

T.C.
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

BİLGİ VE BELGE YÖNETİMİ ANABİLİM DALI

TÜRKİYE'DE GIDA BİLİMİNDE VE GIDA SEKTÖRÜNDE BİLGİ ERİŞİM
SÜRECİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

BURCU AYDEMİR ŞENAY

ANKARA- 2014

**T.C.
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

BİLGİ VE BELGE YÖNETİMİ ANABİLİM DALI

**TÜRKİYE'DE GIDA BİLİMİNDE VE GIDA SEKTÖRÜNDE BİLGİ ERİŞİM
SÜRECİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

BURCU AYDEMİR ŞENAY

DANIŞMAN

PROF. DR. OYA GÜRDAL TAMDOĞAN

ANKARA- 2014

T.C.
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

BİLGİ VE BELGE YÖNETİMİ ANABİLİM DALI

TÜRKİYE'DE GIDA BİLİMİNDE VE GIDA SEKTÖRÜNDE BİLGİ ERİŞİM
SÜRECİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Oya GÜRDAL TAMDOĞAN

Tez Jürisi Üyeleri

Adı ve Soyadı

İmzası

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Tez Sınavı Tarihi:

TÜRKİYE CUMHURİYETİ

ANKARA ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Bu belge ile bu tezdeki bütün bilgilerin akademik kurallara ve etik davranış ilkelerine uygun olarak toplanıp sunulduğunu beyan ederim. Bu kural ve ilkelerin gereği olarak çalışmada bana ait olmayan tüm veri, düşünce ve sonuçları andığımı ve kaynağını gösterdiğimi beyan ederim. (11/08/2014)

Tezi Hazırlayan Öğrencinin

Adı ve Soyadı

Burcu AYDEMİR ŞENAY

İmzası

ÖNSÖZ

Günümüzde gerçekleştirilen kullanıcı araştırmaları, kullanıcıların bilgi merkezlerini kullanım düzeylerini, kullanım sıklıklarını, e-kaynak kullanım düzeylerini ve e-kaynak kullanım sıklıklarını gibi konularda istatistiki verileri göstermektedir. Gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarının bilgi gereksinimlerine ve bilgi arama davranışlarına yönelik yapılan çalışmaların da diğer kullanıcı araştırmaları yapılan alanlardan farklı olmadığı belirlenmiştir. Bu durum kullanıcı gruplarının bilgi gereksinimlerine ve bilgi arama davranışlarına uygun şekilde tasarlanacak bilgi hizmetlerini de etkilemektedir. Konu ile ilgili yapılan araştırmada, sunulan bilgi hizmetlerinin yeterli şekilde incelenmediği de gözlemlenmiştir.

Firmaların pazarda konumlarını korumaları ve uluslararası rekabet avantajı sağlamaları bünyelerinde oluşturdukları ve/veya oluşturacakları enformasyon altyapısıyla ve mevcut sanayi, teknoloji altyapısını güncellemeleriyle mümkün olmaktadır. Kurum ve/veya kuruluş bünyesinde inşa edilen ve/veya edilecek olan enformasyon altyapısı kuşkusuz bilgi uzmanları tarafından sağlanmalıdır. Gereksinim duyulan bilgiye hangi bilgi erişim sistemi kullanılarak, hangi bilgi kaynağı ve kanalı aracılığıyla erişileceğinin tespit edilmesi yine bilgi uzmanlarının denetimi altında mümkün olacaktır. Bunun yanı sıra firmaların pazarda konumlarını korumalarının bir diğer yolu da i ve dış enformasyon akışını sağlamalarına bağlıdır.

Üniversite-sanayi işbirliğinin de rekabeti tetikleyen ve olumlu etkilere neden olan unsurların başında geldiği unutulmamalıdır. Endüstriyel kurum ve/veya

kuruluşların teorik düzeyde yapılmış bilimsel çalışmalara erişmeleri ve bu çalışmaları pratik düzeye aktarmaları ve uygulanabilir kılınmaları, gereksinim duydukları enformasyona erişimleri ile mümkün olmaktadır. Bu aşamada kuşkusuz, üniversitelerde ve aynı zamanda kurum ve/veya kuruluşlarda bulunan bilgi merkezlerine ve söz konusu bilgi merkezlerinde istihdam edilmiş bilgi uzmanlarına ihtiyaç vardır. Bu durum gıda endüstrisi iş süreçlerinin daha verimli ve etkili yönetilebilmesi için bir zorunluluktur.

Tez’de araştırma verilerine bağlı olarak gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarının bilgi gereksinimlerinin, bilgi erişim sürecinde kullandıkları bilgi kaynak ve/veya kanallarının, gereksinim duydukları bilgiye erişimde bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma durumlarının ve bilgi erişim sırasında yaşadıkları zorlukların neler olduğu tespit edilerek, söz konusu faaliyetler ve süreçler değerlendirilmeye çalışılmıştır.

Çalışmamın başlangıcından bitimine kadar geçen süreçte beni yönlendiren, bilimsel katkılarını ve tecrübelerini esirgemeyen, paylaşımlarıyla tüm hayatıma yön veren ve beni tüm süreçte destekleyen, sevgisini hiç esirgemeyen çok sevgili hocam ve tez danışmanım Prof. Dr. Oya GÜRDAL TAMDOĞAN’a, yüksek lisans eğitimim ve iş hayatım süresince yardımlarını hiçbir zaman esirgemeyen Doç. Dr. Hüseyin ODABAŞ’a, Yrd. Doç. Dr. Malik YILMAZ’a ve Doç. Dr. Dündar ALİKILIÇ’a, yüksek lisans eğitimimi tamamladığım Ankara Üniversitesi Bilgi ve Belge Yönetimi Bölümünde bulunan sevgili hocalarıma teşekkürü bir borç bilirim.

Ayrıca hayatımın her aşamasında desteğini, sevgisini, ilgisini esirgemeyen hayatımın anlamı, biricik eşim Volkan ŞENAY’a ve bu günlere gelmemde şüphesiz

çok emekleri olan ailelerimize minnet duygularımı bildirmeyi, ödemekten zevk duyduğum bir borç telakki ederim.

İÇİNDEKİLER

| | |
|---|-------------|
| ÖNSÖZ | i |
| İÇİNDEKİLER..... | iv |
| TABLolar LİSTESİ | viii |
| ŞEKİLLER ve GRAFİKLER LİSTESİ | xi |
| KISALTMALAR LİSTESİ..... | xii |
| I. BÖLÜM: GİRİŞ | 1 |
| I.1. Araştırmanın Önemi | 1 |
| I.2. Araştırmanın Problemi ve Amacı..... | 2 |
| I.3. Hipotez | 6 |
| I.4. Araştırmanın Kapsamı..... | 8 |
| I.5. Araştırmanın Metodolojisi | 11 |
| I.6. Araştırmanın Düzeni | 14 |
| I.7. Terminoloji..... | 16 |
| I.8. Kaynaklar | 17 |
| II. BÖLÜM: GIDA BİLİMİ VE GIDA ENDÜSTRİSİ..... | 21 |
| II.1. Gıda Bilimi | 21 |
| II.1.1. Kavramsal İçerik..... | 21 |
| II.1.2. Gıda Biliminin Tarihsel Gelişimi | 24 |
| II.1.3. Dünyada ve Türkiye’de Gıda Eğitim Programları..... | 27 |
| II.2. Gıda Endüstrisi | 32 |
| II.2.1. Kavramsal İçerik..... | 32 |
| II.2.2. Gıda Endüstrisinin Tarihsel Gelişimi | 33 |
| II.2.3. Dünyada ve Türkiye’de Gıda Endüstrisinin Mevcut Durumu..... | 34 |
| III. BÖLÜM: GIDA ENDÜSTRİSİNİN TEMEL BİLEŞENLERİ, İŞ SÜREÇLERİ VE BİLGİ GEREKSİNİMLERİ | 40 |
| III.1. Bilgi Gereksinimi ve Bilgi Arama Davranışı: Kavramsal İçerik | 42 |
| III.2. Bir Firmanın İş Süreçleri Bağlamında Bilgi Gereksinimi..... | 46 |
| III.3. Kalite ve Kalite Yönetimi İş Süreçleri ve Bilgi Gereksinimleri..... | 49 |
| III.3.1. Kalite, Kalite Yönetimi ve Toplam Kalite Yönetimi: Kavramsal İçerik..... | 50 |
| III.3.2. Kalite Politikası | 57 |
| III.4. Tedarik Zinciri ve Tedarik Zinciri Yönetimi İş Süreçleri ve Bilgi Gereksinimleri | 58 |

| | |
|--|-----------|
| III.4.1. Tedarik Zinciri ve Tedarik Zinciri Yönetimi: Kavramsal İçerik..... | 59 |
| III.4.2. Tedarik Zincirinin Yönetim Süreçleri | 62 |
| III.4.3. Tedarik Zinciri Yönetiminin Gıda Endüstrisi Açısından Önemi | 65 |
| III.5. Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı..... | 66 |
| III.5.1. Gıda Güvenliği ve Gıda Güvenliği Standartları | 67 |
| III.5.1.1. Gıda Güvenliği: Kavramsal İçerik | 67 |
| III.5.1.2. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri | 69 |
| III.5.1.3. Uluslararası ve Ulusal Düzeyde Gıda Güvenliği Standartları | 70 |
| III.5.1.3.1. Uluslararası Standartlar | 71 |
| III.5.1.3.2. Ulusal Standartlar | 73 |
| III.5.2. Uluslararası ve Ulusal Düzeyde Gıda Güvenliği Politikaları..... | 74 |
| III.5.3. Uluslararası ve Ulusal Düzlemde Gıda Mevzuatı | 79 |
| IV. BÖLÜM: GIDA BİLİMİ VE GIDA ENDÜSTRİSİNDE BİLGİ GEREKİNİMİ, BİLGİ ERİŞİM SÜRECİ VE BİLGİ ARAMA DAVRANIŞLARI..... | 85 |
| IV.1. Amaç ve Kapsam | 85 |
| IV.2. Araştırma Metodolojisi | 89 |
| IV.3. Bulgular ve Değerlendirme | 92 |
| IV.3.1. Genel Bilgiler | 92 |
| IV.3.1.1. Gıda Bilimi ve Gıda Sektörü Alanında Faaliyet Gösteren Katılımcıların Yaş ve Cinsiyet Durumları..... | 94 |
| IV.3.1.2. Gıda Bilimi Alanında Faaliyet Gösteren Akademisyenlerin Akademik Unvanları, Faaliyet Gösterdikleri Anabilim Dalları ve Bilim Dalları | 96 |
| IV.3.1.3. Gıda Sektörü Alanında Faaliyet Gösteren İşletmelerde Görev Alan Katılımcıların Pozisyonları..... | 99 |
| IV. 3.1.4. Gıda Sektörü Alanında Faaliyet Gösteren İşletmelerin Faaliyet Yılları..... | 100 |
| IV.3.2. Bilgi ve/veya Enformasyon Gereksinimleri..... | 101 |
| IV.3.2.1. Gıda Bilimi Alanında Faaliyet Gösteren Katılımcıların Alanlarıyla İlgili Bilgi ve/veya Enformasyon Gereksinimi Duyduğu Konular | 102 |
| IV.3.2.2. Gıda Sektörü Alanında Faaliyet Gösteren Katılımcıların Alanlarıyla | |

| | |
|--|-----|
| İlgili Bilgi ve/veya Enformasyon Gereksinimi Duyduğu Konular | 103 |
| IV.3.3. Bilgi Erişim Süreçleri ve Bilgi Arama Davranışları | 105 |
| IV.3.3.1. Gıda Bilimi Alanında Faaliyet Gösteren Akademisyenlerin Kütüphane Kullanım Sıklıkları..... | 105 |
| IV.3.3.2. Gıda Bilimi Alanında Faaliyet Gösteren Akademisyenlerin Ofisleri ile Üniversite Kütüphaneleri Arası Uzaklık | 106 |
| IV.3.3.3. Gıda Bilimi Alanında Faaliyet Gösteren Akademisyenlerin Bağlı Buldukları Üniversite Kütüphanelerinin Bilgi Gereksinimini Karşılama Durumu | 108 |
| IV.3.3.4. Gıda Bilimi Alanında Faaliyet Gösteren Akademisyenlerin Üniversite Kütüphaneleri Dışında Kullandıkları Bilgi Merkezleri | 111 |
| IV.3.3.5. Gıda Bilimi ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının Bilgi Erişim Sırasında Kullandıkları Bilgi Kanalları | 113 |
| IV.3.3.6. Gıda Bilimi ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının Bilgi Kaynaklarını Kullandıkları Ortam..... | 116 |
| IV.3.3.7. Gıda Bilimi Alanında ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının Bilgi Kaynaklarına Erişim İçin Kullandıkları Bilgi Erişim Sistemleri .. | 118 |
| IV.3.3.8. Gıda Bilimi ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının Kullandıkları Veritabanları | 121 |
| IV.3.3.9. Gıda Bilimi Kullanıcı Grubunun Üniversite Kütüphanelerini Ziyaret Etme Sebepleri | 123 |
| IV.3.3.10. Gıda Sektörü Alanında Faaliyet Gösteren İşletmelerde Bilgi Merkezi ve Bilgi ve Belge Yönetimi Bölümü Lisans Eğitimi Almış Personel Bulundurma Durumu | 124 |
| IV.3.3.11. Gıda Bilimi ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının Bilgi Erişim Tekniklerini Bilme ve Kullanma Durumları | 126 |
| IV.3.3.12. Gıda Bilimi Alanında Faaliyet Gösteren Akademisyenlerin Bağlı Buldukları Üniversite Kütüphanelerinden Güncel Duyuru, Kullanıcı Eğitimi ve Literatür Taraması Hizmeti Alma Durumlar | 128 |
| IV.3.3.13. Gıda Bilimi ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının Alanlarıyla İlgili Güncel Gelişmeleri Takip Etmek İçin İzledikleri Yol..... | 132 |

| | |
|---|-----|
| IV.3.3.14. Gıda Bilimi ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının Bibliyografik Denetimi Sağlayan Kaynakları Kullanma Durumları | 135 |
| IV.3.3.15. Gıda Bilimi ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının Yurt İçi ve Yurt Dışı Alanlarıyla İlgili Alınan Patent ve/veya Standartları Takip Etmede Kullandıkları Bilgi Erişim Sistemleri | 136 |
| IV.3.3.16. Gıda Bilimi ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının Alanlarıyla İlgili Mesleki Toplantılara Katılma Durumları | 139 |
| IV.3.3.17. Gıda Bilimi Alanında ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının Bilgi Erişim Sırasında Karşılaştıkları Zorluklar..... | 141 |
| IV.3.4. Bilgi Erişim Sürecinin Değerlendirilmesi | 146 |
| IV.3.4.1. Gıda Bilimi Alanında ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının Eriştikleri Kaynakların Anlamlılık Açısından Değerlendirilmesi | 146 |
| IV.3.4.2. Gıda Bilimi ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının Bilgi Kaynağı Ararken ve Değerlendirirken Dikkat Ettikleri Unsurlar | 147 |
| IV.4. Yorum ve Analiz | 149 |
| V. BÖLÜM: SONUÇ | 157 |
| EKLER | |
| 1.Ek: Kullanıcı Araştırması Kapsamında Anket Formu Gönderilen Akademisyenlerin Bağlı Bulunduğu Üniversiteler | 174 |
| 2. Ek: Kullanıcı Araştırması Kapsamında Anket Formu Gönderilen Firmalar .. | 176 |
| 3. Ek: Gıda Bilimi Alanında Faaliyet Gösteren Akademisyenlerin Bilgi ve /veya Enformasyon Gereksinimlerine Yönelik Anket Formu..... | 182 |
| 4. Ek: Gıda Sektörü Alanında Faaliyet Gösteren Firmaların Bilgi ve /veya Enformasyon Gereksinimlerine Yönelik Anket Formu | 183 |
| 5. Ek: Akademisyenlerin Bilgi Erişim Süreci ve Bilgi Arama Davranışlarına Yönelik Anket Formu | 184 |
| 6. Ek: İşletmelerin Bilgi Erişim Süreci ve Bilgi Arama Davranışlarına Yönelik Anket Formu | 195 |
| KAYNAKÇA | 203 |
| ÖZET | 217 |
| SUMMARY | 219 |

TABLOLAR LİSTESİ

| | |
|---|-----|
| 1. Tablo: Uluslararası sermayeli şirketlerin sermaye büyüklüğü açısından sektörlere göre dağılımı..... | 37 |
| 2. Tablo: Gıda güvenliği standartları için ortak gereksinim..... | 72 |
| 3. Tablo: Akademisyenlerin akademik unvanları..... | 96 |
| 4. Tablo: Akademisyenlerin faaliyet gösterdikleri anabilim dalı..... | 97 |
| 5. Tablo: Akademisyenlerin faaliyet gösterdikleri bilim dalı..... | 97 |
| 6. Tablo: Katılımcıların işletmedeki pozisyonları..... | 99 |
| 7. Tablo: Katılımcıların yöneticilik pozisyonları..... | 100 |
| 8. Tablo: Katılımcı işletmelerin faaliyet yılı..... | 101 |
| 9. Tablo: Akademisyenlerin alanlarıyla ilgili bilgi ve/veya enformasyon gereksinimi duyduğu konular..... | 102 |
| 10. Tablo: İşletmelerin alanlarıyla ilgili bilgi ve/veya enformasyon gereksinimi duyduğu konular..... | 103 |
| 11. Tablo: Akademisyenlerin kütüphane kullanım sıklıkları..... | 105 |
| 12. Tablo: Akademisyenlerin kütüphane kullanım sıklıkları ile bağlı buldukları bilim dalı..... | 106 |
| 13. Tablo: Akademisyenlerin ofisleri ile üniversite kütüphaneleri arasındaki uzaklık..... | 107 |
| 14. Tablo: Üniversite kütüphanelerinin akademisyenlerin bilgi gereksinimini karşılama durumu..... | 108 |
| 15. Tablo: Üniversite kütüphanelerinin akademisyenlerin bilgi gereksinimini karşılama durumu ile akademisyenlerin faaliyet gösterdikleri bilim dalı..... | 109 |
| 16. Tablo: Üniversite kütüphanelerinin akademisyenlerin bilgi gereksinimini karşılama durumu ile üniversite kütüphaneleri ile ofisleri arası uzaklığın karşılaştırılması..... | 110 |
| 17. Tablo: Akademisyenlerin üniversite kütüphaneleri dışında kullandıkları bilgi merkezleri..... | 111 |
| 18. Tablo: Akademisyenlerin bilgi erişim sırasında kullandıkları bilgi kanalları.... | 113 |
| 19. Tablo: İşletmelerin bilgi erişim sırasında kullandıkları bilgi kanalları..... | 114 |
| 20. Tablo: Akademisyenlerin bilgi kaynaklarını kullandıkları ortam..... | 116 |
| 21. Tablo: İşletmelerin bilgi kaynaklarını kullandıkları ortam..... | 117 |
| 22. Tablo: Akademisyenlerin bilgi erişim sürecinde tercih ettikleri ortam ve bağlı buldukları bilim dalı..... | 117 |

| | |
|--|-----|
| 23. Tablo: Akademisyenlerin bilgi kaynaklarına erişim için kullandıkları bilgi erişim sistemleri | 118 |
| 24. Tablo: İşletmelerin bilgi kaynaklarına erişim için kullandıkları bilgi erişim sistemleri | 119 |
| 25. Tablo: Akademisyenlerin bağlı buldukları bilim dalı ve kullandıkları bilgi erişim sistemleri | 119 |
| 26. Tablo: Akademisyenlerin kullandıkları veritabanları..... | 121 |
| 27. Tablo: İşletmelerin kullandıkları veritabanları..... | 122 |
| 28. Tablo: Akademisyenlerin üniversite kütüphanelerini ziyaret etme sebepleri | 123 |
| 29. Tablo: İşletmelerin bünyesinde bilgi merkezi (kütüphane, arşiv, enformasyon merkezi vd.) bulundurma durumu | 124 |
| 30. Tablo: İşletmelerde Bilgi ve Belge Yönetimi bölümlerinden lisans eğitimi almış personel bulundurma durumu..... | 125 |
| 31. Tablo: Akademisyenlerin bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma durumları | 126 |
| 32. Tablo: İşletmelerin bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma durumları | 127 |
| 33. Tablo: Akademisyenlerin bağlı buldukları üniversite kütüphanelerinden güncel duyuru hizmeti alma durumu | 128 |
| 34. Tablo: Akademisyenlerin bağlı buldukları üniversite kütüphanelerinden kullanıcı eğitimi hizmeti alma durumu..... | 129 |
| 35. Tablo: Akademisyenlerin bağlı buldukları üniversite kütüphanelerinden literatür taraması hizmeti alma durumu..... | 129 |
| 36. Tablo: Akademisyenlerin bağlı buldukları üniversite kütüphanelerinden kullanıcı eğitimi hizmeti alma durumu ile kullandıkları veri tabanları | 130 |
| 37. Tablo: Akademisyenlerin bağlı buldukları üniversite kütüphanelerinden kullanıcı eğitimi hizmeti alma durumu ile bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeyi | 131 |
| 38. Tablo: Akademisyenlerin alanları ile ilgili güncel gelişmeleri takip etmek için izledikleri yol..... | 133 |
| 39. Tablo: İşletmelerin faaliyet gösterdikleri alanları ile ilgili güncel gelişmeleri takip etmek için izledikleri yol..... | 134 |
| 40. Tablo: Akademisyenlerin bibliyografik denetimi sağlayan kaynakları kullanma durumu..... | 135 |
| 41. Tablo: İşletmelerin bibliyografik denetimini sağlayan kaynakları kullanma durumu..... | 136 |

| | |
|---|-----|
| 42. Tablo: Akademisyenlerin yurt içi ve yurt dışı alanlarıyla ilgili alınan patent ve/veya standartları takip etmede kullandıkları bilgi erişim sistemleri..... | 136 |
| 43. Tablo: İşletmelerin yurt içi ve yurt dışı faaliyet gösterdikleri alanlarıyla ilgili alınan patent ve/veya standartları takip etmede kullandıkları bilgi erişim sistemleri | 137 |
| 44. Tablo: Akademisyenlerin yurt içi ve yurt dışı alanlarıyla ilgili alınan patent ve/veya standartları takip etmede kullandıkları bilgi erişim sistemleri ile bağlı buldukları bilim dalları arasındaki ilişki | 138 |
| 45. Tablo: İşletmelerin faaliyet gösterdikleri alanlarıyla ilgili mesleki toplantılara katılma durumu..... | 140 |
| 46. Tablo: Akademisyenlerin alanlarıyla ilgili mesleki toplantılara katılma durumu | 140 |
| 47. Tablo: Akademisyenlerin bilgi erişim sırasında karşılaştıkları zorluklar | 141 |
| 48. Tablo: İşletmelerin bilgi erişim sırasında karşılaştıkları zorluklar..... | 142 |
| 49. Tablo: Akademisyenlerin bilgi erişim sırasında karşılaştıkları zorluklar ile bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeyleri | 143 |
| 50. Tablo: İşletmelerin bilgi erişim sırasında karşılaştıkları zorluklar ile bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeyleri..... | 144 |
| 51. Tablo: Akademisyenlerin eriştikleri kaynakların anlamlılık açısından değerlendirilmesi | 146 |
| 52. Tablo: İşletmelerin eriştikleri kaynakların anlamlılık açısından değerlendirilmesi | 147 |
| 53. Tablo: İşletmelerin bilgi kaynağı ararken ve değerlendirirken dikkat ettikleri unsurlar | 147 |
| 54. Tablo: Akademisyenlerin bilgi kaynağı ararken ve değerlendirirken dikkat ettikleri unsurlar | 148 |
| 55. Tablo: Akademisyenlerin bilgi erişim konusunda yaşadıkları bilgi eksikliği ve bilgi erişim süresi | 150 |
| 56. Tablo: İşletmelerin bilgi erişim konusunda yaşadıkları bilgi eksikliği ve bilgi erişim süreci | 151 |
| 57. Tablo: Akademisyenlerin kütüphane kullanım sıklıkları ile bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeyleri..... | 152 |
| 58. Tablo: İşletmelerin bilgi kaynaklarına erişim için kullandıkları bilgi erişim sistemleri ile bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeyleri..... | 154 |

ŞEKİLLER VE GRAFİKLER LİSTESİ

| | |
|---|----|
| 1. Şekil: Kalitenin anlamı..... | 51 |
| 2. Şekil: Tedarik zinciri süreçleri | 61 |
| 3. Şekil: Gıda güvenliği ve kalitesi araştırması | 68 |
| 4. Şekil: Gıda güvenliği piramidi | 70 |
| 5. Şekil: Stratejide öngörülen gıda güvenliği sistemi..... | 78 |
| 1. Grafik: Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin anket yanıtlama oranları..... | 93 |
| 2. Grafik: Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren katılımcıların anket yanıtlama oranları..... | 93 |
| 3. Grafik: Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin yaş durumları... | 94 |
| 4. Grafik: Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde anketi yanıtlayan katılımcıların yaş durumları | 95 |
| 5. Grafik: Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin cinsiyet durumları..... | 95 |
| 6. Grafik: Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde anketi yanıtlayan katılımcıların cinsiyet durumları | 96 |

KISALTMALAR LİSTESİ

| | |
|----------|--|
| AB | Avrupa Birliği |
| APICS | Association of Production and Inventory Management |
| BEUC | The European Consumer Organization |
| BM | Birleşmiş Milletler |
| BNF | British Nutrition Foundation |
| BRC | British Retail Consortium |
| CAC | Codex Alimentarius Komisyonu |
| COFACE | Confédération des Organisations Familiales de la Communauté Européenne Confederation of Family Organisations in European Community |
| DPT | Devlet Planlama Teşkilatı |
| EFQM | European Foundation for Quality Management |
| EUROCOOP | European Community of Consumer Co-operatives |
| FAO | Food and Agriculture Organization of the United Nations |
| GAP | Good Agricultural Practices |
| GDP | Good Distribution Practice |
| GHP | Good Hijyen Practise |
| GLP | Good Laboratory Practice |
| GMP | Good Manufacturing Practices |
| GVP | Good Veterinary Practice |
| HACCP | Hazard Analysis and Critical Control Point |
| IFAD | The International Fund for Agricultural Development |
| IFS | International Featured Standards |
| IFT | Institute of Food Technologists |
| ISIC | International Standard Industrial Classification of All Economic Activities |
| ISO | International Organization for Standardization |
| KalDer | Türkiye Kalite Derneği |
| ÖSYM | Ölçme, Seçme, Yerleştirme Merkezi |

| | |
|--------|--|
| RUSA | Reference and User Services Association |
| SSOP | Sanitation Standard Operating Procedures |
| SSRN | Social Science Research Network |
| SQF | Safe Quality Foods |
| TBMM | Türkiye Büyük Millet Meclisi |
| TDK | Türk Dil Kurumu |
| TMMOB | Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği |
| TOBB | Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği |
| TSE | Türk Standardları Enstitüsü |
| UNICEF | United Nations International Children's Emergency Fund |
| WFM | Workflow Management |
| WHO | World Health Organization |
| WIPO | World Intellectual Property Organization |
| YÖK | Yükseköğretim Kurulu |

I. BÖLÜM

GİRİŞ

I.1. Araştırmanın Önemi

Bilgi, modern toplumun temel ihtiyaçlarından biri olup, günümüzde bireylerin yaşamını sürdürebilmeleri ve çevreleriyle etkileşim içerisinde bulunabilmeleri için bir gereksinimdir. Bilimsel bilgi ise akıl veya deney yoluyla üretilen, birleştirici, bütünleştirici, ilerleme özelliğine sahip, mutlak ve evrensel aynı zamanda her türlü yayın ve iletişim aracından gelen bilgilerden süzülerek oluşan bir bilgi türüdür. Bilimsel bilgi, üretim süreci sonunda tekrarlanabilir olmalıdır. Gıda bilimi de bilimsel bilgi üretimi sonunda ortaya çıkan disiplinlerden biridir. Bilimsel bilginin üretilmesi için bilgi gereksiniminin kesintisiz sağlanabilmesi gerekmektedir.

Bilgi gereksiniminin karşılanması hakkında literatür taraması yapıldığında birçok kullanıcı grubu için araştırmaların yapıldığı görülmekle birlikte gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarının bilgi gereksinimlerine yönelik yapılan çalışmaların kısıtlı olduğu dikkat çekmektedir. Gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı grupları için yapılan araştırmalar, söz konusu kullanıcı gruplarının kütüphane kullanım sıklıkları vb. gibi istatistiki verileri göstermektedir. Bu durum, gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarının, bilgi gereksinimlerinin karşılanması sürecinde bir takım yetersizliklerin olduğunu göstermektedir. Bu yetersizliklerin sunulan hizmetlerin niteliği sorununu beraberinde getireceği; bilgi hizmetlerinin nitelik sorununun ise gıda bilimi ve gıda sektöründe pratik düzlemde ortaya çıkan ve/veya çıkacak

ürününün kalite noksanlığına sebep olabileceği gerçeği göz önünde bulundurulmalıdır.

Bütün alanlarda olduğu gibi gıda bilimi ve gıda sektörü alanında bilgi gereksiniminin karşılanamaması durumunda artan rekabet ortamında, akademik ve sektörel düzeyde faaliyet gösteren bireyler, akademik kurumlar, kendi alanları ile ilgili hazırlanmış akademik çalışmalardan, projelerden, ar+ge faaliyetlerinden, ulusal ve uluslararası alanda düzenlenen mesleki toplantılardan, yürürlükte olan mevzuattan, zamanında ve yeterli biçimde haberdar olamamaktadır. Söz konusu durum da önemli bir sorundur.

I.2. Araştırmanın Problemi ve Amacı

İnsanların en temel hak ve ihtiyaçları beslenme, giyinme ve barınmadır. İnsan Hakları Evrensel Bildirgesinin 25. Maddesine göre beslenme hakkı, söz konusu diğer temel haklar ile birlikte “*Herkesin, kendisinin ve ailesinin sağlığı ve iyi yaşaması için yeterli yaşama standartlarına hakkı vardır; bu hak, beslenme, giyim, konut, tıbbi bakım ile gerekli toplumsal hizmetleri ve işsizlik, hastalık, sakatlık, dulluk, yaşlılık ya da kendi denetiminin dışındaki koşullardan kaynaklanan başka geçimini sağlayamama durumlarında güvenlik hakkını da kapsar*” ifadesi ile ele alınmıştır. Dünya nüfusunun giderek artması beslenme sorununu gündeme getirmektedir. Artan nüfusa bağlı olarak besin kaynakları azalmakta bu sorun azalan besin kaynaklarının daha verimli kullanılması zorunluluğunu gündeme getirmektedir.

Günümüzde teknolojiye yaşanan hızlı gelişim ve değişim, gıda teknolojileri uygulamalarını da etkilemektedir. Gıda teknolojileri uygulamaları, gıda

hammaddelerinin üretim aşamasında çeşitli işlemlerden geçirilerek tüketime hazır hale getirilmesini sağlamakta ve bu süreç gıda ürünlerinde de çeşitliliğe sebep olmaktadır. Gıda ürünlerinde yaşanan bu çeşitlilik tüketici bazında gıda güvenliği olgusunun ortaya çıkmasına sebep olmaktadır. Bu durum bireylerin beslenme alışkanlarını da değiştirmektedir. Buna bağlı olarak insanlar daha doğal ve daha sağlıklı gıda tüketimine dikkat etmektedirler. Günümüzde bireyler sağlıklı bir şekilde yaşamlarını devam ettirebilme amacıyla ne yediklerine dikkat ederek, yedikleri gıda ürünlerinin içerikleri, hangi ortamda ve nasıl üretildikleri konusunda da bilgi sahibi olma eğilimindedirler. Bu bağlamda gıda üretimi yapan firmaların ve gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademik kuruluşlar, tüketicilerin yaşadığı söz konusu eğilim doğrultusunda çalışmalarını sürdürme gerekliliğini duyumsamaktadır. Tüketicilerin talepleri hakkında bilgi sahibi olmak, kuşkusuz artan rekabet ortamında tüketici taleplerine uygun ürün geliştirme vb. süreçlerde işletmelere avantaj sağlamaktadır. Gıda bilimi ve gıda sektörü alanında ortaya çıkan tüketici taleplerinin belirlenebilmesi, hammadde kaynaklarına erişilebilmesi ve teknolojik gelişmelere uyum sağlanabilmesi için bilgi gereksinimlerin tespit edilerek giderilmesi, kurum ve/veya kuruluşların bünyesinde bulunan bilgi merkezleri ve bilgi uzmanları aracılığıyla bilgi hizmetlerinden yararlanılması stratejik değerdedir. Ülkemizin bir tarım ülkesi ve aynı zamanda üç tarafının denizlerle çevrili olduğu göz önünde tutulduğunda ve deniz ürünleri imalatının da yüksek seviyede olduğu düşünüldüğünde, bilgi gereksinimlerinin giderilmesi, gıda bilimi ve gıda sektörü alanındaki iş süreçlerinin niteliğini arttırma açısından çok büyük önem taşımaktadır.

Bu bağlamda sektörel ve akademik düzeyde bilgi gereksinimi gidermede bilgi erişim sürecini irdeleyen çalışmalara gereksinim duyulmaktadır. Mesleki literatür

incelendiğinde söz konusu alanda yapılan araştırmalar kısıtlı olup, tek bir çalışmada tüm sektörlerdeki bilgi gereksinimi ve bilgi erişim süreçlerinin niteliğinin saptanamayacağı da açıktır. Bu nedenle araştırmanın tek bir alan üzerinden gerçekleştirilmesi ve yukarıda belirtildiği üzere ülkemiz ve insanlık açısından stratejik bir öneme sahip olan gıda bilimi ve gıda sektörü alanında çalışma yapılması uygun bulunmuştur. Bu bağlamda çalışmada gıda bilimi ve gıda sektöründe bilgi erişim sürecine odaklanması önceliğini ilgili alanda ülkemizde daha önce başka bir çalışmanın bulunmayışı da oluşturmuştur.

Yukarıda belirlenen tespitlere bağlı olarak, çalışma, “gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarının bilgi gereksinimlerinin en üst düzeyde karşılanabilmesi için bilgi merkezlerinin hangi bilgi hizmetlerini sunmaları gerekmektedir” araştırma sorusu ve/veya sorununa yanıt aramaktadır.

Bu bağlamda kuramsal ve pratik düzlemde gerçekleştirilen araştırmada gıda bilimi ve gıda sektörü alanındaki temel bileşenler, iş süreçleri, süreçlere ilişkin olarak kullanıcıların duydukları bilgi gereksinimlerini karşılamak için kullandıkları bilgi erişim kanalları ve/veya sistemleri, bilgi merkezlerinden yararlandıkları bilgi hizmetleri, bilgi erişim sırasında karşılaştıkları zorlukların ‘ne’ olduğunun tespit edilerek değerlendirilmesi ve çözüm önerilerinin geliştirilmesi amaçlanmıştır.

Belirlenen amaçlar doğrultusunda tezde, aşağıda sunulan sorulara yanıt aranmaya çalışılmıştır:

- Gıda bilimi ve gıda sektörünün temel bileşenleriyle birlikte her bir bileşene ilişkin iş süreçleri ve süreçlerde duyulan bilgi gereksinimleri nelerdir?

- Gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarının bilgi gereksinimi hangi konuları içermektedir?
- Gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarının bilgi gereksinimlerini karşılamak amacıyla kullandıkları bilgi kaynakları, bilgi erişim kanalları ve/veya sistemleri nelerdir?
- Gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı grubunun, bilgi merkezi kullanım düzeyi nedir?
- Gıda bilimi kullanıcı grubunun bilgi merkezi dışında kalan bilgi erişim sistemlerini (veritabanı, tarama motoru ...vb. gibi) kullanım düzeyi nedir?
- Gıda sektörü kullanıcı grubunun bilgi merkezi dışında kalan bilgi erişim sistemlerini (veritabanı, tarama motoru ...vb. gibi) kullanım düzeyi nedir?
- Gıda bilimi kullanıcı grubunun çalıştıkları bilim dalı ile kullandıkları bilgi kaynakları arasında olumlu ya da olumsuz bir ilişki var mıdır?
- Gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarının kullandıkları bilgi kaynakları ile bilgi merkezi tarafından sunulan bilgi hizmetleri arasında olumlu ya da olumsuz bir ilişki var mıdır?
- Gıda sektörü kullanıcı grubunun, faaliyet gösterdikleri üretim alanı ile kullandıkları bilgi kaynakları ve/veya bilgi erişim sistemleri arasında olumlu ya da olumsuz bir ilişki var mıdır?
- Gıda sektöründe faaliyet gösteren firmalarda bilgi merkezi ve bilgi uzmanı var mıdır?
- Gıda Bilimi kullanıcı grubunun bağlı oldukları bilim dalıyla bilgi merkezi kullanım sıklığı arasında olumlu ya da olumsuz bir ilişki var mıdır?

- Gıda sektöründe faaliyet gösteren firmaların bünyesindeki bilgi merkezleri ile bilgi erişim teknikleri bilme ve kullanma arasında olumlu ya da olumsuz bir ilişki var mıdır?
- Gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarının bilgi kaynaklarına erişim sonunda ulaştıkları bilginin anlamlılık derecesi ile bilgi erişim tekniklerini bilmeleri arasında olumlu ya da olumsuz bir ilişki var mıdır?
- Gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarının bilgiye erişim sürecinde kullandıkları bilgi kanalları ile erişilen kaynakların anlamlılık derecesi arasında olumlu ya da olumsuz bir ilişki var mıdır?
- Gıda bilimi kullanıcı grubunun bilgi merkezini ziyaret etme sebepleri ile sunulan bilgi hizmetleri arasında olumlu ya da olumsuz bir ilişki var mıdır?
- Gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı grubunun, bilgiye erişim sırasında karşılaştıkları zorluklar nelerdir?

I.3. Hipotez

Araştırma problemine ve bir önceki bölümde belirlenen amaçlar doğrultusunda, araştırmanın temel hipotezleri aşağıdaki şekilde belirlenmiştir;

- “Gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı grupları, bilgi erişim sistemleri ve bilgi erişim teknikleri konularında yeterince bilgi alt yapısına sahip olmadıkları için bilgi erişim sürecini istenen düzeyde yaşayamamakta ve bu süreçte zorluklarla karşılaşmaktadırlar”.
- “Gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarının bilgi erişim sürecini daha nitelikli düzeyde yaşamaları ve zorluklarla karşılaşmamaları için

bilgi erişim teknikleri konusunda eğitim gereksinimleri bulunmaktadır”.

Araştırmada alt hipotezler aşağıda sunulan şekilde belirlenmiştir:

- Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin bağlı oldukları üniversite kütüphaneleri, bilgi gereksinimlerini karşılamada yeterlidir.
- Gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı grupları bilgi erişim tekniklerini yeterince bilmedikleri için bilgi erişim sürecinde zorluk yaşamaktadırlar.
- Gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarının bilgi erişim konusundaki bilgi yeterliliği, bilgi erişim sürecinde yaşanan zamanı olumlu yönde etkilemektedir.
- Bilgi merkezi kullanım sıklığı arttıkça bilgi erişim konusunda bilgi eksikliği daha fazla hissedilmekte bir başka deyişle bilinçlenme arttıkça farkındalık oranı yükselmektedir.
- Bilgi merkezleri ve diğer bilgi erişim sistemlerini (veri tabanları, tarama motorları) kullanma durumu ile bilgi erişim sürecinde zorluk yaşama durumu arasında anlamlı bir ilişki bulunmaktadır. Bilgi erişim sistemlerini kullanma durumu, bilgi erişim sürecini olumlu yönde etkilemektedir.
- Gıda bilimi kullanıcı grubunun bilgi merkezini kullanma sıklığı, bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeylerini yükseltmektedir.

- Gıda sektörü kullanıcı grubunun bilgi merkezleri ve diğer bilgi erişim sistemlerini kullanma durumu, bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeylerini yükseltmektedir.
- Gıda bilimi kullanıcı grubunun bağlı oldukları üniversite kütüphanelerinden aldıkları kullanıcı eğitimi hizmeti, bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeyini olumlu yönde etkilemektedir.

I. 4. Araştırmanın Kapsamı

Araştırmada temel olarak gıda bilimi ve gıda sektörünün bilgi gereksinimleri, bilgi erişim sürecinde kullanılan bilgi erişim sistemleri ve bilgi arama davranışları konuları ele alınmıştır.

Çalışma kuramsal ve kavramsal içerik ile pratik düzlemde gerçekleştirilen kullanıcı araştırması sonuçlarını içermektedir. Kuramsal kısımda temel olarak gıda bilimi ve gıda endüstrisinin kavramsal içeriği gıda endüstrisinin temel bileşenleri iş süreçleri ve bilgi gereksinimleri konusu irdelenmiştir. Araştırmanın uygulama kısmında gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarına yönelik iki ayrı kullanıcı araştırması yapılmış ve elde edilen sonuçlar değerlendirilmiştir. Bu bağlamda kullanıcı araştırmasında ülkemizde gıda bilimi alanında üniversite düzeyinde faaliyet gösteren akademisyenler ve ülkemizde gıda sektörü alanında üretim yapan büyük ölçekli işletmeler esas alınmıştır. Kullanıcı araştırmasında temel olarak akademisyenlerin ve işletmelerin bilgi gereksinimleri, bilgi erişim sürecinde kullandıkları bilgi erişim sistemleri ve/veya kanalları, bilgi erişim teknikleri konusunda sahip oldukları bilgi altyapıları ve bilgi arama davranışları tespit edilmeye çalışılmıştır.

Bu doğrultuda öncelikle kullanıcı grubu olarak ülkemizde gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin toplam sayısının belirlenebilmesi için ÖSYM Web sayfasına gidilerek yükseköğretim istatistiklerine bakılmış ve istatistiklerin yıl bazında sınıflandırıldığı görülmüştür. Buna bağlı olarak aşağıda verilen 2012- 2013 yılı istatistiklerine erişilmiştir.

- *“Lisans eğitimi veren yükseköğretim programlarında görevli öğretim elemanlarının öğretim alanlarına göre sayısı”*
- *“Önlisans eğitimi veren yükseköğretim programlarında görevli öğretim elemanlarının öğretim alanlarına göre sayısı”*
- *“Enstitü ve araştırma merkezlerinde görevli öğretim elemanlarının öğretim alanlarına göre sayısı” (ÖSYM, 2013).*

Yukarıda verilen istatistikler incelenerek Profesör (Prof.), Doçent (Doç.) ve Yardımcı Doçent (Yrd. Doç.) olmak üzere 429 öğretim üyesi gıda bilimi alanı için araştırma evreni olarak belirlenmiştir¹. Akademisyenler için araştırma evrenin belirlenmesini takiben örneklem sayısının belirlenmesi için çalışmalar yapılmıştır. Bu çalışmalar kapsamında yukarıda verilen istatistikler tekrar incelenmiş ve istatistik verilerine göre Türkiye genelinde gıda bilimi ve gıda teknolojisi alanında faaliyet gösteren 138 Prof., 69 Doç. ve 196 Yrd. Doç. saptanmıştır. Buna bağlı olarak evrendeki her akademisyenin “eşit” ve “bağımsız” seçilme şansına sahip olmasına dayalı olarak (Altunışık, Coşkun, Bayraktaroğlu ve Yıldırım, 2005, 129.s.) ve evreni temsil eden 429 sayı üzerinden basit tesadüfi örnekleme yöntemi kullanılarak %5

¹ Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM, Eylül 2013).
(<http://www.osym.gov.tr/belge/1-19213/2012-2013-ogretim-yili-yuksekogretim-istatistikleri.html> adresinden erişilmiştir.

hata oranı ve %90 güven aralığında 167 öğretim üyesi kullanıcı araştırması kapsamına alınmıştır.

Gıda sektörü alanı için Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) Bilgi Erişim Müdürlüğü'ne başvurularak Türkiye'de gıda alanında faaliyet gösteren firmalarla ilişkin bilgi istenmiştir². Ancak ilgili müdürlüğün yetkilisi söz konusu bilgiye erişim için kurumun Web sayfasında bulunan sanayi veri tabanının kullanılabileceği bilgisini aktarmıştır. Sanayi veri tabanı³ incelenmiş; fakat araştırma kapsamında ele alınması istenen büyük ölçekli işletmelere ait saptama yapılamamıştır. Bunu izleyen aşamada TOBB'a tekrar başvurularak Bilgi Erişim Müdürlüğü'nden hem küçük ve orta ölçekli hem de büyük ölçekli işletmeler bazında gıda sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin sadece sayısına ulaşılmıştır. Sonuç olarak toplamda gıda sektörü alanında 11.580 işletmenin ülkemizde faaliyet gösterdiği; bunlardan 11.372'sinin küçük ve orta ölçekli işletmeler olduğu, 202'si yiyecek, 6'si içecek sektöründe olmak üzere toplam 208 büyük ölçekli işletmenin bulunduğu tespit edilmiştir. Araştırmada zaman kısıtlılığı ve özel sektörden yanıt alma zorluğu göz önünde bulundurularak evreni tespit için sadece büyük ölçekli işletmeler seçilmiştir. Bu doğrultuda örneklem için basit tesadüfi örnekleme yöntemi⁴ tercih edilerek uygulama %5 hata oranı ve %90 güven aralığında 118 işletme üzerinden gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın dördüncü bölümünde araştırmanın kapsamına ve sınırlılıklarına daha ayrıntılı yer verilmiştir.

² TOBB, Bilgi Erişim Müdürlüğü, 2013.

³ TOBB, Sanayi veritabanı, 2013.

<http://sanayi.tobb.org.tr/> adresinden erişilmiştir.

⁴ Tanımlanan evrendeki her elemanın "eşit" ve "bağımsız" seçilme şansına sahip olmasıdır (Altunışık, Coşkun, Bayraktaroğlu ve Yıldırım, 2005, 129.s.).

I.5. Araştırmanın Metodolojisi

Tezde kullanılacak yöntem ve tekniklerin belirlenebilmesi için çeşitli araştırmalar yapılmıştır. Çalışmanın, kuramsal kısmının oluşturulabilmesi için veri toplama tekniği olarak literatür taraması tekniği kullanılmıştır. Literatür taraması tekniği araştırma yöntemleriyle ilgili farklı kaynaklarda belgesel tarama, kaynak taraması, doküman incelemesi vb. gibi kavramlar olarak da kullanılmaktadır. Çolak (2013) literatür taraması tekniğini, var olan kaynak ve belgeleri inceleyerek veri toplama olarak tanımlamıştır. (Çolak, 2013). Bir başka tanıma göre ise literatür taraması tekniği, *“giriş bölümündeki teorik bilgilerin dışında kalan ve problemin etraflı bir biçimde tanıtılmasına, çözümlenmesine ve yanıtlanmasına yardımcı olan teorik bilgileri toplayıp sunmak için yapılır”* (İslamoğlu, 2003, 68.s.)

Bunun yanı sıra araştırmanın pratik düzlemde gerçekleştirilen kullanıcı araştırmasında betimleme yöntemi kullanılmıştır. Betimleme yöntemi, olayları, obje ve problemleri anlama ve anlatmada ilk aşamayı oluşturan bu sayede onları iyi anlayabilme, gruplayabilme olanağı sağlayan ve aralarındaki ilişkiyi saptamaya çalışan yöntemdir (Kaptan, 1998, 59.s.).

Bu doğrultuda gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı grubunun bilgi gereksinimlerinin tespiti, bilgi erişim süreci ve bilgi arama davranışlarına ilişkin verilerin toplanması için birincil veri toplama⁵ tekniği olan anket kullanılmıştır. Anket, *“Cevaplandırıcının daha önce belirlenmiş bir sıralamada ve yapıda oluşturulan sorulara karşılık vermesiyle veri elde etme yöntemidir.”* (Altunışık,

⁵ Araştırmacının, çalışması için ihtiyaç duyduğu özgün verileri değişik araçlar kullanarak kendisinin toplaması ile oluşan verilere “birincil veriler” denilmektedir (Altunışık, Coşkun, Bayraktaroğlu ve Yıldırım, 2005, 68.s.)

Coşkun, Bayraktaroğlu ve Yıldırım, 2005, 68.s.). Söz konusu teknikle araştırmaya konu olan gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı grupları için araştırma evrenini temsil eden örneklem gruplarına sorular yöneltilmiştir. İki ayrı kullanıcı grubuna uygulanan ankette gıda bilimi için 29 adet, gıda sektörü için ise 21 adet soru bulunmaktadır.

Pratik düzlemde gerçekleştirilen kullanıcı araştırmasının iki ayrı anketten oluşması ve Türkiye ölçeğinde olması nedeniyle, gıda bilimi kullanıcı grubuna anket sorularının elektronik ortamda gönderilmesinin uygun olduğuna karar verilmiştir. Anket soruları gizlilik ilkesi esas alınarak “*Google Documents*” programında oluşturularak, kullanıcılara yöneltilmiştir. Gıda bilimi alanında ön lisans, lisans ve araştırma merkezlerinde faaliyet gösteren akademisyenlerin iletişim bilgilerine ulaşabilmek için ülkemizde bulunan tüm üniversitelerin web siteleri tek tek incelenerek akademisyenlerin iletişim bilgileri saptanmıştır. İlk anket e-posta yoluyla “*Google Documents*” linkiyle 03.09.2013 tarihinde akademisyenlere gönderilmeye başlanmıştır. Sorular kullanıcı grubuna iki kez gönderilmiştir. İlk gönderimde 66 adet yanıt alınmıştır. Yanıt oranı yetersiz olduğu için anket formu kullanıcı grubuna ikinci kez gönderilmiştir. Kullanıcı grubuna ikinci gönderim 04.12.2013 tarihinde başlamış ve 27 kişiden daha yanıt alınarak, anket sorularını yanıtlayan toplam sayı 93’e ulaşmıştır. Böylelikle gıda bilimi alanında gerçekleştirilen kullanıcı araştırmasında yanıt oranı %55.68 olmuştur.

Araştırma verilerinin Türkiye gerçeğini yansıtması amaçlanarak gıda sektörü alanında faaliyet gösteren büyük ölçekli işletmeler Türkiye ölçeğinde ele alınmıştır. Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren büyük ölçekli işletmelere ait iletişim bilgilerine ise TOBB Sanayi veri tabanı aracılığıyla erişilmiştir. Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren firmaların kapasite raporları incelenerek büyük ölçekli işletme

oldukları tespit edilmiştir. Araştırmada Türkiye ölçeği dikkate alındığı için coğrafi uzaklık sorunu ve zaman kısıtlılığı nedeniyle gıda sektörü kullanıcı grubuna anket uygulanmasının elektronik ortamda gerçekleştirilmesi uygun görülmüştür. Kullanıcı grubu için ilk anket uygulaması e-posta aracılığıyla 07.09.2013 tarihinde başlamıştır. İlk gönderimde 19 firmadan yanıt gelmiştir. Elektronik ortamda yanıt alınamayan firmalarla ve/veya işletmelerle yanıt oranını arttırmak amacıyla birebir firmalara gidilerek ve telefon görüşmesi gerçekleştirilerek anket formlarının firmalara ulaşması yönünde çaba gösterilmiştir. Birebir firmalara gidilerek 3 firmadan, 15 firma ile de telefon görüşmesi yapılarak anket sorularına yanıt alınmıştır. Toplamda gıda sektörü alanında faaliyet gösteren 118 firmadan 37'sinden anket formlarına yanıt alınmıştır. Böylelikle gıda sektörü alanında yanıt oranı %31.35 olmuştur.

Bunun yanı sıra gıda bilimi ve gıda sektörü alanında faaliyet gösteren kullanıcıların yaşadıkları bilgi erişim süreci ve süreçteki bilgi arama davranışlarını tespit etmeye yönelik araştırmamızda kullanıcıların bilgi gereksinimlerinin neler olduğu sorusuna da yanıt bulunmak istenmiştir. Bu doğrultuda kullanıcı araştırması kapsamına alınan akademisyen ve firmalara ikinci anket formu hazırlanmış ve formlar 26.05.2014 tarihinde yine e-ortamda gönderilmiştir. Söz konusu anket formunda bilgi gereksinimlerini saptamaya yönelik kapalı uçlu tek soru yer almıştır (bkz. 3. ve 4. Ek'ler). İkinci aşamada gerçekleştirilen çalışmada yanıt oranı çok düşük olmuştur: Gıda biliminde alanında faaliyet gösteren akademisyenlerden anket formunu yanıtlayan 32 kişi (%19.16); gıda sektöründe faaliyet gösteren işletmelerde anket formunu yanıtlayan katılımcı sayısı ise 9 (%7.62) olmuştur.

Her iki kullanıcı grubuna ayrı ayrı anket düzenlenmekle birlikte ortak yöneltilen sorular da bulunmaktadır. Gıda bilimi alanında gerçekleştirilen kullanıcı

araştırmasından 25 kapalı uçlu, 4 açık uçlu soru olmak üzere akademisyenlere toplam 29 soru yöneltilmiştir (bkz. 5. Ek). Gıda sektörü alanında ise anket formlarında 20 kapalı uçlu, 1 açık uçlu soru olmak üzere toplam 21 soru yer almaktadır. (bkz. 6. Ek) Söz konusu sorulara ve sorulara verilen yanıtlardan edinilen veriler ve verilerin değerlendirilmesi, çalışmanın Gıda Bilimi ve Gıda Endüstrisinde Bilgi Gereksinimi, Bilgi Erişim Süreci ve Bilgi Arama Davranışları başlıklı dördüncü bölümünde sunulmuş ve irdelenmiştir.

Çalışmanın düzeni ve tez yazım yönergesi için, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Yönergesi'ne (Ankara Üniversitesi Tez Yazım Yönergesi, 2013) başvurulmuştur. Çalışmanın kaynakça ve dipnotlarının verilmesinde ise APA - American Psychological Association- 2010 (APA, 2010) yararlanılmıştır. Kullanıcı araştırması sonucunda elde edilen verilerin analizi için Statistical Package for the Social Sciences (SPSS 16. 0) programı kullanılmıştır.

1.6. Araştırmanın Düzeni

Çalışma beş bölümden oluşmaktadır. Bölümler ve içerikleri aşağıdaki şekildedir.

Birinci bölüm, çalışmanın giriş bölümünü oluşturmaktadır. Bu bölümde, çalışmanın amacı, kapsamı, araştırma soruları, hipotezi, metodolojisi, düzeni ve kaynaklarıyla ilgili bilgiler verilmiştir.

İkinci bölümde, araştırmanın temel konusuna bağlı olarak, gıda bilimi ve gıda sektörünün kavramsal içerikleri ve tarihsel gelişimleri ile dünyadaki ve Türkiye'deki mevcut durumları incelenmiştir.

Üçüncü bölümde, gıda sektörünün temel bileşenleri olan kalite, kalite yönetimi, toplam kalite yönetimi, tedarik zinciri, tedarik zinciri yönetimi, organizasyonların iş süreçlerinde yaşadıkları bilgi gereksinimleri incelenmiş ayrıca gıda güvenliği alanında uygulanan ulusal ve uluslararası standartlar ve yine ulusal ve uluslararası alanda hazırlanmış gıda politikaları, Türk Gıda Mevzuatı ve uluslararası gıda mevzuatları bilgi gereksinimi kavramı çerçevesinde ele alınmıştır. Genel bölüm değerlendirmeleri ile bölüm sonlanmıştır.

Dördüncü bölüm, kullanıcı araştırmasının yapıldığı, çalışmanın teorik kısmını destekleyecek şekilde hazırlanmış uygulama bölümünü içermektedir. Buna bağlı olarak, gıda bilimi ve gıda endüstrisi kullanıcı gruplarının bilgi gereksinimlerinin tespiti, bilgi erişim sürecinde kullandıkları bilgi kaynak ve kanalları, bilgi erişim sırasında kullandıkları ortamlar, bilgi erişim süreci sırasında karşılaştıkları zorluklar, bilgi gereksinimlerini karşılamak amacıyla izledikleri yol ve yöntemler, bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeyleri üzerine kullanıcı araştırması sonucu elde edilen verilere ve bu verilerin değerlendirilmesine yer verilmiştir.

Sonuç başlıklı beşinci bölümde araştırmanın kuramsal ve uygulamaya dayalı çalışmasından elde edilen bulgular değerlendirilmiş ve yorumlanmıştır.

I.7. Terminoloji

Gıda, yaşayan organizmaların enerji sağlaması, hücre yapımını ve onarımını gerçekleştirmesi ve bazı tepkimelere katılması, ayrıca olumlu karşılık vermesi amacıyla, tükettiği katı veya sıvı herhangi bir besin olarak tanımlanmıştır (Bender, 2006, 198.s.).

Gıda bilimi, temel bilimlerin ve gıdaların fiziksel, kimyasal, biyokimyasal yapısını aynı zamanda gıda işleme prensiplerini de temel alan mühendislik çalışmalarının uygulaması olarak tanımlanabilir (Potter ve Hotchkiss, 1998, 1.s.).

Gıda sanayi, *“tarımdan aldığı hammaddeyi, çeşitli hazırlama, işleme, muhafaza ve ambalajlama teknikleri ile daha dayanıklı ve tüketime hazır duruma getiren bir sanayi koludur”*. (Özdemir, 2005, 17.s.).

Gıda teknolojisi, gıdaların işlenmesi, depolanması ve kullanımında mühendislik, matematik vb. ilgili bilimlerin doğrultusunda gerçeklerin ve ilkelerin uygulanmasıdır (Dictionary of Food Science and Technology, 2009, 1154.s.).

Kalite, belirli bir ihtiyacı karşılayabilmek için, ürün, hizmet ve olanakları bir araya getirme yetisidir. (Lester, 2014, 85.s.).

Kalite yönetimi, işletmelerin uzun süre başarılarının devam etmesini ve çalışanlarını teşvik edici aynı zamanda çalışanlarının katılımcı olmalarını sağlayan, müşteri beklentilerini ve gereksinimlerini gideren, toplumsal inançlara ve değerlere saygılı, devlet kurallarına uyan bir yönetim anlayışıdır (Charantimath, 2006, 6.s.).

Tedarik zinciri, mal ve hizmetlerin son kullanıcıya ulaşma aşamasında, ham maddenin ürüne dönüşme sürecini kapsayan süreç, olarak tanımlanmaktadır (Shah, 2009, 4.s.).

Bilgi merkezleri, *bilgi taşıyıcılarının belli bir amaca yönelik olarak toplandığı, hiçbir kayba uğramaksızın korunduğu, arandığında en kolay bulunabilecek tarzda düzenlendiği ve optimum kullanım ile bilgi akışının kesintisiz oluşumunun sağlandığı merkezlerdir”* (Gürdal, 1990, 75.s.).

Bilgi gereksinimi, “*bireysel yaşamdaki kişisel veya işle ilgili belirsizliklerin kabul edilmesi ve tanınmasıdır. Bireyin bulunduğu konum ile olmak istediği konum arasındaki farkın anlaşılmasıyla ortaya çıkan bu durum, var olan problemle başa çıkmada yetersiz kalınmasının anlaşılmasıyla, bilgi ile ilgili güçlüklerin bir dürtü halini almasıdır*” (Krikelas, 1983’den aktaran: Özenç Uçak, 1997, 317.s.).

Bilgi arama davranışı, “*farkına varılan bir bilgi gereksiniminin karşılanmasıyla ilgili dürtünün yerine getirilmesi için yürütülen bireysel bir etkinliktir*” (Özenç Uçak, 1997, 319.s.).

I.8. Kaynaklar

Çalışmada, araştırma konusuna bağlı olarak, yurt içi ve yurt dışında var olan literatürün tespiti için çeşitli basılı ve elektronik kaynaklarından taramalar yapılmıştır. Bu bağlamda, “food industry”, “food science”, “food technology”, “quality management”, “supply chain”, “supply chain management”, “food safety”, “food standards”, “information technology”, “information services”, “libraries”, “food information technology”, “user survey”, “gıda endüstrisi”, “gıda bilimi”, “gıda teknolojisi”, “kalite yönetimi”, “tedarik zinciri”, “tedarik zinciri yönetimi”, “gıda güvenliği”, “gıda standartları”, “bilgi teknolojileri”, “bilgi hizmetleri”, “kullanıcı araştırmaları”, “kütüphaneler”, “bilgi merkezleri” gibi anahtar kelimeler kullanılarak, aşağıda belirtilen kütüphane katalogları, veritabanları, tarama motorları, e-kitaplar vb. kaynaklardan taramalar yapılmıştır.

- Ankara Üniversitesi Çevrimiçi Kataloğu-
<http://papyrus.ankara.edu.tr/web/catalog/search.php>
- Bilgi Dünyası Dergisi- <http://bd.org.tr/index.php/bd>
- Dissertations and Thesis (Proquest)

<http://search.proquest.com/pqdtglobal/index?accountid=11248>

- Ebrary - <http://www.ebrary.com/corp/index.jsp> html
- EbscoHost- <http://search.ebscohost.com/> html
- Food Science and Technology Abstract (FSTA)
<http://eds.b.ebscohost.com/ehost/search/basic?sid=21fc3789-51d4-4814-b106-e01903bb1a6d%40sessionmgr115&vid=1&hid=101>
- Hiperkitap- <http://www.hiperkitap.com/>
- Library and Information Science Abstract (LISA)
<http://eds.b.ebscohost.com/ehost/search/basic?sid=21fc3789-51d4-4814-b106-e01903bb1a6d%40sessionmgr115&vid=1&hid=101>
- Milli Kütüphane- Çevirimiçi Kataloğu-<http://mksun.mkutup.gov.tr/>
- ScienceDirect <http://www.sciencedirect.com/> html
- Türk Kütüphaneciliği Dergisi- <http://www.kutuphaneci.org.tr/> html
- Türkiye Makaleler Bibliyografyası -
<http://eyayinlar.mkutup.gov.tr/cgi-bin/WebObjects/Makale>
- YÖK Tez Veri Tabanı- <https://tez.yok.gov.tr/>

Yurtiçi ve yurtdışında daha önce yapılmış yüksek lisans ve doktora tezlerinin varlığını belirlemek amacıyla genel olarak endüstrinin bilgi gereksinimi ve bilgi davranışları ile gıda bilimi ve gıda sektörü kapsamında çalışmalar tespit edilmek üzere bilgi erişim sistemleri kullanılmıştır. Yurtiçi ve yurt dışı tezlere erişim için YÖK Ulusal Tez Merkezi veri tabanı, Ankara Üniversitesi, Hacettepe Üniversitesi, İstanbul Üniversitesi ve Marmara Üniversitesi kütüphanelerinin çevirimiçi kataloglarından ve Proquest Dissertations and Thesis veritabanından taramalar

gerçekleştirilmiştir. Yapılan taramalar sonucu aşağıda verilen lisansüstü tezlere erişilmiştir.

- Andaç, Neval (1982). Endüstriyel Eğitim ve Bilgi İhtiyacı
- Gürdal, Oya (1991). Endüstriyel Enformasyon ve Türkiye'deki durum
- Reneker, Maxine (1992). Information Seeking Among Members of an Academic Community.
- Gürdal, Oya (1996). Tekstil Endüstrisinin Enformasyon Gereksinimleri
- Hill, Craig Allen (1998). An Emprical Study of the Impact of Supply Chain Integration and Information Technology Within the Food Industry
- Tanrıkulu, Burcu (2006). Akademisyen Mühendisleri Bilgi Arama Davranışlarına Bilgi Teknolojilerinin Etkisi
- Yalçın, Haydar (2007). Küçük ve Orta Ölçekli İşletmelerde Belge Yönetimi
- Akkaya, Mehmet Ali (2010). Endüstriyel Örgütlerde Bilgi Hizmetleri

Bunların dışında, konu ilgili aşağıda bulunan, ulusal ve uluslararası alanda faaliyet gösteren resmi kurumların, derneklerin web sayfaları incelenerek, konu ile ilgili yapılmış çalışmalar araştırılmıştır.

- Codex Alimentarius - <http://www.codexalimentarius.org/>
- EFQM (European Foundation For Quality Management) - <http://www.efqm.org/>

- European Association for Food Safety-
<http://www.safeconsortium.org>
- European Food Safety Authority <http://www.efsa.eu.int/>
- FAO - <http://www.fao.org/home/en/>
- Gıda Güvenliği Derneği - <http://www.ggd.org.tr/>
- IFT- Institute of Food Technologists - <http://www.ift.org/>
- International Society of Food Engineering - <http://iufost.org/isfe/>
- ÖSYM- <http://www.osym.gov.tr/ana-sayfa/1-0/20140622.html>
- T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı - <http://www.tarim.gov.tr/>
- T.C. Kalkınma Bakanlığı-
<http://www.kalkinma.gov.tr/Pages/index.aspx>
- Türk Akreditasyon Kurumu -
<http://www.turkak.org.tr/TURKAKSITE/Default.aspx>
- Türk Standartları Enstitüsü - <http://www.tse.org.tr/>
- Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu -
<http://www.tubitak.gov.tr/>
- Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu -
<http://www.tgdf.org.tr/turkce/>
- Türkiye Kalite Derneği (KalDer) - <http://www.kalder.org/>
- Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği -
<http://www.tobb.org.tr/Sayfalar/AnaSayfa.php>
- WHO- Dünya Sağlık Örgütü - <http://www.who.int/en/>

II. BÖLÜM

GIDA BİLİMİ VE GIDA ENDÜSTRİSİ

Gıda bilimi ve gıda endüstrisi başlıklı bu bölümde gıda, gıda bilimi ve eğitimi, gıda teknolojisi, gıda endüstrisi ve gıda endüstrisinin dünyadaki ve Türkiye'deki durumu üzerinde durulacaktır.

II.1. Gıda Bilimi

Gıda bilimi kavramının daha iyi tanımlanabilmesi ve anlaşılır hale getirilebilmesi için, gıda ve gıda teknolojisi kavramlarının tanımlanmasında yarar vardır.

II.1. 1. Kavramsal İçerik

İnsanların yaşayabilmeleri ve varlıklarını sürdürebilmeleri için temel gereksinimlerden biri olan gıda ile ilgili, literatürde çok çeşitli tanımlara rastlamak mümkündür. Gıda kavramına yönelik tanımlara ve açıklamalara başlanmadan önce beslenme kavramının tanımlanması, söz konusu kavramın daha iyi anlaşılmasını sağlayacaktır.

Beslenme, yaşamı devam ettirebilmek, büyümek, doku ve organların işlevlerini sürdürebilmek amacıyla, gıdaların tüketimine yönelik olumlu etkilere sahip tüm besin elementleri şeklinde ifade edilebilir. Aynı zamanda, birey bağlamı toplum sağlığının korunmasında önemli bir rol oynayan temel işlevlerden biridir.

Gıda, insan vücudunun besin ihtiyacının karşılanması, alınan besinlerin vücuda verdiği ve/veya vereceği enerjiyi kazanması, vücut gelişiminin sağlanması dokuların onarımının gerçekleştirilmesi, vücudun düzenli bir şekilde çalışmasının sağlanması amacıyla gereksinim duyulan tüm besin ihtiyacı olarak tanımlanabilmektedir.

Gıda kavramı, *Dictionary of Nutrition and Food Technology* başlıklı kaynakta, yaşayan organizmaların enerji sağlanması, hücre yapımını ve onarımını gerçekleştirilmesi ve bazı tepkimelere katılması, ayrıca olumlu karşılık vermesi amacıyla, tükettiği katı veya sıvı herhangi bir besin olarak tanımlanmıştır (Bender, 2006, 198.s.).

Bir diğer tanıma göre ise, bireylerin yaşayabilme, gelişimini tamamlayabilme aynı zamanda yıpranan dokularını onarabilme ve diğer tüm fizyolojik gereksinimlerini karşılayabilme amacıyla ilaç hariç tükettiği her şeydir (Kesim, 1995, 2.s.).

Dünya nüfusunun artması, insanların gıdaya olan taleplerini gittikçe yükseltmektedir. Gelişen teknoloji, tarım alanlarını ve yöntemlerini etkilemekte, artık günümüzde modern tarım yapılarak söz konusu talep giderilmeye çalışılmaktadır. Bu aşamada gıdaların tarım alanlarından tüketicilere ulaşılabilmesi ve tüketimi, gıda teknolojisi olgusunu gündeme getirmiştir. Bununla birlikte insanların, gıda tüketimi aşamasında yaşadıkları ve/veya yaşayacakları enformasyon ihtiyaçlarının karşılanmasına yönelik çalışmalar, gıda teknolojisinin önemli bir alanı konumuna ulaşmıştır; çünkü günümüzde tüketici odaklı gıda üretimi ve tüketiciyi bilgilendirme çalışmaları gıda endüstrisinin üzerinde durduğu önemli bir faaliyet durumuna

gelmiştir. Bu bağlamda konunun anlaşılabilir kılınması amacıyla gıda teknolojisinin terminolojik tanımının yapılması yerinde olacaktır.

Gıda teknolojisi ile ilgili literatürde farklı tanımlarla karşılaşmaktadır. *Dictionary of Food Science and Technology*'e göre gıda teknolojisi, gıdaların işlenmesi, depolanması ve kullanımında mühendislik, matematik vb. ilgili bilimlerin doğrultusunda gerçeklerin ve ilkelerin uygulanmasıdır (Dictionary of Food Science and Technology, 2009, 1154.s.). İngiliz Beslenme Derneği'ne⁶ göre gıda teknolojisi besin hammaddelerinin, yenilebilir gıda üretimine dönüşüm süreci olarak tanımlanmaktadır (Ridgwell, 1997, 4.s.). *Dictionary of Nutrition and Food Technology* gıda teknolojisini, gıdaların işlenmesi, depolanması ve dağıtımını ile ilgili bilim ve teknoloji uygulamalarının tamamını içeren bir kavram olarak tanımlanmıştır (Bender, 2006, 200.s.).

Gıda bilimi, gıdaların temel kimyasal, fiziksel, biyokimyasal, biyofiziksel özellikleri ve bileşenleriyle birlikte gıdaların depolama, dağıtım, işleme, ambalajlama faaliyetlerini de içeren bir disiplindir (Bender, 2006, 200.s.). Gıda bilimi ve teknolojisi ise sürdürülebilir gıda kalitesi, güvencesi ve emniyetinin, toplumun ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla bilim uygulamalarını ve araştırmalarını içermektedir (Campbell-Platt, 2011, 1.s.).

Gıdaların, üretim sürecinden başlayarak, tüketiciye ulaşmasına kadar yaşanan dönüşümünün sağlıklı bir şekilde ilerleyebilmesi, gıda teknoloji uygulamalarının etkili bir şekilde kullanılmasıyla mümkündür. Hammaddelerin tüketicilere ulaşabilmesi için yaşanan söz konusu dönüşüm süreci kuşkusuz, gıda teknolojisini kullanarak üretim yapan kurum ve/veya kuruluşların, yeterli düzeyde enformasyon

⁶British Nutrition Foundation – BNF.

altyapısına ve teknolojisine sahip olmalarına bağlıdır. Bunun yanında üretim yapan organizasyonların teorik düzlemde gıda bilimciler ile işbirliği içerisinde bulunmaları da gıda teknolojisi uygulamalarını olumlu yönde etkileyecektir.

II.1. 2. Gıda Biliminin Tarihsel Gelişimi

Gıda bilimi, bir önceki bölümde belirtildiği gibi, kimya, biyoloji, fizik, ekonomi, tarım, mikrobiyoloji ve mühendislik gibi temel bilimlere içeren ve bu disiplinlerin bir bileşeni olarak düşünülebilir.

Gıda ile ilgili ilk söylemlerin M.Ö. 500-400 yıllarına kadar uzandığı belirtilmektedir. M.Ö. 400 yıllarında Tıp biliminin babası olarak adlandırılan Hipokrat, “*gıda ilacınız ve ilaç gıdanızdır*” diyerek aslında modern gıda biliminin tanımını temellendirmiştir. Yine aynı tarihlerde gıdanın yara tedavilerinde kullanıldığı belirtilmektedir (Nutrition, History of Nutrition...,2004, 2.s.).

16. yüzyıla gelindiğinde, bilim adamı ve sanatçı Leonardo da Vinci, bir mumun yanmasıyla, metabolizma sürecini karşılaştırmıştır. 18. yüzyılda ise beslenme ve kimya biliminin babası olarak bilinen Antoine Lavoisier, hangi gıdaların vücutta metabolize edildiğini keşfetmiştir (Nutrition, History of Nutrition..., 2004, 2.s.). 18. yüzyıl sonlarında, birçok bilim adamı, temel elementlerin ve kimyasal analiz yöntemlerinin gelişimini içeren aynı zamanda gıdayla ilgili ortaya atılmış yeni ve eski fikirlerin nicel olarak test edilmesini kapsayan yayınlar çıkarmaya başlamışlardır. Söz konusu yayınlar tüketilen gıdaların insan vücudunda nasıl kullanıldığına dair bilgi vermiş; fakat bu yayınlar Fransa’da kimyasal devrim adı verilen oluşumun içinde yer almıştır (Carpenter, 2003, 638.s.).

Dr. James Lind, 18. yüzyılda beslenmeyle ilgili ilk bilimsel deneyi gerçekleştiren kişiler arasında öne çıkmaktadır. 19. yüzyıl başlarında ise gıdaların hidrojen, oksijen, nitrojen ve karbon olmak üzere dört elementten oluştuğu keşfedilmiş, devam eden süreçte ise enerji, protein ve minerallerin sağlıklı beslenme için gerekli olduğu ortaya konulmuştur (Nutrition, History of Nutrition..., 2004, 2.s.). Gıda biliminin tarihi gelişimi incelendiğinde yapılan çalışmalar doğrudan, mühendislik çalışmalarıyla ilgili olmayıp, söz konusu mühendisliğe yönelik çalışmaların 20. yüzyılın ilk çeyreğinde başladığı görülmektedir.

1950'lerde Birleşmiş Milletler bünyesinde çeşitli üniversitelerde gıda bilimi ve gıda teknolojisi bölümleri kurulmuş ve aynı zamanda bu bölümlerde etkileyici çalışmalar yapılmıştır. Örneğin, sterilizasyon, biyolojik reaksiyon kinetiği ve dezenfekte ile ilgili gıda mühendisliği alanında yaşanan problemlere çözümler, kimya mühendisliği alanı aracılığıyla getirilmiştir (Juliano ve Barbosa-Cánovas, 2005, 2.s.).

Gıda bilimi yeni bir disiplin olarak görülse de içerik açısından eski bir bilim dalıdır. Savaşlar ve keşifler, gıda bilimine yön vermiştir. II. Dünya Savaşı koruyucu ambalajlamanın teknolojik gelişimiyle; Vietnam Savaşı ise dondurarak gıdayı saklama tekniği ile gıda biliminin gelişmesinde rol oynamışlardır (Juliano ve Barbosa-Cánovas, 2005, 2.s.). Karşılaşılan bu örnekler ve yenilikler, gıda biliminin temel enformasyon noktalarını oluşturmaktadır.

Gıda biliminin temel bileşenleri, gıda bilimiyle ilgili eğitim veren kurumların programlarının enformasyon alt yapılarını oluşturmuştur. Dünyada gıda bilimi ile ilgili eğitim veren kurumların programları incelendiğinde Türkiye'de bu alanla ilgili eğitim veren kurumların programlarıyla paralellik gösterdiği görülmektedir.

Ülkemizde gıda mühendisliği eğitimi, 1933'de Ankara'da kurulan Yüksek Ziraat Enstitüsü ile başlamıştır. Yüksek Ziraat Enstitüsü dört fakülteden oluşmakta ve bunlardan biri Ziraat Sanatları Fakültesi adını taşımıştır. Ziraat Sanatları, dönemin gıda teknolojisini yansıtmaktadır. Ayrıca, söz konusu bu fakülte Türkiye'de gıda alanıyla ilgili ilk çalışmaların başladığı kurum olma özelliğine sahiptir (Gıda Mühendisliği Bölümü: Tarihçe, 2013).

Yüksek Ziraat Enstitüsü, 1948 yılında Ziraat Fakültesi adı altında Ankara Üniversitesi'ne bağlanmıştır. Ziraat Sanatları Fakültesi ise Ziraat Teknolojisi bölümüne dönüşmüştür. Türkiye'de ilk gıda lisans programı, 1954 yılında Ziraat Teknolojisi adı ile bu bölümde başlamıştır (Gıda Mühendisliği Bölümü: Tarihçe, 2013).

1970'lerin ortalarına gelindiğinde ise İzmir Gıda Teknoloji Yüksek Okulu 40 öğrenci ile eğitim ve öğretime başlamış daha sonra 1977 yılında Gıda Mühendisliği Bölümü'ne dönüştürülmüştür. Bununla birlikte 1975 yılında Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi'nde "Gıda Analizleri ve Teknolojisi Bölümü" kurulmuş, bu bölüm 1977 yılında "Gıda Mühendisliği Bölümü" haline getirilmiştir. 1980 yılında Orta Doğu Teknik Üniversitesi Kimya Mühendisliği Bölümü'nde opsiyon olarak Gıda Mühendisliği öğrenimine başlanmıştır. 1993 yılında YÖK'ün almış olduğu kararla "Ziraat Fakültesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi" bölümleri "Gıda Mühendisliği" bölümlerine dönüştürülmüştür (TMMOB Gıda Mühendisleri Odası: Türkiye'de Gıda Mühendisliği Eğitiminin Tarihçesi, 2014).

II.1. 3. Dünyada ve Türkiye’de Gıda Eğitim Programları

Çalışmanın bu bölümünde, gıda bilimi üzerine dünyada ve Türkiye’de eğitim veren ortaöğretim programları, ön lisans programları ve lisans programlarına değinilecektir. Gıda biliminin hangi eğitim programlarında doğrudan ve/veya dolaylı olarak uygulandığını ve hangi başlıklar altında ele alındığını incelemek kuşkusuz enformasyon gereksinimlerinin belirlenmesi açısından anlamlı olacaktır.

Gıda mühendisliği ve gıda teknoloji eğitim programları hemen hemen dünyanın bütün ülkelerinde faaliyet göstermektedir. Ülkemizde ise Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi’nin (ÖSYM) 2012-2013 öğretim yılı yükseköğretim istatistiklerine göre gıda alanında lisans, ön-lisans eğitimi veren bölümlerde ve enstitü, araştırma merkezlerinde görev yapan öğretim akademisyen sayısı ise Profesör (Prof.), Doçent (Doç.) ve Yardımcı Doçent (Yrd. Doç.) olmak üzere 429’dur (ÖSYM: 2012-2013 Öğretim Yılı Yüksek Öğretim İstatistikleri, 2013).

Yüksek Öğretim Programları

Gıda Bilimi alanında eğitim veren yükseköğretim programlarının müfredatlarının incelenmesi, kuşkusuz gıda bilimi alanında enformasyon gereksiniminin hangi konular üzerine yoğunlaştığı ve bu gereksinimin hangi çalışmalar üzerinden giderildiği hakkında bilgi vermektedir.

Dünyada ve ülkemizde Gıda Bilimi eğitimi veren yükseköğretim kurumlarının ilk yıllarında temel bilimlere ait ve temel mühendislik alanlarıyla ilgili dersler verilmekte, ilerleyen süreçte ise uzmanlık dersleri ile devam edilmektedir. Bunlar, et teknolojisi, gıda ambalajlama teknolojisi, enzim bilimi, fermantasyon

teknolojisi, yağ teknolojisi, hububat teknolojisi, şeker ve şekerli ürünler teknolojisi, süt kimyası, proses kontrol, zeytinyağı teknolojisi vb. gibi uzmanlık çalışmalarını içeren derslerdir. Uluslararası ve ulusal alanda gıda bilimi alanında eğitim veren yükseköğretim kurumları aynı zamanda öğrencilerine gıda endüstrisi kuruluşlarında mesleki uygulama zorunluluğu getirmektedir. Uzmanlaşmaya yönelik verilen dersler incelendiğinde, hemen hemen hepsinin gıda endüstrisinin bir dalını oluşturduğu dikkat çekmektedir. Bu durumda hem gıda bilimi alanının hem gıda sanayi alanının, birbirlerinden bağımsız çalışmaları olanaksızdır. Teorik ve pratik düzlemde beraber çalışmaları, her iki alan içinde enformasyon gereksinimlerinin giderilmesi açısından önemlidir.

Temel gıda bilgilerini içeren eğitim programları ile uluslararası ve ulusal alanda gıda endüstrisinde işgücü ihtiyaçlarına cevap veren ön lisans ve lisans programları bulunmaktadır. Söz konusu bu programlar aşağıda belirtilmiştir;

Dünyada gıda bilimi alanında eğitim veren yükseköğretim programlarının bazıları aşağıda verildiği gibidir:

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| ✓ Beslenme bilimi | ✓ Gıda bilimi ve hayvan |
| ✓ Gıda bilimi ve beslenme | endüstrisi |
| ✓ Ziraat mühendisliği | ✓ Gıda bilimi ve teknoloji |
| ✓ Diyetetik | ✓ Uygulamalı beslenme ve gıda |
| ✓ Gıda, beslenme ve tüketici | kimyası |
| bilimleri | ✓ Hasat sonrası ve soğutma |
| ✓ Ziraat ve biyoloji mühendisliği | araştırmaları merkezi |
| ✓ Sağlık ve beslenme bilimleri | |

- ✓ Dondurulmuş gıda araştırmaları merkezi
- ✓ Tahıl işleme mühendisliği
- ✓ Gıda, beslenme ve otelcilik
- ✓ Tarım ve bahçe bilimleri
- ✓ Gıda işleme mühendisliği
- ✓ Biyolojik sistemler mühendisliği
- ✓ Klinik beslenme

Ülkemizde gıda bilimi alanında ve dolaylı olarak gıda bilimi ile ilgili ders içeriklerine sahip olan ön lisans düzeyinde eğitim veren yükseköğretim programları:

- Turizm ve Otel İşletmeciliği
- ay Tarımı ve İşleme Teknolojisi
- Bahçe Tarımı
- Tıbbi ve Aromatik Bitkiler
- Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi
- Aşçılık
- Tarla Bitkileri
- Gıda Teknolojisi
- Seracılık
- Et ve rnleri Teknolojisi
- Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi
- Organik Tarım
- Mantarcılık
- Tarımsal İşletmecilik
- Tohumculuk
- Süt ve rnleri Teknolojisi
- şarap retim Teknolojisi
- Üretimde Kalite Kontrol
- Bitki Koruma
- Süt ve Besi Hayvancılığı
- Kuruyemiş retimi ve Teknolojisi
- Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi
- Tarımsal rnler Muhafaza ve Depolama Teknolojisi (ÖSYM: Kılavuzlar, 2013)

Gıda bilimi alanında, lisans düzeyinde eğitim veren yükseköğretim programları:

- Bahçe Bitkileri
- Tarımsal Yapılar ve Sulama
- Toprak Bilimi ve Bitki Besleme
- Hayvansal Üretim
- Süt Teknolojisi
- Tütün Ekspertiği Yüksekokulu
- Su Ürünleri Mühendisliği
- Gıda Teknolojisi
- Beslenme ve Diyetetik
- Bitki Koruma
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları
- Tarla Bitkileri
- Gastronomi
- Tarımsal Biyoteknoloji
- Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği
- Gıda Mühendisliği
- Turizm ve Otelcilik (Kılavuzlar, ÖSYM, 2013)

Orta Öğretim Programları

Ülkemizde aynı zamanda Gıda Bilimi alanında ön lisans ve lisans eğitimlerinin yanı sıra mesleki eğitim veren ortaöğretim programları bulunmaktadır. Gıda Bilimi ile ilgili olan derslerin verildiği ortaöğretim programları aşağıdaki şekildedir.

- Tarım (Ziraat) Meslek Lisesi
- Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
- Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
- Özel Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
- Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi
- Özel Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
- LİMME Programı Uygulayan Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
- Turizm Anadolu Meslek Lisesi
- Çok Programlı Lise
- Endüstri Meslek Lisesi
- LİMME Programı Uygulayan Endüstri Meslek Lisesi
- Sağlık Meslek Lisesi
- Anadolu Sağlık Meslek Lisesi
- Özel Sağlık Meslek Lisesi
- Çevre Sağlığı Meslek Lisesi
- Sağlık Bilimleri Koleji (ÖSYM: Okul Türleri, 2014)

II. 2. Gıda Endüstrisi

II.2. 1. Kavramsal İçerik

Gıda endüstrisi temel olarak tarımdan gelen hammaddelerin işlenmesi ile başlayan ve insanların fiziksel gereksinimlerini karşılamak üzere tükettiği tüm gıdaların hazırlanma sürecini içeren bir endüstri dalıdır.

Uluslararası Standart Sanayi Sınıflaması⁷ sistemine göre gıda sanayi ise tarımsal hammaddelerin bir veya birden fazla işleme tabi tutulmasıyla elde edilen ürünleri kapsamaktadır (Yulafçı ve Cinemre, 2005, 1.s.).

Gıda endüstrisi “*tarımdan aldığı hammaddeyi, çeşitli hazırlama, işleme, muhafaza ve ambalajlama teknikleri ile daha dayanıklı ve tüketime hazır duruma getiren bir sanayi koludur*”. (Özdemir, 2005, 17.s.).

Gıda endüstrisinde faaliyet gösteren işletmelerde üretim, girdilerin üretim işlemi sonucu tarımsal hammaddeye dönüşümüyle başlamaktadır. Söz konusu hammaddelerin öz tüketime ayrılan kısmından sonrası, işlenmek üzere endüstriyel kuruluşlara gönderilmektedir. İşlenen ürünler, son olarak ithalatçı, ihracatçı, depolayıcı, dağıtıcı ve perakendeciler aracılığı ile tüketiciye ulaştırılır (Çetin 1999'den aktaran: Parseker, 2009, 19.s.).

Gıda endüstrisinde dünyada ve Türkiye’de faaliyet gösteren organizasyonların mevcut durumlarıyla ilgili bilgi vermeden önce, gıda endüstrisinin tarihçesine değinmekte yarar vardır.

⁷International Standard Industrial Classification (ISIC-3)

II.2. 2. Gıda Endüstrisinin Tarihsel Gelişimi

İnsanlığın var olduğu tarihten itibaren insanlar “gıda”ya ihtiyaç duymuştur. İnsanlar, meyve ve sebze toplama, avcılık yapma gibi bir takım etkinliklerle gıda ihtiyaçlarını gidermişlerdir. Toplama, depolama, işleme gibi günümüz modern koşullarında kullanılan gıda teknolojisi ile ilgili uygulamalara insanlığın gelişimi boyunca rastlanmaktadır. O tarihten günümüze, gıda toplama ve işleme faaliyetlerinde birçok değişiklik meydana gelmiştir.

Tarımsal aktivitelerin başladığı 7000 bin yıl öncesinden bu yana gıda endüstrisinin bugünkü haline gelmesine neden olan birçok önemli gelişme meydana gelmiştir. Aşağıda belirtilen durumlar gıda endüstrisinin bugünkü mevcut konumuna gelmesinde önemli etkiler yaratmışlardır (Internal Revenue Service, 2014). Bu durumlar;

- *Sulama*: Bitki yetişmeyen alanlarda ve kuraklık etkileriyle mücadelede önemli bir rolü vardır.
- *Sanayi Devrimi*: Gıda ürünlerinin, düşük maliyetle seri üretimi ile sonuçlanan bir süreçtir.
- *Gıda Koruma*: Antioksidan ve anti mikrobiyel olmak üzere iki ana gruba ayrılmış ve bu yöntemle gıdaların korunması gerçekleştirilmiştir.
- *Paketleme*: Ürünlerin uzun süre saklanabilmesi amacıyla geliştirilen bir yöntemdir.
- *Pastorize Etme*: Patojenik bakterileri yok etmek için, sütü gerekli derecelere yükselterek sterilizasyon işleminin gerçekleştirilmesidir.

- *Nakliyat*: Gıda üretimi olmayan bölgelere, ürün ulaştırma amacıyla sevk işleminin gerçekleştirilmesidir.
- *Böcek Zehiri*: Çiftçilerin, ürün verimini arttırmak amacıyla buldukları bir yöntemdir.
- *Beslenme*: Organik gıdalar, az yağlı gıdalar ve sağlıklı gıdalara talebin artmasıyla, 1950'lerde üretim için temel ilgi odağı olmuştur (Internal Revenue Service, 2014).

Gıda endüstrisinin tarihsel gelişiminde karşılaşılan bu durumlar, günümüz gıda endüstrisinin mevcut durumu hakkında bilgi vermekte ve gıda endüstrisinin temel enformasyon noktalarını oluşturmaktadır.

II.2.3. Dünyada ve Türkiye'de Gıda Endüstrisinin Mevcut Durumu

Gıda endüstrisinin yapısı, tüketicilerin taleplerine ve işletmelerin artan rekabet ortamına uyum sağlama çabalarına göre değişim ve gelişim göstermektedir. Tüketiciler günümüzde daha kaliteli ve daha güvenilir gıda tüketimine dikkat etmektedir. Küresel düzeyde yaşanan bu gelişmeler gıda endüstrisini etkilemektedir.

Dünya Bankası'nın 2013 yılı raporuna göre, artan dünya nüfusunun taleplerini karşılayabilmek adına tarıma ve gıdaya yapılan yatırım önem arz etmektedir. 2050 yılına yaklaşıldığında, günümüz şartlarında üretilen gıda miktarının %50'si kadar daha fazlasının üretilmesi gerekmektedir. Yine Dünya Bankası raporuna göre, tarımda 2010-2012 yılları arasında ortalama 7 milyar dolar, 2013-2015 yılları arasında ise 8-15 milyar dolar arasında bir artış tahmin edilmektedir (The World Bank, 2013).

International Standard Industrial Classification – ISIC (Uluslararası Standart Sanayi Sınıflandırma Sistemi)’ne göre gıda endüstrisi aşağıda belirtildiği şekilde sınıflandırılmıştır:

- Et ve et ürünleri imalatı
- Balık, kabuklu deniz ürünleri ve yumuşakçaların işlenmesi ve korunması
- Meyve ve sebzelerin işlenmesi ve korunması
- Bitkisel ve hayvansal- katı ve sıvı yağlar imalatı
- Süt ürünleri imalatı
- Öğütülmüş tahıl ürünleri, nişasta ve nişasta ürünleri imalatı
 - Öğütülmüş tahıl ürünleri
 - Nişasta ve nişastalı ürünler imalatı
- Diğer gıda ürünleri imalatı
 - Fırın ürünleri imalatı
 - Şeker imalatı
 - Kakao, çikolata imalatı
 - Makarna, şehriye ve benzeri unlu ürünler imalatı
 - Hazır yemekler imalatı
 - Diğer gıda ürünleri imalatı
- Hayvanlar için hazır yem imalatı
- İçecek İmalatı
 - Damıtma, arıtma ve harmanlama
 - Şarap imalatı
 - Bira ve malt imalatı
 - Meşrubat, maden suyu ve diğer şişelenmiş su imalatı

- Tütün ürünleri imalatı (ISIC 4, 2008, 86-95.s.).

Yukarıda belirtilen her bir gıda endüstrisi dalının, kurum içerisinde sağladıkları bir enformasyon akışı bulunmaktadır. İç enformasyon olarak bilinen bu olgu, ilgili endüstri kolunun kurum içerisinde ve aynı zamanda iş akış süresince bölümler arasında yaşanan ve/veya yaşanması muhtemel enformasyon gereksiniminin belirlenmesi ve gereksinimin giderilmesi için verilen ve/veya verilecek bilgi hizmetlerini içermektedir. Aynı zamanda tüm gıda endüstrisi kollarının birbirleriyle ve gıda endüstrisi dışında faaliyet gösteren endüstriyel kuruluşlarla enformasyon akışının sağlanması gerekmektedir. Dış enformasyon olarak bilinen bu olgu ise, tüm endüstri kurum ve/veya kuruluşlarının birbirleriyle ilgili olan enformasyon gereksinimlerinin belirlenip, söz konusu gereksinimlerinin giderilmesi aşamasında verilen bilgi hizmetleri süreçlerini içermektedir. Kurum ve/veya kuruluşların hem iç hem dış enformasyon akışını sorunsuz bir şekilde işlemesini sağlamaları, artan küreselleşmenin de etkili olduğu günümüz rekabet ortamında söz konusu organizasyonlara önemli bir avantaj sağlayacaktır.

Ülkemizde gıda endüstrisinin büyüme hızı, Avrupa Birliği ülkeleri ve Amerika Birleşik Devletleri gibi gelişmiş ekonomiye sahip ülkeler ile karşılaştırıldığında olumlu yönde gelişim göstermekte fakat Çin, Brezilya gibi yeni endüstrileşmiş ülkelere göre yavaş kalmaktadır. Ülkemizin tarım toplumu olduğu düşünüldüğünde ve iklim özelliklerine bağlı olarak yaşanan gıda çeşitliliği göz önünde bulundurulduğunda gıda sektörü önemli bir yer işgal etmektedir.

Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığının 2013 yılı raporuna göre, Türkiye’de Gıda ve içecek sektörü 2010 yılında, toplam ihracatın %6’sını oluşturmuş ve 6,7 milyar ABD doları hacme ulaşmış ve yine aynı rapora göre 2011 yılında gıda ihracatı

yüzdesi ile dünya sıralamasında 15. olmuştur (Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, 2013). Gıda ürünleri ihracatı ve ithalatı düşünüldüğünde, ülkemizin ihracat ve ithalat yüzdelere büyük ölçüde katkı sağlamaktadır.

Ekonomi Bakanlığının 2014 yılı, Uluslararası Doğrudan Yatırım Verileri Bülteni'ne göre 2013 yılı Ocak-Aralık döneminde; 3.142 adet uluslararası sermayeli şirketin, başta toptan ve perakende ticaret sektörü olmak üzere, gayrimenkul kiralama ve iş faaliyetleri ile ulaştırma, haberleşme ve depolama sektörlerinde faaliyette buldukları belirtilmiştir. Yine aynı rapora göre imalat sanayinde faaliyette bulunan uluslararası sermayeli şirketlerde kimyasal madde ve ürünleri imalatı birinci sırada yer alırken, bunu makine ve teçhizat imalatı ile gıda ürünleri, içecek ve tütün imalatı izlemektedir (Ekonomi Bakanlığı, 2014).

1. Tablo: Uluslararası sermayeli şirketlerin sermaye büyüklüğü açısından sektörlere göre dağılımı-

(2012-2013) (Ekonomi Bakanlığı, 2014).

| Sektörler | 2012 | | | | | 2013 | | | | |
|---|--------------|----------------------|-----------------------|------------|--------------|--------------|----------------------|-----------------------|------------|--------------|
| | <50.000\$ | 50.000\$ - 200.000\$ | 200.000\$ - 500.000\$ | >500.000\$ | Toplam | <50.000\$ | 50.000\$ - 200.000\$ | 200.000\$ - 500.000\$ | >500.000\$ | Toplam |
| Tarım, Avçılık, Ormancılık ve Balıkçılık | 19 | 28 | 5 | 3 | 55 | 16 | 12 | 1 | 3 | 32 |
| Madencilik ve Taşocaklığı | 5 | 13 | 1 | | 19 | 5 | 4 | 1 | 3 | 13 |
| İmalat Sanayii | 137 | 113 | 30 | 37 | 317 | 125 | 66 | 20 | 29 | 240 |
| <i>Gıda Ürünleri, İçecek ve Tütün İmalatı</i> | 7 | 8 | 4 | 2 | 21 | 4 | 7 | 1 | 1 | 13 |
| <i>Tekstil Ürünleri İmalatı</i> | 11 | 7 | 1 | | 19 | 3 | 5 | | 2 | 10 |
| <i>Kıymazlı Madde ve Ürünlerin İmalatı</i> | 16 | 13 | 3 | 4 | 36 | 15 | 5 | 3 | 5 | 28 |
| <i>Makine ve Teçhizat İmalatı</i> | 9 | 11 | 3 | 6 | 29 | 10 | 6 | 2 | | 18 |
| <i>Motorlu Kara Taşıtı, Römork, Yarı-Römork İm.</i> | 4 | 1 | 2 | 3 | 10 | 3 | 1 | | 1 | 5 |
| <i>Diğer İmalat</i> | 90 | 73 | 17 | 22 | 202 | 90 | 42 | 14 | 20 | 166 |
| Elektrik, Gaz ve Su | 90 | 36 | 10 | 15 | 151 | 69 | 37 | 5 | 12 | 123 |
| İnşaat | 139 | 137 | 31 | 33 | 340 | 140 | 78 | 20 | 15 | 253 |
| Toptan ve Perakende Ticaret | 802 | 816 | 133 | 145 | 1.896 | 770 | 474 | 75 | 68 | 1.387 |
| Otel ve Lokantalar | 43 | 38 | 5 | 9 | 95 | 49 | 12 | 7 | 6 | 74 |
| Ulaştırma, Haberleşme ve Depolama Hizmetleri | 215 | 172 | 23 | 32 | 442 | 183 | 107 | 9 | 19 | 318 |
| Mali Aracı Kuruluşların Faaliyetleri | 9 | 5 | 1 | 13 | 28 | 6 | 6 | 1 | 8 | 21 |
| Gayrimenkul Kiralama ve İş Faaliyetleri | 431 | 193 | 22 | 48 | 694 | 370 | 120 | 19 | 26 | 535 |
| Diğer Toplumsal, Sosyal ve Kişisel Hizmetler | 123 | 83 | 11 | 19 | 236 | 89 | 37 | 6 | 14 | 146 |
| Toplam | 2.013 | 1.634 | 272 | 354 | 4.273 | 1.822 | 953 | 164 | 203 | 3.142 |

Ülkemizde, çoğu ülkede olduğu gibi gıda endüstrisi alt başlıklara ayrılmıştır. Bunlar; süt ve süt ürünleri, meyve ve sebze ürünleri, un ve unlu ürünler, şeker ve şekerli ürünler, fermente ürünler, alkollü ve alkolsüz içecekler, hazır tüketilen

gıdalar, bebek mamaları, et ve et ürünleri vb. şekildedir. Son yıllarda gündemde olan bir diğer alt başlık ise organik gıdalar üzerindedir.

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'nin 2013 yılı kapasite raporu ⁸ yer alan istatistiklere göre 11.580 Gıda Ürünleri İmalatı yapan firma, 558 içecek ürünleri imalatı yapan firma bulunmaktadır. Bu sayılardan, 11.372'i Küçük İşletme⁹ler ve Orta Büyüklükteki İşletme¹⁰lerden Gıda ürünleri imalatı yapan, 552'si yine Küçük ve Orta Ölçekli İçecek ürünleri imalatı yapan firmadır. Türkiye'de Büyük işletme¹¹lere göre gıda ürünleri imalatı yapan firma sayısı 202, içecek ürünleri imalatı yapan firma sayısı ise 6'dır (TOBB, Bilgi Erişim Müdürlüğü, 2014).

Uluslararası rekabette söz sahibi olabilmek, mevcut sanayi ve teknoloji altyapısını güncelleyerek ve etkili bir enformasyon altyapısı oluşturarak aynı zamanda çeşitli yenileşimler gerçekleştirerek mümkün olacaktır. Organizasyonların aynı zamanda istihdam politikalarını güncellemeleri kuşkusuz yaşanan dönüşüm sürecini olumlu yönde etkileyecektir. Üniversite-sanayi işbirliğinin de rekabeti tetikleyen ve olumlu etkilere neden olan unsurların başında geldiği unutulmamalıdır. Endüstriyel kurum ve/veya kuruluşların teorik düzeyde yapılmış bilimsel çalışmalara erişmeleri ve bu çalışmaları pratik düzeye aktarmaları ve uygulanabilir kılınmaları, gereksinim duydukları enformasyona ulaşmaları ile mümkün olmaktadır. Bu aşamada kuşkusuz, üniversitelerde ve aynı zamanda kurum ve/veya kuruluşlarda

⁸TOBB tarafından yayımlanan "Sanayi Kapasite Raporu İstatistikleri"ne göre kapasite raporu, bir sanayi tesisinin mevcut makine parkı, personel yapısı ve kullandığı üretim teknolojisi ile ne kadar üretim yapabileceğini gösteren resmi bir belgedir (TOBB, 2014).

⁹Elli kişiden az yıllık çalışan istihdam eden ve yıllık net satış hasılatı veya mali bilançosundan herhangi biri sekiz milyon Türk Lirasını aşmayan işletmeler (Resmi Gazete, 4 Kasım 2012 sayı: 28457)

¹⁰İki yüz elli kişiden az yıllık çalışan istihdam eden ve yıllık net satış hasılatı veya mali bilançosundan herhangi biri kırk milyon Türk Lirasını aşmayan işletmeler (Resmi Gazete, 4 Kasım 2012 sayı: 28457).

¹¹Küçük ve Orta Ölçekli işletmelerin özelliklerini aşan tüm işletmeler büyük işletmelerdir.

bulunan bilgi merkezlerine ve bilgi merkezlerinde istihdam edilmiş bilgi uzmanlarına ihtiyaç vardır. Bu durum gıda endüstrisi iş süreçlerinin daha verimli ve etkili yönetilebilmesi için bir zorunluluktur.

III. BÖLÜM

GIDA ENDÜSTRİSİNİN TEMEL BİLEŞENLERİ, İŞ SÜREÇLERİ VE BİLGİ GEREKSİNİMLERİ

Gıda endüstrisinin temel amacının, gıda hammaddelerinin işlenerek son tüketicilere ulaşması olduğu bir önceki bölümde belirtilmektedir. Bu süreçte kuşkusuz en önemli nokta gıda endüstrisinin temel bileşenleri olan kalite, kalite yönetimi, toplam kalite yönetimi, tedarik zinciri ve tedarik zinciri yönetimi gibi kavramların kurum ve/veya kuruluşlar tarafından iyi anlaşılmasıdır. Aynı zamanda söz konusu organizasyonların gıda güvenliği kavramına ve gıda mevzuatına dikkat ederek ve etkili gıda güvenliği sistemlerini kullanarak üretim yapmaları gerekmektedir. Sözü edilen alanlarda iş süreçlerinin yönetimi, çok sağlam bir bilgi/enformasyon altyapısının varlığı ile mümkün olabilir.

Üretim sonrası gıda maddelerinin tüketicilere ulaşması, ambalajlama, dağıtım kanalları ve pazarlama gibi birçok etkinliği beraberinde getirmektedir. Bu süreç, dünyada olduğu gibi Türkiye’de de gıda zinciri olarak tanımlanmaktadır. Gıda zincirinin en önemli halkalarından biri olan nitelikli hammaddeyi elde etmeyle birlikte, tüketicilerin kaliteli ve güvenilir gıdaya ulaşma çabası kalite, kalite yönetimi ve tedarik zinciri olgularını tüketici ve işletme bazında gündeme getirmektedir. Tedarik sürecinde, işletme ve tüketici seviyesinde sürdürülebilirliğinin gerçekleşmesi için organizasyon içinde birimler arası ve organizasyon dışı diğer kurum ve/veya kuruluşlarla bilgi akışının sağlanması önemli bir durum olarak ortaya çıkmaktadır. Bu durum, tedarik sürecinde, bilgi merkezlerinin ve bilgi uzmanlarının sundukları hizmetlerle doğrudan ilişkilidir. Ayrıca verilen bilgi hizmetleri iç ve dış bilgi

gereksiniminin karşılanması açısından da oldukça önemlidir. Bilgi gereksiniminin giderilmesi, bilgiye çeşitli yollarla erişilip, kurum ve/veya kuruluş içerisinde dolaşımını gerçekleştirmekle sağlanabilir. Bununla birlikte bu gereksinimin karşılanması, teknoloji, üretim biçimleri, ürün ve hizmet kalitesi, geliştirilebilirlik ve verimlilik gibi konularda kuşkusuz rekabet avantajı sağlamaktadır. Bilgi gereksiniminin çeşitli yollarla karşılanmasıyla birlikte, kurum ve/veya kuruluşlar pazarda konumlarını korumakla beraber rakiplerine göre avantaj sağlamaktadırlar. Aynı zamanda organizasyonların makro düzeyde başarı elde edebilmeleri organizasyon içerisinde gerekli bilgi ve iletişim ağının sağlanmasıyla mümkün olmaktadır.

Kurum ve/veya kuruluşların rekabet avantajı aynı zamanda oluşturdukları ve/veya oluşturacakları enformasyon altyapısıyla da sağlanacaktır. Bilgi uzmanları tarafından inşa edilen ve/veya edilecek olan bilgi altyapısını oluşturmak ve oluşturulan bilgi altyapısının organizasyon içinde en üst düzeyde ele almak için ise sistemlere gereksinim vardır. Organizasyonların gereksinim duydukları bilgiye erişmeleri bu sistemlerle mümkündür. Kurum ve/veya kuruluşlar için gerekli olan bilginin hangi bilgi kaynağından ve kanalından elde edileceği yine bu sistemlerle gerçekleşmektedir. Oluşturulan bilgi sistemleri, sosyal ağlar, firmaların web sayfaları, çevrimiçi kataloglar vb. gibi bilgi erişim kanallarından elde edilen bilgileri sistematik hale getirmektedir. Kurum ve/veya kuruluşların daha az kaynak kullanarak ve pazardaki konumunu daha iyi hale getirebilmek için bilgi yayımının sürekliliğini sağlamaları gerekmektedir.

Gıda endüstrisi temel bileşenleriyle birlikte, iş süreçlerini ve bilgi gereksinimini açıklayabilmek için, tezin bu bölümünde kalite kavramı, toplam kalite

yönetimi, bilgi yönetimi, tedarik zinciri süreçleri ve gıda endüstrisindeki yeri gibi konular bilgi gereksinimi çerçevesinde ele alınacaktır.

III. 1. Bilgi Gereksinimi ve Bilgi Arama Davranışı: Kavramsal İçerik

Teknolojik imkanların artmasıyla yaşanan bilgi patlaması, bireylerin ve organizasyonların gereksinim duydukları ve/veya duyacakları bilgiye erişmelerini zorlaştırmaktadır. Ayrıca söz konusu bilgi patlaması gereksinim duyulan bilgi kaynaklarında ve kanallarında da değişiklik meydana getirmektedir. Bu durumda bireylerin ve/veya organizasyonların gereksinim duydukları bilgiye erişmede izleyecekleri yol ve yöntemleri bilmeleri gerekmektedir. Enformasyon okuryazarlığı kavramının temeli olan bu süreç, mikro ve makro düzeyde başarı elde edilebilme amacıyla ilk olarak bireylerin ve organizasyonların bilgi gereksinimlerini belirlemeleri ile mümkün olmaktadır. Konunun daha iyi anlaşılması amacıyla gereksinim, bilgi, bilgi gereksinimi ve bilgi arama davranışı kavramları üzerine durulacaktır.

Bireyler, günlük yaşamlarında kendilerini etkileyen kararlar almaktadırlar. Bu kararlar genellikle problem çözümüne yöneliktir (Njoku, 2004, 297.s.). Bireylerin, kişisel taleplerine ve ilgilerine yönelik bu problemler kuşkusuz, gereksinim kavramını ve erişim yollarında karşılaşılan davranışı gündeme getirmektedir (Saracevic, 2009, 2577.s.). Gereksinim, “*eksik duyulan, ihtiyaç duyulan şey*” (TDK, 2013) olarak tanımlanmaktadır. Grunig ise gereksinimi, ortaya çıkan ihtiyaçların baskısının beraberinde getirdiği düşünsel yetiler ve bunun iç motivasyon durumu olarak açıklamaktadır (Grunig, 1989’dan aktaran: Özlük, 2004, 66.s.). Wilson’a göre

ise, gereksinim bireyin zihninde meydana gelen ve doğrudan erişilemeyen öznel bir deneyimdir (Wilson, 1997, 552.s.). Bireylerin fiziki gereksinimlerinden sonra en önemli gereksinimleri şüphesiz ‘bilgi gereksinimi’dir ve insanlar içinde buldukları koşulların beraberinde getirdiği farklı nedenlerden dolayı bilgiye gereksinim duymaktadır.

Bilgi gereksinimi kavramının tanımlanmasında çeşitli güçlükler yaşanmaktadır. Bu tanımlamada yaşanan zorluğun, bilgi kavramının net ve tek bir tanımının olmayışından kaynaklandığı düşünülmektedir. Nitekim literatüre bakıldığında veri, enformasyon ve bilgi kavramları birbirleri yerine kullanıldığı görülmektedir (Wilson, 2006, 656. s.). Söz konusu kavramların birbirlerinden farklı olduğunu ifade etmek için çeşitli tanımlar ve açıklamalar yapılmıştır.

Veri, semboller ve/veya yorumlanmamış, işlenmemiş, tek başına anlamlı olmayan, faydalı veya faydasız biçimde bulunan durum ve/veya gerçeklerdir (Tergan ve Keller, 2005, 3.s.). Aynı zamanda, veri, enformasyon için kurucu ve temel unsurdur (Braganza, 2004, 350.s.). Bir diğer tanıma göre veri, deneyim ve gözlemlerden oluşan, gereksiz ve ilgisiz öğeleri içerebileceği gibi anlamlı ve ilgili öğeleri de içeren gerçeklerdir (Gelbstein ve Kamal, 2002, 469.s.).

Enformasyon ise, yorumla anlam kazanan, kim, ne, nerede, neden ve ne zaman gibi soruları yanıtlayan verilerdir (Tergan ve Keller, 2005, 3.s.). Enformasyon, iletilebilir ve anlaşılır biçimde bulunan veriler topluluğudur (Harrod’s 2005, 364.s.). Bir diğer tanıma göre ise, enformasyon verilerin anlamlı olabilmesi için organize edilmesi, analiz edilmesi ve yorumlanmasıdır (Braganza, 2004, 350.s.). Tanımlardan da anlaşılacağı gibi, enformasyon kavramı, ilgili verilerin anlamlı

olabilmesi için bir araya gelmesidir. Veriler, enformasyonun temel taşı olarak düşünülebilir. Buna bağlı olarak enformasyona, anlam kazandırılmış ve/veya yüklenmiş veri de denebilir (Yılmaz, 2008, 147.s.). Enformasyon kelimesi, kullanıcı araştırmaları kapsamında, fiziksel bir varlığı tanımlamada veya bir fenomeni açıklamada kullanılır (Wilson, 2006, 659.s.).

Bilgi, bilişsel olarak işlenmiş ve var olan bireysel bilgi yapısına entegre edilen enformasyondur (Tergan ve Keller, 2005, 3.s.). Gürdal'a göre bilgi, "*bireyin zihninde tutulan ve yalnız bireyin sahip olduğu ve/veya bilgi kayıt ortamları aracılığıyla toplumun bütün bireylerince elde edilebilen organize edilmiş, anlamlı ve ilişkili veriler bütünüdür*" (Gürdal, 2000, 2.s.). Bir başka tanıma göre bilgi enformasyon ile bir şeyler yapabilmek için, enformasyon kullanabilme kabiliyetine denir (Gelbstein ve Kamal, 2002, 469.s.).

Literatürde bilgi gereksinimi kavramının içeriğine bakıldığında konunun 1980'lerin başında tartışılmaya başlandığı gözlenmiştir. Bilgi gereksinimi, enformasyon erişimi teorisini keşfeden bir olgudur. Son yıllarda, bilgi gereksinimi ve bilgi kullanımı kavramları beraber kullanılmaya başlanmıştır; fakat kavramsal olarak bilgi gereksinimi ve bilgi kullanımı kavramları farklıdır. Bilgi gereksinimi, bilişsel hatta sosyal duruma odaklanırken ve bilgi kullanımı süreçlere odaklanır. Endüstriyel kurum ve/veya kuruluşlar tarafından iş süreçlerinde söz konusu bilişsel ve sosyal yapı çok iyi analiz edilmeli ve bu duruma uygun olarak bilgi gereksinimlerin saptanması gerekmektedir. Bilgi gereksinimin doğru saptanması, erişilen bilginin etkili ve verimli kullanımını gerçekleştirecektir. Yukarıda değinildiği üzere "*eksik duyulan şey*" söz konusu bilgi kullanımıyla giderilmektedir.

Bilgi gereksinimi karmaşık bir kavram olup anlaşılmasında zorluklar vardır. Bu zorluklara rağmen bilgi gereksinimleri çeşitli biçimlerde sınıflandırılmıştır. Weights birey ve/veya organizasyonların gereksinim duydukları bilgiyi sırasıyla aşağıdaki şekilde sınıflandırmıştır:

Yeni bilgiye duyulan gereksinim

Elde edilen bilginin doğrulanması

Elde edilen bilginin değerlendirilmesi

Yukarıda sunulan sınıflandırmanın odak noktasında kavramsal düzlemde duyulan gereksinim ile değer ve inançlara verilen önem bulunmaktadır. (Wilson, 1997, 553.s.). Kullanıcıların bilgi gereksinimlerinin ve bilgi arama davranışlarının saptanması kullanıcı araştırmaları ile mümkün olmaktadır. Kullanıcı araştırmalarının içeriğinde “bilgi gereksinimi” yukarıda da belirtildiği üzere zorlu bir problem gibi düşünülmektedir (Wilson, 2006, 656.s.). Burada ilk amaç, kullanıcıların bilgi arama davranışlarını ve bilgi gereksinimlerini belirleyerek, gereksinimi etkili şekilde gidermek için beceriler geliştirmesini sağlamaktır (RUSA, 2003). Bu bağlamda, gereksinim duyan bireye ve/veya organizasyona sunulacak bilgi hizmetleri de kuşkusuz önem kazanmaktadır.

Bilgi arama aktif ve pasif bilgi arama ve kullanımı dahil olmak üzere bilgi kaynakları ve kanallarının kullanımıyla ilgili insan davranışlarının tümüdür. Bilgi arama; bilgi kaynakları arasından, gereksinimlere en uygun olan bilgiyi tanımlama ve seçme işlemidir (Özenç Uçak, 1997, 319.s.). Bilgi arama davranışı ise bazı hedeflere ulaşmak için gereksinim duyulana yönelik bilgi arama faaliyetidir. Bilgi arama davranışı aynı zamanda her türlü bilgi sisteminin araştırmacı tarafından mikro seviyede

kullanılmasıdır (Wilson, 2000, 49.s.). Uygulamada bilgi arama her bir disiplinde farklı içeriğe sahiptir. Bu nedenle bilgi merkezleri ve bilgi uzmanları tarafından sunulan bilgi hizmetleri ilgili kullanıcı grubunun bilgi gereksinimlerine göre tasarlanmalıdır. Kuşkusuz sunulan bilgi hizmetleri kullanıcı grubunun bilgi arama davranışını değiştirecektir. Buna bağlı olarak kullanıcı grubunun bilgi gereksinimi giderilecektir.

Bilgi hizmetlerinin sunumuna başlanmadan önce, e-posta, video konferans, telekonferans vb. gibi resmi ve sosyal ağlar vb. gibi gayri resmi iletişim yöntemleri kullanılarak kullanıcı grubunun bilgi ihtiyaçları üzerine araştırmalar ve değerlendirmeler yapılmalıdır (RUSA, 2003). Endüstriyel kuruluşlarda bilgi hizmetlerinin etkili ve verimli sunulması ilgili endüstri dalının bilgi gereksinimlerinin söz konusu yöntemlerle belirlenmesiyle mümkün olacaktır. Şüphesiz bilgi gereksinimlerinin belirlenmesi konu uzmanı olan bilgi uzmanları ve kurum ve/veya kuruluş bünyesinde hizmet veren ve/veya verecek olan bilgi merkeziyle mümkündür. Bilgi merkezlerinin birincil amacının kullanıcının bilgi ihtiyacını belirleyerek, ona uygun bilgi hizmetini yapılandırmak olduğu düşünülürse, organizasyon içerisinde hizmet verecek olan bilgi merkezlerinin neden bulundurulması gerektiği anlam kazanacaktır.

III. 2. Bir Firmanın İş Süreçleri Bağlamında Bilgi Gereksinimi

Endüstriyel kurum ve/veya kuruluşların pazarda konumlarını korumalarının ve rekabet ortamında avantaj elde edebilmelerinin yollarından biri iş süreçlerini etkili yönetmeleridir. Günümüzde işletmeler küresel rekabet ile başa çıkabilmek ve iş maliyetini azaltabilmek için hızla yeni ürünler ve hizmetler geliştirmektedirler.

Organizasyonlar yeni hizmet ve ürün geliştirme sürecinde, yoğun biçimde, gereksinim duyarlar. Bu gereksinimleri gidermek için kurum ve/veya kuruluşların kendi bilgi sistemlerini kurmaları veya kurulu olan sistemlerini ve uygulamalarını gözden geçirerek iyileştirmeleri gerekmektedir (Georgakopoulos, Hornick ve Sheth, 1995, 119.s.). Bu bağlamda organizasyonların iş süreçleri yönetimini iyi kavramları ve buna uygun politika geliştirmeleri çok büyük önem taşımaktadır.

İş süreçleri yönetimi, operasyonel iş süreçlerinin tasarımını, belirli kurallara bağlı biçimde prosedür tanımlamasını, yönetimini ve analizini desteklemek için çeşitli yöntemler, teknikler ve araçları içermektedir. Söz konusu bu süreç klasik iş akış yönetimi¹² sistemlerinin bir uzantısı olarak kabul edilebilir (Van Der Aalst, Hofstede ve Weske, 2003, 1.s.). İş akışı, belirli bir amaca ulaşmak için katılımcılar arasında bilgi ve belgelerin tanımlanmış kurallar çerçevesinde dolaşımını sağlayan otomasyona dayalı süreçtir. İş akış yönetimi ise tüm iş akış faaliyetlerinin elektronik ortamında yürütülmesini sağlayan sistemdir (Gül, 2007, 3.s.).

İş akış faaliyetlerinin elektronik ortamda yürütülebilmesi başarı düzeyi, organizasyonlarda bilgi sistemlerinin varlığı ile doğru orantılıdır. Bilgi sistemleri, askeri, sağlık, telekomünikasyon, e-ticaret vb. gibi hayatın tüm alanlarında kullanılmaktadır. Burada dikkat edilecek nokta, kullanılan bilgi sistemlerinin güvenilir olduğuna emin olunmasıdır. Bu durumda organizasyonlarda sistemlerden sorumlu kişilerin bulundurulması gerekmektedir (Alotaibi ve Liu, 2013, 375.s.).

Rekabetçi iş ortamında faaliyet gösteren organizasyonlar için iş süreçlerinin etkin yönetimi kurumsal bilginin bir unsurudur (Bae, Lee ve Moon, 2014, 357.s.). Bu

¹² Workflow management (WFM)

bağlamda kurumsal olan söz konusu bilginin organizasyonlarda yönetimi önem kazanmaktadır. Yukarıda belirtilen bilgi sistemlerinin firmalarda bulunması tek başına anlamlı değildir. Kurum ve/veya kuruluşlarda bulunan bilgi merkezleri ve bu bilgi merkezlerinde kurumsal bilginin yönetilmesi aynı zamanda faaliyet gösteren bilgi sistemleriyle de uyumlu olarak çalışması, organizasyonların başarısını arttıran unsur olacaktır. Bu doğrultuda kurum ve/veya kuruluşların üretim sürecinde verimliliklerini arttırmak ve müşteri taleplerini en üst düzeyde karşılamak için süreç yönetimi uygulamalarının niteliği çok önemlidir; süreç yönetiminin niteliği için de bilgi merkezleri ve sundukları bilgi hizmetlerinin desteği kaçınılmazdır.

Günümüzde teknoloji, organizasyonlar için adeta bir sihir gibidir; fakat tek başında teknoloji başarıyı getiren bir unsur değildir. Kurum ve/veya kuruluşların bilgi yönetimini gerçekleştirerek değer yaratmaları, söz konusu organizasyonların iş stratejilerinin gelişmesini sağlayacaktır. Bilgi yönetimini gerçekleştiren firmalar aynı zamanda küresel düzeyde başarıyı yakalamış firmalardır. Söz konusu firmalar bilgi yönetimi sürecini yaşayarak sadece geleneksel kaynaklarda bulunan bilgi değil dijital bilgiyi de sistemlerine aktarmakta, depolamakta, değerlendirmektedirler. Bunun yanı sıra açık bilgi değil örtük bilgiyi (tacit knowledge) de sistem içinde depolamakta, dağıtımını ve yayımını üst düzeyde gerçekleştirmektedirler. Michael Zack'ın da belirttiği gibi sayıları az şirket yöneticisi, asıl değerli olan bilginin insanların beyinlerinde saklı ve ancak karşılıklı görüşmeler, tartışmalar ve sosyal ilişkiler sonucunda aktarılan, şirketin bünyesinde ve şirketler arasında zaten var olan örtük bilgi olduğu gerçeğinin farkındadır (Tiwana, 2000, 174.s.). Bu denli değerli sayılan örtük bilginin açığa çıkması ve açık bilgi haline dönüştürülmesi ancak iyi işleyen bilgi yönetim süreçleri ve/veya sistemleri ile mümkün olmaktadır.

Yukarıda belirtilen örtük bilgiyi ortaya çıkararak organizasyonlar için bu bilginin açığa çıkarılarak kullanılmasını sağlayacak, bilgi yönetim sürecini sistem (bilgi merkezi) bazında mümkün olan en üst düzeyde gerçekleştirecek ve böylelikle organizasyonların iş süreçlerinde bilginin değer yaratmasına olanaklı kılacak unsur, hiç kuşkusuz bilgi uzmanlarıdır.

Endüstriyel kurum ve/veya kuruluşlar faaliyet gösterdikleri alanlara göre birbirinden çok farklı kapsamlı ve hatta karmaşık bilgiye gereksinim duymaktadırlar. Bu bağlamda organizasyon içinde var olan bilgi merkezleri ve bilgi uzmanları söz konusu gereksinime uygun olarak kapsamlı ve karmaşık bilgiyi elde etmekte, süzmekte, nitelikli, bilgiyi sistem içinde ilgili bireylere (kullanıcılara) dağıtım ve yayımını olanaklı kılan bilgi hizmetlerini tasarlamakta ve sunmaktadırlar. Bu durum bilgi uzmanlarının ve bilgi merkezlerinin de organizasyonlar için süreç yönetiminde bulundurulması zorunluluğunu açık bir biçimde ortaya koymaktadır. Bu bağlamda araştırmada ele alınan gıda sektörünün iş süreçleri ve iş süreçlerini besleyecek olan bilgi süreçlerini/gereksinimlerini irdelemek yerinde olacaktır.

III. 3. Kalite ve Kalite Yönetimi İş Süreçleri ve Bilgi Gereksinimleri

Çalışmanın bu bölümünde, kalite, kalite yönetimi ve toplam kalite yönetimi kavramları bilgi gereksinimi olgusu çerçevesinde ele alınacaktır. Kalitenin kavramsal olarak organizasyonlar tarafından doğru anlaşılması ve kalite yönetimi sürecinin etkili ve verimli bir şekilde ilerlemesi kuşkusuz işletmelere avantaj sağlayacaktır. Toplam kalite yönetimi de tıpkı diğer endüstriyel alanlarda olduğu gibi gıda sektöründe de bilinçli bir şekilde ilerleme sağlanması gerektiği bir süreçtir. Toplam kalite yönetimi sürecinin temel amacının müşteri beklentilerinin tespit edilip ona

uygun olarak yönetim anlayışı benimseyerek müşteri memnuniyetini en üst düzeyde karşılanması gerektiği bu bölümde açıklanacaktır. Bu bağlamda kurum ve/veya kuruluşların söz konusu iş süreçlerini yönetebilmesi kendi içlerinde gereksinim duydukları bilgiye erişmeleriyle mümkün olacaktır. Organizasyonların bilgi erişim sürecine dahil olabilmeleri bilgiye gereksinim duymalarıyla ilgili farkındalığa sahip olmalarına bağlıdır. Bu durum kuşkusuz bilgi merkezlerini, bilgi hizmetlerini ve bilgi uzmanlarını gündeme getirmektedir.

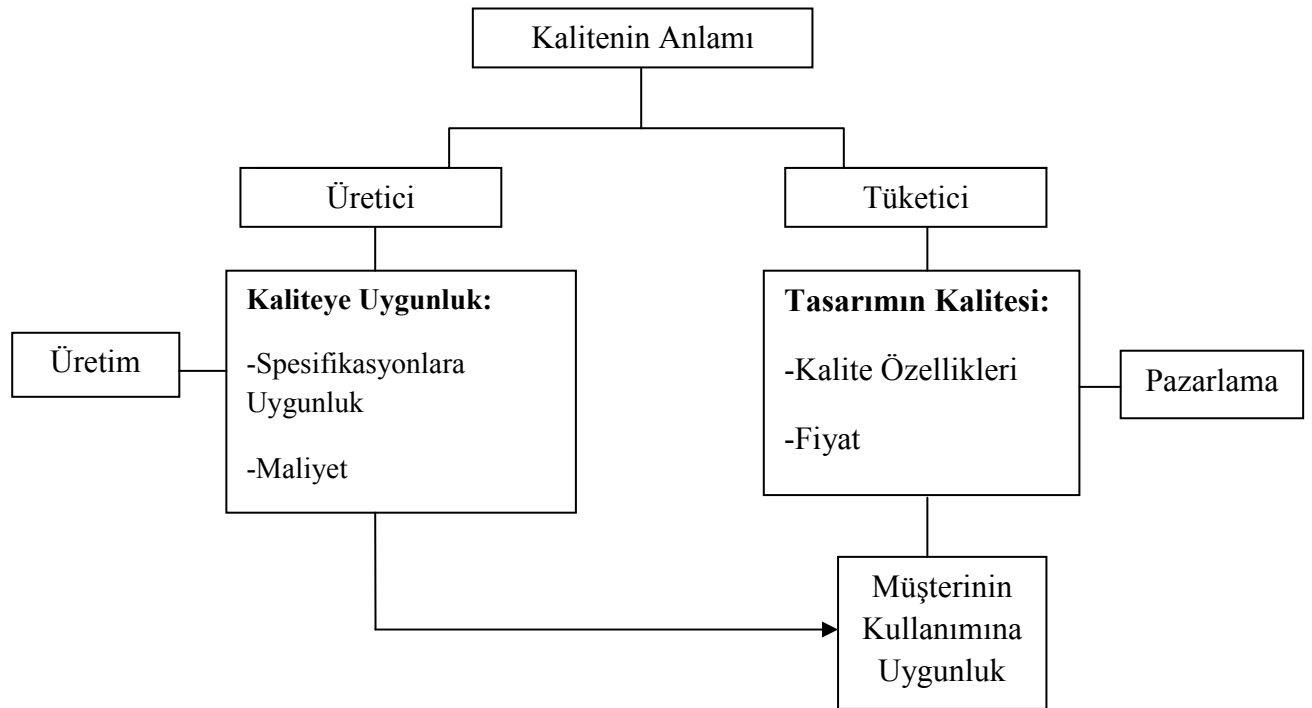
III. 3. 1. Kalite, Kalite Yönetimi ve Toplam Kalite Yönetimi: Kavramsal İçerik

Kalite sözcüğü, latince “Qualis” sözcüğünden türemiştir. Kalite ile ilgili ilk kayıtlar, M.Ö. 2150 Tarihli Hammurabi kanunlarına kadar uzamaktadır. Kalite ile ilgili oluşumların çok eski yıllara uzanmasında karşın, kalite kavramı, sanayi devriminin de ardından 18. Yüzyıl sonları, 19. Yüzyıl başlarında daha çok tartışılmaya, bu yöndeki araştırmalara temel olmaya başlamıştır. Kalite kavramının literatürde pek çok tanımı vardır. Kalite, “ender olan”, “üstün olan”, “benzerlerinden farklı, olumlu niteliklere sahip olan” vb. gibi kavramları ifade etmektedir (Uzan, 2012, 4.s.). Kalite, belirli bir ihtiyacı karşılayabilmek için, ürün, hizmet ve olanakları bir araya getirme yetisidir (Lester, 2014, 85.s.). Kalite kavramı bireylerin, sürekli olarak iyiyi, güzeli ve doğruyu arama özelliklerinden ortaya çıkmıştır.

Sanayi devrimi ile birlikte seri üretim başlamış bu durum bireysel ve toplumsal düzeyde tüketim davranışlarını değiştirmiştir. Günümüzde hemen hemen bütün toplumların tüketim toplumuna dönüştüğü düşünülürse, endüstriyel kurum ve/veya kuruluşlar, bireysel ve toplumsal tüketim gereksinimlerini karşılayabilme adına, daha kaliteli, daha nitelikli, daha fazla ürün üretmek ve hizmet geliştirmek

zorundadırlar. Söz konusu bu zorunluluk, kurum ve/veya kuruluşların yönetimlerinde ve yönetim anlayışlarında da değişiklik yapmalarını zorunlu kılmaktadır (Yılmaz, 2003, 258.s.). Kalite gelişim süreci, bireylerin, grupların ve kurumların gelişim performansıyla ilgilidir (Kanji, 1995, 3.s.).

Kurum ve/veya kuruluşların, müşteri tatminini sağlamak amacıyla değişen müşteri istekleri yönünde ürün ve hizmet sunma, aynı zamanda rakiplerinden daha ucuza ve daha kısa sürede ürün ve hizmet sunmakta hedefleri arasındadır. Günümüzde hızlı artan ürün ve hizmet arzında ise en temel tercih “Kalite”dir (Özalp, Koparal ve Berberoğlu, 2008, 207.s.). Aşağıdaki şekilde, kalite kavramı, üretici ve tüketici bazında incelenmiştir.



1. Şekil: Kalitenin anlamı (Russel ve Taylor 1995’den aktaran: Ömürgönlüşen, 2007, 9.s.)

Yukarıdaki şekilde üretici açısından kalitenin, ürünün gerekli olan özellikleri taşıması aynı zamanda maliyetinin de uygun olması, tüketici açısından kalite ise ürünün beklenen kaliteye uygun olması ve beklenen amaca uygun olması aynı

zamanda müşterinin ödemeyi kabul ettiği ve/veya edeceği fiyat aralığında olması gerektiği ve son aşamada ürünün kaliteye uygun olup olmadığına müşterinin karar verilmesi gerektiği belirtilmiştir (Ömürgönülşen, 2007, 9.s.). Üretici, ürünün özelliklerini belirleyebilme ve buna uygun maliyet analizi çıkarabilme aşamasında endüstriyel bilgiye ihtiyaç duymaktadır. Üretilen ürün için tüketici tarafından kalite özelliklerinin ve fiyatının kabul edilebilirliğinin sağlanması sürecinde yine endüstriyel bilgiye ihtiyaç duyulmaktadır. Bu aşamada dış bilgi akışı oldukça önemlidir. İç ve dış endüstriyel bilginin birbiriyle beraber, kesintisiz ve sorunsuz ilerlemesi şemada verilen kalite yönetimi sürecinin organizasyonlar tarafından verimli ilerlemesini sağlayacaktır.

Rekabet ortamının hızla artmasına bağlı olarak kalitenin önemi de artmıştır. Endüstriyel işletmelerin bilgi gereksinimlerini karşılamada kalitenin önemini kavramış olmaları rekabet ortamında sağladıkları ve sağlayacakları başarılarını arttırmak da etkili olan unsurlar arasındadır.

Planlama, örgütlenme, yönetme, koordine etme, denetim ve yönetici eğitimi fonksiyonlarını içeren genel yönetim fonksiyonunun, kalite politikasını belirleyen ve uygulamaya aktaran bölümüne kalite yönetimi denmektedir. Diğer bir tanıma göre, kalite yönetimi, kalite güvencesi (QA) ve kalite kontrolü (QC) olmak üzere iki ana başlığa ayrılmaktadır. Yöntem, teknik, program, planlama, kontrol, inceleme, denetim gibi tüm kalite fonksiyonları kalite yönetimini oluşturur (Lester, 2014, 87.s.).

Kalitenin elde edilmesi tüm bireylerin katılımıyla mümkündür; fakat kalite yönetiminin sorumluluğu ilgili kurum ve/veya kuruluşun üst yönetimine aittir (Efil, 1999, 29.s.). Kalite yönetimi ayrıca, gerekli olan tüm belgeleri ve bunların dağılımını, prosedürlerin uygulanmasını, kalite yöneticilerinin, denetçilerin ve kalite yönetimi ile

ilgili tüm personelin eğitimi ve görevlerini içermektedir (Lester, 2014, 87.s.). Organizasyonun faaliyet gösterdiği alanla ilgili raporları, gazeteleri, e-kaynakları vb. gibi kaynakları sağlayıp sistematik bir şekilde kullanıcıların erişimine sunan kurum ve/veya kuruluş bünyesinde bulunan bilgi merkezinin sunduğu bilgi hizmetleri organizasyonun kalite yönetimi sürecini etkili ve verimli bir şekilde yürütmesine kuşkusuz katkı sağlayacaktır.

Kalite yönetimi, işletmelerin uzun süre başarılarının devam etmesini ve çalışanlarını motive ederek katılımcı olmalarını sağlayan, müşteri beklentilerini ve gereksinimlerini gideren, toplumsal inançlara ve değerlere saygılı, devlet kurallarına uyan bir yönetim anlayışıdır (Charantimath, 2006, 6.s.). Kurum ve/veya kuruluşlar tüm bu işlevleri mikro ve makro düzeyde bilgi gereksinimlerini karşılayarak gerçekleştirebilirler.

Kurum ve/veya kuruluşların, kalite yönetimini gerçekleştirebilmek için öncelikle ürün kalitesini ölçmeleri gerekmektedir. Bunun yapılabilmesi, hammaddenin üretime dönüşme sürecinden başlanarak, daha başlangıç aşamasında doğru kalitenin yakalanması ile mümkündür. Dolayısıyla kalite yönetimi, kurum ve/veya kuruluşların, ürünün tüketiciye ulaşmasının bir adım öncesinde, kalitesiz ürünü ayırt etme işlemine girmeden, baştan daha kaliteli ürün üretmesi demektir (Elmacı, 2001'den aktaran: Uyanıker, 2007, 19.s.). Daha kaliteli ürün üretebilme, kurum ve/veya kuruluşların üretim, kalite, üretilen ürünün müşteriye ulaşması ürünle alakalı müşteri memnuniyetleri ile ilgili doğru ve güvenilir bilgiye erişmeleriyle olanaklıdır. Aynı zamanda kaliteli ürün üretebilme, artan rekabet ortamında, aynı ürünün bir başka kurum ve/veya kuruluş tarafından nasıl üretildiği ve sonuçlarının müşteri üzerinde etkisinin ne olduğu bilgisine ulaşılması ile mümkün olmaktadır. Organizasyonlar bilimsel çalışmalara ve bu çalışmaları uygulamaya aktaran

organizasyonların bilgisine ihtiyaç duyarlar. Ayrıca organizasyonların tüketici alan çalışmaları gibi çalışmalara erişmeleri de ürün ve üretim kalitesini kuşkusuz arttıracaktır.

Kalite yönetimi içerisinde çeşitli standartlar bulunmaktadır. Bu standartlar şunlardır:

- Çevre Yönetimi Standartları
- Sosyal Sorumluluk Standartları
- Mesleki Sağlık ve İş Güvenliği Yönetim Standartları

Kalite yönetimi sürecinin organizasyonlar tarafından tek taraflı anlaşılması başarı elde edebilmeleri için yeterli değildir. Aynı zamanda toplam kalite yönetiminin de iyi anlaşılması ve ayrıca etkili uygulanabilir olması gerekmektedir.

Toplam Kalite Yönetimi: Toplam kalite yönetimi ülkelerin, kurum ve/veya kuruluşların artan rekabet ortamına uyum sağlayabilmeleri ve yaşanan değişime ayak uydurabilmeleri amacıyla yeni yönetim anlayışlarının ortaya çıkmasıyla gündeme gelmiş bir yönetim anlayışıdır. Toplam kalite yönetiminin gelişim süreci incelendiğinde, toplam kalite yönetimi ve toplam kalite, birbirleriyle ilişkili kavramlar olup, toplam kalite kavramı kaliteyi, toplam kalite yönetimi ise belirlenen hedeflere ulaşmayı ifade etmektedir. Toplam Kalite, kurum ve/veya kuruluşlarda temel hedef olan müşteri isteklerini karşılayabilmek adına, gerekli olan yönetim, insan, yapılan iş, ürün ve hizmet kalitelerinin bir sistem dahilinde, tüm çalışanların katılımı, hedef ve fikir birliğinin sağlanarak geliştirilmesidir (Uryan, 2002, 1.s.). Toplam kalite yönetimi ise, toplam kalite kavramında belirtilen hedeflerin gerçekleştirilebilme sürecidir.

Toplam kalite yönetiminin tanımlarına bakıldığında, temelde aynı noktalara değinen çeşitli tanımlarla karşılaşmak mümkündür. Ross'un tanımına göre TKY; ürün ve hizmetlerin kalitesini geliştirmek amacıyla kurum içinde, tüm fonksiyonların ve süreçlerin etkileşimli şekilde bir araya getirilmesidir. (Ross ve Perry, 1999, 1.s.). Toplam kalite yönetimi kavramı ilk olarak Feigenbaum tarafından kullanılmıştır. Feigenbaum tarafından yapılan tanıma göre toplam kalite yönetimi; bir kurum ve/veya kuruluş içindeki çeşitli grupların kalite artırma ve geliştirme çabalarını birleştiren, en ekonomik düzeyde üretim ve hizmet sunarak kullanıcı ve/veya müşteri memnuniyetini sağlayan etkin bir sistemdir. (Taylor, 1989'den aktaran: Üstün,1998, 9.s.).

Kurum ve/veya kuruluşların iş mükemmelliğine ulaşmaları ve toplam kalite yönetimine uyum sağlayabilmeleri ile mümkündür. Toplam kalite yönetimine kurum ve/veya kuruluşların uyum sağlayabilmeleri aşağıdaki şekilde olmaktadır;

- Kurum ve/veya kuruluşu daha rekabetçi duruma getirme
- Uzun ömürlü ve büyümeyi sağlayacak yeni kültür oluşturma
- Herkesin başarı sağlayabileceği bir çalışma ortamı sağlama
- Daha az stres, daha az israf ve uyuşmazlık
- Takım, ortaklık ve birlik oluşturmak (Nigam, 2005, 65.s.).

Toplam kalite yönetiminin temel öğeleri ise aşağıdaki gibidir;

- Üst yönetim anlayışı
- Müşteri odaklılık
- Önce insan anlayışı
- Firma çalışanlarının eğitimi
- Tam katılım ve takım çalışması

- Sürekli iyileştirme (Yeşilbayır, 2007, 50.s.)

Toplam kalite yönetimi kavramının işletmeler için, belirlenen hedeflere ulaşabilmelerini sağlayan çeşitli ilkeler bulunmaktadır. Toplam kalite yönetimi kavramı benimseyen işletmelerin, tam başarıya ulaşabilmeleri belirtilen ilkeleri uygulamaları ile doğru orantılıdır.

Kalite kavramının ilk öncülerinden olan Deming, toplam kalite yönetimi'nin ilkelerini aşağıda belirtildiği şekilde açıklamıştır (Gürcü, 2011, 13.s.).

Bu ilkeler şunlardır;

- Liderlik
- Müşteri odaklılık
- Süreçlere odaklılık
- Eğitim
- Sürekli gelişim (Kaizen)
- Katılım

Yukarıda belirtilen toplam kalite yönetimi ilkelerinin kurum ve/veya kuruluşlar tarafından uygulamaya aktarılması, söz konusu ilkelerin benimsenmesiyle mümkündür. Kuşkusuz organizasyonların, ilkeleri benimseyebilmesi bahsi geçen ilkelere gereksinim duymalarıyla doğru orantılıdır. Bu durum öncelikle incelenmesi gereken toplam kalite yönetimi ilkelerinin ve iş süreçlerinin kurum ve/veya kuruluşlarca bilinmesi ve bunun uygulanması için gereksinim duyulan bilgi ile ilintilidir. Bilgi ihtiyacının giderilmesi konusu eksikliğin giderilmesi organizasyon içerisinde faaliyet gösteren bilgi merkezleri ve bilgi uzmanları ile mümkündür. Bilgi uzmanları bağlı oldukları endüstri dalının gereksinim duyduğu ve/veya duyacağı kaynakları tespit ederek ve sonrasında bu kaynakları sağlayarak ilgili kullanıcı

grubunda farkındalık yaratacaklardır. Bu farkındalık sonrası kullanıcı grubu artık hangi konuda hangi bilgiye ihtiyaç duyduğunu tespit edecektir. Bilgi uzmanları bu duruma uygun hizmet tasarlayarak, kullanıcı grubunun gereksinimini giderecektir. Dolayısıyla kurum ve/veya kuruluşlarda görev alan bilgi uzmanları söz konusu kullanıcı grubunu enformasyon okuryazarlığı süreçlerine dahil etmiş olacaktır. Yaşam boyu öğrenme ve enformasyon okuryazarlığı kavramlarının günümüzde her alanda yerini alması bu açıdan da gıda endüstrisinde faaliyet gösteren kurum ve/veya kuruluşların söz konusu öğrenme ve okuryazarlık sürecine dahil olabilmesi için bünyelerinde bilgi merkezi bulundurmaları ve bilgi uzmanı istihdam etmeleri gerekmektedir.

III. 3. 2. Kalite Politikası

Kalite politikası, kurum ve/veya kuruluşların tüm kurumsal kalite performanslarının kilit noktasıdır. Kalite politikası, kurumların kalite beklentilerini açıkça ve doğrudan ifade etmesidir (Weinstein, 1997, 72.s.).

Kurum ve/veya kuruluşların kalite standartlarını yakalayabilmeleri, uygun bir kalite politikası belirlemesiyle mümkündür. Kalite politikası en temel tanımıyla, bir kurumun ve/veya kuruluşun kalite konusundaki genel eğiliminin ve anlayışının üst yönetim tarafından belirlenmesidir (Esin, 2002, 94.s.).

Kalite politikası, kurum ve/veya kuruluşların belirlemiş oldukları amaçlara uygun olmalıdır. Kurum ve/veya kuruluşların belirledikleri amaçları gerçekleştirebilmeleri, müşteri ihtiyaçlarını karşılama gerektirdiğinden, kalite politikası da müşteri ihtiyaçlarını karşılamalıdır. (Baş, 2003, 49.s.). İşletme içerisinde

hazırlanan dokümantasyon yapısı, kalite politikasının içeriğine ve çerçevesine uygun olarak hazırlanmalıdır (Şale, 2004'den aktaran: Günebakan ve Basık, 2011, 5.s.).

Kalite politikasında belirlenen amaçlarının gerçekleşebilmesi, işletme bünyesinde hizmet veren ve/veya verecek bilgi merkezi ve bilgi merkezinin sunduğu ve/veya sunacağı hizmetler ile doğrudan bağlantılıdır. Kalite politikasına uygun dokümantasyon hazırlamak, bilgi ve belgeleri toplayarak, işletme bünyesinde çalışan personele doğru zamanda, doğru bilgiyi eriştirmek bilgi merkezleri ve bilgi profesyonellerinin sorumluluğundadır.

III.4. Tedarik Zinciri ve Tedarik Zinciri Yönetimi İş Süreçleri ve Bilgi Gereksinimleri

Tedarik zinciri ve tedarik zinciri yönetimi süreci, üretim, depolama, ulaştırma, dağıtım ve satım faaliyetlerini içeren bir süreçtir. Bu bağlamda tedarik zinciri süreci kuşkusuz endüstriyel kurum ve/veya kuruluşlar için kilit noktadır. Konuyla ilgili literatüre bakıldığında ve aynı zamanda uygulamaya aktarılan çalışmalar incelendiğinde yukarıda sözü edilen faaliyetler içinde bilgi akışı faaliyetinin yeterli düzeyde ele alınmadığı belirlenmiştir. Oysaki söz konusu her bir faaliyet için hem kendi içlerinde hem aralarında bir bilgi akışı söz konusudur. Kuşkusuz tedarik zinciri yönetimi içerisinde yer alan bu faaliyetler için organizasyonlarda bilgi gereksinimlerinin tespit edildiği ve buna uygun hizmet tasarlandığı ve bilgi akışının kesintisiz sunulduğu bir faaliyet alanı oluşturulmalıdır.

III.4.1. Tedarik Zinciri ve Tedarik Zinciri Yönetimi: Kavramsal İçerik

Tedarik zinciri ile ilgili literatürde birçok tanım bulunmaktadır. Tedarik zinciri, ticari organizasyonlar arasında bağlantı ve/veya ilişkiyi göz önüne getiren olgudur (Tompkins ve Harmelink, 2004, 1.s.). Lee ve Billington'a göre ise ürün tedarik işlemlerini, ürün dönüşümünü, üretimin sonlanmasını ve üretilen ürünlerin müşterilere ulaşması işlemlerini kapsayan ağdır (Lee ve Billington, 1992, 835.s.). "*Tedarik zinciri, malzeme ve/veya ürünlerin son kullanıcıya ulaşana dek geçtikleri aşamaları ve birbirinden bağımsız olarak ürüne değer katan tüm zincir üyelerini içine alan bir sistemdir*" (Seppälä ve Holmström, 1995'den aktaran: Sezen, 2004, 57.s.). Tedarik zinciri, aynı zamanda tedarik ve talebi yönetme, hammadde sağlama, üretim ve depolama, envanter takibi, sipariş girişi ve yönetimi, tüm kanallar arası dağıtım ve ürünün müşteriye ulaşması faaliyetlerini kapsar (Park, 2001, 3.s.).

Tedarik zincirinde geleneksel üç aşama vardır. Bunlar;

- Tedarik
- Üretim
- Dağıtım (Thomas ve Griffin, 1996, 1.s.)

Kurum ve/veya kuruluşların tedarik zinciri süreçlerini yönetebilme yolunun birbirleri ile işbirliği içerisinde olmaları gerektiklerini bilmeleri, kuşkusuz bilgi merkezi ve hizmetlerini gündeme getirmektedir. Kurum ve/veya kuruluşların kendi üretim yaptıkları alan ile aynı ve/veya benzer üretim yapan diğer kurum ve/veya kuruluşlar ile işbirliği içerisinde bulunmaları, rekabet ortamında kendi faaliyetlerini artıracaktır. Aynı zamanda teorik düzlemde yapılan çalışmaları ve bu çalışmaları pratik düzlemde uygulayan işletmeleri, kendi alanlarında hazırlanmış olan basılı ve

elektronik kaynakları (e-kitap, e-dergi vb.), rehberler vb. bilgi kaynaklarına ulaşması bilgi merkezlerinin de tedarik zinciri ve yönetimi alanında ne derece etkili olduğunu ve süreci yönlendirdiği gözlemlenmektedir. Bünyesinde bilgi merkezi bulunan ve bilgi hizmetlerinden faydalanma imkanı elde eden kurum ve/veya kuruluşlar, müşteri beklentilerini tespit edebiliyor, buna bağlı olarak bu beklentileri rakiplerine göre daha hızlı karşılayabilme imkanı elde etmektedirler. Doğru bilgilerin, gereksinim duyan kişi, kurum ve/veya kuruluşlara zamanında ulaştırılmasını sağlayacak, bilgi merkezleri ve sistemleri kuşkusuz tedarik zincirini yönlendirebilmektedir.

Bilgi paylaşımı, tedarik zinciri yönetimi içerisinde bilgi teknolojileri alanında giderek önemli bir hale gelmektedir. Bilgi paylaşımının, lojistik yönetimi, iş, taktik, strateji vb. yolları vardır (Lotfi, Mukhtar, Sahran ve Zadeh, 2013, 299.s.). Tedarik zincirindeki kurum ve/veya kuruluşlar arasında bilgi paylaşımı tedarik zincirinin oluşmasına da neden olmaktadır.

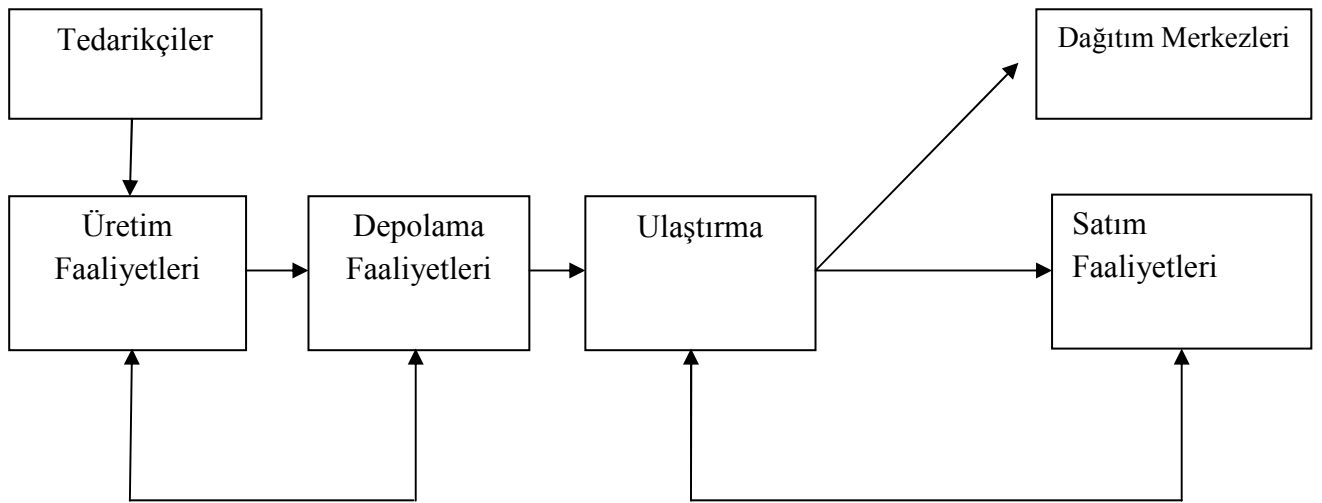
Tedarik zincirinde bilgi paylaşımının, kurum ve/veya kuruluşlara fayda sağladığı gözlemlenmektedir. Bunlar;

- Stok azaltma ve verimli stok yönetimi
- Maliyet düşürme
- Gelişmiş kaynak kullanımı
- Kamçı etkisi¹³'nin yok edilmesi
- Belirsizliğin azalması
- Arttırılmış üretim, kurumsal verimlilik ve iyileştirilmiş hizmetler
- Hızlı yanıt

¹³ Kamçı etkisi: “*Sipariş verme hızı varyansının, talep hızı varyansına oranıdır*” (Yegengil, Arslan ve Sevinç, 2011, 3.s.)

- Siparişten dağıtıma geçen surenin azalması
- Daha iyi izleme ve takip
- Erken pazarlama
- Yaygınlaştırılmış ađ
- Kullanım kapasitesi optimizasyonu (Lotfi, Mukhtar, Sahran ve Zadeh, 2013, 299.s.).

Tedarik zinciri, satın alma ve elde etme ile başlayıp, envanter ve depo yönetimi ile devam eden ve son olarak ürünlerin müşterilere ulaştırılması ile son bulan bir süreçtir (izmeci, 2002, 6.s.). Kurum ve/veya kuruluşlar için, temel bilgi süreçlerini içine alan tedarik zinciri yapısı aşağıda gösterilmektedir.



2. Şekil: Tedarik zinciri süreçleri (Beamon, 1998, 282.s.)

Yukarıda verilen Şekil tedarikçilerin üretim faaliyetleriyle başlayan ve birbirleriyle ilintili bir Şekilde dağıtım merkezleri ile son bularak ürünün müşteriye ulaşmasına dek geçen iş akış Őemasıdır. Söz konusu iş akış Őemasında i ve dış yani faaliyetlerin kendi içlerinde ve birbirleriyle yaşanan bilgi akışını yöneten ve/veya yönetecek olan faaliyet alanı bulunmamaktadır. Kuşkusuz tedarik zinciri süreçlerinde

var olan faaliyetlerin yaşadıkları bilgi gereksinimlerinin giderilmesi tedarik zinciri sürecinin ilk basamağı olan “ürünün müşteriye ulaşması”nı sağlayacaktır. Tedarik zincirinde yazılım ve donanım sağlamak kendi başına yeterli değildir (Li ve Lin, 2006, 1641.s.). Bir kurum tedarik zincirinde ki diğer gruplara karşı, verinin ulaşılabilir ve paylaşılabilir olmasını sağlayarak tedarik zincirinde bilgi akışını sağlayabilir, tedarik zincirinin etkinliğini ve verimliliğini arttırabilir aynı zamanda değişen müşteri ihtiyaçlarına daha hızlı cevap verebilir. Bu nedenle bilgi paylaşımı kurumsal rekabet avantajı sağlar (Li ve Lin, 2006, 1641.s.).

III.4.2. Tedarik Zincirinin Yönetim Süreçleri

Rekabetçi altyapı inşası, talebe bağlı tedarik senkronizasyonu, küresel performans ölçümü ve net değer yaratma amacı ile tedarik zinciri faaliyetlerinin tasarlanması, planlanması, kontrol edilmesi ve izlenmesi gibi işlemler sürecine tedarik zinciri yönetimi denir (APICS, 2014).

Tedarik zinciri yönetimi, 21. Yüzyılda kurumsal başarılarla ulaşabilmek için uygulanan küresel işlemler stratejisidir (Gunasekaran and Ngai, 2004, 269.s.). Tedarik zinciri yönetimi, kurumlar için stratejik bir avantaj durumundadır (Wagner, 2014, 1.s.). Tedarik zinciri yönetiminin birçok bilimsel makalede birçok kitapta tanımı yapılmaya başlanmıştır; fakat temelde üç ana başlığa ayrılmakta ve her başlık kendi içinde alt bölümlere ayrılmaktadır. Bunlar;

- Faaliyetler
- Faydalar

- Bileşenler ve/veya Tamamlayıcılar (Lotfi, Mukhtar, Sahran ve Zadeh, 2013, 299.s.).

Tedarik zinciri yönetimi, tedarik zincirinin bütününde üst müşteriye en az maliyet ile tedarikçilerin ve müşterilerin vasıtasıyla daha uygun müşteri fiyatı sunmak üzere üretim ve satışa yönelik olan ilişkilerin yönetimidir (Jespersen ve Larsen, 2005, 16.s.). Bir başka tanıma göre ise, tedarik zinciri yönetimi, üreticiler, tedarikçiler ve dağıtım merkezlerinin kendi içlerinde ve birbirleriyle aralarında ki bilgi ve materyal akışının yönetimidir (Thomas ve Griffin, 1996, 1.s.). Tedarik zinciri yönetimi, “*Tedarik Zinciri Ağları (Supply Chain Networks), Tedarik Kanalı Yönetimi (Supply Pipeline Management), Değer Zinciri Yönetimi (Value Chain Management) veya Değer Akış Yönetimi*” (Value Stream Management) kavramları ile karşımıza çıkabilmektedir (Hoşgören, 2011, 12.s.)

Tedarik zinciri yönetiminin gelişimi 1990’lı yıllarda “müşteri eğitimi”, “küresel pazarlar” ve “bilgi toplumu” üzerine üç ana eğilim etrafında şekillenmiştir. Öncelikle bireysel üretim ve müşterilerin gereksinimlerinin üst düzeyde karşılanması üzerinde durulmuştur. Esneklik ve cevap verilebilirlik tedarik yönetiminin anahtar faktörü olmuştur. İkinci olarak ise, Asya’da, Doğu Avrupa’da ve Güney Amerika’da 1990’larda yeni pazarlar elde edilmiş ve bu bölgelerin üretim aktiviteleri değişmiştir. Son olarak, bilgi teknolojilerinde meydana gelen değişim ve World Wide Web’in kuruluşu, yenileşimci iş anlayışları için temel olmuştur (Ivanov and Sokolov, 2010, 4.s.). Tedarik zinciri yönetiminde bilgi ve iletişim teknolojileri, elektronik veri değişimi, internet, www ile tüketici ve tedarikçi ilişkilerinde meydana gelen karışıklıkların üstesinden gelmektedir (Gunasekaran and Ngai, 2004, 270.s.). Bu karışıklık kurum ve/veya kuruluşlarda yürütülen tedarik zinciri yönetimini, çevrimiçi

iletişime yönlenmesi için zorlamaktadır. Örneğin, internet kullanımının artması, işletmeler ve müşteriler arasında yaşanan etkileşim aracılığı ile iletişimi güçlendirmektedir (Watson et al., 1998'dan aktaran: Gunasekaran and Ngai, 2004, 270.s.).

İlk basamağından son basamağına kadar birbiri ile iç içe geçmiş, aynı zamanda bağımsızlığa yatkın bir dizi basamaktan oluşan tedarik zincirinde başarı için parçaların birbirleriyle olan etkileşimlerinden kaynaklanan sinerjiyi ortaya çıkarmak amacıyla her parçanın kendi içindeki rolünü ve tedarik zincirindeki yerini anlamak gerekir. Tedarik zinciri kadar birbirleri ile etkileşen parçaların yarattıkları toplam faydanın, bağımsız olarak çalışmaları halinde yarattıkları faydadan büyük olduğu bir yönetim alanı bulmak zordur. Tedarik zincirinde sinerji yakalamak ve başarıya ulaşmak için tedarik zinciri yönetimini oluşturan parçaları anlamak gerekir (Chopra ve Meindl, 2007). Tedarik zinciri yönetimi uygulamalarının kendi içlerinde meydana gelen iş süreçleri sonunda çıktıkları meydana gelmektedir. Her bir iş sürecinin çıktısı, bir diğer iş süreci için girdi olmaktadır. Bu bağlamda süreçler arasında bir bilgi gereksinimi söz konusu olmaktadır. Söz konusu bilgi gereksiniminin giderilmesi aşamasında bilgi akışında yaşanacak herhangi bir sorun süreci olumsuz etkileyerek organizasyonların başarılarını düşürecektir.

Global Tedarik Zinciri Forumun'na (The Global Supply Chain Forum) göre tedarik zinciri yönetim süreçleri aşağıdaki şekildedir. (Croxtton vd., 2001'den aktaran: Özdemir, 2004, 91.s.).

- Müşteri Hizmet Yönetimi (Customer Service Management): Müşteriler ve servis sağlayıcılar arasında, hizmetli odaklı arayüz sunar.
- Talep Yönetimi (Demand Management)

- Sipariş İşleme (Order Fulfillment)
- İmalat Akış Yönetimi (Manufacturing Flow Management)
- Satın alma (Procurement)
- Ürün Geliştirme ve Ticarileştirme (Product Development and Commercialization)
- İadeler (Returns) (Özdemir, 2004, 91.s.).

Yukarıda verilen tedarik zinciri iş süreçlerinin birbirleri arasında ve kendi içlerinde enformasyon alışverişinin kesintisiz sağlanması gerekmektedir. Yukarıda da belirtildiği gibi herhangi bir süreçte yaşanan ve/veya yaşanacak olan bilgi kesintisi işleyişi bozacak ve organizasyonun belirlenen hedeflere ulaşmasını engelleyecektir. Kurum ve/veya kuruluşların pazarda konumunu koruyabilmeleri söz konusu bilginin alışverişiyle gerçekleşecektir.

III.4.3. Tedarik Zinciri Yönetiminin Gıda Endüstrisi Açısından Önemi

Gıda endüstrisinde tedarik zinciri yönetimi, günümüzde oldukça önemli bir hale gelmiştir. Gıda endüstrisinde tedarik zinciri ilk önce maliyet azaltma fikri ile başlamış ise de günümüzde kurum ve/veya kuruluşlar için oldukça stratejik bir konudur. Diğer endüstriyel alanlarda olduğu gibi, gıda endüstrisi de hammadde ve üretim maliyeti, dağıtım ve lojistik gibi faaliyetlerle ilgilenmektedir (Bourlakis ve Weightman, 2004'den aktaran: Uzeken, 2008, 55.s.).

Gıda tedarik zinciri, farklı yaklaşımlar ile yürütülmekte ve tedarik zincirinin tüm amacının verimliliği arttırmak olduğu bilinmektedir. Tedarik zinciri yönetiminin, değişen müşteri taleplerini gidermek, yüksek rekabet ortamında başarıyı yakalamak vb. süreçlerinin yanında, gıda güvenlik yasaları gibi çeşitli süreçleri

içermektedir. Gıda sektöründe tedarik zinciri yönetiminde önemli değişiklikler meydana gelmektedir. Bunlardan en önemlilerden biri kuşkusuz internettir. İnternet tabanlı uygulamalar, kurum ve/veya kuruluşların, iş yapma biçimini iki şekilde değiştirmiştir. Bu yaklaşımlar şunlardır;

- Geleneksel iş etkinliklerinin ve süreçlerinin gelişimi
- Sanal ağlar oluşumunu sağlamak (Manthou, Matopoulos ve Vlachopoulou, 2005, 447.s.).

Yukarıda belirtilen yaklaşımlar kurum ve/veya kuruluşlar için teknolojik tabanlı uygulamalar sonunda ortaya çıkan iş yapma biçimleridir. Bir firmanın iş süreçleri bağlamında bilgi gereksinimi başlıklı konuda belirtildiği gibi teknoloji aslında tek başına organizasyonlar için başarıyı getiren unsur değildir. Kurum ve/veya kuruluşların kurumsal bilgi yönetimini gerçekleştirmeleri rekabet avantajı sağlayacaktır.

III.5. Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı

Endüstriyel kurum ve/veya kuruluşların yüksek başarı elde edebilmeleri sürdürmekte oldukları iş süreçleri dışında ulusal ve uluslararası gıda güvenliği yönetim sistemlerini anlayarak uygulamaya aktarma ve ayrıca ulusal ve uluslararası gıda mevzuatına uygun olarak üretim yapmalarıyla mümkündür. Konunun daha iyi anlaşılması açısından çalışmanın bu bölümünde gıda güvenliği kavramı, gıda güvenliği yönetim sistemleri, gıda mevzuatı ve ulusal ve uluslararası alanda uygulanan gıda güvenliği yönetim sistemleri ve mevzuatı, bilgi gereksinimi kavramı çerçevesinde incelenecektir.

III.5.1. Gıda Güvenliği ve Gıda Güvenliği Standartları

III. 5.1.1. Gıda Güvenliği: Kavramsal İçerik

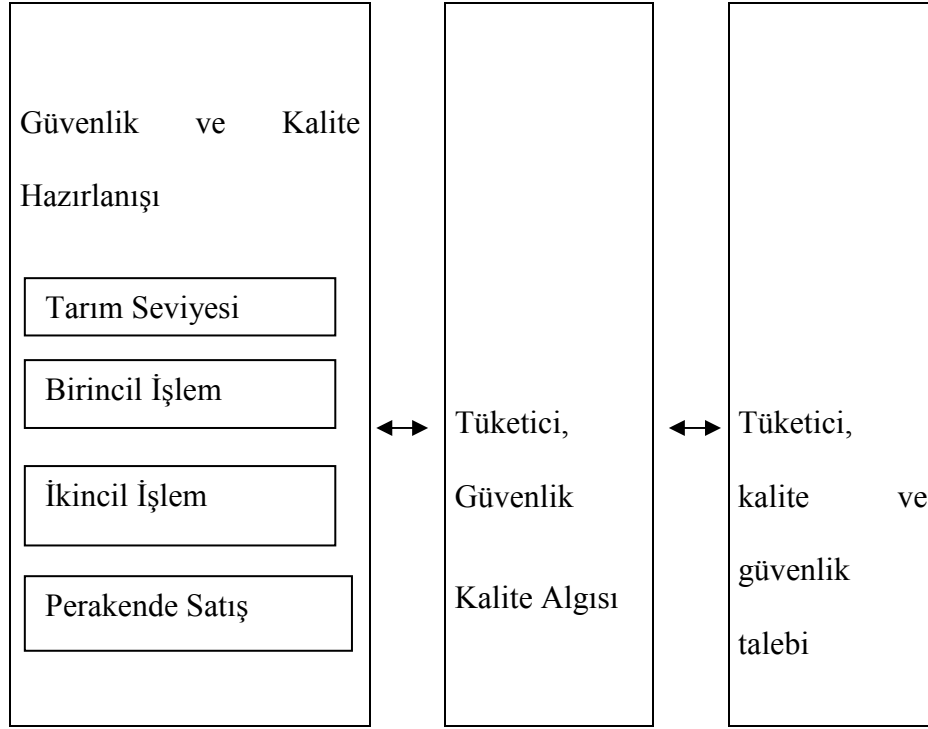
Gıda güvenliği kavramı, son yıllarda çok tartışılan konulardan biri olmasından dolayı literatürde çok fazla tanımla karşılaşılmaktadır. Üretim yapan organizasyonlar, kamu kurumları ve/veya kuruluşları, tüketiciler, bilimsel evre vb. gibi gruplar gıda güvenliğiyle ilgili kendi yaklaşımlarına göre çeşitli tanımlar yapmaktadırlar.

Gıda güvencesi, insanların aktif ve sağlıklı bir yaşam için gerekli olan besin ihtiyaçlarını ve gıda önceliklerini karşılayabilmek amacıyla yeterli, sağlıklı, güvenilir ve besleyici gıdaya fiziksel ve ekonomik bakımdan erişmeleri ve sürdürmeleri durumudur (DPT, 2001, 1.s.). Dünya Gıda Zirvesinin 1996 yılında yapmış olduğu tanıma göre gıda güvenliği; tüm insanların aktif ve sağlıklı bir yaşam sürdürebilmesi için yeterli, güvenli ve besleyici gıdalara her zaman erişmesidir (World Health Organization, 2013). Gıda güvenliği, tüketim esnasında gıda kaynaklarında tehlikelerin bulunması ile ilgilidir. Gıda zinciri boyunca, gıda güvenliği tehlikesi ile karşılaşılabilir, bu nedenle gıda zincirinin her aşamasında etkili bir kontrol gerekmektedir (Tayar, 2010, 21.s.).

Gıda güvenliği ve kalitesi kavramlarıyla ilgili üç temel yaklaşım bulunmaktadır. Bu yaklaşımlar şunlardır:

- Tüketicisi, kalite ve güvenlik talebi
- Güvenlik ve kalite hazırlığı/ şartı
- Tüketicisi, güvenlik ve kalite algısı (Grunert, 2005, 370.s.).

Aşağıdaki bulunan şekilde üç temel yaklaşım arasındaki ilişki daha rahat değerlendirilebilir.



3. Şekil Gıda güvenliği ve kalitesi araştırması (Grunert, 2005, 370.s.).

Yukarıda verilen şekilde üretici açısından güvenlik ve kalite algısı buna bağlı olarak tüketicinin güvenlik ve kalite algısı ve algıdan sonra tüketicinin ürüne yönelik talebi belirtilmektedir. Organizasyonlarda kalite ve güvenlik algısının üretimin ilk aşamasında başlaması -tüketici odaklı olarak algıyı oluşturmaları- tüketicinin ürüne karşı güvenlik ve kalite talebini etkileyecektir. Kurum ve/veya kuruluşların gıda güvenliğine ve gıda kalitesine uygun üretim yapabilmeleri ilgili konuda yaşadıkları bilgi gereksinimlerinin giderilmesiyle doğru orantılıdır. Organizasyonların ulusal ve uluslararası alanda gıda güvenliğine yönelik hazırlanmış mevzuata ulaşmaları, üretim sürecinde kurum ve/veya kuruluşları yönlendirecek ve ürüne karşı tüketicilerin de algısını kuşkusuz değiştirecektir.

III.5.1.2. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri

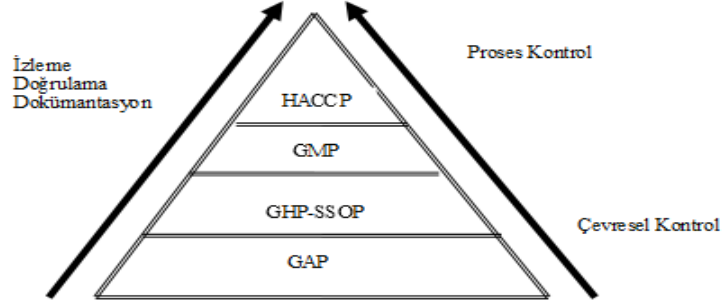
Gıda Güvenliği ve Yönetim Sistemleri: “*Gıda güvenliğini sağlamak için bir plan doğrultusunda tüm etkinliklerin düzenli olarak uygulanmasıdır*” (Çopur, Yonak ve Şenkoyuncu, 2010, 12.s.).

Söz konusu uygulamalar, kurum ve/veya kuruluşun kontrolü aldığı noktadan, kontrolü bıraktığı noktaya kadar tüm süreçleri kapsamaktadır. Gıda üretimi yapan kurum ve/veya kuruluşlar, ön koşul şartlarını yerine getirmeleri sonrasında, kalite yönetim ve gıda güvenliği sistemleriyle süreçlerini yönetmeye başlamalarının ardından, ürettikleri ürün ile ilgili sağlam bir duruş sergileyebilirler. (Çopur, Yonak ve Şenkoyuncu, 2010, 12.s.). Bu durumun sağlanabilmesi kurum ve/veya kuruluşların küresel ölçüde kabul edilmiş gıda güvenliği yönetim sistemlerine ve standartlarına uygun üretim yapmış olmalarıyla mümkündür.

Gıda güvenliği kapsamında küresel ölçüde uygulanan ve kabul edilmiş gıda güvenliği yönetim sistemleri şunlardır:

- HACCP - Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları
- GAP - İyi Tarım Uygulamaları
- GMP - İyi İmalat Uygulamaları
- GHP - İyi Hijyen Uygulamaları
- GLP - İyi Laboratuvar Uygulamaları
- GDP - İyi Dağıtım Uygulamaları
- SSOP - Standart Sanitasyon Uygulama Prosedürleri
- GVP - İyi Veteriner Uygulamaları

Aşağıdaki bulunan şekilde ise gıda güvenliğinin sağlanması aşamasında kullanılan gıda güvenliği yönetim sistemlerinin izlediği yol gösterilmektedir.



4. Şekil: Gıda güvenlik piramidi (Balçık Mısır, 2008, 9.s.).

Organizasyonların sağladıkları ve/veya sağlayacakları gıda güvenliği yönetim sistemlerinin dışında aynı zamanda gıda güvenliği standartlarına da uygun olarak iş süreçlerini geliştirmesi gerekmektedir. Tarım uygulamalarıyla başlayan süreç tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ile sonlanmıştır. Süreç uygulamaları izleme, doğrulama ve en son çıktı olarak dokümantasyonla sonlanmaktadır. İlgili süreçler birbirleriyle bağlantılı olup, sürecin sorunsuz ilerleyebilmesi amacıyla aralarında yaşanan ve/veya yaşanacak bilgi akışının kesintisiz sağlanması gerekmektedir.

III.5.1.3. Uluslararası ve Ulusal Düzeyde Gıda Güvenliği Standartları

Türk Dil Kurumu'na göre standart, “belirli ölçülere, yasaya, kullanıma uygun, ölçün, ölçünlü” olarak tanımlanmıştır (TDK, 2013). Tanıma göre, her alanın, her ürünün, kendi alanına özgü olarak hazırlanmış standartları bulunmaktadır. Gıda güvenliği alanında da hazırlanan uluslararası ve ulusal alanda uygulanan çeşitli standartlar mevcuttur. Bu standartlar aşağıda açıklanacağı şekildedir.

III.5.1.3.1. Uluslararası Standartlar

İngiliz Perakendecilik Konsorsiyumu Standardı (BRC): İngiliz Perakendecilik Konsorsiyumu Standardı, 1998 yılında geliştirilmiştir. Perakendeciler ve üretici firmaların ihtiyacını karşılamak amacıyla hazırlanmış olmasına rağmen standart küresel düzeyde popülerlik kazanmıştır (Mensah ve Julien, 2011, 1217.s.).

Uluslararası Gıda Standardı (International Food Standard/IFS)

Uluslararası Gıda Standardı, Alman-Fransız Toptan ve Perakendeciler Derneği ve derneğin İtalyan meslektaşları ile hazırlanmıştır. IFS, markalı gıda ürün tedarikçilerinin, toptan ve perakendecilerin denetlenmesi ve değerlendirilmesi amacıyla oluşturulmuştur bir standarttır (Supporting International Standards, 2011).

Tehlike Analizleri Kritik Kontrol Noktaları (Hazard Analysis and Critical Control Point/ HACCP)

Bu standart, *“gıda güvenliğinin kontrolü amacıyla bir yönetim sistemine uygulanan kuralları kapsar. Kapsama alınacak alanları kuruluş tarafından belirlenir. Bu standart, gıda zincirinin tamamında yer alan gıda üreten kuruluşlar ve tedarikçileri için düşünülmüştür. Standart aynı zamanda gıda güvenliğinin kanıtlanması amacıyla bir HACCP yönetim sistemi oluşturmak ve sürekliliğini sağlamak isteyen ve uygun olduğunda, HACCP yönetim sistemi belgelendirmesi için başvuran kuruluşlara uygulanabilir”* (TSE, 2013). Ülkemizde TS 13001 standardı olarak 2003 yılında yayımlanmıştır.

Standart, Gıda Pazarlama Enstitüsü tarafından geliştirilmiştir. Tüm zincir katılımcılar için gıda üretimi ve işleme dahil, gıda güvenliği ile gıda kalite yönetimini bir arada bulundurmaktadır (Mensah ve Julien, 2011, 1217.s.).

Aşağıda bulunan tablo gıda güvenliği yönetim standartlarının ortak gereksinimlerini göstermektedir.

2. **Tablo:** Gıda güvenliği standartları için ortak gereksinim (Mensah ve Julien, 2011, 1218.s.).

| Gıda Güvenliği Yönetim Standartları | BRC | HACCP | ISO 22000 | SQF | IFS |
|--|-----|-------|-----------|-----|-----|
| Yönetim Sistemi | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ön Koşul Programları | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| HACCP | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Onaylama & Doğrulama | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Acil Durum Hazırlığı/Kriz Yönetimi | ✓ | | ✓ | | |
| Kalite Yönetimi | ✓ | | | ✓ | ✓ |

Yukarıda verilen tabloda, gıda güvenliği standartlarının oluşması için gereksinimler verilmiştir. Her bir standart için verilen gereksinimler ve söz konusu gereksinimlerin standartlar için ortak özelliklerine yer verilmiştir. Gıda güvenliği yönetiminin organizasyonların kontrolü aldığı noktadan, bıraktığı noktaya kadar geçen süreç içerisinde meydana gelen tüm uygulamaları içerdiği belirtilmiştir. Bu bağlamda tabloda verilen standartların uygulama özellikleri ne kadar fazla olur ise kurum ve/veya kuruluş gıda güvenliği yönetimi sürecini daha etkili yönetilebilir.

ISO 22000

ISO 22000, gıda işletmelerinde gıda güvenliği yönetimi için gereksinimlerine uyumlu hale getirmek için geliştirilmiş küresel bir standarttır.

III.5.1.3.2. Ulusal Standartlar

TSE ISO 22000

Bu standart, “*gıda zincirinde yer alan bir kuruluşta, gıdanın tüketimi anında güvenli olmasını sağlamak ve gıda güvenliğine yönelik olan tehditleri kontrol altına alma yeteneğini göstermek için gerekli olan gıda güvenliği yönetim sistemine ait şartları kapsar*” (TSE, 2013).

TSE ISO/TS 22002-1

Bu standart, “*gıda güvenliği ile ilgili tehlikelerin kontrol altına alınmasına yardımcı olmak amacıyla ön koşullu programların (PRP) oluşturulması, uygulanması ve sürekliliğinin sağlanması ile ilgili kuralları kapsar*” (TSE, 2013).

TSE ISO/TS 22003

Bu standart, “*ISO 22000 standardında tanımlanan kurallar (veya belirlenmiş GGYS kurallarının diğer gereklilikleri) ile uyumlu bir gıda güvenliği yönetim sisteminin belgelendirilmesi ve denetimi için uygulanabilir kuralları kapsar ve müşterilere tedarikçilerinin belgelendirilme yollarının onaylanmış olduğu hakkında gerekli bilgi ve güveni sağlar*” (TSE, 2013).

TSE ISO/TS 22004

Bu standart, “*ISO 22000 standardının kullanımında uygulanabilecek kılavuzu kapsar*”. (TSE, 2013).

III.5.2. Uluslararası ve Ulusal Düzeyde Gıda Güvenliği Politikaları

Gıda üretimi yapan kurum ve/veya kuruluşların üretim aşamasında bilgi gereksinimlerini giderebilmeleri hem üretim hem diğer iş süreçleri ile ilgili yürürlükte olan mevzuatla ilgili sahip oldukları bilgiyle mümkündür. Aynı zamanda tüketici açısından da mevzuata hakim olabilmek, mevzuatla ilgili bilgi sahibi olabilmek, üretilen ürünle ilgili tüketicinin yaşadığı ve/veya yaşayacağı bilgi gereksinimlerinin giderilmesini sağlayacaktır.

Ülkelerin gıda mevzuatı oluşturabilmeleri için alana ilişkin araştırma yapıp, alanın ihtiyaçlarını hem üretici hem tüketici açısından tespit etmeleri gerekmektedir. Söz konusu süreçte bilgi uzmanlarının rolü unutulmamalıdır. Uluslararası alanda hazırlanmış mevzuata, standarda vb. gibi alanla ilgili gerçekleştirilmiş çalışmalara bilgi merkezleri, bilgi merkezlerinin sunduğu bilgi hizmetleri ve bilgi hizmeti sunan bilgi uzmanları aracılığıyla ulaşılabilmektedir.

Uluslararası alanda, gıda konusu ilk olarak İnsan Hakları Evrensel Bildirgesi 25. Maddesinde karşımıza çıkmaktadır. 25. Madde *“Herkesin kendisinin ve ailesinin sağlık ve refahı için beslenme, giyim, barınma ve tıbbi bakım hakkı vardır. Herkes, işsizlik, hastalık sakatlık, dulluk, yaşlılık ve kendi iradesi dışındaki koşullardan doğan geçim sıkıntısı durumunda güvenlik hakkına sahiptir”* (United Nations, The Universal Declaration of Human Rights, 2013) demektedir. Madde de yer alan herkesin beslenme hakkı vardır ifadesi şüphesiz, beslenme aşamasında güvenilir gıdaya erişim sürecini akla getirmektedir.

Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), Çocuklara Yardım Fonu (UNICEF), Dünya Sağlık Örgütü (WHO), Birleşmiş Milletler (BM) Gıda ve Beslenme konuları ile

doğrudan ilgilenen kuruluşlarıdır. Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı da Gıda ve Beslenme ile yakından ilgilenen kuruluşlar arasındadır ve Gıda ve Beslenmeyi kalkınmanın bir unsuru olarak değerlendirmektedir (Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi Çalışma Grubu Raporu, 2003, 58.s.). Gıda güvenliği ile ilgili Birleşmiş Milletler bünyesinde, Gıda Güvenliği ve Kırsal Kalkınma İletişim Ağı oluşturulmuştur. Oluşturulan iletişim ağının sekreteryası görevini FAO ve Uluslararası Tarımsal Kalkınma Fonu (IFAD) üstlenmiştir.

Gıda güvenliği sorununu çözmüş olan ülkeler, gıdaların üretim ve ticaretinin insan sağlığına ve çevreye zarar vermeyecek şekilde ve güvenli bir şekilde üretilmesi için titiz çalışmalar gerçekleştirmektedirler (Kalkınma Bakanlığı, 2013).

Dünya Sağlık Örgütü (WHO) küresel gıda güvenliği endişelerini;

- *Mikrobiyolojik tehlikeler*
- *Kimyasal tehlikeler*
- *Gıda kaynaklı hastalıkların taranması ve izlenmesi*
- *Yeni teknolojiler*
- *Ülkelerde mevcut idari ve beşeri kapasitenin geliştirilmesi* başlıkları altında sınıflandırmıştır (Gıda Güvenliği, Bitki ve Hayvan Sağlığı Özel İhtisas Komisyonu Raporu, 2007, 4.s.).

Gıda güvenliğine ilişkin olarak temelde rekabet ve rekabetin sürdürülebilirliğinin sağlanması amacıyla “Kalite kontrol ve yönetim sistemleri” oluşturulmuştur (Giray ve Soysal, 2007, 485.s.). Bir önceki bölümde açıklanan ISO 9000 Kalite Standartları ve TSE tarafından oluşturulan standartlar bunların başlıca olanlarıdır.

Tarım toplumu olan ülkemizde, üretim aşamasında yaşanan hammadde sıkıntısı, bulunan hammaddelerin mevsimsel değişiklikleri, hammaddelerinin kalitesizliği gibi sıkıntılar kurum ve/veya kuruluşlar açısından sorun teşkil etmekte, bu durumda, kuşkusuz güvenli gıda üretimini etkilemektedir. Ülkemizde, kayıt dışı işletme sayısı oldukça yüksektir ve bu durum enformasyon eksikliğinden kaynaklı denetim problemini beraberinde getirmekte, buna bağlı olarak kontrol güçleşmekte ve bu da güvenli gıda üretimini olumsuz yönde etkilemektedir.

Ülkemizde gelir seviyesinin azalması ile birlikte, alım gücünün azalması, risk içeren gıdaların tüketimini arttırmakta, aynı zamanda hijyen bilincinin eksikliği ve gıda güvenliği alanında yaşanan enformasyon eksikliği, yaşanmakta olan sorunlar arasında gösterilebilir (Çopur, Yonak ve Şenkoyuncu, 2010, 19.s.).

Güvenli gıda konusunda rol üstlenen önemli faktörlerden biri de kuşkusuz tüketicilerdir. Tüketicilerin, güvenli gıda tüketimi aşamasında yaşadıkları enformasyon gereksinimlerinin karşılanması ülkemizde “Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun” ile yasal güvence altına alınmış olması; fakat bunun tam olarak yerine getirilmemesi de güvenli gıda konusunu gündeme getirmektedir. Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda yaşadıkları enformasyon gereksinimlerinin giderilmesi, mevcut olan yasal düzenlemeler ile mümkün olabilmekte, bu amaçla tüketicilerin bu konuda bilgilendirilmesi gerekmektedir. Bu durumda bu konuda görev alacak personelin de tüketicilerin enformasyon gereksinimlerini karşılayabilmek için, öncelikle uzman personel bazında kendilerinin, enformasyon gereksinimlerinin karşılanması ve bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Uluslararası Gıda Güvenliği Araştırma Merkezi bünyesinde oluşturulmuş bilgi merkezi gibi ulusal düzeyde kurulacak olan bir bilgi merkezi kuşkusuz söz konusu eksikliği vereceği bilgi

hizmetleriyle giderecektir. Aynı zamanda ülkemizde gıda güvenliği alanında yaşanan olumsuz koşulların iyileştirilmesi açısından uluslararası gıda kuruluşları ve/veya organizasyonları ile sıkı bir ilişki içerisinde bulunması kaçınılmazdır.

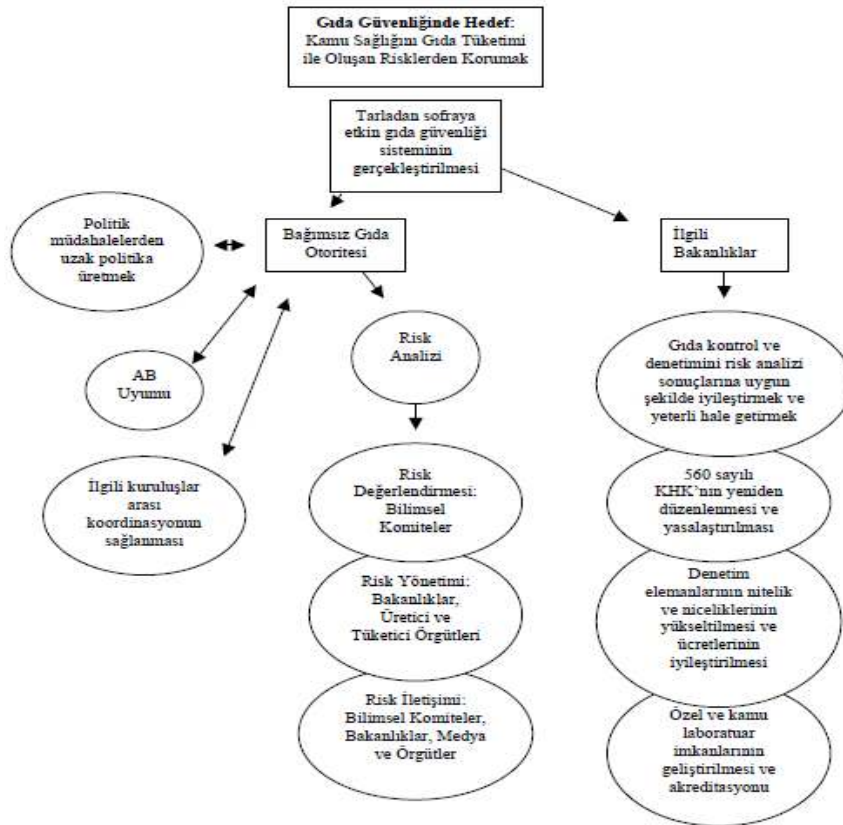
Gıda güvenliği ile ilgili ülkemizde çeşitli politikalar uygulanmaktadır. Bunlardan biri, Devlet Planlama Teşkilatı (DPT) tarafından hazırlanan, 2007-2013 yıllarını kapsayan Dokuzuncu Beş Yıllık Kalkınma Planıdır. Kalkınma planında ilk olarak Avrupa Birliği'ne katılım sürecinde, üretimden tüketime kadar olan süreç içerisinde, Avrupa Birliği norm ve standartlarına ulaşılması için gıda güvenliği kapsama alınmıştır. *“Gıda güvencesinin ve güvenliğinin sağlanması ile doğal kaynakların sürdürülebilir kullanımı gözetilerek, örgütlü ve rekabet gücü yüksek bir tarımsal yapı oluşturulacaktır.”*(Kalkınma Bakanlığı, 2013) ifadesi yine Dokuzuncu Kalkınma Planında gıda güvenliği konusunda yer alan maddelerden biridir.

Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi ve Eylem Planı, DPT Müsteşarlığı, üniversiteler, sivil toplum kuruluşları, çeşitli kamu kurum ve/veya kuruluşları, Birleşmiş Milletler Çocuk Fonunun da ortak desteği ile oluşturulmuş bir çalışma grubudur. Çalışma grubunun gıda güvenliği alanında belirlemiş oldukları hedefler arasında aşağıda bulunan maddeler yer almaktadır;

- *Gıda işletmelerinde sorumlu yönetici olabilme koşulları, sorumlu yöneticinin istihdam, çalışma güvencesi, görev, yetki ve sorumlulukları gibi konularda gerekli yasal düzenlemeler ivedilikle yapılacaktır.*
- *560 sayılı KHK yasalaşırken orta ve uzun vadede kurulması öngörülen katılımcı, bağımsız ve bilimsel nitelikli Ulusal Gıda Otoritesi kuruluncaya kadar görev yapmak üzere gıda danışma gruplarının kurulması ile ilgili geçici madde eklenecektir.*

- *Gıda üretimi, hazırlanması, satışı ile ilgili konularda çalışacak kişilerin belli bir eğitimden geçmesi, gıda denetimini yapacak elemanların gıda konusunda eğitilmiş olması ve bu konuda yasal düzenlemenin Bakanlıklarca oluşturulması sağlanacaktır* (Kalkınma Bakanlığı, 2013).

Aşağıdaki şekil, stratejide öngörülen gıda güvenliği sistemini göstermektedir.



5. Şekil: Stratejide öngörülen gıda güvenliği sistemi (DPT Müsteşarlığı, Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi Çalışma Grubu Raporu, 2003).

Şekilde öngörülen hedef, tarladan sofraya etkin gıda güvenliği sisteminin gerçekleşebilmesi için risk analizi, ilgili kuruluşlar arası koordinasyon ve AB uyumu faaliyetlerinden sorumlu ve bilimsel nitelikli bir Ulusal Gıda Otoritesi'nin kurulmasıdır (Güder, 2006, 61.s.).

Türkiye, aynı zamanda Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı ve Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü ile birlikte “Gıda Güvenliği” alanında çalışmalarda bulunmuş ve bu işbirliği ile bir çalışma grubu oluşturmuştur. Gıda Güvenliği Çalışma Grubu olarak adlandırılan grup, Türkiye ile ilgili rapor düzenlenmesini yönlendirmiş ve bunun sonucunda “Ulusal Gıda Güvenliği Değerlendirme Raporu” ortaya konulmuştur. Söz konusu raporda ortaya çıkan olumsuzluklar neticesinde ise Türkiye'nin ulusal ve uluslararası alanda belirlediği yeni politikalar saptanmıştır.

Gıda güvenliği politikalarının oluşturulması ülkelerin gıda mevzuatlarının etkili işleyişiyle ilgilidir. Güvenli gıda üretimi ve güvenli gıda tüketimi ile ilgili oluşturulan ve/veya oluşturulacak olan politikalar bir mevzuata bağlı olarak oluşturulursa anlamlı olacaktır. Bu bağlamda her ülkenin kendine ait ulusal bir gıda mevzuatına sahip olması aynı zamanda tüm ülkelerin, dikkate alarak üretim yaptığı veya tüketiciye yönelik uluslararası düzlemde gıda mevzuatı uygulamalarını içermelidir.

III.5.3. Uluslararası ve Ulusal Düzlemde Gıda Mevzuatı

Kurum ve/veya kuruluşların faaliyet gösterdikleri ülkede faaliyetlerine devam edebilmeleri ilgili mevzuata uygun olarak üretim yapmalarıyla mümkündür. Ayrıca uluslararası alanda konumlarını koruyup, küresel düzlemde de yer alabilmek için uluslararası mevzuatı da göz ardı etmeyerek üretim yapmaları gerekmektedir. Bir organizasyonun daha kuruluş aşamasında faaliyet gösterecekleri alanla ilgili mevzuatta araştırılmalıdır. Firmalar için temel bilgi gereksinimi olan mevzuat bilgisi çeşitli yollarla giderilmektedir. Kuşkusuz organizasyon içinde veya ülke genelinde

oluşturulacak alan ile ilgili ulusal bilgi merkezi bu konuda firmalara yardımcı olacaktır.

TDK tanımıyla mevzuat, “Bir ülkede yürürlükte olan yasa, tüzük, yönetmelik vb.nin bütünü” olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2013). Herhangi bir konuda mevzuat oluşturulabilmesi, ilk olarak ilgili konunun tam olarak anlaşılmasını ve tanımlanmasını gerektirmektedir. Buna bağlı olarak bir politika belirlenmelidir. (Öztañ ve Kahraman, 2005, 13.s.).

Gıda maddelerinin üretildiği, depolandığı, satıldığı merkezlerin niteliklerini belirleyen, aynı zamanda tüketiciyi koruma adına düzenlenmiş, kanun, tüzük ve yönetmeliklerin tümüne gıda mevzuatı denmektedir. (Giray ve Soysal, 2007, 487.s.). Etkin bir gıda kontrol sistemi ve gıda güvenliği politikası oluşturabilmek, ulusal düzeyde kapsamlı ve tutarlı yasal bir düzenleme gerektirmektedir (Vapnek ve Spreij, 2005, 195.s.). Bu durum her ülkenin kendine ait bir gıda mevzuatı oluşturmasının kaçınılmaz olduğunu göstermektedir.

Uluslararası gıda mevzuatı ile ilgili ilk girişim, 1963 yılında Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından oluşturulmuş Codex Alimentarius Komisyonu (CAC) ile başlamıştır. Codex Alimentarius Komisyonu, uluslararası gıda standartları geliştirmek, tüketici sağlığını korumak için güvenli ve kaliteli gıda ürünlerinin üretilmesini sağlamak ve gıda ticaretini kolaylaştırmak amacıyla oluşturulmuş bir komisyondur. Komisyonda Türkiye dahil 185 üye ülke bulunmaktadır. Ülkeler kendi ulusal gıda mevzuatlarını, CAC standartlarını dikkate alarak oluşturmaktadır.

Avrupa Birliğinde merkezine bireyi alan bir sistem bulunmaktadır. Birlik, AB vatandaşlarının yaşam kalitesini sürekli olarak yükseltmeyi amaçlamaktadır. Bu amaç için kullanılan en etkili araçlardan birisi de “ortak tüketici politikası”dır.

Tüketiciyi korumaya yönelik çalışmaların başlangıcı 1972 tarihinde yapılan Paris Zirvesi olarak düşünülebilir. Zirveye katılan ülkeler, oluşturulan tüketiciyi koruma topluluk politikasının, tüketicilere daha yakın olması gerektiğini düşünmüşler ve tüketicilerin korunması gerektiğini yeni hedefleri haline getirmişlerdir. Buna bağlı olarak, Tüketici Danışma Komitesi oluşturulmuştur. Tüketici Danışma Komitesi aşağıda verilen kuruluşlardan oluşmaktadır:

- Tüketici Birlikleri Avrupa Bürosu (BEUC: European Bureau of Consumers' Unions) Avrupa Topluluğu Aile Organizasyonlar Konfederasyonu (COFACE: Committee of Family Organizations in the Community)
- Avrupa Topluluğu Tüketiciler Kooperatifi (EUROCOOP: European Community of Consumer Cooperatives)
- Sendikalar Avrupa Konfederasyonu (CES: European Trade Union Confederation) (Tüketici Dosyası, 1997'den aktaran: Baykan,1997).

Türkiye'de son yıllara kadar bilimsel ve teknolojik gelişmelere uyum sağlayamayan bir gıda mevzuatı bulunmaktadır. Bu bağlamda, önceki uygulamalara bakarak, daha etkin ve verimli bir gıda sisteminin oluşturulması için günümüzde çalışmalar yapılmaktadır (Halaç, 2002, 116.s.).

Gıda alanı ile ilgili uygulamalar ve hizmetler, eski adı ile Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, İç İşleri Bakanlığı, Türk Standartlar Enstitüsü vb. kuruluşlar üzerinden çeşitli yasalar ile yürütülmekteydi. Bu durum ise gıda alanında bir karışıklığa sebep olmaktaydı. Ülkemizde gıda mevzuatı oluşturma çalışmaları,

uluslararası alanda çeşitli kamu kurumları ve çeşitli kuruluşlar tarafından hazırlanan ve yürütülmekte olan yasalar incelenerek 1995 yılında başlamıştır.

28 Haziran 1995 tarihli Resmi Gazetede yayımlanan “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair” 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname’nin 27.05.2004 tarihinde değiştirilerek kabul edildiği kanunda belirtilen amacı, “*Gıda güvenliğinin temini, her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin teknik ve hijyenik şekilde üretim, işleme, muhafaza, depolama, pazarlama ve halkın gereği gibi beslenmesini sağlamak, üretici ve tüketici menfaatleriyle halk sağlığını korumak üzere gıda maddelerinin üretiminde kullanılan her türlü ham, yarı mamul ve mamul gıda maddeleri ile gıda işlemeye yardımcı maddeler ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin güvenliğine ilişkin özelliklerinin tespit edilmesi, gıda maddeleri üreten ve satan işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarının belirlenmesi, gıda maddeleri ile ilgili hizmetler ile denetimine dair usul ve esasları belirlemektir*”, şeklindedir (TBMM: Kanunlar, 2013).

Gıda mevzuatı içerisindeki bulunan yönetmelikler ise aşağıdaki gibidir;

- Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname, Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkındaki Yönetmelik,
- Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliği, Gıda İşleme Yönetmeliği,
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği,
- Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin, Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik,
- Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik,

- Doğal Kaynak, Maden ve İçme Suları İle Tıbbi Suların İstihsalı, Ambalajlanması ve Satışı Hakkındaki Yönetmelik,
- Etiket, Fiyat ve Tarife Listeleri Yönetmeliği, Özel Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş ve Faaliyetleri Hakkındaki Yönetmelik
- Tüketici Hakları Kanunu (www.turkgidamevzuati.com'dan aktaran: Halaç, 2002, 117.s.)

Yukarıda belirtilen kanunlar dışında genel endüstriyel kurum ve/veya kuruluşları kapsayan 6102 sayılı Türk Ticaret Kanunu da gıda firmalarını ilgilendiren kanunlar arasındadır.

Gıda alanında faaliyet gösteren firmaların web sayfaları incelendiğinde “Bilgi Toplumu Hizmetleri” başlığı dikkat çekmektedir. Web sayfalarında bulunan söz konusu başlık incelendiğinde 6102 sayılı kanunun getirdiği bir zorunluluk olarak firmaların finansal durumları ile ilgili bilgilerin verildiği görülmektedir. Kuşkusuz bünyesinde bilgi merkezi bulunmayan organizasyonlar bilgi toplumu hizmetlerini sadece mevzuata dayalı olarak sunmaktadırlar. Kullanıcı araştırmasının yapıldığı bir sonraki bölümde bazı organizasyonlar içinde bilgi merkezlerinin bulunduğu belirtilmiştir. Bilgi merkezi olan organizasyonların web sayfaları incelendiğinde ise bilgi merkezlerinde sadece kurum içi bilgi gereksinimlerinin giderilmeyip, tüketicinin de bilgi gereksinimlerini giderecek uygulamaların olduğu dikkat çekmektedir.

Bu bölümde genel olarak gıda endüstrisinin temel bileşenleri olan kalite, kalite yönetimi, toplam kalite yönetimi, kalite politikası, tedarik zinciri, tedarik zinciri yönetimi, yönetim süreçleri, gıda endüstrisi açısından önemi, ulusal ve uluslararası

gıda güvenliği yönetimi ve gıda mevzuatı gibi konuları kavramsal olarak bilgi gereksinimi olgusu çerçevesinde incelenmiştir.

Takip eden bölümde Türkiye’de gıda alanında faaliyet gösteren büyük işletmeler ve gıda biliminde faaliyet gösteren öğretim üyelerinin bilgi gereksinimlerine ve sunulan bilgi hizmetlerine yönelik bulgular ve analizlere yer verilmiştir. Yapılan kullanıcı araştırmasıyla kullanıcı gruplarının bilgi gereksinimlerini, bilgi arama davranışlarını ve kullanıcılara sunulan bilgi hizmetleri araştırılarak, yaşanan eksiklikler tespit edilmiştir. Söz konusu eksiklerin giderilmesi amacıyla değerlendirme bölümünde sunulacak hizmetlerin kalitesi, kullanıcı grubunun bilgi arama davranışlarının değişmesi ve bilgi gereksinimlerinin giderilmesine yönelik öneriler sunulabilmesi için araştırma verileri kullanılmıştır.

IV. BÖLÜM

GIDA BİLİMİ VE GIDA ENDÜSTRİSİNDE BİLGİ GEREKSİNİMİ, BİLGİ ERİŞİM SÜRECİ VE BİLGİ ARAMA DAVRANIŞLARI

IV. 1. Amaç ve Kapsam

Bilgi gereksiniminin karşılanması ve sunulan bilgi hizmetleri hakkında literatür taraması yapıldığında birçok kullanıcı grubu için araştırmaların yapıldığı fakat gibi bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarının bilgi gereksinimlerinin tespiti ve bu gereksinimlere uygun sunulan bilgi hizmetleri ve söz konusu kullanıcı grubunun bilgi arama davranışlarıyla ilgili çalışmaların tezin birinci ve takip eden diğer bölümlerinde de belirtildiği gibi söz konusu alanlarda çalışmaların az olduğu dikkat çekmektedir. Buna bağlı olarak gerçekleştirilen kullanıcı araştırması söz konusu kullanıcı gruplarının bilgi gereksinimlerinin, bilgi arama davranışlarının, bilgi erişim sırasında kullandıkları kaynak ve/veya kanalların, bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma durumlarının, bilgi erişim sırasında karşılaştıkları zorlukların tespiti açısından önemlidir.

Artan rekabet ortamında, akademik ve sektörel düzeyde faaliyet gösteren bireyler, akademik kurumlar, kendi alanları ile ilgili hazırlanmış akademik çalışmalardan, projelerden, ar+ge faaliyetlerinden, ulusal ve uluslararası alanda düzenlenen mesleki toplantılardan, yürürlükte olan mevzuattan, zamanında ve yeterli biçimde haberdar olamamaktadır. Çalışmada belirtilen bu soruna çözüm önerisi olarak alan ile ilgili ulusal bir bilgi merkezi oluşturulabileceği aynı zamanda çalışmanın alanla ilgili uluslararası alanda yapılan ve/veya yapılacak olan çalışmalarla karşılaştırılabileceği düşünülmüştür. Buna bağlı olarak ülke

gerçeklerinin belirlenebilmesi amacıyla hem gıda bilimi alanı hem gıda sektörü alanı için Türkiye ölçeğinde araştırma yapılmıştır.

Kullanıcı araştırmasına konu olan gıda bilimi alanı için ÖSYM web sayfası üzerinden yükseköğretim istatistiklerine gidilerek 2012-2013 yılı için aşağıda verilen istatistiklere erişilmiştir.

- *“Lisans eğitimi veren yükseköğretim programlarında görevli öğretim elemanlarının öğretim alanlarına göre sayısı”*
- *“Ön lisans eğitimi veren yükseköğretim programlarında görevli öğretim elemanlarının öğretim alanlarına göre sayısı”*
- *“Enstitü ve araştırma merkezlerinde görevli öğretim elemanlarının öğretim alanlarına göre sayısı”*(ÖSYM, 2013)

Yukarıda verilen istatistikler incelenerek Profesör (Prof.), Doçent (Doç.) ve Yardımcı Doçent (Yrd. Doç.) olmak üzere 429 öğretim üyesi gıda bilimi alanı için araştırma evreni olarak belirlenmiştir¹⁴. Akademisyenler için araştırma evrenin belirlenmesini takiben örneklem sayısının belirlenmesi için çalışmalar yapılmıştır. Bu çalışmalar kapsamında yukarıda verilen istatistikler tekrar incelenmiş ve istatistik verilerine göre Türkiye genelinde gıda bilimi ve gıda teknolojisi alanında faaliyet gösteren 138 Prof., 69 Doç. ve 196 Yrd. Doç. saptanmıştır. Buna bağlı olarak evrendeki her akademisyenin “eşit” ve “bağımsız” seçilme şansına sahip olmasına dayalı olarak (Altunışık, 2005, 129.s.) ve evreni temsil eden 429 sayısı üzerinden basit tesadüfi örnekleme yöntemi kullanılarak %5 hata oranı ve %90 güven

¹⁴ Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi, Eylül 2013.
<http://www.osym.gov.tr/belge/1-19213/2012-2013-ogretim-yili-yuksekogretim-istatistikleri.html>
 adresinden erişilmiştir.

aralığında 167 öğretim üyesi kullanıcı araştırması kapsamına alınmıştır. Araştırma sonuçlarına göre ise %7.56 hata oranı ve %90 güven aralığında 93 kişi (%55.68) anket formlarını yanıtlamıştır.

Gıda sektörü alanı için Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) Bilgi Erişim Müdürlüğü'ne başvurularak Türkiye'de gıda alanında faaliyet gösteren firmalara ilişkin bilgi istenmiştir; ancak ilgili müdürlüğün yetkilisi söz konusu bilgiye kurumun Web sayfasında bulunan sanayi veri tabanından erişilebileceği bilgisini aktarmıştır. Sanayi veri tabanı¹⁵ incelenmiş; fakat araştırma kapsamında ele alınması istenen büyük ölçekli işletmelere ait saptama yapılamamıştır. Bunu izleyen aşamada TOBB'a tekrar başvurularak Bilgi Erişim Müdürlüğü'nden hem küçük ve orta ölçekli hem de büyük ölçekli işletmeler bazında gıda sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin sadece sayısına ulaşılmıştır. Sonuç olarak toplamda gıda sektörü alanında 11.580 işletmenin ülkemizde faaliyet gösterdiği; bunlardan 11.372'sinin küçük ve orta ölçekli işletmeler olduğu; 202'si yiyecek, 6'si içecek sektöründe olmak üzere toplam 208 büyük ölçekli işletmenin bulunduğu tespit edilmiştir. Araştırmada zaman kısıtlılığı ve özel sektörden yanıt alma zorluğu göz önünde bulundurularak evreni tespit için sadece büyük ölçekli işletmeler seçilmiştir. Bu doğrultuda örneklem için basit tesadüfi örnekleme yöntemi¹⁶ tercih edilerek uygulama, %5 hata oranı ve %90 güven aralığında 118 işletme üzerinden gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre ise %12.29 hata oranı ve %90 güven aralığı üzerinden 37 firma (%31.35) anket formlarını yanıtlamıştır.

¹⁵ TOBB, Sanayi veritabanı, Eylül 2013.

<http://sanayi.tobb.org.tr/> adresinden erişilmiştir.

¹⁶ Tanımlanan evrendeki her elemanın "eşit" ve "bağımsız" seçilme şansına sahip olmasıdır (Altunışık, Coşkun, Bayraktaroğlu ve Yıldırım, 2005, 129.s.).

Anket çalışması, Türkiye ölçeğinde yapılacak olmasına dikkat edilerek kapsamlı hazırlanmıştır; fakat kullanıcı araştırmasının uygulanması sırasında çeşitli sorunlarla karşılaşmıştır. Bu sorunlar şunlardır;

- Gıda bilimi alanında anket uygulaması sırasında tüm soruların kriterlerini olumlu yönde taşıyan üniversitelerde faaliyet gösteren akademisyenler, yöneltilen sorularda tespit edilmek istenen unsurlara sahip olduklarını belirterek, sorulara yanıt vermek istememişlerdir. Bu bağlamda tezin kapsamı konusunda ve kullanıcı araştırmasının Türkiye genelinde yapıldığı konusunda akademisyenler tekrar bilgilendirilerek konu ile ilgili sağlıklı bir karşılaştırma yapılması için sorular örneklem grubunda olan söz konusu öğretim üyelerine tekrar gönderilmiştir.
- Anket sorularının elektronik ortamda gönderilmesi nedeniyle bu soruların e-postalarda gereksiz kutusuna düşmesi ihtimali çerçevesinde bazı öğretim üyelerine anket sorularının ulaşmadığı düşünülmektedir.
- Geri dönüş alınan bazı e-postalarda öğretim üyeleri, yurt içi ve/veya yurt dışı akademik çalışmalardan dolayı yaşadıkları yoğunluk sebebiyle anket sorularına cevap veremediklerini belirtmişlerdir. Buna bağlı olarak söz konusu öğretim üyeleri tekrar soruları görmek istemişlerdir. Dolayısıyla bazı öğretim üyelerinden bu tarz geri dönüşlerin yapılmadığı buna bağlı olarak da anket sorularına cevap vermedikleri düşünülmektedir.
- Gıda sektörü alanında anket formlarına verilecek yanıtların kurumsal prestiji zedeleyeceği üzerinde firmalarda bir takım olumsuz fikirler oluşturabileceği kanaatinden ötürü yanıt oranının düşük olduğu düşünülmektedir. Bu bağlamda birebir ve telefonla görüşmelerde

firmalara, anket sonuçlarıyla ilgili alınan verilerde herhangi bir şekilde kurum ve/veya kuruluş isimlerinin kullanılmayacağı belirtilerek sorulara yanıt aranmaya çalışılmıştır.

- Her iki kullanıcı grubunun da bazı soruların içeriğine bağlı olarak yaşadıkları bilgi eksikliğinin de yanıt oranını düşürdüğü düşünülmektedir.

IV.2. Araştırmanın Metodolojisi

Gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarının bilgi gereksinimlerinin, bilgi arama davranışlarının, bilgi erişim sırasında kullandıkları bilgi kaynak ve/veya kanallarının, bilgi erişim sırasında yaşadıkları zorlukların tespiti amacıyla birincil veri toplama yöntemlerinden olan anket tekniği uygulanmıştır. Söz konusu teknikle araştırmaya konu olan gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarının evrenlerini temsil eden örneklem gruplarına sorular yöneltilmiştir.

Pratik düzlemde gerçekleştirilen kullanıcı araştırmasının iki ayrı ankette oluşması ve Türkiye ölçeğinde olması nedeniyle, gıda bilimi kullanıcı grubuna anket sorularının elektronik ortamda gönderilmesinin uygun olduğuna karar verilmiştir. Anket soruları gizlilik ilkesi esas alınarak “*Google Documents*” programında oluşturularak, kullanıcılara yöneltilmiştir. Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin iletişim bilgilerine ulaşabilmek için ülkemizde bulunan tüm üniversiteler incelenmiştir. Üniversitelerin ilgili ön-lisans, lisans ve araştırma merkezlerinde faaliyet gösteren akademisyenlerin iletişim bilgileri tespit edilerek ilk anket e-posta yoluyla “*Google Documents*” linkiyle 03.09.2013 tarihinde akademisyenlere gönderilmeye başlanmıştır.

Sorular kullanıcı grubuna iki kez gönderilmiştir. İlk gönderimde 66 adet yanıt alınmıştır. Yanıt oranı yetersiz olduğu için anket formu kullanıcı grubuna ikinci kez gönderilmiştir. Kullanıcı grubuna ikinci gönderim 04.12.2013 tarihinde başlamış ve 27 kişiden daha yanıt alınarak, anket sorularını yanıtlayan toplam sayı 93'e ulaşmıştır. Böylelikle gıda bilimi alanında gerçekleştirilen kullanıcı araştırmasında yanıt oranı %55.68 olmuştur.

Araştırma verilerinin Türkiye gerçeğini yansıtması amaçlanarak gıda sektörü alanında faaliyet gösteren büyük ölçekli işletmeler Türkiye ölçeğinde ele alınmıştır. Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren büyük ölçekli işletmelere ait iletişim bilgilerine ise TOBB Sanayi veri tabanı aracılığıyla erişilmiştir. Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren firmaların kapasite raporları incelenerek büyük ölçekli işletme oldukları tespit edilmiştir. Araştırmada Türkiye ölçeği dikkate alındığı için coğrafi uzaklık sorunu ve zaman kısıtlılığı nedeniyle gıda sektörü kullanıcı grubuna anket uygulanmasının elektronik ortamda gerçekleştirilmesi uygun görülmüştür. Kullanıcı grubu için ilk anket uygulaması e-posta aracılığıyla 07.09.2013 tarihinde başlamıştır. İlk gönderimde 19 firmadan yanıt gelmiştir. Elektronik ortamda yanıt alınamayan firmalarla ve/veya işletmelerle yanıt oranını arttırmak amacıyla birebir firmalara gidilerek ve telefon görüşmesi gerçekleştirilerek anket formlarının firmalara ulaşması yönünde çaba gösterilmiştir. Birebir firmalara gidilerek 3 firmadan, 15 firma ile de telefon görüşmesi yapılarak anket sorularına yanıt alınmıştır. Toplamda gıda sektörü alanında faaliyet gösteren 118 firmadan 37'sinden anket formlarına yanıt alınmıştır. Böylelikle gıda sektörü alanında yanıt oranı %31.35 olmuştur.

Bunun yanı sıra gıda bilimi ve gıda sektörü alanında faaliyet gösteren kullanıcıların yaşadıkları bilgi erişim süreci ve süreçteki bilgi arama davranışlarını tespit etmeye yönelik araştırmamızda kullanıcıların bilgi gereksinimlerinin neler olduğu sorusuna da yanıt bulunmak istenmiştir. Bu doğrultuda kullanıcı araştırması kapsamına alınan akademisyen ve firmalara ikinci anket formu hazırlanmış ve formlar 26.05.2014 tarihinde yine e-ortamda gönderilmiştir. Söz konusu anket formunda bilgi gereksinimlerini saptamaya yönelik kapalı uçlu tek soru yer almıştır (bkz. 3. ve 4. Ek'ler). İkinci aşamada gerçekleştirilen çalışmada yanıt oranı çok düşük olmuştur: Gıda biliminde alanında faaliyet gösteren akademisyenlerden anket formunu yanıtlayan 32 kişi (%19.16); gıda sektöründe faaliyet gösteren işletmelerde anket formunu yanıtlayan katılımcı sayısı ise 9 (%7.62) olmuştur.

Her iki kullanıcı grubuna ayrı ayrı anket düzenlenmekle birlikte ortak yöneltilen sorular da bulunmaktadır. Gıda bilimi alanında gerçekleştirilen kullanıcı araştırmasından 25 kapalı uçlu, 4 açık uçlu soru olmak üzere akademisyenlere toplam 29 soru yöneltilmiştir (bkz. 5. Ek). Gıda sektörü alanında ise anket formlarında 20 kapalı uçlu, 1 açık uçlu soru olmak üzere toplam 21 soru yer almaktadır. (bkz. 6. Ek)

Çalışmanın düzeni ve tezin yazımı için Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Yönergesi'ne (Ankara Üniversitesi Tez Yazım Yönergesi, 2013) başvurulmuştur. Çalışmanın kaynakça ve dipnotlarının verilmesinde ise APA'dan - American Psychological Association- 2010 (APA, 2010) yararlanılmıştır. Kullanıcı araştırması sonucunda elde edilen verilerin analizi için ise Statistical Package for the Social Sciences (SPSS 16.0) programı kullanılmıştır.

IV.3. Bulgular ve Değerlendirme

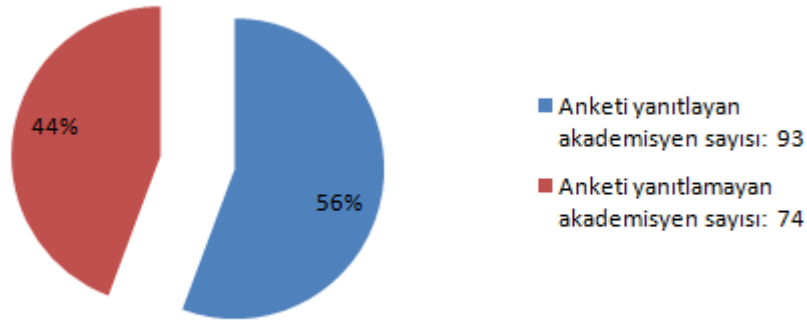
Bilgi gereksiniminin saptanması, bilgiye gereksinim duyan birey ve/veya organizasyonun bilgi arama davranışlarının belirlenmesinde ve bu doğrultuda sunulan ve/veya sunulacak bilgi hizmetlerinin planlanmasında yol gösterici olacaktır (Keten, 2011, 138.s.). Bu bağlamda bu bölümde gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarının bilgi gereksinimleri, bilgi arama davranışları, bilgi erişim sırasında kullandıkları bilgi kaynak ve/veya kanalları, bilgi erişim sırasında karşılaştıkları zorluklarla ilgili yöneltilen soruların analizi gerçekleştirilmiştir. Araştırma verileri sonucu elde edilen tablolardan öncelikle bilgi gereksinimi, bilgi erişim süreci ve bilgi arama davranışları ve son olarak bilgi erişim sürecinin değerlendirmesine yer verilmiştir.

IV.3.1. Genel Bilgiler

Tezin genel bilgiler başlıklı bölümünde anket uygulaması kapsamında gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarına yöneltilen genel kapsamlı sorulara yer verilmiştir.

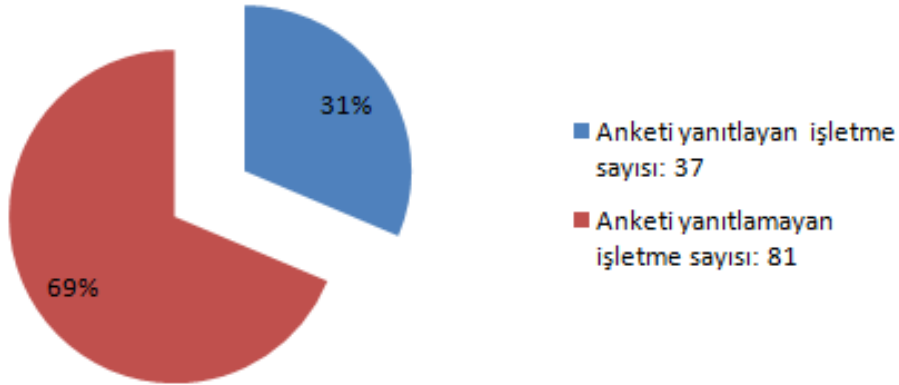
Gıda bilimi kullanıcı grubunun örnekleme olan 167 öğretim üyesine yöneltilen anket formlarını yanıtlayan akademisyen sayısı 93 olmuştur. 74 akademisyenden yanıt alınamamıştır. Bu durumda gıda bilimi alanında anket formunu yanıtlayan akademisyen oranı %55.68 olmuştur.

1. **Grafik:** Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin anket yanıtlama oranları



Gıda sektörü kullanıcı grubunun örneklemini olan 118 işletmeden anket formlarını yanıtlayan firma sayısı 37 olmuştur. 81 işletmeden ise yanıt alınamamıştır. Bu durumda gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde anket formunu yanıtlayan katılımcı oranı %31.35 olmuştur.

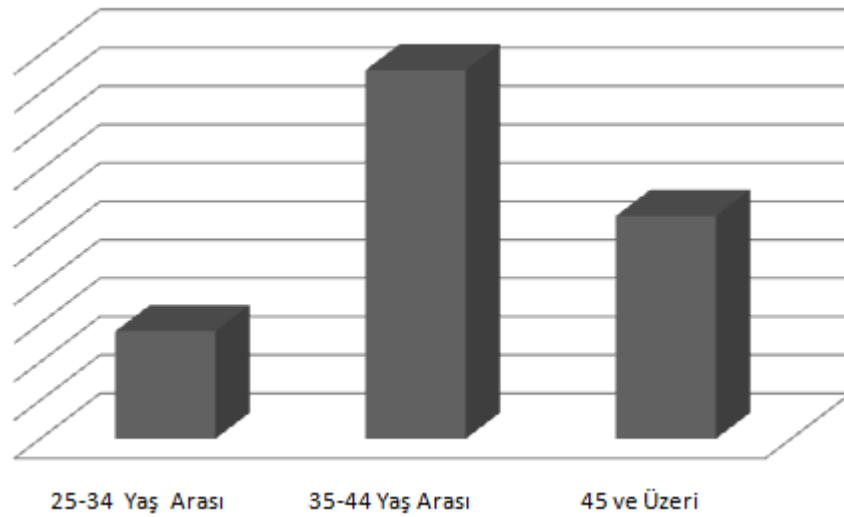
2. **Grafik:** Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren katılımcıların anket yanıtlama oranları



IV.3.1.1. Gıda Bilimi ve Gıda Sektörü Alanında Faaliyet Gösteren Katılımcıların Yaş ve Cinsiyet Durumları

Çalışmada aynı zamanda gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin yaş durumları incelenmiştir. Bu duruma göre 25-34 yaş arasında 14 kişi, 35-44 yaş arasında 48 kişi, 45 ve üzeri yaş arasında ise 29 kişi bulunmaktadır.

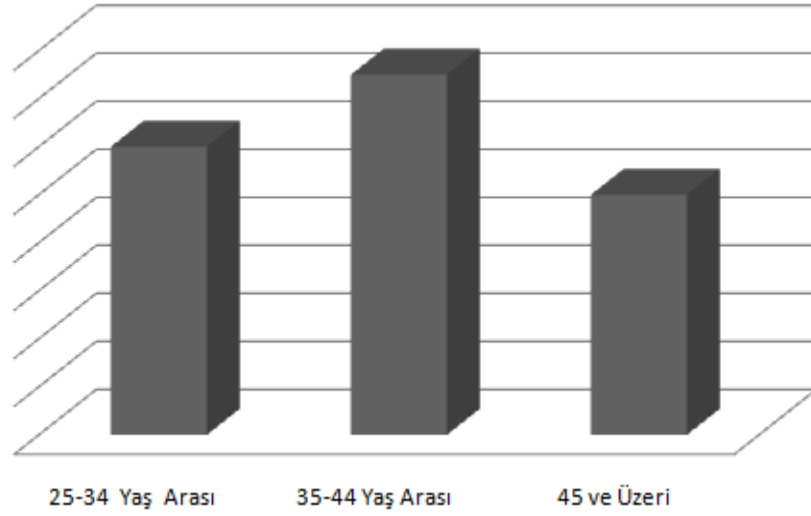
3. **Grafik** Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin yaş durumları



*2 kişi yanıtı bırakmıştır

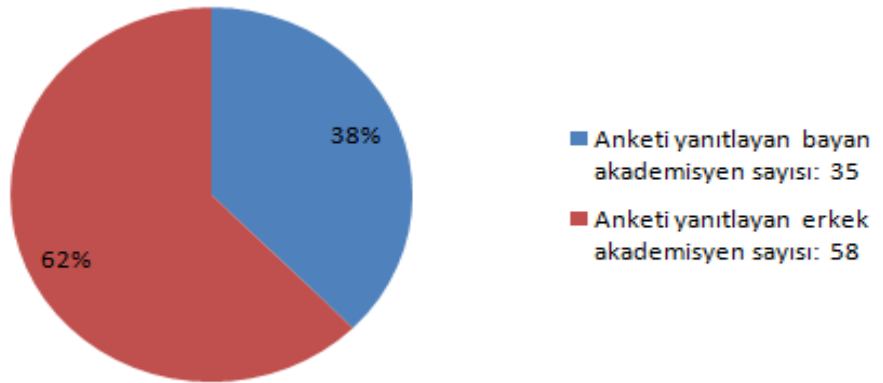
Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde anketi yanıtlayan katılımcıların yaş durumları incelenmiştir. Bu duruma göre 25-34 yaşları arasında 12 kişi, 35-44 yaşları arasında 15 kişi, 45 yaş ve üzeri yaşları arasında ise 10 kişi bulunmaktadır.

4. **Grafik:** Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde anketi yanıtlayan katılımcıların yaş durumları



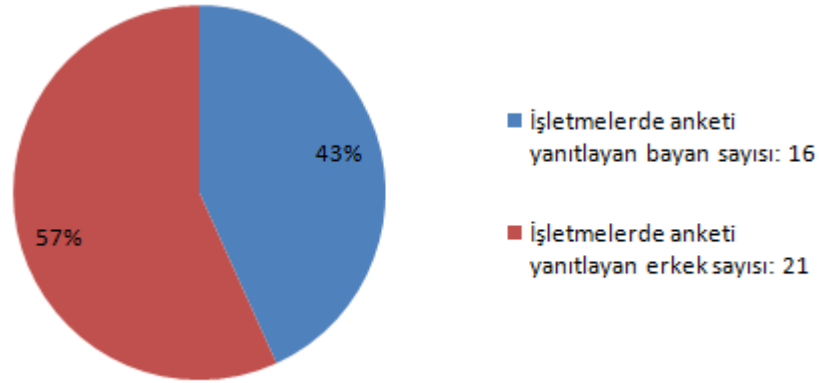
Gıda bilimi alanında uygulamaya katılan bayan akademisyen sayısı 35, erkek akademisyen sayısı ise 58'dir.

5. **Grafik:** Gıda Bilimi Alanında Faaliyet Gösteren Akademisyenlerin Cinsiyet Durumları



Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde anket sorularını yanıtlayan bayan katılımcı sayısı 16, erkek katılımcı sayısı ise 21'dir.

6. Grafik: Gıda Sektörü Alanında Faaliyet Gösteren İşletmelerde Anketi Yanıtlayan Katılımcıların Cinsiyet Durumları



IV.3.1.2. Gıda Bilimi Alanında Faaliyet Gösteren Akademisyenlerin Akademik Unvanları, Faaliyet Gösterdikleri Anabilim Dalları ve Bilim Dalları

Kullanıcı araştırmasına katılan akademisyenlerin akademik unvanlarını 3. Tablo'da sunulmuştur.

3. Tablo: Akademisyenlerin Akademik Unvanları

| Akademisyenlerin Akademik Unvanları | Sıklık | Yüzde |
|-------------------------------------|--------|---------|
| Prof. Dr. | 27 | %29.03 |
| Doç. Dr. | 20 | %21.50 |
| Yrd. Doç. Dr. | 45 | %48.38 |
| TOPLAM | 93 | %99.18* |

*Yuvarlamadan kaynaklanmaktadır.

Tablo görüldüğü üzere 27 Profesör, 20 Doçent, ve 45 Yardımcı Doçent gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenler kullanıcı araştırmasına katkıda bulunmuştur.

Kullanıcı araştırması kapsamında akademisyenlere bağlı oldukları anabilim dallarının tespiti için “Bağlı bulunduğunuz Anabilim Dalı nedir¹⁷?” sorusu yöneltilmiştir.

4. Tablo Akademisyenlerin Faaliyet Gösterdikleri Anabilim Dalı

| Akademisyenlerin Faaliyet Gösterdikleri Anabilim Dalı | Sıklık | Yüzde |
|--|---------------|--------------|
| Gıda Teknolojisi | 39 | %42.39 |
| Gıda Bilimi | 53 | %57.60 |
| TOPLAM | 92 | %99.99* |

*Bu soruyu 1 kişi yanıtız bırakmıştır.

4. Tablo’da görüldüğü üzere, anketi cevaplayan akademisyenlerin 53’ü gıda teknolojisi (%57.60) alanında 39’u ise gıda bilimleri (%42.39) alanında çalışma yapmaktadırlar.

Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin anabilim dallarına bağlı olarak akademik çalışmalarını sürdürdükleri bilim dallarının tespiti için “Çalıştığınız bilim dalı hangisidir¹⁸?” sorusu akademisyenlere yöneltilmiştir.

5. Tablo: Akademisyenlerin Faaliyet Gösterdikleri Bilim Dalı

| Akademisyenlerin Faaliyet Gösterdikleri Bilim Dalı | Sıklık | Yüzde |
|---|---------------|--------------|
| Gıda mikrobiyolojisi | 16 | %17.20 |
| Gıda mühendisliği temel işlemleri | 12 | %12.90 |
| Gıda kimyası | 11 | %11.82 |
| Meyve-sebze teknolojisi | 11 | %11.82 |
| Tahıl teknolojisi | 11 | %11.82 |
| Süt teknolojisi | 9 | %9.67 |
| Et teknolojisi | 7 | %7.52 |
| Biyoteknoloji | 6 | %6.45 |
| Yağ teknolojisi | 5 | %5.37 |
| Reoloji* | 1 | %1.07 |

¹⁷ Gıda bilimi kullanıcı grubuna yöneltilen anket formları: 4. soru

¹⁸ Gıda bilimi kullanıcı grubuna yöneltilen anket formları: 5. Soru

| | | |
|---|-----------|----------------|
| Gıda analizleri* | 1 | %1.07 |
| İmmobilize enzimlerde fonksiyonel gıda üretimi* | 1 | %1.07 |
| Nanoteknoloji* | 1 | %1.07 |
| Gıda teknolojisi | 1 | %1.07 |
| TOPLAM | 93 | %99.92* |

*Yuvarlamadan kaynaklanmaktadır.

Tablo'da görüldüğü üzere, gıda alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin bağlı oldukları bilim dalları incelenmiştir. Kullanıcı araştırmasına katılım oranı en yüksek olan bilim dalı Gıda Mikrobiyolojisi'dir (%17.20). Bunu sırasıyla 12'si Gıda Mühendisliği Temel İşlemleri (%12.90), 9'u Süt Teknolojisi (%9.67), 11'i Tahıl Teknolojisi (%11.82), 7'si Et Teknolojisi (%7.52), 11'i Meyve-Sebze Teknolojisi (%11.82), 5'i Yağ Teknolojisi (%5.37), 6'sı Biyoteknoloji (%6.45) bilim dalında faaliyet göstermektedir. Belirtilen bilim dalları dışında 16 kişi başka bir bilim dalında faaliyet gösterdiklerini belirtmişlerdir. Buna göre verilen cevaplar arasında olan Gıda Kimyası bilim dalında 11 kişi (%11.82), Reoloji bilim dalında 1 kişi (%1.07), Gıda Teknolojisi bilim dalında 1 kişi (%1.07), Nanoteknoloji bilim dalında 1 kişi (%1.07), Kimya bilim dalında 1 kişi (%1.07), Gıda Analizleri bilim dalında 1 kişi (1.07), İmmobilize Enzimlerde Fonksiyonel Gıda Üretimi bilim dalında 1 kişi (%1.07) olmak üzere gıda alanında faaliyet gösterdiklerini belirtmişlerdir. Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin bazılarından başvuru sonucu elde edilen bilgilere göre İmmobilize Enzimlerde Fonksiyonel Gıda Üretimi, Reoloji ve Gıda

Analizleri cevapları gıda alanında temel bilim dalları olmayıp, katılımcıların akademik çalışmalarını gerçekleştirdikleri alt alanlar olduğu düşünülmektedir.

IV.3.1.3. Gıda Sektörü Alanında Faaliyet Gösteren İşletmelerde Görev Alan Katılımcıların Pozisyonları

Gıda sektörüne yöneltilen genel sorular arasında katılımcıların işletmedeki pozisyonunun tespit edilmesi amacıyla “İşletmedeki pozisyonunuz”¹⁹ sorusu bulunmaktadır.

6. Tablo: Katılımcıların İşletmedeki Pozisyonları

| Katılımcıların İşletmedeki Pozisyonları n:37 | |
|---|------------|
| Yönetici | 20 |
| İşletme sahibi | 0 |
| TOPLAM | 20* |

*Bu soruyu 17 kişi yanıtı bırakmıştır.

Tablo’da belirtilen soruyu 17 kişi yanıtlamamıştır. Anketi yanıtlayanlar arasında işletme sahibi bulunmamaktadır. Yönetici pozisyonunda faaliyet gösteren ise 20 kişidir (%54.05).

Gıda sektörü kullanıcı grubuna yöneltilen 3. soruya bağlı olarak anketi yanıtlayan katılımcıların yöneticilik pozisyonlarını belirleyebilmek amacıyla “Yöneticilik pozisyonunuz”²⁰ sorusu yöneltilmiştir. Bu soruda yanıt oranı %81.08 olmuştur.

¹⁹ Gıda sektörü kullanıcı grubuna yöneltilen anket formları: 3. soru

²⁰ Gıda sektörü kullanıcı grubuna yöneltilen anket formları: 4. soru

7. Tablo: Katılımcıların Yöneticilik Pozisyonları

| Katılımcıların Yöneticilik Pozisyonları n:37 | Sıklık | Yüzde |
|---|---------------|---------------|
| Birim sorumlusu | 17 | %56.66 |
| Gıda mühendisi | 4 | %13.33 |
| Direktör yardımcısı | 2 | %6.66 |
| Kalite sistem müdürü | 2 | %6.66 |
| Müdür | 1 | %3.33 |
| Üretim müdürü | 1 | %3.33 |
| Assistant brand manager (Marka yöneticisi yardımcısı) | 1 | %3.33 |
| TOPLAM | 30* | %93.30 |

*Bu soruyu 7 kişi yanıtızsız bırakmıştır.

7. Tablo’da izlendiği üzere anket sorularını yanıtlayan katılımcılar arasında 1 kişi müdür (%3.33), 2 kişi kalite sistem müdürü (%6.66), 2 kişi direktör yardımcısı (6.66), 1 kişi üretim müdürü (%3.33), 17 kişi birim sorumlusu (%56.66), 4 kişi gıda mühendisi (%13.33), 1 kişi ise assistant brand manager- yardımcı marka yöneticisi (%3.33) olarak faaliyet göstermektedirler. Yöneltilen bu soruyu 17 katılımcı yanıtızsız bırakmıştır. Tabloya göre anket formunu yanıtlayan katılımcıların çoğu birim sorumlusu olarak görev yapmaktadırlar.

IV.3.1.4. Gıda Sektörü Alanında Faaliyet Gösteren İşletmelerin

Faaliyet Yılları

Kurum ve/veya kuruluşlar faaliyetlerini ne kadar süredir devam ettiriyorlarsa bu durum onların bir anlamda bilgi erişim sistem sistemleri, bilgi işlem sistemleri, istihdam politikaları, üretim sistemleri vb. gibi konularda gelişmişliklerini gösterebilir. Bu bağlamda işletmelerin faaliyet yıllarını tespit edebilmek amacıyla “İşletmeniz kaç yıldır faaliyetine devam etmektedir²¹” sorusu yöneltilmiştir.

²¹ Gıda sektörü kullanıcı grubuna yöneltilen anket formları: 5. soru

8. Tablo: Katılımcı İşletmelerin Faaliyet Yılı

| Katılımcı İşletmelerin Faaliyet Yılı n:37 | Sıklık | Yüzde |
|--|---------------|----------------|
| 10 yıldan fazla | 24 | %64.86 |
| 5-10 yıl | 8 | %21.62 |
| 3-5 yıl | 5 | %13.51 |
| 0-3 yıl | 0 | %0 |
| TOPLAM | 37 | %99.99* |

*Yuvarlamadan kaynaklanmaktadır.

8. Tablo'ya göre anket sorusu yöneltilen işletmelerden hiçbirinin 0-3 yıl arasında faaliyet göstermediği tespit edilmiştir. 3-5 yıl arasında faaliyet gösteren 5 işletme (%13.51), 5-10 yıl arasında faaliyet gösteren 8 işletme (%21.62) 10 yıldan fazla faaliyet gösteren 24 işletme (%64.86) olarak belirlenmiştir. Anket formu yöneltilen işletmelerin büyük ölçekli işletmeler olduğu ve buna bağlı olarak çoğunluğunun 10 yıldan fazla faaliyet gösterdiği görülmektedir.

IV.3.2. Bilgi Gereksinimleri

Gıda bilimi ve gıda sektörü alanında faaliyet gösteren kullanıcıların yaşadıkları bilgi erişim süreci ve süreçteki bilgi arama davranışlarını tespit etmeye yönelik araştırmamızda kullanıcıların bilgi gereksinimlerinin neler olduğu sorusuna da yanıt bulunmak istenmiştir. Bu doğrultuda kullanıcı araştırması kapsamına alınan akademisyen ve firmalara ikinci anket formu hazırlanmıştır. İkinci aşamada gerçekleştirilen çalışmada yanıt oranı çok düşük olmuştur: Gıda biliminde alanında faaliyet gösteren akademisyenlerden anket formunu yanıtlayan 32 kişi (%19.16); gıda sektöründe faaliyet gösteren işletmelerde anket formunu yanıtlayan katılımcı sayısı ise 9 (%7.62) olmuştur.

IV.3.2.1. Gıda Bilimi Alanında Faaliyet Gösteren Katılımcıların Alanlarıyla İlgili Bilgi ve/veya Enformasyon Gereksinimi Duyduğu Konular

Kullanıcılara bilgi arama davranışı kazandırma, bilgi erişim sürecinde yaşadıkları ve/veya yaşayacakları güçlükleri en aza indirgeyebilme çabası, kuşkusuz kullanıcı gruplarının bilgi gereksinimlerini tespitini de gerekli kılmaktadır. İlgili soruya 167 akademisyenin 32'sinden (%19.16) yanıt alınmıştır.

9. Tablo: Akademisyenlerin alanlarıyla ilgili bilgi ve/veya enformasyon gereksinimi duyduğu konular

| Akademisyenlerin Alanlarıyla İlgili Bilgi ve/veya Enformasyon Gereksinimi Duyduğu Konular | Sıklık | Yüzde |
|---|--------|--------|
| Yurt dışı ve yurt içi sektörle ilgili düzenlenmiş toplantılara ilişkin bilgi | 29 | %90.62 |
| Yurt dışı ve yurt içi sektörle ilgili düzenlenmiş fuarlara ilişkin bilgi | 29 | %90.62 |
| Kalite ve kalite yönetimine ilişkin bilgi | 28 | %87.50 |
| Tedarik zinciri ve tedarik zinciri yönetimine ilişkin bilgi | 25 | %78.12 |
| Çevre korumaya ilişkin bilgi | 23 | %71.87 |
| Gıda güvenliğine (standart, mevzuat, politika vb.) ilişkin bilgi | 23 | %71.87 |
| Yönetime ilişkin bilgi | 21 | %65.62 |
| Standartlara ilişkin bilgi | 20 | %62.50 |
| Mevzuata ilişkin bilgi | 19 | %59.37 |
| Çalışma yerine ilişkin bilgi | 17 | %53.12 |
| Teknolojiye ilişkin bilgi | 16 | %50 |
| Sektörde yurt dışında faaliyet gösteren firmalara ilişkin bilgi | 12 | %37.50 |
| Sektörde yurt içinde faaliyet gösteren firmalara ilişkin bilgi | 12 | %37.50 |
| İnsan gücüne ilişkin bilgi | 5 | %15.62 |
| Finansmana ilişkin bilgi | 4 | %12.50 |
| İthalata ilişkin bilgi | 2 | %6.25 |
| Hammaddeye ilişkin bilgi | 2 | %6.25 |
| İhracata ilişkin bilgi | 2 | %6.25 |
| Pazarlamaya ilişkin bilgi | 0 | %0 |

9. Tablo'da görüldüğü üzere gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin en çok yurt dışı ve yurt içi sektörle ilgili düzenlenmiş toplantı ve fuarlara ilişkin bilgiye gereksinim duymaktadırlar (%90.62). Bilgiye en çok gereksinim duyulan diğer alanlar kalite ve kalite yönetimi (%87.50), tedarik zinciri ve tedarik zinciri yönetimi (%78.12) ve gıda güvenliği (%71.87) konularındadır. Akademisyenlerin en az gereksinim duyduğu bilgi konuları ihracat, ithalat ve hammaddeye ilişkindir (Her birinde %6.25); Pazarlamaya ilişkin bilgiye gereksinim duyan akademisyen bulunmamaktadır.

IV.3.2.2. Gıda Sektörü Alanında Faaliyet Gösteren Katılımcıların Alanlarıyla İlgili Bilgi ve/veya Enformasyon Gereksinimi Duyduğu Konular

Gıda sektörünün bilgi ve/veya enformasyona gereksinimlerini belirlemek için kullanıcı araştırmasını ikinci aşamasında gönderilen anket formuna yanıt oranı çok düşük olmuştur (%7.62). Bununla birlikte bilgi ve/veya enformasyon gereksinimleri 10. Tablo'da sunulmuştur.

10. Tablo: İşletmelerin alanlarıyla ilgili bilgi ve/veya enformasyon gereksinimi duyduğu konular

| İşletmelerin Alanlarıyla İlgili Bilgi ve/veya Enformasyon Gereksinimi Duyduğu Konular | Sıklık | Yüzde |
|--|---------------|--------------|
| Yönetime ilişkin bilgi | 8 | %88.88 |
| Sektörde yurt içinde faaliyet gösteren firmalara ilişkin bilgi | 8 | %88.88 |
| Sektörde yurt dışında faaliyet gösteren firmalara ilişkin bilgi | 8 | %88.88 |
| Hammaddeye ilişkin bilgi | 7 | %77.77 |
| Standartlara ilişkin bilgi | 7 | %77.77 |
| Pazarlamaya ilişkin bilgi | 7 | %77.77 |
| İhracata ilişkin bilgi | 7 | %77.77 |
| İthalata ilişkin bilgi | 7 | %77.77 |
| Kalite ve kalite yönetimine ilişkin bilgi | 6 | %66.66 |
| Finansmana ilişkin bilgi | 6 | %66.66 |
| Tedarik zinciri ve tedarik zinciri yönetimine ilişkin bilgi | 5 | %55.55 |
| Gıda güvenliğine (standart, mevzuat, politika vb.) ilişkin bilgi | 5 | %55.55 |
| İnsan gücüne ilişkin bilgi | 5 | %55.55 |
| Mevzuata ilişkin bilgi | 5 | %55.55 |

| | | |
|--|---|--------|
| Teknolojiye ilişkin bilgi | 5 | %55.55 |
| Çevre korumaya ilişkin bilgi | 5 | %55.55 |
| Yurt dışı ve yurt içi sektörle ilgili düzenlenmiş fuarlara ilişkin bilgi | 4 | %44.44 |
| Çalışma yerine ilişkin bilgi | 4 | %44.44 |
| Yurt dışı ve yurt içi sektörle ilgili düzenlenmiş toplantılara ilişkin bilgi | 3 | %33.33 |

10. Tabloda görüldüğü üzere bilgi gereksinimlerinin tespiti için gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerin sadece 9'u ilgili soruyu yanıtlamışlardır. Tabloya göre işletmeler en çok sektörde yurt içinde ve yurt dışında faaliyet gösteren firmalara ilişkin bilgilere (%88.8) ihtiyaç duymaktadırlar. Aynı zamanda yönetime ilişkin bilgide (%88.8) firmaların en çok gereksinim duydukları konular arasındadır. Hammaddeye ilişkin (%77.7), standartlara ilişkin (%77.7), ithalata ilişkin (%77.7), ihracata ilişkin (%77.7), pazarlamaya ilişkin bilgi de (%77.7) firmaların en çok gereksinim duydukları konular arasındadırlar. Firmaların en az gereksinim duydukları konu ise yurt içi ve yurt dışında düzenlenmiş toplantılara ilişkin bilgi (%33.3) olmuştur.

Araştırma sonuçlarına göre gıda alanında faaliyet gösteren akademisyenler en çok yurt içi ve yurt dışında düzenlenmiş toplantılara ilişkin bilgiye gereksinim duyarken, gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde anket formunu yanıtlayan katılımcıların en az gereksinim duyduğu konunun yurt içi ve yurt dışında düzenlenmiş toplantılara ilişkin bilgi olması şaşırtıcı bulunmuştur; çünkü beklenti tam tersi bir durumdur.

IV.3.3. Bilgi Erişim Süreci ve Bilgi Arama Davranışları

Bireyler ve/veya organizasyonlar gereksinim duydukları bilgiye, bilgi merkezi kullanımlarına, bilgi merkezlerinin sunduğu ve/veya sunacağı bilgi hizmetlerine bağlı olarak bilgi arama davranışı kazanmakta ve geliştirmektedirler. Söz konusu bilgi arama davranışını kazanmak, geliştirmek ve yukarıda verilen tüm süreçler bireylerin ve/veya organizasyonların bilgi erişim sürecine dahil olmaktadır. Bu bağlamda gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin ve gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerin bilgi arama davranışlarını ve bilgi erişim sürecini belirleyebilmek adına katılımcılara çeşitli sorular yöneltilmiştir ve alınan yanıtlar bu başlık altında değerlendirilmiştir.

IV.3.3.1. Gıda Bilimi Alanında Faaliyet Gösteren Akademisyenlerin Kütüphane Kullanım Sıklıkları

11. Tablo: Akademisyenlerin Kütüphane Kullanım Sıklıkları

| Akademisyenlerin Kütüphane Kullanım Sıklıkları | Sıklık | Yüzde |
|--|------------|-----------------|
| Ayda bir kez | 22 | %23.91 |
| Yılda bir kez | 22 | %23.91 |
| Haftada bir kez | 14 | %15.21 |
| Üç ayda bir kez | 12 | %13.04 |
| İki haftada bir kez | 12 | %13.04 |
| Her gün | 4 | %4.34 |
| Altı ayda bir kez | 6 | %6.52 |
| TOPLAM | 92* | %99.97** |

*Bu soruyu 1 kişi yanıtızsız bırakmıştır.

**Yuvarlamadan kaynaklanmaktadır.

11. Tabloda görüldüğü üzere akademisyenlerden her gün kütüphaneyi ziyaret eden akademisyenlerin oranı %4.34 ile en düşük oranı göstermektedir. En fazla oran %23.91 ile ayda bir kez ve yılda bir kez olarak saptanmıştır. Bu durum akademisyenlerin %56.52'lik bir kısmının kütüphaneyi daha sıklıkla kullandığını

gösterse de altı ayda bir kez ve yılda bir kez olmak üzere kütüphaneyi az kullananların oranı oldukça yüksektir (%30.43).

12. Tablo: Akademisyenlerin Kütüphane Kullanım Sıklıkları ile Bağlı Buldukları Bilim Dalı

| Akademisyenlerin Kütüphane Kullanım Sıklıkları | Akademisyenlerin Bağlı Buldukları Bilim Dalı | |
|--|--|------------------|
| | Gıda Bilimi | Gıda Teknolojisi |
| Her gün | 1 | 3 |
| Haftada bir kez | 4 | 10 |
| İki haftada bir kez | 6 | 5 |
| Ayda bir kez | 10 | 12 |
| Üç ayda bir kez | 3 | 9 |
| Altı ayda bir kez | 4 | 2 |
| Yılda bir kez | 10 | 12 |
| TOPLAM: 92* | 39 | 53 |

*Bu soruyu bir kişi yanıtızsız bırakmıştır.

12. Tabloya göre, birbirlerine yakın değerler toplandığında gıda teknolojisi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin 30'u (%56.60) en az ayda bir kez olmak üzere, gıda biliminde faaliyet gösteren akademisyenlerin ise 21'i (%53.84) en az ayda bir kez olmak üzere kütüphaneyi kullandıklarını belirtmişlerdir. Bu bağlamda gıda teknolojisi alanında faaliyet gösteren katılımcıların kütüphaneyi daha sıklıkla kullandığı söylenebilir Buna karşın hem gıda bilimi alanında hem de gıda sektörü alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin %43'ü kütüphaneyi en az yılda bir kez en fazla üç ayda bir kez olmak üzere daha az sıklıkta kullanmaktadırlar.

IV.3.3.2. Gıda Bilimi Alanında Faaliyet Gösteren Akademisyenlerin Ofisleri ile Üniversite Kütüphaneleri Arası Uzaklık

Kullanıcıların bilgi gereksinimlerini karşılamak üzere kütüphaneyi kullanmaları, onların hem bilgi arama davranışlarında değişiklik meydana getirecek hem bilgi erişim sürecince kullandıkları ve/veya kullanacakları bilgi erişim

sistemlerini, bilgi erişim kaynaklarını ve kanallarını etkileyecektir. Bu nedenle kütüphanelerin kullanıcılara yakın olması kuşkusuz söz konusu süreci etkileyecektir. Bu nedenle araştırmanın bu kısmında kullanıcılara “Üniversite kütüphaneniz ile ofisinizin uzaklığı ne kadardır²²” sorusu yöneltilmiştir.

13. Tablo: Akademisyenlerin ofisleri ile üniversite kütüphaneleri arasındaki uzaklık

| Akademisyenlerin Ofisleri ile Üniversite Kütüphaneleri Arasındaki Uzaklık | Sıklık | Yüzde |
|--|---------------|----------------|
| Aynı kampus yakın mesafede | 51 | %56.04 |
| Aynı kampus uzak mesafede | 29 | %31.86 |
| Farklı kampuste | 9 | %9.89 |
| Aynı yapıda | 2 | %2.19 |
| TOPLAM | 91* | %99.98* |

*Bu soruyu 2 kişi yanıtı bırakmıştır.

**Yuvarlamadan kaynaklanmaktadır.

Tablo’da görüldüğü üzere gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin 51’inin (%56.04) ofisi ile üniversite kütüphanesi arasındaki mesafe yakındır. 2 kişinin (%2.19) ise ofisi ile kütüphane aynı yapıda bulunmaktadır. Akademisyenlerin 29’unun ofisi ile üniversite kütüphanesi aynı kampuste olmasına rağmen uzak mesafededir. Akademisyenlerin 9’unun ise ofisiyle üniversite kütüphanesi farklı kampuste bulunmaktadır. Bu durum 53 kişinin (%58.23) kütüphanenin sunduğu bilgi hizmetlerine daha kolay ulaşabilmeleri, 38 kişinin (%41.75) ise kütüphanenin sunduğu bilgi hizmetlerine ulaşmalarının zorluğunu göstermektedir.

²²Gıda bilimi kullanıcı grubuna yöneltilen anket formları: 7. soru

IV.3.3.3. Gıda Bilimi Alanında Faaliyet Gösteren Akademisyenlerin Bağlı Buldukları Üniversite Kütüphanelerinin Bilgi Gereksinimini Karşılama Durumu

Yapılan kullanıcı araştırmasında gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin bağlı buldukları üniversite kütüphanesinin sunduğu bilgi hizmetlerinin akademisyenlerin bilgi gereksinimlerini ne ölçüde karşıladığı tespit edilmeye çalışılmıştır. Bu bağlamda kullanıcı grubuna “Üniversite kütüphaneniz bilgi gereksiniminizi karşılamada yeterli midir²³” sorusu yöneltilmiştir.

14. Tablo: Üniversite kütüphanelerinin akademisyenlerin bilgi gereksinimlerini karşılama durumu

| Üniversite Kütüphanelerinin Akademisyenlerin Bilgi Gereksinimlerini Karşılama Durumu | Sıklık | Yüzde |
|--|------------|-----------------|
| Kısmen yeterlidir | 44 | %48.35 |
| Yeterlidir | 28 | %30.76 |
| Yeterli değildir | 12 | %13.18 |
| Tamamen yetersizdir | 7 | %7.69 |
| TOPLAM | 91* | %99.98** |

*Bu soruyu 2 kişi yanıtı bırakmıştır.

**Yuvarlamadan kaynaklanmaktadır.

14. Tablo’da görüldüğü üzere anketi cevaplayan akademisyenlerden 28 kişi (%30.76) üniversite kütüphanelerinin bilgi gereksinimlerini karşılama durumunda yeterli olduğu görüşündedir. Üniversite kütüphanelerini bilgi gereksinimlerini karşılama durumunda yetersiz bulunanlar ise 19 kişidir (%20.87). Kısmen yeterlidir olarak cevap verenlerin bir anlamda kütüphanelerin bilgi gereksinimlerini karşılamada kütüphanelerin yetersizlikleri olduğu görüşünü taşıdığı söylenebilir. Bu bağlamda kütüphaneleri yetersiz bulunanlar oranı (%69.22) oldukça yüksektir. Bu

²³ Gıda bilimi kullanıcı grubuna yöneltilen anket formları: 8. soru

durum kütüphanelerin sundukları ve/veya sunacakları bilgi hizmetlerinde kullanıcılarına daha fazla ulaşma ve yenileşime gitme zorunluluğunu da beraberinde getirmektedir.

15. Tablo: Üniversite kütüphanelerinin akademisyenlerin bilgi gereksinimini karşılama durumu ile akademisyenlerin faaliyet gösterdikleri bilim dalı

| Akademisyenlerin Faaliyet Gösterdikleri Bilim Dalı | Kütüphanelerin Bilgi Gereksinimini Karşılama Durumu | | | |
|--|---|-------------------|------------------|---------------------|
| | Yeterlidir | Kısmen yeterlidir | Yeterli değildir | Tamamen yetersizdir |
| Gıda mikrobiyolojisi | 5 | 6 | 3 | 1 |
| Gıda mühendisliği temel işlemleri | 4 | 7 | 0 | 1 |
| Süt teknolojisi | 4 | 5 | 0 | 0 |
| Tahıl teknolojisi | 2 | 7 | 0 | 2 |
| Et teknolojisi | 2 | 4 | 1 | 0 |
| Meyve-sebze teknolojisi | 3 | 7 | 1 | 0 |
| Yağ teknolojisi | 0 | 1 | 2 | 2 |
| Biyoteknoloji | 3 | 2 | 0 | 0 |
| Gıda kimyası | 4 | 1 | 2 | 1 |
| Reoloji | 0 | 0 | 1 | 0 |
| Gıda teknolojisi | 0 | 1 | 0 | 0 |
| Nanoteknoloji | 1 | 0 | 0 | 0 |
| İmmobilize enzimlerde fonksiyonel gıda üretimi | 0 | 0 | 1 | 0 |
| Gıda analizleri | 0 | 0 | 1 | 0 |
| TOPLAM | 89 | * | | |

**Çakıştırma sorularından kaynaklı yuvarlama hatası

15. Tablo'da akademisyenlerin faaliyet gösterdikleri bilim dalı ile üniversite kütüphanelerin bilgi gereksinimlerini karşılama durumu karşılaştırılmıştır. Anketi yanıtlayan akademisyenlerin 28'i üniversite kütüphanelerinin bilgi gereksinimlerini karşılamada yeterli olduğu (%31.46) görüşündedir. Kütüphanelerin tamamen yetersiz olduğunu düşünenlerin sayısı 7 olarak belirlenmiştir (%7.86). Gıda mikrobiyolojisi (%73.3) ve gıda mühendisliği temel işlemleri bilim dalında faaliyet gösteren akademisyenler (%91.6) üniversite kütüphanelerinden almış oldukları bilgi hizmetlerini büyük ölçüde yeterli bulmaktadırlar. Buna karşın yağ teknolojisi bilim

dalında faaliyet gösteren akademisyenlerin %80'i kütüphanelerinin sunduğu bilgi hizmetlerinin yetersiz olduğu görüşündedirler. Reoloji, immobilize enzimlerde fonksiyonel gıda üretim ve gıda analizleri yanıtını veren akademisyenler de kütüphanelerinin sunduğu bilgi hizmetlerini yetersiz bulan arasındadırlar.

16. Tablo'da gıda alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin üniversite kütüphaneleri ve ofisleri arası uzaklık ile üniversite kütüphanelerinin bilgi gereksinimlerini karşılama durumları karşılaştırılmıştır.

16. Tablo: Üniversite kütüphanelerinin akademisyenlerin bilgi gereksinimini karşılama durumu ile üniversite kütüphaneleri ile ofisleri arası uzaklığın karşılaştırılması

| Akademisyenlerin Üniversite Kütüphaneleri ile Ofisleri Arası Uzaklık | Kütüphanelerin Bilgi Gereksinimini Karşılama Durumu | | | |
|--|---|-------------------|------------------|---------------------|
| | Yeterlidir | Kısmen yeterlidir | Yeterli değildir | Tamamen yetersizdir |
| Aynı yapıda | 0 | 1 | 0 | 1 |
| Aynı kampus yakın mesafede | 17 | 25 | 4 | 4 |
| Aynı kampus uzak mesafede | 7 | 15 | 7 | 0 |
| Farklı kampuste | 3 | 2 | 1 | 2 |
| TOPLAM | 89 | | | |

Tablodan izleneceği üzere üniversite kütüphanesinin aynı kampuste olması ile akademisyenlerin bilgi gereksinimini karşılama yeterliliği arasında olumlu yönde bir ilişki bulunmaktadır. Çünkü kütüphanenin bilgi gereksinimini karşılama durumunun yeterli olduğunu belirten akademisyenlerin sayısı 17 (%19.16) ile en yüksek orandır ve bu 17 kişi kütüphane ile aynı kampuste yakın mesafede bulunmaktadır. Söz konusu durum “kısmen yeterlidir” diyen 25 kişi de dikkate alındığında bilgi gereksinimini karşılandığını söyleyen aynı kampus yakın mesafede bulunan akademisyen sayısı 42'ye (%47.19) çıkmaktadır.

IV.3.3.4. Gıda Bilimi Alanında Faaliyet Gösteren Akademisyenlerin Üniversite Kütüphaneleri Dışında Kullandıkları Bilgi Merkezleri

Bireyler ve/veya organizasyonlar bilgi gereksinimlerini giderme amacıyla çeşitli bilgi kaynakları, bilgi kanalları, bilgi erişim sistemleri ve bilgi merkezleri kullanmaktadır. Çalışma kapsamında akademisyenlere kendi üniversite kütüphaneleri dışında başka hangi bilgi merkezinden yararlandıklarını tespit edebilme amacıyla “Üniversite kütüphaneniz dışında herhangi bir bilgi merkezinden yararlanıyor musunuz²⁴” sorusu yöneltilmiştir.

17. Tablo: Akademisyenlerin üniversite kütüphaneleri dışında kullandıkları bilgi merkezleri

| Akademisyenlerin Üniversite Kütüphanesi Dışında Kullandıkları Bilgi Merkezleri n:93* | Kullananlar | Kullanmayanlar |
|---|-------------|----------------|
| Milli kütüphane | 7 (%7.77) | 83 (%92.22) |
| ULAKBİM CAHİT ARF Bilgi merkezi | 28 (%31.11) | 62 (%68.88) |
| Üniversite kütüphanesi dışında başka üniversite kütüphanesi | 36 (%40) | 54 (%60) |
| Yurtiçi ve yurt dışı kaynaklı elektronik kütüphaneler | 46 (%49.46) | 47 (%50.53) |
| YÖK tez merkezi | 66 (%73.33) | 24 (%26.66) |

*Bu soruyu 3 kişi yanıtızsız bırakmıştır.

Tabloya göre akademisyenlerin kendi üniversite kütüphaneleri dışında en çok kullandıkları bilgi merkezi YÖK tez merkezi (%77.33) olarak tespit edilmiştir. Yukarıda verilen soruda aynı zamanda diğer seçeneği mevcuttur. Soruya ait diğer seçeneğine gelen cevaplar incelendiğinde kullanıcıların bazıları yurtiçi ve yurtdışı kaynaklı elektronik kütüphaneler seçeneğini işaretlemeyip diğer seçeneğinde yurt içi

²⁴Gıda bilimi kullanıcı grubuna yöneltilen anket formları: 9. soru

ve yurt dışı kaynaklı kütüphanelerden örnekler vermişlerdir. Bu bağlamda verilen cevapların yurtiçi ve yurt dışı kaynaklı elektronik kütüphaneler olduğu tespit edilmiş, buna göre tabloda yurtiçi ve yurt dışı kaynaklı elektronik kütüphaneler seçeneğini işaretleyen sayısı 46 olmuştur. Bu durumda yurtiçi ve yurt dışı kaynaklı elektronik kütüphanelerin kullanımı (%51.11) YÖK tez merkezinden sonra kendi üniversite kütüphaneleri dışında en çok kullanılan bilgi merkezi olmuştur. Alınan verilere göre en az kullanılan bilgi merkezi ise (%7.77) Milli Kütüphane'dir. Anket formunu yanıtlayan akademisyenlerden kendi üniversite kütüphaneleri dışında kullandıkları üniversite kütüphaneleri arasında, ODTÜ, Ankara, Hacettepe, İYTE, Ege, Çukurova, Bilkent, İTÜ ve Anadolu Üniversitesi kütüphaneleri yer almaktadır. Alınan yanıtlar doğrultusunda %25.92 oranla en çok ODTÜ kütüphanesi tercih edilmektedir. Söz konusu bu oranı %14.81 ile Bilkent Üniversitesi Kütüphanesi takip etmektedir. Anket formunu yanıtlayan akademisyenler arasında ODTÜ'de faaliyet gösteren akademisyenlerin de olduğu düşünülürse, üniversite kütüphaneleri arasından en çok tercih edilen kütüphanenin ODTÜ kütüphanesi olduğu varsayılabilir. Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlere 9. Soruyu bağlı olarak üniversite kütüphaneniz dışında kullandığınız halk kütüphaneleri, kurum kütüphaneleri ve elektronik kütüphaneler nelerdir? soruları katılımcılara yöneltilmiştir.

Akademisyenlerden sadece 1'i (%1.05) halk kütüphanesi kullandığını belirterek Isparta Hilmi Dilmen Halk kütüphanesi yanıtını vermiştir. Üniversite kütüphanesi dışında tercih edilen kurum kütüphanelerinde ise TBMM, TSE, ETSO, TUİK yanıtı verilmiştir. Kullandığınız elektronik kütüphaneler nelerdir? sorusu akademisyenler tarafından yanlış anlaşılmiş ve bir çoğu söz konusu soruya

kullandıkları veri tabanlarını belirtmişlerdir. Bu durum kullanıcıların veri tabanları ile elektronik kütüphaneleri karıştırdığını göstermektedir.

IV.3.3.5. Gıda Bilimi ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının Bilgi Erişim Sırasında Kullandıkları Bilgi Kanalları

Kullanıcıların gereksinim duydukları bilgiye, bilgi merkezleri, bilgi erişim sistemleri, bilgi kanalları ve bilgi kaynaklarını bilerek ve kullanarak giderebilecekleri önceki bölümlerde belirtilmiştir. Bu amaçla gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin bilgi erişim sırasında kullandıkları bilgi kanalları tespit edilmek istenmiş bu bağlamda akademisyenlere, “Gereksinim duyduğunuz bilgiye erişim sürecinde kullandığınız bilgi kanalları nelerdir²⁵” sorusu yöneltilmiştir.

18. Tablo: Akademisyenlerin bilgi erişim sırasında kullandıkları bilgi kanalları

| Akademisyenlerin Bilgi Erişim Sırasında Kullandıkları Bilgi Kanalları | Kullananlar/Kullanmayanlar | Yüzde (Kullananlar) |
|---|----------------------------|---------------------|
| Web tarama motorları | 75/18 | %80.64 |
| Çevrimiçi veri tabanı | 60/33 | %64.51 |
| Kütüphane çevrimiçi kataloğu | 57/36 | %61.29 |
| Dijital ve/veya elektronik kütüphane | 48/45 | %51.61 |
| Toplantılar | 44/49 | %47.31 |
| Bilgi tabanlı web portalı | 39/54 | %41.93 |
| Kişisel kitaplığım | 34/59 | %36.55 |
| Konu uzmanları ile görüşme | 33/60 | %35.48 |
| Meslektaşlar ile görüşme | 33/60 | %35.48 |
| Basılı medya | 21/72 | %22.58 |
| Kütüphaneciler | 11/82 | %11.82 |
| Fuarlar | 9/84 | %10.71 |
| Görsel işitsel medya | 8/85 | %9.41 |
| Sosyal ağlar (Facebook, Twitter vb.) | 5/88 | %5.68 |
| Bloglar | 1/92 | %1.07 |

18. Tablo’da görüldüğü üzere anket çalışması sonucu alınan veriler kapsamında, akademisyenlerin bilgi erişim sırasında en çok kullandıkları bilgi kanalı

²⁵ Gıda bilimi kullanıcı grubuna yöneltilen anket formları: 14. soru

Web tarama motorlarıdır (%80.64). En çok kullandıkları diğer bilgi kanalı ise Çevrimiçi veri tabanıdır (%64.51). Kütüphane çevrimiçi katalogları da en çok kullanılan bilgi kanallarından biridir (%61.29). Dijital ve/veya elektronik kütüphane kullanımı da (%51.61) akademisyenlerin çok tercih ettiği bilgi kanallarındandır. Araştırma verilerine göre gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenler bilgi gereksinimlerini karşılamada daha çok elektronik ortamı kullanmaktadırlar. Sosyal ağlar (%5.37) akademisyenler tarafından en az tercih edilen bilgi kanallarındandır. Bloglar (%1.07) ise akademisyenler tarafından neredeyse hiç tercih edilmeyen bir bilgi kanalıdır.

Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerin de gereksinim duydukları bilgiye erişim sırasında kullandıkları bilgi kanalları tespit edilmek istenmiş, bu nedenle işletmelere “Gereksinim duyduğunuz bilgiye erişim sürecinde kullandığınız bilgi kanalları²⁶” sorusu yöneltilmiştir.

19. Tablo: İşletmelerin bilgi erişim sırasında kullandıkları bilgi kanalları

| İşletmelerin Bilgi Erişim Sırasında Kullandıkları Bilgi Kanalları | Kullananlar/Kullanmayanlar | Yüzde (Kullananlar) |
|--|-----------------------------------|----------------------------|
| Web tarama motorları | 29/8 | %78.37 |
| Bilgi tabanlı web portalı | 23/14 | %62.16 |
| Toplantılar | 22/15 | %59.45 |
| Görsel işitsel medya | 17/20 | %45.94 |
| Konu uzmanları ile görüşme | 17/20 | %45.94 |
| Çevrimiçi veritabanı | 15/22 | %40.54 |
| Basılı medya | 15/22 | %40.54 |
| Meslektaşlar ile görüşme | 14/23 | %37.83 |
| Sosyal ağlar (Facebook, Twitter vb.) | 7/30 | %18.91 |
| Kişisel kitaplığım | 7/30 | %18.91 |
| Fuarlar | 6/31 | %16.21 |
| Kütüphane çevrimiçi katalogu | 4/33 | %10.81 |
| Kütüphaneciler | 3/34 | %8.10 |
| Dijital ve/veya elektronik kütüphane | 0/37 | %0 |

²⁶ Gıda sektörü kullanıcı grubuna yöneltilen anket formları: 10. soru

19. Tabloda görüldüğü üzere gıda sektöründe faaliyet gösteren işletmeler gereksinim duydukları bilgiye erişim için en çok web tarama motorlarını (%78.37) kullanmaktadırlar. Bilgi tabanlı web portalı (%62.16), toplantılar (%59.45), konu uzmanları ile görüşme (%45.94), görsel ve işitsel medya (%45.94), çevrimiçi veri tabanı (%40.54), basılı medya (%40.54) ve meslektaşlar ile görüşme (%37.83) gıda sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin daha çok tercih ettikleri bilgi kanalları arasındadır. Dijital ve/veya elektronik kütüphane bilgi erişim sırasında kullanılan bilgi kanalı olarak hiç tercih edilmemiştir. Kütüphane çevrimiçi kataloğu (%10.81) kullanımını da oldukça düşüktür.

Web tarama motorları her iki kullanıcı grubu içinde en çok kullanılan bilgi kanalı olarak dikkat çekmektedir. Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin %64.51'i çevrimiçi veri tabanını kullanırken, gıda sektörü kullanıcı grubu için bu oran %40.54'dür. Kütüphane çevrimiçi kataloğunu gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenler %61.29 oranında kullanırken gıda sektörü kullanıcı grubu için bu oran %10.81'dir. Gıda sektörü kullanıcı grubu toplantılara %59.45 oranında katılırken, akademisyenlerin toplantılara katılma oranı %47.31'dir. Gıda sektörü kullanıcı grubu dijital ve/veya elektronik kütüphaneleri hiç kullanmazken, akademisyenlerin dijital ve/veya elektronik kütüphane kullanım oranı %51.61 olmuştur. Alınan veriler doğrultusunda akademisyenler kütüphane çevrimiçi kataloglarını, dijital ve/veya elektronik kütüphaneleri gıda sektörü kullanıcı grubuna göre daha çok tercih etmektedirler.

IV.3.3.6. Gıda Bilimi ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının Bilgi Kaynaklarını Kullandıkları Ortam

Bilgi merkezi kullanıcılarının bilgi erişim sırasında hangi ortamdaki bilgi kaynaklarını kullandıklarının bilgi merkezi tarafından bilinmesi kuşkusuz bilgi merkezinin sunduğu ve/veya sunacağı bilgi hizmetlerini etkileyecektir. Bu bağlamda akademisyenlere ve gıda sektöründe faaliyet gösteren işletmelere “Bilgi erişim sürecinde hangi ortamdaki bilgi kaynaklarını kullanmayı tercih edersiniz²⁷” sorusu yöneltilmiştir.

20. Tablo: Akademisyenlerin bilgi kaynaklarını kullandıkları ortam

| Akademisyenlerin Bilgi Kaynaklarını Kullandıkları Ortam | Sıklık | Yüzde |
|---|--------|---------|
| Her ikisi | 52 | % 55.91 |
| Elektronik ortam | 34 | % 36.55 |
| Basılı ortam | 7 | % 7.52 |
| TOPLAM | 93 | % 99.98 |

Tabloda izlendiği üzere akademisyenlerin 52’si hem basılı ortam hem elektronik ortamı tercih etmektedir. Anketi yanıtlayan akademisyenlerden sadece 7 kişi basılı ortamı (%7.52) tercih etmektedir. En çok kullanılan bir diğer ortam elektronik ortamdır. Her ikisi seçeneğini işaretleyen akademisyenlerin cevaplarının içinde de elektronik ortam olduğu düşünülürse, akademisyenlerin bilgi erişim sürecinde en çok elektronik ortamdaki bilgi kaynaklarını kullandıkları söylenebilir (%74.18).

²⁷ Gıda bilimi kullanıcı grubuna yöneltilen anket formları: 15. soru, Gıda sektörü kullanıcı grubuna yöneltilen anket formları: 11. soru

21. Tablo: İşletmelerin bilgi kaynaklarını kullandıkları ortam

| İşletmelerin Bilgi Kaynaklarını Kullandıkları Ortam | Sıklık | Yüzde |
|--|---------------|---------------|
| Her ikisi | 18 | %48.64 |
| Elektronik ortam | 17 | %45.94 |
| Basılı ortam | 2 | %5.40 |
| TOPLAM | 37 | %99.98 |

Gıda sektöründe faaliyet gösteren işletmelerde ise anketi yanıtlayan katılımcılardan sadece 2'si basılı ortamı (%5.40) tercih etmektedir. Elektronik ortamı tercih edenler 17 kişi (%45.94), her ikisini tercih edenler ise 18 kişidir. (%48.64). Alınan veriler doğrultusunda bilgi merkezlerinin sunduğu ve/veya sunacağı bilgi hizmetlerinin elektronik ortama kayması gerektiği gerçeğini göstermektedir.

22. Tablo: Akademisyenlerin bilgi erişim sürecinde tercih ettikleri ortam ve bağlı buldukları bilim dalı

| Akademisyenlerin Bilgi Erişim Sürecinde Tercih Ettikleri Ortam | Akademisyenlerin Bağlı Buldukları Bilim Dalı | |
|---|---|-------------------------|
| | Gıda Bilimi | Gıda Teknolojisi |
| Basılı ortam | 3 | 4 |
| Elektronik ortam | 18 | 15 |
| Her ikisi | 18 | 34 |
| TOPLAM n:92* | 39 | 53 |

*Bu soruyu 1 kişi yanıtızsız bırakmıştır.

22. Tabloda görüldüğü üzere gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin hem gıda bilimi alanında faaliyet gösterenler hem de gıda teknolojisi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin bilgi erişim sürecinde basılı ortam (%7.60) tercihleri oldukça düşüktür. Buna karşın elektronik ortam (%35.86) kullananların sayısı hem gıda bilimi alanı hem gıda teknolojisi alanı için oldukça yüksektir. Hem elektronik ortam hem basılı ortam (%56.52) kullananların sayısı ilk iki tercihe göre her iki bilim dalı içinde yüksek olarak tespit edilmiştir. Her iki ortamı

tercih edenlerin için elektronik ortamı tercih edenlerin de bulunduğu düşünülürse bilgi erişim sürecinde en çok kullanılan ortamın elektronik ortam olduğu söylenebilir.

IV.3.3.7. Gıda Bilimi Alanında ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının Bilgi Kaynaklarına Erişim İçin Kullandıkları Bilgi Erişim Sistemleri

Yapılan uygulama çalışmasında hem gıda bilimi hem gıda sektörü kullanıcı gruplarının bilgi kaynaklarına erişim için kullandıkları bilgi erişim sistemleri tespit edilmeye çalışılmıştır. Bu bağlamda her iki kullanıcı grubuna da “Gereksinim duyduğunuz bilgi kaynaklarına erişim için hangi bilgi erişim sistemlerini kullanırsınız²⁸” sorusu yöneltilmiştir.

23. Tablo: Akademisyenlerin bilgi kaynaklarına erişim için kullandıkları bilgi erişim sistemleri

| Akademisyenlerin Bilgi Kaynaklarına Erişim İçin Kullandıkları Bilgi Erişim Sistemleri n:93* | Kullananlar/Kullanmayanlar | Yüzde (Kullananlar) |
|---|----------------------------|---------------------|
| Veri tabanları | 79/12 | %86.81 |
| Tarama motorları | 74/17 | %81.31 |
| Kütüphaneler | 49/42 | %53.84 |
| Arşivler | 13/78 | %14.28 |
| Enformasyon merkezleri | 11/80 | %12.08 |

*Bu soruyu 2 kişi yanıtızsız bırakmıştır.

Tabloda yer alan bilgilere göre anketi yanıtlayan akademisyenlerin büyük bir kısmı bilgi kaynaklarına erişim için veri tabanlarını (%86.81) kullanmayı tercih etmektedir. Veri tabanlarını takiben en çok kullanılan bilgi erişim sistemlerinden biri de tarama motorlarıdır (%81.31). Kütüphaneler (%53.84) çok kullanılan bilgi erişim sistemleri arasındadır. Arşivler (%14.28) en az kullanılan bilgi erişim sistemlerinden

²⁸ Gıda bilimi kullanıcı grubuna yöneltilen anket formları: 16. Soru, Gıda sektörü kullanıcı grubuna yöneltilen anket formları: 12. soru

biridir. Enformasyon merkezleri de (%12.08) akademisyenlere göre en az kullanılan bilgi erişim sistemidir.

24. Tablo: İşletmelerin bilgi kaynaklarına erişim için kullandıkları bilgi erişim sistemleri

| İşletmelerin Bilgi Kaynaklarına Erişim İçin Kullandıkları Bilgi Erişim Sistemleri n:37* | Kullananlar/Kullanmayanlar | Yüzde (Kullananlar) |
|--|-----------------------------------|----------------------------|
| Tarama motorları | 26/9 | %74.28 |
| Arşivler | 9/26 | %34.61 |
| Veri tabanları | 19/16 | %54.28 |
| Kütüphaneler | 4/31 | %11.42 |
| Enformasyon merkezleri | 3/32 | %8.57 |

*Bu soruyu 2 kişi yanıtız bırakmıştır.

24. Tabloya göre işletmelerin bilgi kaynaklarına erişim için kullandıkları bilgi erişim sistemleri arasında en çok kullanılan tarama motorlarıdır (%74.28). Veri tabanları da çok tercih edilen bilgi erişim sistemlerinden biridir (%54.28). Kütüphaneler (%11.42) ve Enformasyon merkezleri (%8.57) en az kullanılan bilgi erişim sistemleridir.

Araştırma sonuçlarına göre gıda sektörü kullanıcı grubu en çok tarama motorlarını; akademisyenler ise en çok veri tabanlarını kullanmaktadırlar. Enformasyon merkezleri her iki kullanıcı grubu için de en az kullanılan bilgi erişim sistemidir.

25. Tablo: Akademisyenlerin bağlı buldukları bilim dalı ve kullandıkları bilgi erişim sistemleri

| Akademisyenlerin Bilgi Kaynaklarına Erişim İçin Kullandıkları Bilgi Erişim Sistemleri | | Akademisyenlerin Bağlı Buldukları Bilim Dalı | | | |
|--|---------------|---|--------------|-------------------------|--------------|
| | | Gıda bilimi | Yüzde | Gıda teknolojisi | Yüzde |
| Kütüphaneler | Kullanıyorum | 19 | %50 | 30 | %57.69 |
| | Kullanmıyorum | 19 | %50 | 22 | %42.30 |
| Enformasyon merkezleri | Kullanıyorum | 3 | %7.89 | 8 | %15.38 |
| | Kullanmıyorum | 35 | %92.10 | 44 | %84.61 |
| Arşivler | Kullanıyorum | 3 | %7.89 | 10 | %19.23 |

| | | | | | |
|------------------|---------------|----|--------|----|--------|
| | Kullanmıyorum | 35 | %92.10 | 42 | %80.79 |
| Veri tabanları | Kullanıyorum | 32 | %84.21 | 46 | %88.46 |
| | Kullanmıyorum | 6 | %15.78 | 6 | %11.53 |
| Tarama motorları | Kullanıyorum | 30 | %81.08 | 43 | %82.69 |
| | Kullanmıyorum | 7 | %18.91 | 9 | %17.30 |

25. Tabloya göre gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin 19'u kütüphaneleri kullandıklarını (%50) 19'u ise kullanmadıklarını (%50) belirtmişlerdir. Gıda teknolojisi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin 30'u kütüphaneyi kullandıklarını (%57.69) 22'si ise kullanmadıklarını (%42.30) belirtmişlerdir. Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin 3'ü enformasyon merkezlerini kullandıklarını (%7.89) belirtirken 35'i kullanmadıklarını (%92.10) belirtmişlerdir. Gıda teknolojisi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin 8'i (%15.38) enformasyon merkezlerini kullanırken 44'ü (%84.61) kullanmamaktadır. Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin 3'ü (%7.89) arşivleri kullanırken 35'i (%92.10) kullanmamaktadır. Gıda teknolojisi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin ise 10'u (%19.23) arşivleri kullanırken 42'si (%80.76) kullanmamaktadır. Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin 32'si (%84.21) veri tabanlarını kullanırken 6'sı (%15.78) kullanmamaktadır. Gıda teknolojisi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerden 46'sı (%88.46) veri tabanlarını kullanırken 6'sı (%11.53) kullanmamaktadır. Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerden 30'u (%81.08) tarama motorlarını kullanırken 7'si (%18.91) kullanmamaktadır. Gıda teknolojisi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin 43'ü (%82.69) tarama motorlarını kullanırken 9'u (%17.30) kullanmamaktadır.

IV.3.3.8. Gıda Bilimi ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının

Kullandıkları Veri tabanları

Araştırmada gıda bilimi kullanıcı grubuna yöneltilen bir diğer soru ise “Alanınızla ilgili kullandığınız veri tabanları nelerdir²⁹” sorusudur.

26. Tablo: Akademisyenlerin kullandıkları veri tabanları

| Akademisyenlerin Kullandıkları Veri Tabanları | Kullananlar/ Kullanmayanlar | Toplam (Kullananlar) |
|--|--------------------------------|-------------------------|
| Science Direct | 81/12 | %87.09 |
| Web of Science | 77/16 | %82.79 |
| SpringerLink | 54/39 | %58.06 |
| ULAKBİM Ulusal Veri Tabanları | 54/39 | %58.06 |
| American Chemical Society | 41/52 | %44.08 |
| Wiley Online Books | 33/60 | %35.48 |
| Wiley Inter Science | 33/60 | %35.48 |
| Scopus | 19/74 | %20.43 |
| Ebrary Academic Complete | 12/81 | %12.90 |
| Cambridge Journals Online | 8/85 | %9.41 |
| ASTM Standards and Engineering Dijital Library | 7/86 | %7.52 |
| Annual Reviews | 6/87 | %6.45 |
| BioOne | 3/90 | %3.22 |
| British Standard Online | 3/90 | %3.22 |
| Derwent Innovations Index (DII) | 3/90 | %3.22 |
| Oxford Reference Online | 3/90 | %3.22 |
| Hiperkitap e-kitap Veri Tabanı | 2/91 | %2.15 |
| Britannica Online | 1/92 | %1.07 |

Tabloya göre gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenler tarafından en çok kullanılan veri tabanı Science Direct (%87.09) veri tabanıdır. Science Direct veri tabanını Web of Science (%82.79) veri tabanı takip etmektedir. SpringerLink veri tabanı ve ULAKBİM Ulusal veri tabanları kullanım oranları (%58.06) ile 3. sırada bulunmaktadır. Veri tabanlarının tam metin erişiminin olup olmadığı veya akademisyenlerin bağlı oldukları üniversite kütüphanesinin ilgili veri tabanına

²⁹Gıda bilimi kullanıcı grubuna yöneltilen anket formları: 17. Soru, Gıda sektörü kullanıcı grubuna yöneltilen anket formları: 13. soru

üyelik durumu kuşkusuz veri tabanı kullanım oranlarını etkilemektedir. Ayrıca bazı veri tabanı firmalarının kütüphanelerin sunduğu kullanıcı eğitimi dışında kendi eğitimlerini düzenli şekilde düzenliyor olmaları da veri tabanı kullanımlarını ve araştırma verilerini etkileyen bir unsur olarak düşünülmektedir.

27. Tablo: İşletmelerin kullandıkları veri tabanları

| İşletmelerin Kullandıkları Veri Tabanları | Kullananlar/Kullanmayanlar | Yüzde (Kullananlar) |
|--|----------------------------|---------------------|
| ULAKBİM Ulusal Veri Tabanları | 26/11 | %70.27 |
| Wiley Inter Science | 11/26 | %29.72 |
| American Chemical Society | 9/28 | %24.32 |
| Web of Science | 9/28 | %24.32 |
| Science Direct | 8/29 | %21.62 |
| SpringerLink | 7/90 | %18.91 |
| Cambridge Journals Online | 6/31 | %16.21 |
| Ebrary Academic Complete | 4/33 | %10.81 |
| Annual Reviews | 2/35 | %5.71 |
| ASTM Standards and Engineering Dijital Library | 1/36 | %2.70 |
| Britannica Online | 0/37 | %0 |
| British Standard Online | 0/37 | %0 |
| Derwent Innovations Index (DII) | 0/37 | %0 |
| Oxford Reference Online | 0/37 | %0 |
| Hiperkitap e-kitap Veri Tabanı | 0/37 | %0 |
| Scopus | 0/37 | %0 |
| BioOne | 0/37 | %0 |

Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren organizasyonların en çok tercih ettikleri veri tabanı ULAKBİM Ulusal veri tabanlarıdır (%70.27). ULAKBİM Ulusal veri tabanları dışında tercih edilenler ise %50 oranının altında kalmıştır. BioOne, Britannica Online, British Standard Online, Derwent Innovations Index (DII), Oxford Reference Online, Hiperkitap e-kitap veritabanı ve Scopus veritabanları ankete katılan katılımcılar tarafından hiç tercih edilmemiştir. İlgili sorunun diğer seçeneğini işaretleyen bir katılımcı veri tabanı olarak “**Oracle, Microsoft SQL**” yanıtı vermiştir. Bu durum anketi yanıtlayan katılımcıların bazılarının sorulan soru

ile ilgili bilgi eksikliği taşıdığı dolayısıyla yazılımsal programlarla soruda yöneltilen veri tabanları karıştırılmıştır. Bu bağlamda anketi yanıtlayanların konu ile ilgili bilgi eksikliğini yanıtları değiştirdiği düşünülmektedir.

IV.3.3.9. Gıda Bilimi Kullanıcı Grubunun Üniversite Kütüphanelerini Ziyaret Etme Sebepleri

Kullanıcıların bilgi merkezlerini ziyaret etme sebepleri kuşkusuz bilgi merkezlerinin sunduğu ve/veya sunacağı bilgi hizmetlerinde verimliliği arttıracak olumlu etkiler yaratacaktır. Bu nedenler araştırmanın bu kısmında gıda bilimi alanında faaliyet gösteren kullanıcılara üniversite kütüphanelerini ziyaret etme sebepleri sorulmuştur.

28. Tablo: Akademisyenlerin üniversite kütüphanelerini ziyaret etme sebepleri

| Akademisyenlerin Üniversite Kütüphanelerini Ziyaret Etme Sebepleri | Evet/Hayır | Yüzde |
|--|------------|--------|
| Güncel dergileri ve diğer materyali okumak | 52/34 | %60.46 |
| Sessiz çalışma alanlarından yararlanmak | 30/56 | %34.88 |
| Danışma Hizmeti almak | 23/63 | %26.74 |
| Fotokopi hizmeti almak | 11/75 | %12.79 |
| Okuma alanlarından yararlanmak | 8/78 | %9.30 |
| İnternet olanağından yararlanmak | 4/82 | %4.87 |
| Bilgisayar olanağından yararlanmak | 1/85 | %1.17 |

*Bu soruyu 7 kişi yanıtızsız bırakmıştır.

Araştırma verilerinden alınan sonuçlara göre akademisyenler kütüphaneyi en çok güncel dergileri ve diğer materyali okumak (%60.46) için ziyaret etmektedir. Sessiz çalışma alanlarının yararlanmak da (%34.88) akademisyenlerin kütüphaneyi ziyaret etme sebeplerinin başında gelmektedir. Üniversitelerin her bir akademisyene bilgisayar tahsis ettiği ve kişisel bilgisayara sahip olduğu düşünülürse, bilgisayar olanağından yararlanmak (% 1.16) akademisyenlerin kütüphaneyi ziyaret etme

sebeplerinden en düşük olanıdır. Danışma hizmeti almak için kütüphaneyi ziyaret eden sayısı oldukça düşüktür (%26.74). Bu durum üniversite kütüphanelerinin danışma hizmeti sunumunu etkili gerçekleştirip gerçekleştirmediği sorusunu akla getirmektedir.

IV.3.3.10. Gıda Sektörü Alanında Faaliyet Gösteren İşletmelerde Bilgi Merkezi ve Bilgi ve Belge Yönetimi Bölümlerinden Lisans Eğitimi Almış Personel Bulundurma Durumu

Bireylerin ve/veya organizasyonların bilgi gereksinimlerini tespit ederek bilgi arama davranışlarını ve bilgi erişim süreçlerini yönetebilmeleri kuşkusuz faaliyet gösterdikleri kurum ve/veya kuruluş bünyesinde bulunan bilgi merkezleri ve bu bilgi merkezlerinde istihdam edilen bilgi uzmanları ile mümkün olmaktadır. Bu bağlamda organizasyonlara bünyelerinde bilgi merkezi bulunup bulunmadığını tespit edebilmek adına “İşletmeniz bünyesinde herhangi bir bilgi merkezi (kütüphane, arşiv, enformasyon merkezi vd.) faaliyet göstermekte midir”³⁰ sorusu yöneltilmiştir.

29.Tablo: İşletmelerin bünyesinde bilgi merkezi (kütüphane, arşiv, enformasyon merkezi vd.) bulundurma durumu

| Katılımcı İşletmelerin Bünyesinde Bilgi Merkezi (kütüphane, arşiv, enformasyon merkezi vd.) Bulundurma Durumu | Sıklık | Yüzde |
|--|---------------|---------------|
| Yok | 25 | %67.56 |
| Var | 12 | %32.43 |
| TOPLAM | 37 | %99.99 |

29. Tabloya göre işletmelerin 12’sinde (%32.43) bilgi merkezi bulunmakta, 25’inde (%67.56) ise bilgi merkezi bulunmamaktadır. Uygulama çalışması sırasında bazı kurum ve/veya kuruluşlara anket çalışmasının birebir veya telefonla yapıldığı

³⁰ Gıda sektörü kullanıcı grubuna yöneltilen anket formları: 7. soru

araştırmanın kapsam kısmında belirtilmiştir. Telefonla alınan bir yanıtta göre işletme bünyesinde herhangi bir bilgi merkezi var mı sorusuna evet yanıtı alınmış; fakat bu yanıtın **bilgi işlem merkezi** ile karıştırıldığı tespit edilmiştir. Buna bağlı olarak işletme bünyesinde bilgi merkezi bulunduğu yanıtını verenlerden bazılarının bilgi merkezi ile bilgi işlem merkezini karıştırdığı bu bağlamda sonuçlarının değişiklik gösterebileceği düşünülmektedir.

Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren kurum ve/veya kuruluşlara bünyelerinde bilgi merkezi olup olmadığına ilişkin yöneltilen soruya ek olarak “İşletmeniz bünyesinde Kütüphanecilik ya da Bilgi ve Belge Yönetimi Bölümü lisans eğitimi almış herhangi bir personel istihdam edilmekte midir”³¹ sorusu yöneltilmiştir.

30. Tablo: İşletmelerde Bilgi ve Belge Yönetimi bölümlerinden lisans eğitimi almış personel bulundurma durumu

| Katılımcı işletmelerde Bilgi ve Belge Yönetimi Bölümlerinden Lisans Eğitimi Almış Personel Bulundurma Durumu | Sıklık | Yüzde |
|---|---------------|---------------|
| Yok | 35 | % 94.59 |
| Var | 2 | % 5.40 |
| TOPLAM | 37 | %99.99 |

Tabloya göre anket sorularını yanıtlayan işletmelerde Bilgi ve Belge Yönetimi bölümlerinden lisans eğitimi almış personel sayısı 2’dir (%5.40). Bünyesinde Bilgi ve Belge Yönetimi Bölümü lisans eğitimi almış personel bulundurmayan işletme sayısı ise 35’dir (%94.59). 25. ve 26. Tabloda incelenen sorular kuşkusuz işletmelerin bilgi gereksinimlerini giderme, bilgi arama davranışlarını değiştirme durumlarını etkileyecektir. Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelere telefon görüşmesi ile anket uygulaması gerçekleştirilirken 29. ve 30. Tabloda incelenen

³¹ Gıda sektörü kullanıcı grubuna yöneltilen anket formları: 8. soru

sorular katılımcıya yöneltilmiş, bünyenizde bilgi hizmeti var mı sorusuna evet yanıtı alınmış, bünyenizde Bilgi ve Belge Yönetimi bölümü lisans eğitimi almış personel istihdam edilmekte midir sorusuna ise hayır yanıtı alınmıştır. Takip eden süreçte ise katılımcı bünyelerinde bulunan bilgi merkezinin işlevsiz bir şekilde işletmede bulunduğunu belirtmiştir. Bu durum gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerin bilgi merkezlerine bakış açılarını göstermektedir.

IV.3.3.11. Gıda Bilimi ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının Bilgi Erişim Tekniklerini Bilme ve Kullanma Durumları

Gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarının eriştiklerini bilgi kaynaklarının anlamlılık derecesinin belirlenebilmesi için “Bilgi erişim sürecinde bilgi isteğinizi tanımlarken, bilgi erişim tekniklerini biliyor ve kullanıyor musunuz³²?” sorusu her iki kullanıcı grubuna yöneltilmiştir.

31. Tablo: Akademisyenlerin bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma durumları

| Akademisyenlerin Bilgi Erişim Tekniklerini Bilme ve Kullanma Durumları | Evet/Hayır | Yüzde |
|--|------------|--------|
| Boolean operatörlerini kullanırım (AND, OR, NOT) | 36/44 | %45 |
| Boolean operatörlerini bilirim (AND, OR, NOT) | 36/44 | %45 |
| Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları kullanırım. | 50/30 | %62.5 |
| Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğimi bilirim. | 48/32 | %60 |
| Yakınlaştırma operatörlerini bilirim (WITHIN, NEXT, NEAR, PRE, SAME, vb.) | 13/67 | %16.25 |
| Yakınlaştırma operatörlerini kullanırım (WITHIN, NEXT, NEAR, PRE, SAME, vb) | 8/72 | %10 |

31. Tabloya göre akademisyenlerin 36’sı Boolean operatörlerini (AND, OR, NOT) biliyor (%81.81) ve kullanıyorlar (%81.81). Yakınlaştırma operatörlerini ise

³² Gıda bilimi kullanıcı grubuna yöneltilen anket formları 20. soru, Gıda sektörü kullanıcı grubuna yöneltilen anket formları: 15. soru

13 kişi biliyor (%16.25) fakat sadece 8 kişi kullanıyor (%10). Soruyu yanıtlayan akademisyenlerin 48'i bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini biliyor (%60), 50'si ise bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları kullanıyor (%62.50). 2 kişi (%2.5) bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları bilmemesine karşın kullanıyorum seçeneğini işaretlemişlerdir.

32. Tablo: İşletmelerin bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma durumları

| İşletmelerin Bilgi Erişim Tekniklerini Bilme ve Kullanma Durumları | Evet/Hayır | Yüzde |
|--|-------------------|--------------|
| Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğimi bilirim. | 21/11 | %65.62 |
| Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları kullanırım. | 17/15 | %53.12 |
| Boolean operatörlerini bilirim (AND, OR, NOT) | 5/27 | %15.62 |
| Boolean operatörlerini kullanırım (AND, OR, NOT) | 5/27 | %15.62 |
| Yakınlaştırma operatörlerini bilirim (WITHIN, NEXT, NEAR, PRE, SAME, vb.) | 1/31 | %3.22 |
| Yakınlaştırma operatörlerini kullanırım (WITHIN, NEXT, NEAR, PRE, SAME, vb) | 1/31 | %3.22 |

Tabloda görüldüğü üzere işletme bünyesinde faaliyet gösteren katılımcıların 5'i Boolean operatörlerini (AND, OR, NOT) bilmekte (%15.62) ve kullanmaktadırlar (%15.62). Katılımcılardan sadece 1'i yakınlaştırma operatörlerini bilmektedir (%3.22) ve kullanmaktadır (%3.22). Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları bilen (%65.62) katılımcı sayısı 21 iken kullanan (%53.12) sayısı 17'dir. Bu durum 4 kişinin bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları bilmesine karşın kullanmamaktadır (%12.5).

Araştırma verilerinden alınan sonuçlara göre gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenler Boolean operatörlerini gıda sektörü kullanıcı grubuna göre

daha çok bilmekte ve kullanmaktadırlar. Yakınlaşma operatörlerini bilme ve kullanma düzeyi, her iki kullanıcı grubu için de oldukça düşüktür. Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları bilme ve kullanma düzeyi her iki kullanıcı grubu için birbirine yakın olarak tespit edilmiştir.

IV.3.3.12. Gıda Bilimi Alanında Faaliyet Gösteren Akademisyenlerin Kütüphanelerinden Güncel Duyuru, Kullanıcı Eğitimi ve Literatür Taraması Hizmeti Alma Durumları

33. Tablo: Akademisyenlerin bağlı buldukları üniversite kütüphanesinden güncel duyuru hizmeti alma durumu

| Akademisyenlerin Güncel Duyuru Hizmeti Alma Durumları | Evet/Hayır | Yüzde |
|---|------------|--------|
| Kütüphaneye gelen yeni yayınların duyurusu | 62/16 | %79.48 |
| Alanınızla ilgili kütüphanenize gelen basılı ve/veya elektronik gazete ve dergilerin güncel sayılarının takip edilerek, ilgili yazıların duyurusunun yapılması (Seçmeli Bilgi Yayımı) | 22/56 | %28.20 |
| İçindekiler sayfasının bildirilmesi | 9/69 | %11.53 |
| Dergi dolaşımı | 3/75 | %3.84 |
| Kupür hizmeti, basın organlarından çıkan ilgili yazıların tanıtımı | 0/78 | 0 |

33. Tabloda görüldüğü üzere akademisyenler güncel duyuru hizmeti olarak en çok kütüphaneye gelen yeni yayınların duyurusunun (%79.48) yapıldığını belirtmektedirler. Akademisyenlerden 9'u içindekiler sayfasının bildirilmesi (%11.53), 22'si alanlarıyla ilgili kütüphanelerine gelen basılı ve/veya elektronik gazete ve dergilerin güncel sayılarının takip edilerek, ilgili yazıların duyurusunun yapılması (Seçmeli Bilgi Yayımı) (%28.20), 3'ü ise dergi dolaşımı (%3.84) hizmeti aldıklarını belirtmişlerdir. Anketi yanıtlayan akademisyenlerden hiçbiri kupür hizmeti, basın organlarından çıkan ilgili yazıların tanıtımı ile ilgili hizmet almadıklarını belirtmişlerdir. Kütüphanelerde kullanılan otomasyon programlarının, kaynakların kataloglanmasını takiben sistem üzerinde kayıtlı olan kullanıcılara kütüphane dermesine katılan kaynaklarla ilgili elektronik ortamda bilgi göndermesi

akademisyenlerin kütüphaneye yeni gelen yayınların duyurusu seçeneğini işaretlemelerini arttırdığı düşünülmektedir. Bazı üniversite kütüphaneleri ise aynı zamanda web sayfalarında da yeni gelen yayınları duyurması yine oranı arttıran bir diğer unsur olarak düşünülebilir.

34. Tablo: Akademisyenlerin bağlı buldukları üniversite kütüphanelerinden kullanıcı eğitimi hizmeti alma durumu

| Akademisyenlerin Kütüphanelerinden Kullanıcı Eğitimi Hizmeti Alma Durumları | Sıklık | Yüzde |
|--|---------------|----------------|
| Evet | 59 | %63.44 |
| Hayır | 32 | %34.40 |
| TOPLAM | 93 | % 97.84 |

34. Tabloya göre gıda bilimi alanında faaliyet gösteren kullanıcıların 59'u (%63.44) kütüphanelerinden kullanıcı eğitimi hizmeti aldıklarını belirtirken, 32'si (%34.40) kullanıcı eğitimi hizmeti almadıklarını belirtmişleridir. Bu bağlamda üniversite kütüphanelerinin kullanıcı eğitimi hizmeti sunmada başarılı oldukları düşünülebilir.

35. Tablo: Akademisyenlerin bağlı buldukları üniversite kütüphanelerinden literatür taraması hizmeti alma durumu

| Akademisyenlerin Kütüphanelerinden Literatür Taraması Hizmeti Alma Durumu | Sıklık | Yüzde |
|--|---------------|-----------------|
| Hayır | 50 | %54.34 |
| Evet | 41 | %45.05 |
| TOPLAM | 90* | %99.39** |

*Bu soruyu 3 kişi yanıtızsız bırakmıştır.

**Yuvarlamadan kaynaklanmaktadır.

35. Tabloya göre gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin 41'i (%45.05) kütüphanelerinden literatür taraması hizmeti aldığını belirtirken, 50'si (%54.34) literatür taraması hizmeti almadığını belirtmiştir. Bu bağlamda kütüphanelerinin kullanıcılarına yönelik literatür taraması hizmeti sunmada yetersiz olduğu düşünülebilir.

36. Tablo: Akademisyenlerin bağlı oldukları üniversite kütüphanelerinden kullanıcı eğitimi hizmeti alma durumu ile kullandıkları veri tabanları

| Akademisyenlerin Kullandıkları Veri Tabanları | | Akademisyenlerin Kütüphanelerinden Kullanıcı Eğitimi Alma Durumları | |
|--|---------------|---|-----------|
| | | Alıyorum | Almıyorum |
| American Chemical Society | Kullanıyorum | 29 | 30 |
| | Kullanmıyorum | 12 | 20 |
| Annual Reviews | Kullanıyorum | 6 | 53 |
| | Kullanmıyorum | 0 | 52 |
| ASTM Standards and Engineering Dijital Library | Kullanıyorum | 6 | 53 |
| | Kullanmıyorum | 1 | 31 |
| BioOne | Kullanıyorum | 2 | 57 |
| | Kullanmıyorum | 1 | 31 |
| Britannica Online | Kullanıyorum | 0 | 59 |
| | Kullanmıyorum | 1 | 31 |
| British Standard Online | Kullanıyorum | 2 | 57 |
| | Kullanmıyorum | 1 | 31 |
| Cambridge Journals Online | Kullanıyorum | 7 | 52 |
| | Kullanmıyorum | 1 | 31 |
| Derwent Innovations Index (DII) | Kullanıyorum | 2 | 57 |
| | Kullanmıyorum | 1 | 31 |
| Ebrary Academic Complete | Kullanıyorum | 10 | 49 |
| | Kullanmıyorum | 2 | 30 |
| Wiley Inter Science | Kullanıyorum | 24 | 35 |
| | Kullanmıyorum | 9 | 23 |
| Wiley Online Books | Kullanıyorum | 21 | 25 |
| | Kullanmıyorum | 12 | 13 |
| SpringerLink | Kullanıyorum | 34 | 25 |
| | Kullanmıyorum | 19 | 13 |
| Oxford Reference Online | Kullanıyorum | 3 | 56 |
| | Kullanmıyorum | 6 | 32 |
| Hiperkitap e-kitap Veri Tabanı | Kullanıyorum | 1 | 58 |
| | Kullanmıyorum | 1 | 31 |
| Science Direct | Kullanıyorum | 54 | 5 |
| | Kullanmıyorum | 25 | 7 |
| Web of Science | Kullanıyorum | 50 | 9 |
| | Kullanmıyorum | 25 | 7 |
| Scopus | Kullanıyorum | 15 | 44 |
| | Kullanmıyorum | 4 | 28 |
| ULAKBİM Ulusal Veri Tabanları | Kullanıyorum | 32 | 27 |
| | Kullanmıyorum | 20 | 12 |

*Soruda yöneltilen veri tabanı kullanmıyorum seçeneğini işaretleyen katılımcı bulunmamaktadır.

37. Tabloya göre gıda bilimi alanında kullanıcı eğitimi hizmeti alarak boolean operatörlerini bilen 21 kişi, boolean operatörlerini kullanan 24 kişi, yakınlaştırma operatörlerini bilen 9 kişi, yakınlaştırma operatörlerini kullanan 6 kişi, bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilen 31 kişi ve söz konusu sınırlılıkları kullanarak bilgiye erişen 35 kişi bulunmaktadır. Buna karşın kullanıcı eğitimi hizmeti almasına rağmen boolean operatörlerini bilmeyen 15 kullanmayan 12 kişi, yakınlaştırma operatörlerini bilmeyen 4 kullanmayan 2 kişi, bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıklarını bilmeyen 17 kullanmayan 5 kişi bulunmaktadır. Kütüphanelerinden kullanıcı eğitimi hizmeti almadan boolean operatörlerini bilen 33 kişi kullanan 30 kişi, yakınlaştırma operatörlerini bilen 45 kişi kullanan 22 kişi, bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilen 23 kişi kullanan ise 19 kişidir. Hem kullanıcı eğitimi hizmeti almayan hem de boolean operatörlerini bilmeyen 11 kullanmayan 14 kişi, yakınlaştırma operatörlerini bilmeyen 22 kullanmayan 21 kişi, bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilmeyen 23 kullanmayan ise 19 kişidir.

Araştırma verilerinin sonuçlarına göre kütüphanelerin sunduğu kullanıcı eğitimi hizmetinin, kullanıcıların bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeylerini arttırmada yetersiz kaldığı gözlemlenmiştir.

IV.3.3.13. Gıda Bilimi ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının Alanlarıyla İlgili Güncel Gelişmeleri Takip Etmek İçin İzledikleri Yol

Bireylerin ve/veya organizasyonların, bireysel ve/veya kurumsal gelişimlerini devam ettirebilmek için alanlarıyla ilgili güncel gelişmeleri takip etmeleri oldukça

önemlidir. Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin, alanları ile ilgili güncel gelişmeleri takip edebilmek için “Alanınızla ilgili güncel gelişmeleri takip edebilmek için hangi yolları izlersiniz” sorusu akademisyenlere yöneltilmiştir.

38. Tablo: Akademisyenlerin alanları ile ilgili güncel gelişmeleri takip etmek için izledikleri yol

| Akademisyenlerin Alanları ile İlgili Güncel Gelişmeleri Takip Etmek İçin İzledikleri Yol | Evet/Hayır | Yüzde |
|---|-------------------|--------------|
| Alanımla ilgili veritabanlarından tarama yaparım. | 66/26 | %71.73 |
| Bilimsel toplantıları izlerim. | 60/32 | %65.21 |
| Kütüphanelerin çevrimiçi kataloğunu tararım. | 50/42 | %54.34 |
| Meslektaşlarımla bilgi alışverişinde bulunurum. | 47/45 | %51.08 |
| Basılı indeks ve abstrakları izlerim. | 42/50 | %45.65 |
| Tarama motorlarından ve bildiğim web adreslerinden yararlanırım. | 38/54 | %41.30 |
| Alanımla ilgili dergi ve gazeteleri izlerim. | 32/60 | %34.78 |
| Yayınevi kataloglarını tararım. | 15/77 | %16.30 |

Tabloda görüldüğü gibi anketi yanıtlayan akademisyenlerin 66’sı alanlarıyla ilgili güncel gelişmeleri takip edebilmek için alanlarıyla ilgili veri tabanlarından tarama yaptıklarını belirtmişlerdir (%71.73). Bilimsel toplantılar da (%65.21) veri tabanlarından sonra akademisyenlerin alanlarıyla ilgili güncel gelişmeleri takip etmek için izledikleri yoldur. Anketi yanıtlayan akademisyenlerin 50’si alanlarıyla ilgili güncel gelişmeleri takip etmek için kütüphane çevrimiçi kataloglarından tarama (%54.34) yaparım seçeneğini işaretlemişlerdir. Akademisyenler meslektaşlarıyla bilgi alışverişinde bulunarak da alanlarıyla ilgili güncel gelişmeleri takip edebildiklerini belirtmişlerdir (%51.08). Basılı indeks ve abstrakları tarama (%45.65) akademisyenlerin 42’si tarafından tercih edilmiştir. Tarama motorlarından ve bildikleri web sayfalarından yararlanma (%41.30) seçeneği 38 akademisyen tarafından tercih edilmiştir. Anketi yanıtlayan akademisyenlerin 32’si güncel gelişmeleri takip edebilmek için alanlarıyla ilgili dergi ve gazeteleri izlemektedirler

(%34.78).Yayınevi kataloglarını taramak (%16.30) akademisyenlere göre alanlarıyla ilgili güncel gelişmeleri takip etmek için en az kullanılan yöntemdir.

39. Tablo: İşletmelerin faaliyet gösterdikleri alanları ile ilgili güncel gelişmeleri takip etmek için izledikleri yol

| İşletmelerin Faaliyet Gösterdikleri Alanları ile İlgili Güncel Gelişmeleri Takip Etmek İçin İzledikleri Yol | Evet/Hayır | Yüzde |
|--|-------------------|--------------|
| Meslektaşlarımla bilgi alışverişinde bulunurum. | 29/8 | %78.37 |
| Tarama motorlarından ve bildiğim web adreslerinden yararlanırım. | 20/17 | %54.05 |
| Alanımla ilgili veri tabanlarından tarama yaparım. | 15/22 | %40.54 |
| Alanımla ilgili dergi ve gazeteleri izlerim. | 12/25 | %32.43 |
| Kütüphanelerin çevrimiçi kataloğunu tararım. | 4/33 | %10.81 |
| Basılı indeks ve abstrakları izlerim. | 2/35 | %5.71 |
| Bilimsel toplantıları izlerim. | 2/35 | %5.71 |
| Yayınevi kataloglarını tararım. | 2/35 | %5.71 |

39. Tablodan görüldüğü üzere gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde anketi yanıtlayan katılımcıların, 29'u alanlarıyla ilgili güncel gelişmeleri takip etmek için meslektaşlarıyla bilgi alışverişinde bulduklarını (%78.37) belirtmişlerdir. Tarama motorlarından ve bildikleri web adreslerinden yararlanmaları (%54.05) katılımcıların en çok izledikleri yollar arasındadır. Katılımcıların güncel gelişmeleri takip etmede alanlarıyla ilgili veri tabanlarından tarama (%40.54) yapanların sayısı 15'dir. Alanlarıyla ilgili dergi ve gazeteleri takip eden (%32.43) katılımcılar ise 12'dir. Katılımcıların 3'ü alanlarıyla ilgili güncel gelişmeleri takip etmek için kütüphane çevrimiçi katalogları kullandıklarını belirtmişlerdir. Basılı indeks ve abstrakları kullanan ve bilimsel toplantıları izleyen katılımcı sayısı ise 2'dir.

Akademisyenlerin alanlarıyla ilgili güncel gelişmeleri takip etmede en çok alanlarıyla ilgili veri tabanlarından tarama (%71.73) yaparken, gıda sektöründe

faaliyet gösteren işletmelerde anketi yanıtlayan katılımcılar alanlarıyla ilgili güncel gelişmeleri takip etmek için meslektaşlarıyla bilgi alışverişinde (%78.37) bulunmayı tercih etmektedirler.

IV.3.3.14. Gıda Bilimi ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının Bibliyografik Denetimi Sağlayan Kaynakları Kullanma Durumları

Gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarının bibliyografik denetimi sağlayan kaynakları kullanıp kullanmadıkları tespit edilmek istenmiş bu bağlamda kullanıcılara “Ülkemizde üretilen bilginin, bibliyografik denetimini sağlayan bilgi kaynaklarını kullanıyor musunuz” sorusu yöneltilmiştir.

40. Tablo: Akademisyenlerin bibliyografik denetimi sağlayan kaynakları kullanma durumu

| Akademisyenlerin Bibliyografik Denetimi Sağlayan Kaynakları Kullanma Durumu | Evet/Hayır | Yüzde |
|---|------------|--------|
| ULAKBİM Ulusal Veri Tabanları | 79/5 | %94.04 |
| Türkiye Bibliyografyası (CD) | 75/9 | %89.28 |
| TO-KAT (Toplu Katalog) | 9/75 | %10.71 |
| Milli Kütüphane Kataloğu | 6/78 | %7.14 |
| Türkiye Makaleler Bibliyografyası-Çevirimiçi | 3/81 | %3.57 |
| Türkiye Makaleler Bibliyografyası- Basılı | 2/82 | %2.38 |

40. Tabloda görüldüğü gibi anketi yanıtlayan akademisyenler en çok ULAKBİM Ulusal veri tabanlarını (%94.04) kullanmaktadırlar. ULAKBİM Ulusal veri tabanlarından sonra bibliyografik denetimi sağlayan kaynaklar arasında en çok kullanılan Türkiye Bibliyografyası’dır (%89.28). TO-KAT’ı (Toplu Katalog) kullanan akademisyenlerin sayısı ise 9’dur (%10.71). Milli kütüphane kataloğu (%7.14) bibliyografik denetimi sağlayan kaynaklar arasında akademisyenler tarafından en az kullanılanlar arasındadır. Türkiye Makaleler Bibliyografyası –

çevirimiçi (%2.38) ve Türkiye Makaleler Bibliyografyası – basılı (%3.57) en az kullanılanlardır.

41. Tablo: İşletmelerin bibliyografik denetimini sağlayan kaynakları kullanma durumu

| İşletmelerin Bibliyografik Denetimi Sağlayan Kaynakları Kullanma Durumu | Evet/Hayır | Yüzde |
|--|-------------------|--------------|
| ULAKBİM Ulusal Veri Tabanları | 13/17 | %43.33 |
| Türkiye Bibliyografyası (CD) | 0/30 | %0 |
| Türkiye Makaleler Bibliyografyası- Basılı | 0/30 | %0 |
| Türkiye Makaleler Bibliyografyası-Çevirimiçi | 0/30 | %0 |
| Milli Kütüphane Kataloğu | 0/30 | %0 |
| TO-KAT (Toplu Katalog) | 0/30 | %0 |

Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde anketi yanıtlayan katılımcılar, bibliyografik denetimi sağlayan kaynaklar arasında bulunan Türkiye Bibliyografyası (CD), Türkiye Makaleler Bibliyografyası- basılı, Türkiye Makaleler Bibliyografyası- çevirimiçi, Milli Kütüphane Kataloğu ve TO-KAT (Toplu Katalog) hiç kullanmamaktadırlar. ULAKBİM Ulusal veri tabanları (%43.33) ise katılımcıların 13’ü tarafından kullanılmaktadır.

IV.3.3.15. Gıda Bilimi ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının Yurt İçi ve Yurt Dışı Alanlarıyla İlgili Alınan Patent ve/veya Standartları Takip Etmede Kullandıkları Bilgi Erişim Sistemleri

42. Tablo: Akademisyenlerin yurt içi ve yurt dışı alanlarıyla ilgili alınan patent ve/veya standartları takip etmede kullandıkları bilgi erişim sistemleri

| Akademisyenlerin Yurt İçi ve Yurt Dışı Alanlarıyla İlgili Alınan Patent ve/veya Standartları Takip Etmede Kullandıkları Bilgi Erişim Sistemleri | Evet/Hayır | Yüzde |
|--|-------------------|--------------|
| Türk Patent Enstitüsü- veri tabanı | 56/22 | %71.79 |
| ISO(International Organization for Standardization) | 43/35 | %55.12 |
| Türk Standartlar Enstitüsü-veri tabanı | 38/40 | %48.71 |
| European Patent Office | 20/58 | %25.64 |
| WIPO (The World Intellectual Property | 8/70 | %10.25 |

| | | |
|--|------|-------|
| Organization) | | |
| Lexis/Nexis veritabanı | 6/72 | %7.69 |
| BRC (British Retail Consortium) | 5/73 | %6.41 |
| British Standard Online Veritabanı | 5/73 | %6.41 |
| ASTM Veritabanı | 2/76 | %2.56 |
| Derwent Innovations Index (DII)- veri tabanı | 0/78 | %0 |

42 Tabloda görüldüğü gibi akademisyenlerin yurt içi ve yurt dışı alanlarıyla ilgili alınan patent ve/veya standartları takip etmede en çok Türk Patent Enstitüsü- veri tabanı (%71.79) kullanılmaktadır. Türk Patent Enstitüsü- veri tabanını takiben en çok kullanılan bilgi erişim sistemi ISO- International Organization for Standardization- (%55.12)'dur. Akademisyenler yurt içi ve yurt dışı alanlarıyla ilgili alınan patent ve/veya standartları takip etmede kullandıkları diğer bilgi erişim sistemi ise Türk Standartlar Enstitüsü- veri tabanıdır (%48.71). Derwent Innovations Index (DII)- veri tabanı akademisyenler tarafından hiç kullanılmamıştır.

43. Tablo: İşletmelerin yurt içi ve yurt dışı faaliyet gösterdikleri alanlarıyla ilgili alınan patent ve/veya standartları takip etmede kullandıkları bilgi erişim sistemleri

| İşletmelerin Yurt İçi ve Yurt Dışı Faaliyet Gösterdikleri Alanlarıyla İlgili Alınan Patent ve/veya Standartları Takip Etmede Kullandıkları Bilgi Erişim Sistemleri | Evet/Hayır | Yüzde |
|---|-------------------|--------------|
| Türk Patent Enstitüsü- veri tabanı | 25/6 | %80.64 |
| Türk Standartlar Enstitüsü- veri tabanı | 23/8 | %74.19 |
| ISO(International Organization for Standardization) | 6/25 | %19.35 |
| British Standard Online Veri tabanı | 2/29 | %6.45 |
| ASTM Veri tabanı | 1/30 | %3.33 |
| BRC (British Retail Consortium) | 1/30 | %3.33 |
| WIPO (The World Intellectual Property Organization) | 1/30 | %3.33 |
| European Patent Office | 0/31 | %0 |
| Lexis/Nexis veri tabanı | 0/31 | %0 |
| Derwent Innovations Index (DII)- veri tabanı | 0/31 | %0 |

Gıda sektöründe faaliyet gösteren işletmelerde ankete katılan katılımcıların 25'i alanlarıyla ilgili yurt içi ve yurt dışı faaliyet gösterdikleri alanlarıyla ilgili alınan patent ve/veya standartları takip etmede Türk Patent Enstitüsü- veri tabanını (%80.64) kullanmaktadırlar. Katılımcıların Türk Patent Enstitüsü- veri tabanından sonra en çok kullandıkları bilgi erişim sistemi Türk Standartlar Enstitüsü- veri tabanıdır (%74.19). ISO- International Organization for Standardization (%19.35) katılımcıların 6'sı tarafından kullanılmaktadır. British Standard Online veritabanını 2 kişi (%6.45), WIPO (%3.33), ASTM (%3.33) ve BRC (%3.33) veri tabanları ise sadece birer kişi tarafından tercih edilmiştir. European Patent Office ve Lexis/Nexis veri tabanı ise hiçbir katılımcı tarafından tercih edilmemiştir.

44. Tablo: Akademisyenlerin yurt içi ve yurt dışı alanlarıyla ilgili alınan patent ve/veya standartları takip etmede kullandıkları bilgi erişim sistemleri ile bağlı buldukları bilim dalları arasındaki ilişki

| Akademisyenlerin Yurt İçi ve Yurt Dışı Alanlarıyla İlgili Alınan Patent ve/veya Standartları Takip Etmede Kullandıkları Bilgi Erişim Sistemleri | | Akademisyenlerin Bağlı Buldukları Bilim Dalı | |
|--|---------------|---|-------------------------|
| | | Gıda Bilimi | Gıda Teknolojisi |
| Türk Patent Enstitüsü- veri tabanı | Kullanıyorum | 31 | 13 |
| | Kullanmıyorum | 25 | 8 |
| Türk Standartlar Enstitüsü-veri tabanı | Kullanıyorum | 25 | 19 |
| | Kullanmıyorum | 12 | 21 |
| European Patent Office | Kullanıyorum | 14 | 30 |
| | Kullanmıyorum | 6 | 27 |
| Lexis/Nexis veri tabanı | Kullanıyorum | 3 | 41 |
| | Kullanmıyorum | 3 | 30 |
| ISO(International Organization for Standardization) | Kullanıyorum | 26 | 18 |
| | Kullanmıyorum | 16 | 17 |
| WIPO (The World Intellectual Property Organization) | Kullanıyorum | 4 | 40 |
| | Kullanmıyorum | 4 | 29 |
| ASTM Veri tabanı | Kullanıyorum | 2 | 42 |
| | Kullanmıyorum | 0 | 33 |
| BRC (British Retail) | Kullanıyorum | 2 | 42 |

| | | | |
|--------------------------|---------------|----|----|
| Consortium) | Kullanmıyorum | 3 | 30 |
| British Standard | Kullanıyorum | 4 | 40 |
| Online Veri tabanı | Kullanmıyorum | 1 | 32 |
| Derwent Innovations | Kullanıyorum | 0 | 0 |
| Index (DII)- veri tabanı | Kullanmıyorum | 44 | 33 |

44. Tabloda görüldüğü üzere Derwent Innovations Index (DII) veri tabanı hem gıda bilimi hem de gıda teknolojisi alanında faaliyet gösteren akademisyenler tarafından patent ve/veya standartları takip etmede kullanılmamaktadır. Türk Patent Enstitüsü veri tabanı gıda bilim alanında faaliyet gösteren 31 akademisyen tarafından (%55.35) gıda teknolojisi alanında ise faaliyet gösteren 13 akademisyen tarafından (%61.90) tercih edilmiştir. Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin en çok kullandıkları veri tabanları arasında Türk Standartlar Enstitüsü veri tabanı (%67.56) bulunmaktadır. ISO (%61.90) ise gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenler tarafından sıklıkla tercih edilmektedir. Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin %50'si WIPO'yu kullandığını %50 ise kullanmadığını belirtmişlerdir. Buna karşın gıda teknolojisi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin %57.97'lik kısmı WIPO'yu kullandığını belirtmişlerdir. BRC ve British Standard Online veri tabanı gıda teknolojisi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerden %55.55 'lik kısmı tarafından patent ve/veya standartlara erişim için kullandıkları bilgi erişim sistemi olarak tercih edilmektedir.

IV.3.3.16. Gıda Bilimi ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının Alanlarıyla İlgili Mesleki Toplantılara Katılma Durumları

Gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarına uygulama çalışması kapsamında alanlarıyla ilgili mesleki toplantılara katılıp katılmama durumlarını tespit

edebilmek için “Alanınızla ilgili mesleki toplantılara (Konferans, kongre ve sempozyum vd.) katılıyor musunuz” sorusu akademisyenlere ve gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerdeki katılımcılara yöneltilmiştir.

45. Tablo: İşletmelerin faaliyet gösterdikleri alanlarıyla ilgili mesleki toplantılara katılma durumu

| İşletmelerin Faaliyet Gösterdikleri Alanlarıyla İlgili Mesleki Toplantılara Katılma Durumu | Sıklık | Yüzde |
|---|---------------|---------------|
| Evet, nadiren | 31 | %83.78 |
| Evet, sıklıkla | 6 | %16.21 |
| Hayır | 0 | %0 |
| TOPLAM | 37 | %99.99 |

Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde ankete katılan katılımcıların 6’sı mesleki toplantılara sıklıkla (%16.21) katılmaktadır. Katılımcıların 37’si ise mesleki toplantılara nadiren (%83.78) katılmaktadırlar..

46. Tablo: Akademisyenlerin alanlarıyla ilgili mesleki toplantılara katılma durumu

| Akademisyenlerin Alanlarıyla İlgili Mesleki Toplantılara Katılma Durumu | Sıklık | Yüzde |
|--|---------------|----------------|
| Evet, sıklıkla | 61 | %65.59 |
| Evet, nadiren | 32 | %34.40 |
| Hayır | 0 | 0 |
| TOPLAM | 93 | %99.99* |

*Yuvarlamadan kaynaklanmaktadır.

Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerden 61’i sıklıkla (%65.59) alanlarıyla ilgili mesleki toplantılara katılmaktadırlar. Akademisyenlerin 32’si mesleki toplantılara nadiren (%34.40) katılmaktadırlar. Anketi yanıtlayan akademisyenlerden alanlarıyla ilgili mesleki toplantılara katılmayan bulunmamaktadır.

Gıda sektöründe faaliyet gösteren işletmelerde görev yapan katılımcıların çoğu alanlarıyla ilgili mesleki toplantılara nadiren (%83.78) katılırken, gıda bilimi

alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin ise alanlarıyla ilgili mesleki toplantılara sıklıkla (%65.59) katıldıkları tespit edilmiştir.

IV.3.3.17. Gıda Bilimi Alanında ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının Bilgi Erişim Sırasında Karşılaştıkları Zorluklar

Uygulama çalışmasında gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarının bilgi erişim sırasında karşılaştıkları zorluklar tespit edilmeye çalışılmıştır. Bu bağlamda gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlere ve gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde ankete katılan katılımcılara “Bilgiye erişim sırasında karşılaştığınız zorluklar nelerdir” sorusu yöneltilmiştir.

47. Tablo: Akademisyenlerin bilgi erişim sırasında karşılaştıkları zorluklar

| Akademisyenlerin Bilgi Erişim Sırasında Karşılaştıkları Zorluklar | Sıklık | Yüzde |
|---|--------|--------|
| Bilgi kaynaklarının maliyetinin yüksek oluşu | 46/47 | %49.46 |
| Bilgi erişim konusunda bilgi eksikliği | 19/74 | %20.43 |
| Bilgi erişim sürecinin çok zaman alması | 19/74 | %20.43 |
| Bilgi kaynaklarının kullanım zorluğu | 14/79 | %15.05 |
| Bilgi kaynaklarında sunulan bilginin doğruluğu konusunda şüpheye düşme | 11/82 | %11.82 |
| Bilgi isteği doğrultusunda yeterince anlamlı bilgi kaynaklarına erişememe | 9/83 | %9.78 |
| Hangi bilginin, hangi bilgi kaynağından alınacağını bilinememesi | 9/83 | %9.78 |
| Güncel bilgi kaynaklarına erişememe | 8/85 | %8.60 |

47. Tabloya göre akademisyenler en fazla bilgi kaynaklarının maliyetinin yüksek olmasından (%49.46) dolayı bilgiye erişimde zorlanmaktadırlar. Bilgiye erişim sırasında yaşanan bilgi eksikliği (%20.43), bilgi erişim sürecinin çok zaman alması (%20.43) ve bilgi kaynaklarının kullanım zorluğu (%15.05) akademisyenler tarafından bilgi erişim sırasında karşılaşılan zorlukların başında gelmektedir. Anket

sorularını yanıtlayan akademisyenlerin 8'i güncel bilgi kaynaklarına erişim konusunda zorlukla karşılaşmadıklarını (%8.85) belirtmişlerdir.

48. Tablo: İşletmelerin bilgi erişim sırasında karşılaştıkları zorluklar

| İşletmelerin Bilgi Erişim Sırasında Karşılaştıkları Zorluklar | Sıklık | Yüzde |
|---|---------------|--------------|
| Bilgi kaynaklarının maliyetinin yüksek oluşu | 16/21 | %43.24 |
| Bilgi kaynaklarında sunulan bilginin doğruluğu konusunda şüpheye düşme | 7/30 | %18.91 |
| Bilgi isteği doğrultusunda yeterince anlamlı bilgi kaynaklarına erişememe | 4/33 | %12.12 |
| Bilgi kaynaklarının kullanım zorluğu | 4/33 | %12.12 |
| Güncel bilgi kaynaklarına erişememe | 4/33 | %12.12 |
| Hangi bilginin, hangi bilgi kaynağından alınacağıın bilinmemesi | 3/34 | %8.10 |
| Bilgi erişim sürecinin çok zaman alması | 2/35 | %5.40 |
| Bilgi erişim konusunda bilgi eksikliği | 2/35 | %5.40 |

Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde anketi yanıtlayan katılımcıların 16'sı bilgi kaynaklarının maliyetinin yüksek olmasından dolayı bilgiye erişim sırasında zorluk yaşadıklarını düşünmektedirler. Katılımcıların 7'si ise bilgi kaynaklarında sunulan bilginin doğruluğu konusunda şüpheye düştükleri (%18.91) için bilgi erişim sırasında zorlandıklarını belirtmişlerdir. Gıda sektörü kullanıcı grubu içinde anketi yanıtlayan katılımcıların genel eğilim bilgi erişim sırasında çok fazla zorlukla karşılaşmadıkları yönündedir.

49. Tablo: Akademisyenlerin bilgi erişim sırasında karşılaştıkları zorluklar ile bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeyleri

| Akademisyenlerin Bilgi Erişim Sırasında Karşılaştıkları Zorluklar | Akademisyenlerin Bilgi Erişim Tekniklerini Bilme ve Kullanma Düzeyleri | | | | | | | | | | | |
|---|--|----|---|---|---------------------------------------|----|--|----|--|---|--|---|
| | Boolean operatörlerini (AND, OR, NOT) bilirim. | | Boolean operatörlerini (AND, OR, NOT) kullanırım. | | Yakınlaştırma operatörlerini bilirim. | | Yakınlaştırma operatörlerini kullanırım. | | Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğimi bilirim. | | Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları kullanırım. | |
| | E | H | E | H | E | H | E | H | E | H | E | H |
| Bilgi erişim konusunda bilgi eksikliği | 8 | 18 | 11 | 7 | 4 | 14 | 3 | 15 | 11 | 7 | 11 | 7 |
| Bilgi erişim sürecinin çok zaman alması | 11 | 7 | 10 | 8 | 4 | 14 | 3 | 15 | 11 | 7 | 13 | 5 |
| Hangi bilginin, hangi bilgi kaynağından alınacağını bilinememesi | 2 | 6 | 3 | 5 | 0 | 8 | 0 | 8 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Güncel bilgi kaynaklarına erişememe | 5 | 2 | 4 | 3 | 1 | 6 | 1 | 6 | 7 | 0 | 5 | 2 |
| Bilgi isteği doğrultusunda yeterince anlamlı bilgi kaynaklarına erişememe | 3 | 6 | 5 | 4 | 3 | 6 | 2 | 7 | 7 | 2 | 5 | 4 |

Tabloya göre gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin bilgi erişim konusunda yaşadıkları bilgi eksikliği hisseden aynı zamanda boolean operatörlerini bilen 8, kullanan 11 kişidir. Yakınlaştırma operatörlerini bilen 4, kullanan 3 kişidir. Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları

nasıl getireceğini bilen 11, kullanan 11 kişidir. Akademisyenlerden bilgi erişimin çok zaman aldığını düşünen aynı zamanda boolean operatörlerini bilen 11, kullanan 10 kişidir. Yakınlaştırma operatörlerini bilen 4, kullanan 3 kişidir. Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilen 11, kullanan 13 kişidir. Hangi bilginin hangi bilgi kaynağından alınacağını bilinmemesi düşüncesini taşıyan aynı zamanda boolean operatörlerini bilen 2, kullanan 3 kişidir. Yakınlaştırma operatörlerini bilen 0, kullanan 0 kişidir. Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilen 4, kullanan 4 kişidir. Güncel bilgi kaynaklarına erişemeyen aynı zamanda boolean operatörlerini bilen 5, kullanan 4 kişidir. Yakınlaştırma operatörlerini bilen 1, kullanan 1 kişidir. Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilen 7, kullanan 5 kişidir. Bilgi isteği doğrultusunda yeterince anlamlı bilgi kaynaklarına erişemeyen aynı zamanda boolean operatörlerini bilen 3, kullanan 5 kişidir. Yakınlaştırma operatörlerini bilen 3, kullanan 2 kişidir. Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilen 7, kullanan 5 kişidir.

50. Tablo: İşletmelerin bilgi erişim sırasında karşılaştıkları zorluklar ile bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeyleri

| İşletmelerin Bilgi Erişim Sırasında Karşılaştıkları Zorluklar | İşletmelerin Bilgi Erişim Tekniklerini Bilme ve Kullanma Düzeyleri | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---------------------------------------|---|--|---|--|---|--|---|
| | Boolean operatörlerini (AND, OR, NOT) bilirim. | | Boolean operatörlerini (AND, OR, NOT) kullanırım. | | Yakınlaştırma operatörlerini bilirim. | | Yakınlaştırma operatörlerini kullanırım. | | Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğimi bilirim. | | Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları kullanırım. | |
| | E | H | E | H | E | H | E | H | E | H | E | H |
| Bilgi erişim konusunda bilgi eksikliği | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Bilgi erişim sürecinin çok zaman alması | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 2 | 0 | 2 | 0 |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hangi bilginin, hangi bilgi kaynağından alınacağı bilinmemesi | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 | 2 | 1 | 2 | 1 |
| Güncel bilgi kaynaklarına erişememe | 3 | 1 | 3 | 1 | 0 | 4 | 0 | 4 | 4 | 0 | 3 | 1 |
| Bilgi isteği doğrultusunda yeterince anlamlı bilgi kaynaklarına erişememe | 1 | 3 | 1 | 3 | 0 | 4 | 1 | 3 | 3 | 1 | 2 | 2 |

Tabloya göre gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde anket formunu yanıtlayan katılımcılardan bilgi erişim konusunda yaşadıkları bilgi eksikliği hisseden aynı zamanda boolean operatörlerini bilen 0, kullanan 0 kişidir. Yakınlaştırma operatörlerini bilen 0, kullanan 0 kişidir. Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilen 1, kullanan 1 kişidir. Hangi bilginin hangi bilgi kaynağından alınacağı bilinmemesi düşüncesini taşıyan aynı zamanda boolean operatörlerini bilen 0, kullanan 0 kişidir. Yakınlaştırma operatörlerini bilen 0, kullanan 0 kişidir. Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilen 2, kullanan 2 kişidir. Bilgi kaynaklarında sunulan bilginin doğruluğu konusunda şüpheye düşenlerle aynı zamanda boolean operatörlerini bilen 2, kullanan 2 kişidir. Yakınlaştırma operatörlerini bilen 1, kullanan 0 kişidir. Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilen 4, kullanan 4 kişidir. Güncel bilgi kaynaklarına erişemeyen aynı zamanda boolean operatörlerini bilen 3, kullanan 3 kişidir. Yakınlaştırma operatörlerini bilen 0, kullanan 0 kişidir. Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın

yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilen 4, kullanan 3 kişidir. Bilgi isteği doğrultusunda yeterince anlamlı bilgi kaynaklarına erişemeyen aynı zamanda boolean operatörlerini bilen 1, kullanan 1 kişidir. Yakınlaştırma operatörlerini bilen 0, kullanan 1 kişidir. Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilen 3, kullanan 2 kişidir.

Araştırma sonuçlarına bağlı olarak hem gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin hem de gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde anket formunu yanıtlayan katılımcıların bilgi erişim sırasında yaşadıkları zorluklara rağmen bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeyleri oldukça düşüktür buna karşın bilgi erişim sırasında yaşadıkları zorluklarla bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanmaları da doğru orantılı olarak artmaktadır.

IV.3.4. Bilgi Erişim Sürecinin Değerlendirilmesi

Çalışmanın bu bölümünde gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarına çeşitli sorular yöneltilerek, söz konusu kullanıcı gruplarının bilgi gereksinimlerini karşılamak üzere katılımcıların bilgi erişim sürecinin değerlendirilmesi gerçekleştirilmiştir.

IV.3.4.1. Gıda Bilimi Alanında ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının Eriştikleri Kaynakları Anlamlılık Açısından Değerlendirilmesi

51. Tablo: Akademisyenlerin eriştikleri kaynakların anlamlılık açısından değerlendirilmesi

| Akademisyenlerin Eriştikleri Kaynakları Anlamlılık Açısından Değerlendirmesi | Sıklık | Yüzde |
|---|---------------|--------------|
| Anlamlı sonuçlar alırım. | 61 | %65.59 |
| Kısmen anlamlı sonuçlar alırım. | 15 | %16.12 |
| Tamamen anlamlı sonuçlar alırım. | 15 | %16.12 |
| Fikrim yok. | 2 | %2.15 |
| Anlamsız sonuçlar alırım. | 0 | %0 |
| Bütünüyle anlamsız sonuçlar alırım. | 0 | %0 |

Tabloya göre akademisyenler eriştikleri kaynakları anlamlılık açısından değerlendirirken - fikrim yok cevabı verenler dışında - tümü anlamlı sonuçlar (%97.82) aldıklarını belirtmişlerdir. Bunlardan tamamen anlamlı sonuçlar alan %16.30, anlamlı sonuçlar alan %66.30, kısmen anlamlı sonuçlar alan ise %16.30'dur. Anketi cevaplayan akademisyenlerin %2.17'lik kısmı ise soruyu fikrim olarak yanıtlamışlardır.

52. Tablo: İşletmelerin eriştikleri kaynakların anlamlılık açısından değerlendirilmesi

| İşletmelerin Eriştikleri Kaynakları Anlamlılık Açısından Değerlendirmesi | Sıklık | Yüzde |
|---|---------------|--------------|
| Anlamlı sonuçlar alırım. | 27 | %72.97 |
| Tamamen anlamlı sonuçlar alırım. | 5 | %13.51 |
| Kısmen anlamlı sonuçlar alırım. | 5 | %13.51 |
| Anlamsız sonuçlar alırım. | 0 | %0 |
| Bütünüyle anlamsız sonuçlar alırım. | 0 | %0 |
| Fikrim yok. | 0 | %0 |

Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde anketi yanıtlayan katılımcılar tıpkı gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenler gibi eriştikleri kaynakları anlamlılık açısından değerlendirirken katılımcıların tümü eriştikleri kaynakları anlamlı (%99.99) bulmaktadırlar.

IV.3.4.2. Gıda Bilimi ve Gıda Sektörü Kullanıcı Gruplarının Bilgi Kaynağı Ararken ve Değerlendirirken Dikkat Ettikleri Unsurlar

53. Tablo: İşletmelerin bilgi kaynağı ararken ve değerlendirirken dikkat ettikleri unsurlar

| İşletmelerin Bilgi Kaynağı Ararken ve Değerlendirirken Dikkat Ettikleri Unsurlar | Sıklık | Yüzde |
|---|---------------|--------------|
| Bilgi kaynağının güvenilirliği | 37/0 | %100 |
| Bilgi kaynağının güncel olması | 32/5 | %86.48 |
| Bilgi kaynağının erişim kolaylığı | 24/13 | %64.86 |
| Bilgi kaynağının yazar ve yayıncı açısından otoritesi | 21/16 | %56.75 |

| | | |
|---|-------|--------|
| Bilgi kaynağının dili | 18/19 | %48.64 |
| Bilgi kaynağının konu kapsamına uygunluğu | 16/21 | %43.24 |
| Bilgi kaynağında sunulan bilginin anlaşılabilirliği | 10/27 | %27.02 |
| Bilgi kaynağının basılı ve elektronik formatı | 5/32 | %13.51 |

Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde anketi yanıtlayan katılımcıların tamamı bilgi kaynağı ararken ve değerlendirirken bilgi kaynağının güvenilirliği (%100) konusuna dikkat etmektedirler. Bilgi kaynağının güncel olmasına dikkat eden katılımcıların oranı ise %86.48 olarak tespit edilmiştir. Katılımcıların bilgi kaynağı ararken ve değerlendirirken dikkat ettikleri en önemli unsurlar arasında bilgi kaynağının erişim kolaylığı (%64.86) ve bilgi kaynağının yazar ve yayıncı açısından otoritesi (%56.75) bulunmaktadır. Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde faaliyet gösteren katılımcılar en az bilgi kaynağının basılı veya elektronik formatına (%13.51) dikkat etmektedirler.

54. Tablo: Akademisyenlerin bilgi kaynağı ararken ve değerlendirirken dikkat ettikleri unsurlar

| Akademisyenlerin Bilgi Kaynağı Ararken ve Değerlendirirken Dikkat Ettikleri Unsurlar | Sıklık | Yüzde |
|---|---------------|--------------|
| Bilgi kaynağının dili | 46 | %49.46 |
| Bilgi kaynağının güncel olması | 19 | %20.43 |
| Bilgi kaynağının güvenilirliği | 19 | %20.43 |
| Bilgi kaynağının erişim kolaylığı | 14 | %15.05 |
| Bilgi kaynağının konu kapsamına uygunluğu | 11 | %11.82 |
| Bilgi kaynağında sunulan bilginin anlaşılabilirliği | 10 | %10.75 |
| Bilgi kaynağının basılı ve elektronik formatı | 9 | %9.67 |
| Bilgi kaynağının yazar ve yayıncı açısından otoritesi | 8 | %8.60 |

Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenler bilgi kaynağı ararken ve değerlendirirken en çok bilgi kaynağının diline (%49.46) dikkat etmektedirler. Bilgi kaynaklarının güncel olması (%20.43) ve bilgi kaynağının güvenilirliği (%20.43) akademisyenlerin dikkat ettikleri önemli unsurlardır. Tabloda belirtilen

oranlar dikkate alındığında hepsinin %50 oranının altında kaldığı tespit edilmiş dolayısıyla anket sorularında belirtilen unsurlara dikkat etmedikleri düşünülmektedir.

IV.4. Yorum ve Analiz

Çalışmada alt hipotezlerinin sınanması için çeşitli sorular ve karşılaştırma soruları oluşturulmuştur. “Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin bağlı oldukları üniversite kütüphaneleri, bilgi gereksinimlerini karşılamada yeterlidir”. Alt hipotezin sınanması için 14. Tablo incelenmiştir. Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenler tarafından üniversite kütüphanelerinin sunduğu bilgi hizmetlerini yeterli bulanların oranı %30.76’dır. Kısmen yeterli (%48.35) yanıtını verenlerin sunulan bilgi hizmetlerinin yetersiz olduğu görüşüne de sahip oldukları düşünülerek, sunulan bilgi hizmetlerinin yetersiz olduğunu düşünenler (%69.22), yeterli olduğunu düşünenlere oranla daha yüksek olarak belirlenmiştir. Bu bağlamda alt hipotez doğrulanamamıştır.

“Gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı grupları bilgi erişim tekniklerini yeterince bilmedikleri için bilgi erişim sürecinde zorluk yaşamaktadırlar”. Alt hipotezinin sınanması için “Bilgi erişim sırasında karşılaştıklarınız zorluklar nelerdir” sorusu ile bilgi erişim sürecinde bilgi isteğinizi tanımlarken, bilgi erişim tekniklerini biliyor ve kullanıyor musunuz soruları arasında ilişki incelenmiştir. Araştırma sonuçlarına bağlı olarak hem gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin hem de gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde anket formunu yanıtlayan katılımcıların bilgi erişim sırasında yaşadıkları zorluklara rağmen bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeyleri oldukça düşük buna karşın bilgi erişim sırasında yaşadıkları zorluklarla bilgi erişim tekniklerini bilme ve

kullanmaları da doğru orantılı olarak artmaktadır. Bu bağlamda alt hipotez doğrulanmıştır.

“Gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarının bilgi erişim konusundaki bilgi yeterliliği, bilgi erişim sürecinde yaşanan zamanı olumlu yönde etkilemektedir”. Alt hipotezin sınanması amacıyla bilgi erişim sırasında karşılaşılan zorlukları arasında bulunan bilgi erişim sırasında yaşanan bilgi eksikliği seçeneği ile bilgi erişim sürecinin çok zaman alması seçeneği karşılaştırılmıştır.

55. Tablo: Akademisyenlerin bilgi erişim konusunda yaşadıkları bilgi eksikliği ve bilgi erişim süresi

| Akademisyenlerin Bilgi Erişim Konusunda Yaşadıkları Bilgi Eksikliği | Bilgi Erişim Sürecinin Çok Zaman Alması | |
|--|--|--------------|
| | Evet | Hayır |
| Var | 9 | 10 |
| Yok | 10 | 64 |

Tabloda görüldüğü üzere bilgi erişim sırasında bilgi eksikliği duyan ve aynı zamanda bilgi erişim sürecinin çok zaman aldığını düşünenler 9 kişi (%9.67), bilgi eksikliği duyan ve bilgi erişim sürecinin çok zaman almadığını düşünenler 10 kişidir (%10.75). Bilgi erişim sırasında bilgi eksikliği hissetmeye; fakat bilgi erişim sürecinin çok zaman aldığını düşünenler 10 kişi (%10.75); bilgi erişim sırasında bilgi eksikliği hissetmeyen aynı zamanda bilgi erişim sürecinin çok zaman almadığını düşünenler ise 64 kişidir (%68.81).

56. Tablo: İşletmelerin bilgi erişim konusunda yaşadıkları bilgi eksikliği ve bilgi erişim süreci

| İşletmelerin Bilgi Erişim Konusunda Yaşadıkları Bilgi Eksikliği | Bilgi Erişim Sürecinin Çok Zaman Alması | |
|--|--|--------------|
| | Evet | Hayır |
| Var | 0 | 2 |
| Yok | 2 | 33 |

Tabloda görüldüğü üzere gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde anket formunu yanıtlayanlar arasında bilgi erişim sırasında bilgi eksikliği duyan ve aynı zamanda bilgi erişim sürecinin çok zaman aldığını düşünen katılımcı bulunmamaktadır. Bilgi eksikliği duyan ve bilgi erişim sürecinin çok zaman almadığını düşünenler ise 2 kişidir (%5.40). Bilgi erişim sırasında bilgi eksikliği hissetmeye fakat bilgi erişim sürecinin çok zaman aldığını düşünenler 2 kişi (%5.40), bilgi erişim sırasında bilgi eksikliği hissetmeyen aynı zamanda bilgi erişim sürecinin çok zaman almadığını düşünenler ise 33 kişidir (%89.18).

Her iki kullanıcı grubuna göre bilgi eksikliği hissetmeyen aynı zamanda bilgi erişim sürecinin çok zaman almadığını düşünenlerin oranı yüksektir. Bu bağlamda bilgi erişim sırasında yaşanan bilgi yeterliliği, bilgi erişim sürecinde yaşanan zamanı olumlu yönde etkilemektedir. Belirlenen alt hipotez doğrulanmıştır.

“Gıda bilimi kullanıcı grubunun bilgi merkezini kullanma sıklığı, bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeylerini yükseltmektedir”. Alt hipotezin sınanması amacıyla akademisyenlerin kütüphane kullanım sıklıkları ile bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeyleri arasındaki ilişki incelenmiştir.

57. **Tablo:** Akademisyenlerin kütüphane kullanım sıklıkları ile bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeyleri

| Akademisyenlerin Kütüphane Kullanım Sıklıkları | Akademisyenlerin Bilgi Erişim Tekniklerini Bilme ve Kullanma Düzeyleri | | | | | | | | | | | |
|--|--|----|---|----|---------------------------------------|----|--|----|--|---|--|----|
| | Boolean operatörlerini (AND, OR, NOT) bilirim. | | Boolean operatörlerini (AND, OR, NOT) kullanırım. | | Yakınlaştırma operatörlerini bilirim. | | Yakınlaştırma operatörlerini kullanırım. | | Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğimi bilirim. | | Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları kullanırım. | |
| | E | H | E | H | E | H | E | H | E | H | E | H |
| Her gün | 1 | 2 | 0 | 3 | 1 | 2 | 0 | 3 | 3 | 0 | 2 | 1 |
| Haftada bir kez | 7 | 5 | 8 | 4 | 4 | 8 | 3 | 9 | 9 | 3 | 9 | 3 |
| İki haftada bir kez | 4 | 8 | 5 | 7 | 1 | 11 | 1 | 11 | 5 | 7 | 8 | 4 |
| Ayda bir kez | 9 | 11 | 10 | 10 | 3 | 17 | 1 | 19 | 11 | 9 | 9 | 11 |
| Üç ayda bir kez | 6 | 4 | 6 | 4 | 0 | 10 | 0 | 10 | 7 | 3 | 5 | 5 |
| Altı ayda bir kez | 1 | 4 | 1 | 4 | 1 | 4 | 0 | 5 | 2 | 3 | 4 | 1 |
| Yılda bir kez | 8 | 9 | 6 | 11 | 3 | 14 | 3 | 14 | 10 | 7 | 10 | 4 |

Tabloda görüldüğü üzere en az ayda bir kez olmak üzere kütüphanelerini kullananların kütüphane kullanımlarının yüksek olduğu düşünülmektedir. En az üç ayda bir kez olmak üzere akademisyenlerin kütüphaneyi kullanım sıklıklarının ise düşük olduğu düşünülmektedir. Bu bağlamda akademisyenlerden 21'i (%46.66) kütüphaneyi sıklıkla kullanmakta ve aynı zamanda boolean operatörlerini bilmekte,

23'ü (%63.88) ise boolean operatörlerini kullanmaktadırlar. Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerden 9'u yakınlaştırma operatörlerini bilmekte (%69.23), 5'i (%62.5) ise yakınlaştırma operatörlerini kullanmaktadırlar. Kütüphaneyi sıklıkla kullananların 28'i (%59.57) bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıklarını nasıl getireceğini bilmekte, 28'i (%59.57) ise bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları kullanmaktadırlar. Kütüphaneyi sıklıkla kullanan akademisyenlerin bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeyleri yükselmektedir. Bu bağlamda alt hipotez doğrulanmıştır.

“Gıda sektörü kullanıcı grubunun bilgi merkezleri ve diğer bilgi erişim sistemlerini kullanma durumu ile bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeylerini yükseltmektedir”. Alt hipotezin sınanması için işletmelerin bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeyleri ile bilgi kaynaklarına erişim için kullandıkları bilgi erişim sistemleri incelenmiştir.

58. Tablo: İşletmelerin bilgi kaynaklarına erişim için kullandıkları bilgi erişim sistemleri ile bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeyleri

| İşletmelerin Bilgi Kaynaklarına Erişim İçin Kullanılan Bilgi Erişim Sistemleri | | İşletmelerin Bilgi Erişim Tekniklerini Bilme ve Kullanma Düzeyleri | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|----|---|----|---------------------------------------|----|--|----|--|----|--|----|
| | | Boolean operatörlerini (AND, OR, NOT) bilirim. | | Boolean operatörlerini (AND, OR, NOT) kullanırım. | | Yakınlaştırma operatörlerini bilirim. | | Yakınlaştırma operatörlerini kullanırım. | | Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğimi bilirim. | | Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları kullanırım. | |
| | | E | H | E | H | E | H | E | H | E | H | E | H |
| Kütüphaneler | E | 0 | 4 | 2 | 2 | 0 | 4 | 0 | 4 | 3 | 1 | 1 | 3 |
| | H | 4 | 23 | 3 | 24 | 1 | 26 | 1 | 26 | 17 | 10 | 15 | 12 |
| Enformasyon merkezleri | E | 0 | 4 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 2 |
| | H | 2 | 25 | 5 | 24 | 1 | 28 | 1 | 28 | 18 | 11 | 16 | 13 |
| Arşivler | E | 2 | 6 | 2 | 6 | 0 | 8 | 1 | 7 | 4 | 4 | 6 | 2 |
| | H | 2 | 21 | 3 | 20 | 1 | 22 | 0 | 23 | 16 | 7 | 10 | 13 |
| Veri tabanları | E | 2 | 15 | 3 | 14 | 1 | 16 | 0 | 17 | 13 | 4 | 11 | 6 |
| | H | 2 | 12 | 2 | 12 | 0 | 14 | 1 | 13 | 7 | 7 | 5 | 9 |

| | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|---|---|----|---|----|---|----|---|----|----|---|----|----|
| Tarama motorları | E | 3 | 20 | 4 | 19 | 0 | 23 | 0 | 23 | 14 | 9 | 10 | 13 |
| | H | 1 | 7 | 1 | 7 | 1 | 27 | 1 | 7 | 6 | 2 | 6 | 2 |

Tabloda görüldüğü üzere gıda alanında faaliyet gösteren işletmelerde anket formunu yanıtlayan katılımcıların 23'ü bilgi kaynaklarına erişim için kütüphaneleri kullanmamakta aynı zamanda boolean operatörlerini bilmemekte, 24'ü ise kullanmamaktadır. Akademisyenlerin 26'sı hem kütüphaneyi kullanmamakta hem de yakınlaştırma operatörlerini bilmemekte ve kullanmamaktadırlar. Akademisyenlerin 17'si kütüphaneleri kullanmamasına rağmen bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilmekte, 15'i ise sınırlılıkları kullanmaktadır. Katılımcıların 25'i enformasyon merkezlerini kullanmamakta aynı zamanda boolean operatörlerini bilmemekte, 24'ü ise boolean operatörlerini kullanmamaktadırlar. Enformasyon merkezi kullanmayanlardan 28'i yakınlaştırma operatörlerini bilmemekte, 28'i kullanmamaktadırlar. Enformasyon merkezi kullanmayan katılımcılar aynı zamanda bilgi erişim tekniklerini bilmemekte ve kullanmamaktadırlar. Sadece 2 kişi enformasyon merkezi kullanmakta ve aynı zamanda bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceklerini bilmektedirler. Tabloda bilgi erişim sistemi olarak veritabanları, tarama motorları ve arşivlerin kullanımları da tıpkı kütüphaneler ve enformasyon merkezleri gibidir. Bu bağlamda genel olarak bilgi erişim sistemlerini kullanmayan katılımcıların çoğu bilgi erişim tekniklerini de bilmemekte ve kullanmamaktadırlar. Buna bağlı olarak bilgi merkezi kullanımı arttıkça bilgi erişim tekniklerinin bilinme

ve kullanılma düzeyinin yükseleceği düşünülmektedir. Bu bağlamda yukarıda verilmiş olan alt hipotez doğrulanmıştır.

“Gıda bilimi kullanıcı grubunun bağlı buldukları üniversite kütüphanelerinden aldıkları kullanıcı eğitimi hizmeti, bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeyini olumlu yönde etkilemektedir”. Alt hipotezin sınanması amacıyla akademisyenlerin kütüphanelerinden aldıkları kullanıcı eğitimi hizmeti ile bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeyleri incelenmiştir. 37. Tabloya göre gıda bilimi alanında kullanıcı eğitimi hizmeti olarak boolean operatörlerini bilen 21 kişi, boolean operatörlerini kullanan 24 kişi, yakınlaştırma operatörlerini bilen 9 kişi, yakınlaştırma operatörlerini kullanan 6 kişi, bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilen 31 kişi ve söz konusu sınırlılıkları kullanarak bilgiye erişen 35 kişi bulunmaktadır. Buna karşın kullanıcı eğitimi hizmeti almasına rağmen boolean operatörlerini bilmeyen 15 kullanmayan 12 kişi, yakınlaştırma operatörlerini bilmeyen 4 kullanmayan 2 kişi, bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları bilmeyen 17 kullanmayan 5 kişi bulunmaktadır. Kütüphanelerinden kullanıcı eğitimi hizmeti almadan boolean operatörlerini bilen 33 kişi kullanan 30 kişi, yakınlaştırma operatörlerini bilen 45 kişi kullanan 22 kişi, bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilen 23 kişi kullanan ise 19 kişidir. Hem kullanıcı eğitimi hizmeti almayan hem de boolean operatörlerini bilmeyen 11 kullanmayan 14 kişi, yakınlaştırma operatörlerini bilmeyen 22 kullanmayan 21 kişi, bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilmeyen 23 kullanmayan ise 19 kişidir. Araştırma verilerinin sonuçlarına göre kütüphanelerin sunduğu kullanıcı eğitimi hizmetinin, kullanıcıların bilgi erişim tekniklerini bilme ve

kullanma düzeylerini arttırmada yetersiz kaldığı gözlemlenmiştir. Bu bağlamda alt hipotez doğrulanamamıştır.

V. BÖLÜM

SONUÇ

Çalışmanın sonuç bölümünde araştırmanın kuramsal ve pratik düzlemde irdelediği konular üzerinde genel değerlendirmeler yapılarak söz konusu değerlendirmelere bağlı olarak sonuçlar sunulmuştur.

Gıda bilimi gıdaların fiziksel ve kimyasal özelliklerini inceleyen ve gıda ürünlerini işleme, muhafaza ve depolama gibi temel mühendislik çalışmalarını içeren bir bilim dalıdır. Gıda sanayi ise tarımsal hammaddeyi, işleme, muhafaza ve depolama işlemlerinin ardından tüketime hazır hale getiren sanayi dalıdır. Kuşkusuz gıda bilimi alanı için temel mühendislik çalışmalarını uygulayabilme, gıda sanayi alanı için ise gıda sanayinin kalite, kalite yönetimi, toplam kalite yönetimi, gıda güvenliği, gıda mevzuatı vb. gibi temel bileşenlerinin birbirleriyle kesintisiz etkileşime geçerek ürünlerin tüketime hazır duruma getirilebilme sürecinde bilgi gereksinimi dikkat çekmektedir.

Gıda bilimi ve gıda sektörü alanında faaliyet gösteren kullanıcı gruplarının bilgi gereksiniminin karşılanamaması, artan rekabet ortamında kendi alanlarıyla ilgili hazırlanmış olan akademik çalışmalardan, projelerden, araştırma geliştirme faaliyetlerinden, ulusal ve uluslararası alanda düzenlenen mesleki toplantılardan, yürürlükte olan mevzuattan zamanında ve yeterli şekilde haberdar olamama sorununu gündeme getirmektedir.

Gıda alanında faaliyet gösteren kurum ve/veya kuruluşların birincil amacı, ürettikleri ürünün tüketicilere ulaşmasıdır. Bu durum organizasyonların gıda

teknolojisi uygulamalarını etkili ve verimli kullanmasıyla mümkün olmaktadır. Kuşkusuz bu süreç üretim yapan gıda firmaların yeterli düzeyde enformasyon altyapısına sahip olmalarına bağlıdır. Bunun yanında üretim yapan organizasyonların teorik düzlemde gıda bilimciler ile işbirliği içerisinde bulunmaları da gıda teknolojisi uygulamalarını olumlu yönde etkileyecektir.

Gıda sektörü alanında faaliyette bulunan kurum ve/veya kuruluşların organizasyon içerisinde sağladıkları bir enformasyon akışı bulunmaktadır. İç enformasyon olarak bilinen bu olgu, ilgili endüstri kolunun kurum içerisinde ve aynı zamanda iş akış süresince bölümler arasında yaşanan ve/veya yaşanması muhtemel enformasyon gereksiniminin belirlenmesi ve gereksinimin giderilmesi için verilen ve/veya verilecek bilgi hizmetlerini içermektedir. Aynı zamanda tüm gıda endüstrisi kollarının birbirleriyle ve gıda endüstrisi dışında faaliyet gösteren endüstriyel kuruluşlarla enformasyon akışının sağlanması gerekmektedir. Dış enformasyon olarak bilinen bu olgu ise, tüm endüstri kurum ve/veya kuruluşlarının birbirleriyle ilgili olan enformasyon gereksinimlerinin belirlenip, söz konusu gereksinimlerinin giderilmesi aşamasında verilen bilgi hizmetleri süreçlerini içermektedir. Kurum ve/veya kuruluşların hem iç hem dış enformasyon akışını sorunsuz bir şekilde işlemesini sağlamaları, artan küreselleşmenin de etkili olduğu günümüz rekabet ortamında söz konusu organizasyonlara önemli bir avantaj sağlayacaktır.

Gıda sektöründe alanında faaliyet gösteren organizasyonların uluslararası rekabette söz sahibi olabilmelerinin bir diğer yolu da üniversite-sanayi işbirliğini etkili şekilde yönetmelerine bağlıdır. Organizasyonların teorik düzlemde yapılmış bilimsel çalışmalara erişmeleri ve bu çalışmaları pratik düzleme aktarmaları ve

uygulanabilir kilmaları, kuşkusuz organizasyonların gereksinim duydukları enformasyona erişmeleri ile mümkün olmaktadır. Bu bağlamda üniversitelerde ve aynı zamanda kurum ve/veya kuruluşlarda bulunan bilgi merkezlerine ve söz konusu bilgi merkezlerinde istihdam edilmiş bilgi uzmanlarına ihtiyaç vardır. Bu durum gıda endüstrisi iş süreçlerinin daha etkili ve verimli yönetilebilmesi ve gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin de gereksinim duydukları bilgiye erişebilme, bilgi kaynak ve/veya kanallarını kullanabilme ve bilgi erişim sırasında zorluklarla karşılaşmamaları için bir zorunluluktur.

Kurum ve/veya kuruluşların faaliyet gösterdikleri ülkede faaliyetlerine devam edebilmeleri ilgili mevzuata uygun olarak üretim yapmalarıyla mümkündür. Ayrıca uluslararası alanda konumlarını koruyarak, küresel düzlemde de yer alabilmek için uluslararası mevzuatı da göz ardı etmeyerek üretim yapmaları gerekmektedir. Bir organizasyon daha kuruluş aşamasında faaliyet göstereceği alanla ilgili mevzuatı araştırmalıdır. Firmalar için temel bilgi gereksinimi olan mevzuat bilgisi çeşitli yollarla giderilmektedir. Kuşkusuz organizasyon içinde veya ülke genelinde oluşturulacak alan ile ilgili ulusal bilgi merkezi bu konuda firmalara yardımcı olacaktır.

Ülkelerin gıda mevzuatı oluşturabilmeleri için alan ilgili araştırma yapıp, alanın ihtiyaçlarını hem üretici hem tüketici açısından tespit etmeleri gerekmektedir. Sözü geçen süreçte bilgi uzmanlarının rolü unutulmamalıdır. Uluslararası alanda hazırlanmış mevzuata, standarda vb. gibi alanla ilgili gerçekleştirilmiş çalışmalara bilgi merkezleri, bilgi merkezlerinin sunduğu bilgi hizmetleri ve bilgi hizmeti sunan bilgi uzmanları aracılığıyla ulaşılabilir. Buna bağlı olarak gıda bilimi ve gıda sektörü

kullanıcı gruplarına yönelik, bilgi merkezlerinin varlığının, kullanıcıların bilgi erişim sırasında kullandıkları bilgi kaynak ve/veya kanallarının, bilgi erişim sistemlerinin tespiti, kullanıcıların bilgi erişim sırasında yaşadıkları zorlukların ve bilgi arama davranışlarının da belirlenebilmesi amacıyla kullanıcı araştırması gerçekleştirilmiştir.

Araştırma kapsamında hem gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenler için hem de gıda sektöründe faaliyet gösteren işletmeler için iki temel hipotez oluşturulmuştur. Araştırma kapsamına alınan birinci temel hipotez, “Gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı grupları, bilgi erişim sistemleri ve bilgi erişim teknikleri konularında yeterince bilgi alt yapısına sahip olmadıkları için bilgi erişim sürecini istenen düzeyde yaşayamamakta ve bu süreçte zorluklarla karşılaşmaktadırlar” yapılan testler sonucu araştırma hipotezi doğrulanmıştır.

Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin %56.52’lik bir kısmının üniversite kütüphanelerini en az üç ayda bir kez en fazla her gün olmak üzere ziyaret ettikleri, altı ayda bir kez ve yılda bir kez olmak üzere ise üniversite kütüphanelerini belirgin oranda (%30.43) az kullandıkları belirlenmiştir. Tespit edilen oranlar bilgi erişim sistemi olarak kütüphane kullanımı ile ilgili beklenen seviyede olmayıp, akademisyenlerin bilgi erişim sürecinde bilgi erişim sistemi olarak üniversite kütüphanelerini oldukça düşük oranda kullandıklarını göstermektedir. Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin %58.23’ünün kütüphaneleri ve ofisleri arasında (ofisleri ve kütüphaneleri aynı yapıda olanlarla, ofisleri ile kütüphaneleri farklı yapıda fakat aynı kampüste olanlar) mesafe yakındır. %41.75’inin ise ofisleri ile kütüphaneleri arası mesafe (ofisleri ile kütüphaneleri farklı yapıda uzak mesafede olanlarla, ofisleri ile kütüphaneleri farklı kampüste

olanlar) uzaktır. Akademisyenlerin çoğunluğunun üniversite kütüphaneleri ile ofisleri arasında mesafe yakın olsa dahi ofisleri ile üniversite kütüphaneleri arasında bulunan mesafenin uzak olduğu akademisyenlerin oranı da oldukça yüksektir. Bu durum akademisyenlerin bilgi erişim sürecinde, kütüphanelerinin sunduğu bilgi hizmetlerinden yararlanma oranını da (%41.75) etkileyecektir. Akademisyenlerden 28 kişi (%30.76) üniversite kütüphanelerinin bilgi gereksinimlerini karşılama durumunda yeterli olduğu görüşündedir. Üniversite kütüphanelerini bilgi gereksinimlerini karşılama durumunda yetersiz bulunanlar ise 19 kişidir (%20.87). Kısmen yeterlidir olarak cevap verenlerin bir anlamda kütüphanelerin bilgi gereksinimlerini karşılamada kütüphanelerin yetersizlikleri olduğu görüşünü taşıdığı söylenebilir. Bu bağlamda kütüphaneleri yetersiz bulunanlar oranı (%69.22) oldukça yüksektir. Bu durum kütüphanelerin sundukları ve/veya sunacakları bilgi hizmetlerinde kullanıcılarına daha fazla ulaşma ve yenileşime gitme zorunluluğunu da beraberinde getirmektedir.

Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlere anket formunda aynı zamanda “üniversite kütüphaneniz dışında kullandığınız diğer üniversite kütüphaneleri”, “üniversite kütüphaneniz dışında kullandığınız halk kütüphaneleri”, “üniversite kütüphaneniz dışında kullandığınız kurum kütüphaneleri” ve “üniversite kütüphaneniz dışında kullandığınız yurt içi ve yurt dışı kaynaklı elektronik kütüphaneler” soruları yöneltilmiştir. Yanıtlar incelendiğinde akademisyenlerin kendi üniversite kütüphaneleri dışında ODTÜ, Ankara, Hacettepe, İYTE, Ege, Çukurova, Bilkent, İTÜ ve Anadolu üniversitesi kütüphanelerini kullandıkları tespit edilmiştir. Akademisyenlerin üniversite kütüphaneleri dışında kullandıkları halk kütüphanesi olarak, sadece bir kişi tarafında Isparta Hilmi Dilmen Halk Kütüphanesi

tercih edilmiş, kurum kütüphanesi olarak yine bir kişi tarafından TBMM, TSE, ETSO, TÜİK yanıtı verilmiştir. Üniversite kütüphaneniz dışında kullandığınız elektronik kütüphaneler nelerdir sorusunu ise akademisyenler veri tabanlarından örnekler vererek yanıtlamışlardır. Bu durum akademisyenlerin elektronik kütüphane ile veri tabanı kavramlarını karıştırdıklarını dolayısı ile konu ile ilgili bilgi eksikliklerinin olduğunu ortaya çıkarmıştır. Aynı zamanda akademisyenler bilgi erişim sürecinde kendi üniversite kütüphaneleri dışında bilgi erişim sistemi olarak farklı bir kütüphane kullanma oranlarının oldukça düşük olduğu da tespit edilmiştir.

Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin bilgi erişim sırasında en çok kullandıkları bilgi kanalı Web tarama motorlarıdır (%80.64). Bunu sırasıyla çevrimiçi veri tabanı (%64.51), kütüphane çevrimiçi katalogları (%61.29), dijital ve/veya elektronik kütüphane kullanımı (%51.61) takip etmektedir. Gıda sektöründe faaliyet gösteren işletmeler gereksinim duydukları bilgiye erişim için en çok Web tarama motorlarını (%78.37) kullanmaktadırlar. Web tarama motorlarını sırasıyla bilgi tabanlı web portalı (%62.16), toplantılar (%59.45) takip etmektedir. Dijital ve/veya elektronik kütüphane bilgi erişim sırasında kullanılan bilgi kanalı olarak hiç tercih edilmemiştir. Kütüphane çevrimiçi katalogu (%10.81) kullanımı da oldukça düşüktür. Web tarama motorları her iki kullanıcı grubunun da en çok kullandığı bilgi kanalıdır. Gıda sektöründe faaliyet gösteren işletmeler tarafından bilgi erişim sırasında bilgi kanalı olarak dijital ve/veya elektronik kütüphanelerin hiç tercih edilmeyişi oldukça dikkat çekicidir. Akademisyenlerin de dijital ve/veya elektronik kütüphane kullanım oranının %51.61 olduğu düşünüldüğünde oranın yine düşük olduğu söylenebilir. Aynı zamanda hem gibi bilimi alanı hem gıda sektörü alanı için bilgi erişim sırasında kütüphane çevrimiçi katalog kullanımı da oldukça düşüktür.

Her iki kullanıcı grubunun da bilgi erişim sırasında kullandıkları bilgi kanalları oldukça sınırlıdır. Bu durum kullanıcı gruplarının bilgi kanallarının neler olduğu, hangi işlemlere sahip olduğu konusunda yeteri düzeyde bilgi sahibi olmadıkları fikrini ortaya çıkarmaktadır.

Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenler bilgi erişim sürecinde en çok elektronik ortamdaki (%74.18) bilgi kaynaklarını kullandıkları belirtmişlerdir. Gıda sektöründe faaliyet gösteren işletmelerde ise anketi yanıtlayan katılımcıların %94.58'i elektronik ortamı tercih etmektedir. (Her iki kullanıcı grubunda da hem basılı hem elektronik ortamı kullanıyorum seçeneğini işaretleyenler sadece elektronik ortamı işaretleyenlerle birlikte değerlendirilerek sonuç incelenmiştir). Bu durumda kullanıcı gruplarının bilgi erişim sürecini istenen düzeyde yaşayabilmeleri, bilgi merkezi tarafından sunulan bilgi hizmetlerinin elektronik ortama kaymasıyla mümkün olacaktır. Bu bağlamda bilgi merkezleri, kullanıcı gruplarının bilgi gereksinimlerini, bilgi arama davranışlarını ve bilgi erişim sırasında yaşadıkları bilgi eksikliklerini tespit ederek söz konusu unsurlar hakkında kullanıcılar üzerinde farkındalık yaratacak şekilde bilgi hizmeti sunmalılardır.

Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenler bilgi kaynaklarına erişim için en çok veri tabanlarını tercih ederken, gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde anket formunu yanıtlayan katılımcılar ise bilgi kaynaklarına erişim için en çok tarama motorlarını kullandıklarını belirtmişlerdir. Enformasyon merkezleri her iki kullanıcı grubu için de en az kullanılan bilgi erişim sistemidir. Bu durum yine kullanıcı gruplarının bilgi kaynaklarına erişim için kullandıkları bilgi erişim sistemleri konusunda yaşadıkları bilgi eksikliği sorununu akla getirmektedir.

Akademisyenler tarafından en çok kullanılan veri tabanı Science Direct (%87.09) veri tabanıdır. Science Direct veri tabanını sırasıyla Web of Science (%82.79) veri tabanı, SpringerLink veri tabanı ve ULAKBİM Ulusal veri tabanları (%58.06) takip etmektedir. Veri tabanlarının tam metin erişiminin olup olmadığı veya akademisyenlerin bağlı oldukları üniversite kütüphanesinin ilgili veri tabanına üyelik durumu da veri tabanı kullanım oranlarını etkilemektedir. Aynı zamanda bazı veri tabanı firmalarının kullanıcılarına sunduğu eğitim hizmeti veri tabanı kullanım oranlarını değiştirmektedir. Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren organizasyonların en çok tercih ettikleri veri tabanı ULAKBİM Ulusal veri tabanlarıdır (%70.27). ULAKBİM Ulusal veri tabanları dışında tercih edilenler ise %50 oranının altında kalmıştır. BioOne, Britannica Online, British Standard Online, Derwent Innovations Index (DII), Oxford Reference Online, Hiperkitap e-kitap veritabanı ve Scopus veritabanları ankete formunu yanıtlayan katılımcılar tarafından hiç tercih edilmemiştir. İlgili sorunun diğer seçeneğini işaretleyen bir katılımcı veri tabanı olarak “**Oracle, Microsoft SQL**” yanıtı vermiştir. Bu durum anketi yanıtlayan katılımcıların bazılarının sorulan soru ile ilgili bilgi eksikliği taşıdığı dolayısıyla yazılımsal programlarla soruda yöneltilen veri tabanları karıştırıldığı gözlenmiştir. Bu bağlamda anketi yanıtlayanların konu ile ilgili bilgi eksikliğinin yanıtları değiştirdiği düşünülmektedir.

Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerin (%32.43)'ünde bilgi merkezi bulunmakta, %67.56'sında ise bilgi merkezi bulunmamaktadır. Firmalarla telefonla yapılan görüşmeler sırasında işletme bünyesinde herhangi bir bilgi merkezi var mı? sorusuna evet yanıtı alınmış fakat bu yanıtın **bilgi işlem merkezi** ile karıştırıldığı tespit edilmiştir. Buna bağlı olarak işletme bünyesinde bilgi merkezi

bulduğu yanıtını verenlerden bazılarının bilgi merkezi ile bilgi işlem merkezini karıştırdığı bu bağlamda sonuçlarının değişiklik gösterebileceği saptanmıştır. Anket formunu yanıtlayan işletmelerde Bilgi ve Belge Yönetimi Bölümü lisans eğitimi almış personel oranı %5.40'dır. Bünyesinde Bilgi ve Belge Yönetimi Bölümü lisans eğitimi almış personel bulundurmayan işletme oranı ise %94.59'dur. Aynı zamanda yine aynı soru katılımcı işletmelere yöneltilmiş, bünyenizde bilgi merkezi var mı? sorusuna evet yanıtı alınmış, bünyenizde bilgi ve belge yönetimi bölümü lisans eğitimi almış personel istihdam edilmekte midir? sorusuna ise hayır yanıtı alınmıştır. Takip eden süreçte ise katılımcılar bünyelerinde bulunan bilgi merkezlerinin işletmede işlevlerinin zayıf olduğunu belirten ifadeler kullanmışlardır. Sonuçlar incelendiğinde içerisinde bilgi uzmanı istihdam edilmemiş bir bilgi merkezi ne ölçüde kullanıcıların bilgi gereksinimlerini giderebilir, bilgi arama davranışlarını değiştirebilir? sorusu akla gelmektedir.

Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin %63.44'ü kullanıcı eğitimi hizmeti aldıklarını belirtmişleridir. Bu bağlamda üniversite kütüphanelerinin kullanıcı eğitimi hizmeti sunmada başarılı oldukları düşünülebilir. Fakat sunulan kullanıcı eğitimi hizmetinin akademisyenlerin bilgi erişim sistemlerini, bilgi kaynak ve kanallarını kullanma durumlarını ve bilgi arama davranışlarını değiştirmede çok etkili olduğu söylenemez. Bu durum bilgi merkezleri tarafından sunulan kullanıcı eğitimi hizmetinin, akademisyenlerin bilgi erişim sırasında yaşadıkları bilgi eksikliğinin tespit edilmeden, istenilen düzeye ulaşamayacağı söylenebilir. Ayrıca gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerin %54.34'ü kütüphanelerinden literatür taraması hizmeti almadığını belirtmiştir. Buna bağlı olarak kütüphanelerin

kullanıcılarına yönelik literatür taraması hizmeti sunmada yetersiz kaldığı tespit edilmiştir.

Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenler bibliyografik denetimi sağlayan kaynaklar arasında en çok ULAKBİM Ulusal veri tabanlarını (%94.04) kullanmaktadırlar. ULAKBİM Ulusal veri tabanlarını takiben Türkiye Bibliyografyası %84.28, TO-KAT (Toplu Katalog) %10.71, Milli kütüphane kataloğu %7.14 bibliyografik denetimi sağlayan kaynaklar arasında akademisyenler tarafından kullanılan kaynaklar arasındadır. Türkiye Makaleler Bibliyografyası – çevirimiçi (%2.38) ve Türkiye Makaleler Bibliyografyası – basılı (%3.57) en az kullanılanlardır. Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde anketi yanıtlayan katılımcıların %43.33'ü, bibliyografik denetimi sağlayan kaynaklar arasında ULAKBİM Ulusal veri tabanlarını kullanmaktadırlar. Türkiye Bibliyografyası (CD), Türkiye Makaleler Bibliyografyası- basılı, Türkiye Makaleler Bibliyografyası- çevirimiçi, Milli Kütüphane Kataloğu ve TO-KAT (Toplu Katalog) hiç kullanmamaktadırlar. Oldukça ilgi çeken bu sonuç, gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde anket formunu yanıtlayan katılımcıların bibliyografik denetimin ne olduğu konusunda ve bibliyografik denetimi sağlayan kaynaklar hakkında bilgi sahibi olmayabilecekleri olasılığını da gündeme getirmektedir.

Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenler en fazla bilgi kaynaklarının maliyetinin yüksek olmasından %49.46 dolayı bilgiye erişimde zorlanmaktadırlar. Bunu sırasıyla bilgiye erişim sırasında yaşanan bilgi eksikliği %20.43, bilgi erişim sürecinin çok zaman alması %20.43 ve bilgi kaynaklarının kullanım zorluğu %15.05 takip etmektedir. Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde anketi yanıtlayan katılımcıların 16'sı bilgi kaynaklarının maliyetinin

yüksek olmasından dolayı bilgiye erişim sırasında zorluk yaşadıklarını düşünmektedirler. Katılımcıların 7'si ise bilgi kaynaklarında sunulan bilginin doğruluğu konusunda şüpheye düştükleri (%18.91) için bilgi erişim sırasında zorlandıklarını belirtmişlerdir. Gıda sektörü kullanıcı grubu içinde anketi yanıtlayan katılımcıların genel eğilimi bilgi erişim sırasında çok fazla zorlukla karşılaşmadıkları yönünde olsa da anket formunda irdelenen diğer sorular dikkate alındığında kullanıcı grubunun bilgi erişim sırasında zorluk çektiği düşünülmektedir. Bu bağlamda gıda sektörü kullanıcı grubunun bilgi erişim sürecini tam anlamıyla yaşamadıkları dolayısı ile konuyla ilgili bilgi sahibi olmadıklarından bilgi erişim sırasında zorluk çekmediklerini düşündükleri söylenebilir.

Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde anketi yanıtlayan katılımcıların tamamı bilgi kaynağı ararken ve değerlendirirken bilgi kaynağının güvenilirliği (%100) konusuna dikkat etmektedirler. Bilgi kaynağının güncel olmasına dikkat eden katılımcıların oranı ise %86.48 olarak tespit edilmiştir. Katılımcıların bilgi kaynağı ararken ve değerlendirirken dikkat ettikleri en önemli unsurlar arasında bilgi kaynağının erişim kolaylığı (%64.86) ve bilgi kaynağının yazar ve yayıncı açısından otoritesi (%56.75) bulunmaktadır. Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerde faaliyet gösteren katılımcılar en az bilgi kaynağının basılı veya elektronik formatına (%13.51) dikkat etmektedirler. Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenler bilgi kaynağı ararken ve değerlendirirken en çok bilgi kaynağının diline (%49.46) dikkat etmektedirler. Bunu sırasıyla bilgi kaynaklarının güncel olması (%20.43) ve bilgi kaynağının güvenilirliği (%20.43) takip etmektedir. Oranlar dikkate alındığında hepsinin %50 oranının altında kaldığı

tespit edilmiş dolayısıyla katılımcıların anket sorularında belirtilen unsurlara dikkat etmedikleri düşünülmektedir.

“Gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarının bilgi erişim sürecini daha nitelikli düzeyde yaşamaları ve zorluklarla karşılaşmamaları için bilgi erişim teknikleri konusunda eğitim gereksinimleri bulunmaktadır”.

Gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlerden bilgi erişimin çok zaman aldığı düşününen aynı zamanda boolean operatörlerini bilmeyen %38.88, kullanmayan %44.44. Yakınlaştırma operatörlerini bilmeyen %77.77, kullanmayan %83.33. Bilmeyen bireyin aynı zamanda kullanamıyor olması gerekmektedir. Bu bağlamda sonuçlarda tutarsızlık saptanmıştır. Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilmeyen %38.88, kullanmayan %27.77’dir. Hangi bilginin hangi bilgi kaynağından alınacağını bilinmemesi düşüncesini taşıyan aynı zamanda boolean operatörlerini bilmeyen %75, kullanmayan %62.5, yakınlaştırma operatörlerini bilmeyen %100, kullanmayan %100, bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilmeyen %50, kullanmayan %50’dir. Bilgi kaynaklarında sunulan bilginin doğruluğu konusunda şüpheye düşenlerle aynı zamanda boolean operatörlerini bilmeyen %50, kullanmayan %60, yakınlaştırma operatörlerini bilmeyen %80, kullanmayan %90, bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilmeyen ve kullanmayan %50’dir (sonuçlarda tutarsızlık saptanmıştır). Güncel bilgi kaynaklarına erişemeyen aynı zamanda boolean operatörlerini bilmeyen %28.57, kullanmayan %42.85, yakınlaştırma operatörlerini bilmeyen %85.71, kullanmayan %85.71, bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilmeyen %0, kullanmayan

%28.57'dir (sonuçlarda tutarsızlık saptanmıştır). Bilgi isteği doğrultusunda yeterince anlamlı bilgi kaynaklarına erişemeyen aynı zamanda boolean operatörlerini bilmeyen %66.66, kullanmayan %44.44, yakınlaştırma operatörlerini bilmeyen %66.66, kullanmayan %77.77, bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilmeyen %22.22, kullanmayan %44.44'dür.

Gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerden bilgi erişimin çok zaman aldığını düşünen aynı zamanda boolean operatörlerini bildiklerini ve kullandıklarını belirtmişlerdir. Yakınlaştırma operatörlerini bilmeyen %100, kullanmayan %100. Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilmeyen %0, kullanmayan %0'dir. Hangi bilginin hangi bilgi kaynağından alınacağını bilinmemesi düşüncesini taşıyan aynı zamanda boolean operatörlerini bilmeyen %100, kullanmayan %100, yakınlaştırma operatörlerini bilmeyen %100, kullanmayan %100, bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilmeyen %33.33, kullanmayan %33.33'dür. Bilgi kaynaklarında sunulan bilginin doğruluğu konusunda şüpheye düşenlerle aynı zamanda boolean operatörlerini bilmeyen %66.66, kullanmayan %66.66, yakınlaştırma operatörlerini bilmeyen %83.33, kullanmayan %100, bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilmeyen %33.33, kullanmayan %33.33'dür. Güncel bilgi kaynaklarına erişemeyen aynı zamanda boolean operatörlerini bilmeyen %25, kullanmayan %25, yakınlaştırma operatörlerini bilmeyen %100, kullanmayan %100, bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilmeyen %0, kullanmayan %25'dir. Bilgi isteği doğrultusunda yeterince anlamlı bilgi kaynaklarına erişemeyen aynı zamanda boolean operatörlerini bilmeyen %75, kullanmayan %75,

yakınlaştırma operatörlerini bilmeyen %100, kullanmayan %77.77, bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğini bilmeyen %75, kullanmayan %50'dir.

Bu bağlamda hem gıda bilimi hem gıda sektörü kullanıcı grupları bilgi erişim tekniklerini yeterince bilmedikleri için bilgi erişim sırasında zorluk yaşadıkları tespit edilmiştir. Buna bağlı olarak hem gıda bilimi kullanıcı grubunun hem gıda sektörü kullanıcı grubunun eğitime gereksinimleri vardır.

Araştırmada elde edilen bulgulara bağlı olarak, gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarının bilgi erişim sürecinde bilgi eksikliği yaşadıkları tespit edilmiştir. Bu bağlamda gıda bilimi kullanıcı grubuna yönelik hizmet sunan üniversite kütüphanelerine çok görev düşmektedir. Üniversite kütüphanelerinin kullanıcı gereksinimlerini tespit ederek, bu gereksinimlere uygun olarak bilgi hizmeti sunmaları gerekmektedir. Üniversite kütüphanesi tarafından kullanımı artırma amacıyla çeşitli çalışmalar yapılmalıdır. Bu çalışmalar, kullanıcı eğitimi hizmeti, rehberlik hizmeti gibi aynı zamanda tanıtım faaliyetlerini de içeren niteliği yüksek çalışmalar olmalıdır. Üniversite kütüphanelerinin, araştırma kütüphanesi özelliği de bulunduğundan sadece gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlere değil, akademik ve sektörel işbirliğini destekleme amacıyla gıda sektörü kullanıcı grubuna da bilgi erişim sürecinde yardımcı olmaları gerekmektedir.

Bilgi merkezlerinde istihdam edilmiş bilgi uzmanlarının da günümüzde konu uzmanı olmaları beklenmektedir. Bu bağlamda konu uzmanı niteliğine sahip olan bir bilgi uzmanı, kullanıcı grubunun bilgi gereksinimlerini, bilgi arama davranışlarını tespit ederek, kullanıcı grubuna en uygun bilgi hizmetini sunacaktır.

Araştırmada elde edilen bulgularda, gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmelerin büyük bir çoğunluğunda bilgi merkezi olmadığı tespit edilmiştir. Ayrıca bünyesinde bilgi merkezi olan firmaların büyük bir çoğunluğunda ise bilgi uzmanı istihdam edilmemektedir. Bu durumda organizasyonlara bilgi merkezlerinin ve bilgi uzmanlarının görevleri, işlevleri konusunda eğitim verilerek konu ile ilgili farkındalık yaratılması beklenmektedir. Bu bağlamda ülkemiz gerçeğinde bilgi uzmanlarının da kullanıcı grupları üzerinde farkındalık yaratma sürecinde bilgi eksiklikleri olduğu düşünülerek bu gereksinimi giderebilme amacıyla bilgi uzmanlarına mesleki eğitim toplantıları da düzenlenmelidir.

Kuşkusuz kullanıcı gruplarına bilgi hizmeti sunan tek bilgi merkezi üniversite kütüphaneleri değildir. Aynı zamanda kullanıcıların bilgi gereksinimlerini giderme, bilgi arama davranışlarını değiştirmede halk kütüphanelerinin rolü de unutulmamalıdır. Halk kütüphaneleri yaş, cinsiyet, ırk ayrımı gözetmeksizin kullanıcılara hizmet sunan bilgi merkezleridir. Gıda sektörü kullanıcı grubunun üniversite kütüphanelerini sınırlı kullanabildikleri düşünülürse, halk kütüphaneleri kullanıcı grubu için en uygun bilgi merkezlerindedir. Yine halk kütüphanelerinin de kütüphane kullanım oranlarını arttırmak, kullanıcılara kütüphaneyi cazip hale getirebilme amacıyla tıpkı üniversite kütüphaneleri gibi çalışmalar yapmalıdırlar. Örneğin Halk kütüphaneleri enformasyon okuryazarlığı programları düzenleyerek kullanıcılara daha küçük yaşlarda erişim imkanı elde edebilirler. Aynı zamanda internet okuryazarlığı eğitimleri ile kullanıcı gruplarını kütüphaneye çekebilirler.

Ülkemizde gıda alanında yönelik ulusal bir bilgi merkezi bulunmamaktadır. Bu bir eksiklik olarak düşünülmekte fakat bu eksiklik var olan bilgi merkezlerinin ticaret odaları, sanayi odaları, mesleki dernekler ve örgütlerle işbirliği ile

giderilebilir. Söz konusu işbirliği, bilgi merkezlerinin ve bilgi uzmanlarının gıda alanı kullanıcı grubu ile ilgili bilgi eksikliklerini gidermelerini sağlayacak ve buna bağlı olarak bilgi merkezleri ve bilgi uzmanları söz konusu kullanıcı grubuna yönelik bilgi hizmeti sunabileceklerdir.

Araştırmada elde edilen bulgulara göre ulusal düzlemde faaliyet gösteren ulusal gıda bilgi merkezinin oluşturulması gerektiği görüşüne varılmıştır. Oluşturulan bilgi merkezi aracılığı ile üniversite-sanayi işbirliğinin de yüksek seviye çıkabileceği düşünülmüştür. Ayrıca bilgi uzmanlarının gıda alanında sektörel ve akademik düzeyde bilgi merkezleri ve bilgi uzmanları ile ilgili farkındalık yaratmak üzere hizmet tasarımlarına yönelmesi gerekmektedir.

1. Ek: Kullanıcı Araştırması Kapsamında Anket Formu Gönderilen Akademisyenlerin Bağlı Bulunduğu Üniversiteler

- Abant İzzet Baysal Üniversitesi
- Afyon Kocatepe Üniversitesi
- Akdeniz Üniversitesi
- Ankara Üniversitesi
- Atatürk Üniversitesi
- Avrasya Üniversitesi
- Bayburt Üniversitesi
- Bingöl Üniversitesi
- Celal Bayar Üniversitesi
- Cumhuriyet Üniversitesi
- Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi
- Çankırı Karatekin Üniversitesi
- Çukurova Üniversitesi
- Gümüşhane Üniversitesi
- Ege Üniversitesi
- Erciyes Üniversitesi
- Gaziantep Üniversitesi
- Gaziosmanpaşa Üniversitesi
- Hacettepe Üniversitesi
- Harran Üniversitesi
- Hitit Üniversitesi

- Iğdır Üniversitesi
- İnönü Üniversitesi
- İstanbul Aydın Üniversitesi
- İstanbul Teknik Üniversitesi
- İzmir Ekonomi Üniversitesi
- İzmir Yüksek teknoloji Enstitüsü
- Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi
- Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi
- Mersin Üniversitesi
- Mustafa Kemal Üniversitesi
- Namık Kemal Üniversitesi
- On Dokuz Mayıs Üniversitesi
- Ordu Üniversitesi
- Orta Doğu Teknik Üniversitesi
- Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi
- Pamukkale Üniversitesi
- Sakarya Üniversitesi
- Selçuk Üniversitesi
- Süleyman Demirel Üniversitesi
- Trakya Üniversitesi
- Tunceli Üniversitesi
- Uludağ Üniversitesi
- Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi
- Yeditepe Üniversitesi

2. Ek: Kullanıcı Araştırması Kapsamında Anket Formu Gönderilen Firmalar

- Eti Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Ak Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Coca-Cola İçecek A.Ş.
- Banvit Bandırma Vitaminli Yem Sanayii A.Ş.
- Çay İşletmeleri Genel Müdürlüğü
- SÜTAŞ Süt Ürünleri A.Ş.
- Oltan Gıda Maddeleri İhr. İth. ve Tic. Ltd. Şti.
- C.P. Standart Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Ülker Bisküvi Sanayi A.Ş.
- Keskinoglu Tavukçuluk ve Damızlık İşletmeleri San. Tic. A.Ş.
- Ülker Çikolata Sanayi A.Ş.
- Anadolu Efes Biracılık ve Malt Sanayii A.Ş.
- Şenpiliç Gıda Sanayi A.Ş.
- BEYPİ Beypazarı Tarımsal Üretim Pazarlama San. ve Tic. A.Ş.
- Pınar Süt Mamülleri Sanayi A.Ş.
- Besler Gıda ve Kimya San. ve Tic. A.Ş.
- Erpiliç Entegre Tavukçuluk Üretim Pazarlama ve Tic. Ltd. Şti.
- Tat Gıda Sanayi A.Ş.
- Biskot Bisküvi Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Önem Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Namet Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Bunge Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Şölen Çikolata Gıda San. ve Tic. A.Ş.

- Altınmarka Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Aynes Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Yudum Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Tiryaki Agro Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Elita Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Pınar Entegre Et ve Un Sanayii A.Ş.
- Durak Fındık San. ve Tic. A.Ş.
- Bifa Bisküvi ve Gıda Sanayi A.Ş.
- Lidersan Sağlık ve Gıda Ürünleri A.Ş.
- Yörsan Gıda Mamülleri San. ve Tic. A.Ş.
- Kent Gıda Maddeleri San. ve Tic. A.Ş.
- Mey Alkollü İçkiler San. ve Tic. A.Ş.
- Perfetti Van Melle Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Çekok Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Doğuş Çay ve Gıda Maddeleri Üretim Pazarlama İth. İhr. A.Ş.
- Gedik Tavukçuluk ve Tarım Ürünleri Tic. San. A.Ş.
- Cargill Tarım ve Gıda San. Tic. A.Ş.
- Natura Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Yonca Gıda Sanayi İşletmeleri İç ve Dış Ticaret A.Ş.
- Dimes Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Turyağ Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Tamek Gıda ve Konsantre San. ve Tic. A.Ş.
- Oba Makarnacılık San. ve Tic. A.Ş.
- Keskinılıç Gıda San. ve Tic. A.Ş.

- Balsu Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Kılıç Deniz Ürünleri Üretimi İhracat İthalat ve Ticaret A.Ş.
- Sırmagrup İçecek San. ve Tic. A.Ş.
- Yayla Agro Gıda Sanayi ve Nakliyat A.Ş.
- Nuh'un Ankara Makarnası San. ve Tic. A.Ş.
- Agromey Gıda ve Yem San. Tic. A.Ş.
- Türk Tuborg Bira ve Malt Sanayii A.Ş.
- Peyman Kuruyemiş Gıda Aktariye Kim. Mad. Tar. Ürün. San. ve Tic. A.Ş.
- Gümüşdoğa Su Ürünleri Üretim İhracat ve İthalat A.Ş.
- Akova Süt ve Gıda Mamülleri San. ve Tic. A.Ş.
- Beşler Makarna Un İrmik Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Ulusoy Un San. ve Tic. A.Ş.
- Mutlu Makarnacılık San. ve Tic. A.Ş.
- Karadere Tarım Ürünleri Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.
- Eker Süt Ürünleri Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Sayınlar Gıda Maddeleri San. ve Tic. A.Ş.
- S.S. Marmara Zeytin Tarım Satış Kooperatifleri Birliği
- Şimşek Bisküvi ve Gıda Sanayi A.Ş.
- Eksun Gıda Tarım San. ve Tic. A.Ş.
- Yörükoğlu Süt ve Ürünleri San. Tic. A.Ş.
- Özgün Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.
- Göze Tarım Ürünleri Pazarlama San. ve Tic. A.Ş.
- Torunlar Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Anı Bisküvi Gıda San. ve Tic. A.Ş.

- Memişoğlu Tarım Ürünleri Ticaret Ltd. şti.
- Saray Tarım ve Hayvancılık A.ř.
- UNMAş Unlu Mamüller San. ve Tic. A.ř.
- Arbel Bakliyat Hububat San. ve Tic. A.ř.
- Hekimoğlu Un Fabrikası Tic. ve San. A.ř.
- Erikli Su ve Meşrubat San. ve Tic. A.ř.
- Durum Gıda San. ve Tic. A.ř.
- Unilever Gıda San. ve Tic. A.ř.
- Teksüt Süt Mamülleri San. ve Tic. A.ř.
- Enka Süt ve Gıda Mamülleri San. ve Tic. A.ř.
- Bupiliç Entegre Gıda San. Tic. A.ř.
- Progıda Pazarlama A.ř.
- Elvan Gıda San. ve Tic. A.ř.
- Ankara Un Sanayii A.ř.
- Unat Yağ Gıda San. ve Tic. A.ř.
- Hastavuk Gıda Tarım Hayvancılık San. ve Tic. A.ř.
- Ekiciler Süt Gıda Tarım Hayvancılık San. ve Tic. A.ř.
- Akbel Süt ve Süt Ürünleri San. ve Tic. A.ř.
- Doğuş Yiyecek ve İçecek Üretim San. Tic. A.ř.
- Poyraz Poyraz Fındık Entegre San. ve Tic. A.ř.
- Merter Helva San. ve Tic. A.ř.
- Tukaş Gıda San. ve Tic. A.ř.

- A.B Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Oğuz Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Yavuz Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti
- Aymar Yağ ve Gıda San. Tic. A.Ş.
- Obasan Gıda İnşaat San. ve Tic. A.Ş.
- Altıparmak Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Tahsildaroğlu Süt Ürünleri San. ve Tic. A.Ş.
- Saadet Gıda Pazarlama San. ve Tic. A.Ş.
- Selva Gıda Sanayi A.Ş.
- Sezon Pirinç ve Tarım Ürünleri Gıda San. Tic. A.Ş.
- Beşsan Makarna Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Yıldız Granini Meyve Suyu San. ve Tic. A.Ş
- Coşkun Et ve Mamülleri San. ve Tic. A.Ş.
- Elit Çikolata ve Şekerleme Sanayi A.Ş.
- Beşler Gıda ve Kimya A.Ş.
- Şahin-Melek Et ve Et Mamülleri Gıda San. Tic. A.Ş.
- Gurme Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.
- Gülsan Gıda San. Tic. A.Ş.
- Nestle Waters Gıda ve Meşrubat San. ve Tic. A.Ş.
- Ak Piliç Ticaret Ltd. Şti.
- Penguen Gıda Sanayi A.Ş
- Tat Makarnacılık San. ve Tic. A.Ş.
- Sultan Et ve Gıda Üretim Ticaret ve Pazarlama Ltd. Şti.

- Bağdat Baharat A.Ş.

3.Ek: Gıda Bilimi Alanında Faaliyet Gösteren Akademisyenlerin Bilgi ve/veya Enformasyon Gereksinimlerine Yönelik Anket Formu

Alanınızla ilgili bilgi ve/veya enformasyon gereksinimi duyduğunuz konuları lütfen belirtiniz.

*Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz. Diğer seçeneğini işaretleyenler lütfen bilgiye gereksinim duyduğunuz konuları belirtiniz.

- Kalite ve kalite yönetimine ilişkin bilgi
- Tedarik zinciri ve tedarik zinciri yönetimine ilişkin bilgi
- Gıda güvenliğine (standart, mevzuat, politika vb.) ilişkin bilgi
- İnsan gücüne ilişkin bilgi
- Hammaddeye ilişkin bilgi
- Finansmana ilişkin bilgi
- Standartlara ilişkin bilgi
- Çalışma yerine ilişkin bilgi
- Mevzuata ilişkin bilgi
- Teknolojiye ilişkin bilgi
- Yönetime ilişkin bilgi
- Çevre korumaya ilişkin bilgi
- Pazarlamaya ilişkin bilgi
- İhracata ilişkin bilgi
- İthalata ilişkin bilgi
- Sektörde yurt içinde faaliyet gösteren firmalara ilişkin bilgi
- Sektörde yurt dışında faaliyet gösteren firmalara ilişkin bilgi
- Yurt dışı ve yurt içi sektörle ilgili düzenlenmiş toplantılara ilişkin bilgi
- Yurt dışı ve yurt içi sektörle ilgili düzenlenmiş fuarlara ilişkin bilgi

4. Ek: Gıda Sektörü Alanında Faaliyet Gösteren Firmaların Bilgi ve/veya Enformasyon Gereksinimlerine Yönelik Anket Formu

Alanınızla ilgili bilgi ve/veya enformasyon gereksinimi duyduğunuz konuları lütfen belirtiniz.

*Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz. Diğer seçeneğini işaretleyenler lütfen bilgiye gereksinim duyduğunuz konuları belirtiniz.

- Kalite ve kalite yönetimine ilişkin bilgi
- Tedarik zinciri ve tedarik zinciri yönetimine ilişkin bilgi
- Gıda güvenliğine (standart, mevzuat, politika vb.) ilişkin bilgi
- İnsan gücüne ilişkin bilgi
- Hammaddeye ilişkin bilgi
- Finansmana ilişkin bilgi
- Standartlara ilişkin bilgi
- Çalışma yerine ilişkin bilgi
- Mevzuata ilişkin bilgi
- Teknolojiye ilişkin bilgi
- Yönetime ilişkin bilgi
- Çevre korumaya ilişkin bilgi
- Pazarlamaya ilişkin bilgi
- İhracata ilişkin bilgi
- İthalata ilişkin bilgi
- Sektörde yurt içinde faaliyet gösteren firmalara ilişkin bilgi
- Sektörde yurt dışında faaliyet gösteren firmalara ilişkin bilgi
- Yurt dışı ve yurt içi sektörle ilgili düzenlenmiş toplantılara ilişkin bilgi
- Yurt dışı ve yurt içi sektörle ilgili düzenlenmiş fuarlara ilişkin bilgi

5. Ek: Akademisyenlerin Bilgi Erişim Süreci ve Bilgi Arama Davranışlarına Yönelik Anket Formu

1. Yaşınız

Lütfen yazınız.

2. Cinsiyetiniz

Bayan

Erkek

3. Akademik Unvanınız

Prof. Dr.

Doç. Dr.

Yrd. Doç. Dr.

4. Bağlı bulunduğunuz Anabilim Dalı nedir?

Gıda Bilimleri

Gıda Teknolojisi

5. Çalıştığınız Bilim Dalı hangisidir?

*Diğer seçeneğini işaretleyenler, lütfen çalıştığınız Bilim Dalını belirtiniz.

Gıda mikrobiyolojisi

Gıda mühendisliği temel işlemleri

Süt teknolojisi

Tahıl teknolojisi

Et teknolojisi

Meyve-sebze teknolojisi

Yağ teknolojisi

Biyoteknoloji



Diğer.....

6. Üniversite kütüphanenizi ne sıklıkla kullanıyorsunuz?



Her gün



Haftada bir kez



İki haftada bir kez



Ayda bir kez



Üç ayda bir kez



Altı ayda bir kez



Yılda bir kez

7. Üniversite kütüphaneniz ile ofisinizin uzaklığı ne kadardır?



Aynı yapıda



Aynı kampus yakın mesafede



Aynı kampus uzak mesafede



Farklı kampuste

8. Üniversite kütüphaneniz bilgi gereksiniminizi karşılamada yeterli midir?



Yeterlidir



Kısmen yeterlidir



Yeterli değildir



Tamamen yetersizdir



Fikrim yok

9. Üniversite kütüphaneniz dışında herhangi bir bilgi merkezinden yararlanıyor musunuz?

*Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz. Diğer seçeneğini işaretleyenler, lütfen yararlandığınız bilgi merkezlerini belirtiniz. 10, 11, 12 ve 13. sorular 9. soru ile bağlantılıdır.

- ULAKBİM Cahit ARF Bilgi Merkezi
- Yök Tez Merkezi
- Milli Kütüphane
- Üniversite kütüphaneleri
- Halk kütüphaneleri
- Kurum kütüphaneleri
- Yurt içi ve yurt dışı kaynaklı elektronik kütüphaneler

Diğer.....

10. Üniversite kütüphaneniz dışında, farklı bir üniversite kütüphanesinden yararlanıyorsanız lütfen adlarını belirtiniz.

.....

11.Halk kütüphanelerinden yararlanıyorsanız lütfen adlarını belirtiniz.

.....

12. Kurum kütüphanelerinden yararlanıyorsanız lütfen adlarını belirtiniz.

.....

13.Yurt içi ve yurt dışı kaynaklı elektronik kütüphanelerden yararlanıyorsanız lütfen adlarını belirtiniz.

.....

14. Gereksinim duyduğunuz bilgiye erişim sürecinde kullandığınız bilgi kanalları nelerdir?

*Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz. Diğer seçeneğini işaretleyenler, lütfen kullandığınız bilgi kanallarını belirtiniz.

- Kütüphane çevrimiçi kataloğu
- Çevrimiçi veritabanı
- Bilgi tabanlı web portalı
- Kişisel kitaplığım
- Dijital ve/veya elektronik kütüphane
- Web tarama motorları
- Sosyal ağlar (Facebook, Twitter vb.)
- Bloglar
- Meslektaşlar ile görüşme
- Konu uzmanları ile görüşme
- Kütüphaneciler
- Basılı medya (Dergiler ve gazeteler)
- Görsel ve işitsel medya (TV, radyo vb.)
- Toplantılar (Sempozyum, seminer vd.)
- Fuarlar

Diğer.....

15. Bilgi erişim sürecinde hangi ortamdaki bilgi kaynaklarını kullanmayı tercih edersiniz?

Basılı ortam

Elektronik ortam

Her ikisi

16. Gereksinim duyduğunuz bilgi kaynaklarına erişim için hangi bilgi erişim sistemlerini kullanırsınız?

*Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz. Diğer seçeneğini işaretleyenler, lütfen hangi bilgi erişim sistemlerini kullandığınızı belirtiniz.

Kütüphaneler

Enformasyon Merkezleri

Arşivler

Veritabanları

Tarama motorları

Diğer.....

17. Alanınızla ilgili kullandığınız veritabanları nelerdir?

*Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz. Diğer seçeneğini işaretleyenler, lütfen kullandığınız veritabanlarını belirtiniz.

Veritabanı kullanmıyorum.

American Chemical Society

Annual Reviews

ASTM Standards and Engineering Digital Library

BioOne

- Britannica Online
- British Standard Online (BSOL)
- Cambridge Journals Online
- Derwent Innovations Index (DII)
- Ebrary Academic Complete
- Wiley Inter Science
- Wiley Online Books
- SpringerLink
- Oxford Reference Online
- Hiperkitap e-Kitap veritabanı
- Science Direct
- Web of Science
- Scopus
- ULAKBİM Ulusal Veri Tabanları
- Diğer.....

18. Üniversite kütüphanenizi ziyaret etme sebebiniz nedir?

*Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz. Diğer seçeneğini işaretleyenler, lütfen üniversite kütüphanenizi ziyaret etme sebebinizi belirtiniz.

- Danışma hizmeti almak (Literatür taraması, kullanıcı eğitimi vb.)
- Güncel dergileri ve diğer materyali okumak
- Fotokopi hizmeti almak
- Sessiz çalışma alanlarından yararlanmak
- Bilgisayar olanağından yararlanmak

İnternet olanağından yararlanmak

Okuma alanlarından yararlanmak

Diğer.....

19. Eriştiğiniz kaynakları anlamlılık açısından değerlendirdiğinizde, genellikle, hangi sonuca varırsınız?

Tamamen anlamlı sonuçlar alırım.

Anlamlı sonuçlar alırım.

Kısmen anlamlı sonuçlar alırım.

Anlamsız sonuçlar alırım.

Bütünüyle anlamsız sonuçlar alırım.

Fikrim yok.

20. Bilgi erişim sürecinde bilgi isteğinizi tanımlarken, bilgi erişim tekniklerini biliyor ve kullanıyor musunuz?

Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz.

Boolean operatörlerini bilirim (AND, OR, NOT).

Boolean operatörlerini kullanırım (AND, OR, NOT).

Yakınlaştırma operatörlerini bilirim (WITHIN, NEXT, NEAR, PRE, SAME, vb.).

Yakınlaştırma operatörlerini kullanırım (WITHIN, NEXT, NEAR, PRE, SAME, vb.).

Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğimi bilirim.

Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğimi kullanırım.

21. Kütüphanenizden güncel duyuru hizmeti alıyor musunuz?

*Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz. Diğer seçeneğini işaretleyenler, lütfen yararlandığınız güncel duyuru hizmetlerini belirtiniz.

- Kütüphaneye gelen yeni yayınların duyurusu
 - İçindekiler sayfasının bildirilmesi
 - Alanınızla ilgili kütüphanenize gelen basılı ve/veya elektronik gazete ve dergilerin güncel sayılarının takip edilerek, ilgili yazıların duyurusunun yapılması (Seçmeli Bilgi Yayımı)
 - Kupür hizmeti, basın organlarında çıkan ilgili yazıların tanıtımı
 - Dergi dolaşımı (Kütüphaneye gelen yeni sayıların ilgili kullanıcılar arasında dolaştırılması)
 -
- Diğer.....

22. Kütüphanenizden kullanıcı eğitimi hizmeti (çevrimiçi katalogların, tarama motorlarının, veritabanlarının ve basılı bilgi kaynaklarının, vb. kullanımı hakkında bilgi) alıyor musunuz?

- Evet
- Hayır

23. Kütüphanenizden literatür taraması (veritabanlarından tarama) hizmeti alıyor musunuz?

- Evet
- Hayır

24. Alanınızla ilgili güncel gelişmeleri takip edebilmek için hangi yolları izlersiniz?

*Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz. Diğer seçeneğini işaretleyenler, lütfen güncel gelişmeleri takip edebilmek için izlediğiniz yolları belirtiniz.

- Kütüphanelerin çevrimiçi katalogunu tararım.
- Meslektaşlarımla bilgi alışverişinde bulunurum.

- Bilimsel toplantıları izlerim.
- Basılı indeks ve abstraktları tararım.
- Alanımla ilgili veritabanlarından tarama yaparım.
- Yayınevi kataloglarını tararım.
- Tarama motorlarından ve bildiğim web adreslerinden yararlanırım.
- Alanımla ilgili dergi ve gazeteleri izlerim.
-
- Diğer.....

25. Ülkemizde üretilen bilginin, bibliyografik denetimini sağlayan bilgi kaynaklarını kullanıyor musunuz? Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz.

*Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz. Diğer seçeneğini işaretleyenler, lütfen kullandığınız bilgi kaynaklarını belirtiniz.

- Türkiye Bibliyografyası- CD
- Türkiye Makaleler Bibliyografyası- Basılı
- Türkiye Makaleler Bibliyografyası- Çevirimiçi
- Milli Kütüphane Kataloğu
- TO-KAT (Toplu Katalog)
- ULAKBİM Ulusal Veri Tabanları
-
- Diğer.....

26. Yurt içi ve yurt dışında alanınızla ilgili alınan patent ve/veya standartları takip etmede hangi kaynakları, hangi bilgi erişim sistemlerini kullanırsınız?

*Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz. Diğer seçeneğini işaretleyenler, lütfen kullandığınız bilgi kaynaklarını ve erişim sistemlerini belirtiniz.

- Türk Patent Enstitüsü- veritabanı
- Türk Standartlar Enstitüsü- veritabanı

- European Patent Office
- Lexis/Nexis- veritabanı
- ISO (International Organization for Standardization)
- WIPO (The World Intellectual Property Organization)
- ASTM veritabanı
- BRC (British Retail Consortium)
- British Standard Online veritabanı
- Derwent Innovations Index (DII)- veritabanı
- Diğer.....

27. Gereksinim duyduğunuz bilgi kaynağını ararken ve değerlendirirken nelere dikkat edersiniz?

*Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz. Diğer seçeneğini işaretleyenler, lütfen bilgi kaynağını ararken ve değerlendirirken nelere dikkat ettiğinizi belirtiniz.

- Bilgi kaynağının güncel olması
- Bilgi kaynağının güvenilirliği
- Bilgi kaynağının erişim kolaylığı
- Bilgi kaynağının dili
- Bilgi kaynağının basılı ve elektronik formatı
- Bilgi kaynağının konu kapsamına uygunluğu
- Bilgi kaynağının yazar ve yayıncı açısından otoritesi
- Bilgi kaynağında sunulan bilginin anlaşılabilirliği
- Diğer.....

28. Alanınızla ilgili mesleki toplantılara (Konferans, kongre ve sempozyum vd.) katılıyor musunuz?

- Evet, sıklıkla
- Evet, nadiren
- Hayır

29. Bilgiye erişim sırasında karşılaştığınız zorluklar nelerdir?

*Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz. Diğer seçeneğini işaretleyenler, lütfen bilgi erişim sırasında karşılaştığınız zorlukları belirtiniz.

- Bilgi erişim konusunda bilgi eksikliği
- Bilgi erişim sürecinin çok zaman alması
- Bilgi kaynaklarının kullanım zorluğu
- Bilgi kaynaklarının maliyetinin yüksek oluşu
- Hangi bilginin, hangi bilgi kaynağından alınacağını bilinememesi
- Bilgi kaynaklarında sunulan bilginin doğruluğu konusunda şüpheye düşme
- Güncel bilgi kaynaklarına erişememe
- Bilgi isteği doğrultusunda yeterince anlamlı bilgi kaynaklarına erişememe
- Diğer.....
...

6. Ek: İşletmelerin Bilgi Erişim Süreci ve Bilgi Arama Davranışlarına Yönelik Anket Formu

1.Yaşınız

Lütfen yazınız

2. Cinsiyetiniz

Bayan

Erkek

3. İşletmedeki pozisyonunuz

*Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz.

İşletme sahibi

Yönetici

4. Yöneticilik pozisyonunuz

*İşletme sahibi olup, yöneticilik rolünüz yoksa lütfen bu soruyu boş bırakınız. Diğer seçeneğini işaretleyenler, lütfen pozisyonunuzu belirtiniz.

Genel Müdür

Genel Müdür Yardımcısı

Birim Sorumlusu

Diğer:

5. İşletmeniz kaç yıldır faaliyetine devam etmektedir?

0-3 yıl

3-5 yıl

5-10 yıl

10 yıldan fazla

6. İşletmenizin faaliyette bulunduğu alan hangisidir?

*Diğer seçeneğini işaretleyenler, lütfen faaliyette bulunduğunuz alanı belirtiniz.

- Süt teknolojisi
- Tahıl teknolojisi
- Et teknolojisi
- Meyve-sebze teknolojisi
- Yağ teknolojisi
-

Diğer.....

7. İşletmeniz bünyesinde herhangi bir bilgi merkezi (kütüphane, arşiv, enformasyon merkezi vd.) faaliyet göstermekte midir?

- Evet
- Hayır

8. İşletmeniz bünyesinde Kütüphanecilik Bölümü ya da Bilgi ve Belge Yönetimi Bölümü Lisans eğitimi almış herhangi bir personel istihdam edilmekte midir?

- Evet
- Hayır

9. soruya yanıtınız "Evet" ise lütfen hangi birimde istihdam edildiğini belirtiniz.

.....

10. Gereksinim duyduğunuz bilgiye erişim sürecinde kullandığınız bilgi kanalları nelerdir?

*Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz. Diğer seçeneğini işaretleyenler, lütfen hangi bilgi kanallarını kullandığınızı belirtiniz.

- Kütüphane çevrimiçi kataloğu
- Çevrimiçi veritabanı
- Bilgi tabanlı web portalı
- Kişisel kitaplığım

- Dijital ve/veya elektronik kütüphane
- Tarama motorları
- Sosyal ağlar (Facebook, Twitter, vb.)
- Bloglar
- Meslektaşlar ile görüşme
- Konu uzmanları ile görüşme
- Kütüphaneciler
- Basılı medya (Dergiler, gazeteler)
- Görsel ve işitsel medya
- Toplantılar (Sempozyum, seminer vd.)
- Fuarlar
-
- Diğer.....

11. Bilgi erişim sürecinde hangi ortamdaki bilgi kaynaklarını kullanmayı tercih edersiniz?

- Basılı ortam
- Elektronik ortam
- Her ikisi

12. Gereksinim duyduğunuz bilgi kaynaklarına erişim için hangi bilgi erişim sistemlerini kullanırsınız?

*Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz. Diğer seçeneğini işaretleyenler, lütfen hangi bilgi erişim sistemlerini kullandığınızı belirtiniz.

- Kütüphaneler
- Enformasyon merkezleri
- Arşivler

Veritabanları

Tarama motorları

Diğer.....

13. İşletmenizin ilgili olduğu alan ile ilgili kullandığınız veritabanları nelerdir?

*Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz. Diğer seçeneğini işaretleyenler, lütfen kullandığınız veritabanlarını belirtiniz.

Veritabanı kullanmıyorum.

American Chemical Society

Annual Reviews

ASTM Standards and Engineering Digital Library

BioOne

Britannica Online

British Standard Online (BSOL)

Cambridge Journals Online

Derwent Innovations Index (DII)

Ebrary Academic Complete

Wiley

SpringerLink

Oxford Reference Online

Hiperkitap e-Kitap Veritabanı

Science Direct

Web of Science

Scopus

ULAKBİM Ulusal Veri Tabanları

Diğer.....

14. Eriştığınız kaynakları anlamlılık açısından değerlendirdiğinizde, genellikle, hangi sonuca varırsınız?

Tamamen anlamlı sonuçlar alırım.

Anlamlı sonuçlar alırım.

Kısmen anlamlı sonuçlar alırım.

Anlamsız sonuçlar alırım.

Bütünüyle anlamsız sonuçlar alırım.

Fikrim yok.

15. Bilgi erişim sürecinde bilgi isteğinizi tanımlarken, bilgi erişim tekniklerini biliyor ve kullanıyor musunuz?

*Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz.

Boolean operatörlerini bilirim (AND, OR, NOT).

Boolean operatörlerini kullanırım (AND, OR, NOT).

Yakınlaştırma operatörlerini bilirim (WITHIN, NEXT, NEAR, PRE, SAME, vb.).

Yakınlaştırma operatörlerini kullanırım (WITHIN, NEXT, NEAR, PRE, SAME, vb.).

Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğimi bilirim.

Bilgi kaynağı türü, dili, yayın yeri, yayın yılı gibi sınırlılıkları nasıl getireceğimi kullanırım.

16. Alanınızla ilgili güncel gelişmeleri takip edebilmek için hangi yolları izlersiniz?

*Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz. Diğer seçeneğini işaretleyenler, lütfen güncel gelişmeleri takip etmek için izlediğiniz yolları belirtiniz.

- Kütüphanelerin çevrimiçi kataloğunu tararım.
 - Meslektaşlarımla bilgi alışverişinde bulunurum.
 - Bilimsel toplantıları izlerim.
 - Basılı indeks ve abstraktları düzenli olarak tararım.
 - Alanımla ilgili veritabanlarından tarama yaparım.
 - Yayınevi kataloglarını tararım.
 - Tarama motorlarından ve bildiğim web adreslerinden yararlanırım.
 - Alanımla ilgili dergi ve gazeteleri izlerim.
 -
- Diğer.....

17. Ülkemizde üretilen bilginin, bibliyografik denetimini sağlayan bilgi kaynaklarını kullanıyor musunuz?

*Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz. Diğer seçeneğini işaretleyenler, lütfen kullandığınız bilgi kaynaklarını belirtiniz.

- Türkiye Bibliyografyası- CD
 - Türkiye Makaleler Bibliyografyası- Basılı
 - Türkiye Makaleler Bibliyografyası- Çevrimiçi
 - Milli Kütüphane Kataloğu
 - TO-KAT (Toplu Katalog)
 - ULAKBİM Ulusal Veri Tabanları
 -
- Diğer.....

18. Yurt içi ve yurt dışında alanınızla ilgili alınan patent ve/veya standartları takip etmede hangi kaynakları, hangi bilgi erişim sistemlerini kullanırsınız?

Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz. Diğer seçeneğini işaretleyenler, lütfen kullandığınız bilgi kaynaklarını ve erişim sistemlerini belirtiniz.

- Türk Patent Enstitüsü- veritabanı
- Türk Standartlar Enstitüsü- veritabanı
- European Patent Office
- Lexis/Nexis- veritabanı
- ISO (International Organization for Standardization)
- WIPO (The World Intellectual Property Organization)
- ASTM veritabanı
- BRC (British Retail Consortium)
- British Standard Online veritabanı
- Derwent Innovations Index (DII)- veritabanı
-
- Diğer.....

19. Gereksinim duyduğunuz bilgi kaynağını ararken ve değerlendirirken nelere dikkat edersiniz?

*Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz. Diğer seçeneğini işaretleyenler, lütfen bilgi kaynağını ararken ve değerlendirirken nelere dikkat ettiğinizi belirtiniz.

- Bilgi kaynağının güncel olması
- Bilgi kaynağının güvenilirliği
- Bilgi kaynağının erişim kolaylığı
- Bilgi kaynağının dili
- Bilgi kaynağının basılı ve elektronik formatı

- Bilgi kaynağının konu kapsamına uygunluğu
- Bilgi kaynağının yazar ve yayıncı açısından otoritesi
- Bilgi kaynağında sunulan bilginin anlaşılabilirliği

Diğer.....

20. Alanınızla ilgili mesleki toplantılara (Konferans, kongre ve sempozyum vd.) katılıyor musunuz?

- Evet, sıklıkla
- Evet, nadiren
- Hayır

21. Bilgiye erişim sırasında karşılaştığımız zorluklar nelerdir?

*Birden fazla seçeneği işaretleyebilirsiniz Diğer seçeneğini işaretleyenler, lütfen bilgi kaynağını ararken karşılaştığımız zorlukları belirtiniz.

- Bilgi erişim konusunda bilgi eksikliği
- Bilgi erişim sürecinin çok zaman alması
- Bilgi kaynaklarının kullanım zorluğu
- Bilgi kaynaklarının maliyetinin yüksek oluşu
- Hangi bilginin, hangi bilgi kaynağından alınacağını bilinememesi
- Bilgi kaynaklarında sunulan bilginin doğruluğu konusunda şüpheye düşme
- Güncel bilgi kaynaklarına erişememe
- Bilgi isteği doğrultusunda yeterince anlamlı bilgi kaynaklarına erişememe

Diğer.....

KAYNAKÇA

- Akkaya, M. A. (2010). *Endüstriyel örgütlerde bilgi hizmetleri*. Yayınlanmamış doktora tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Alotaibi, Y., ve Liu, F. (2013). Business process modelling towards derive and implement IT goals. In *Industrial Electronics and Applications (ICIEA)*. 03.01.2014 tarihinde http://ieeexplore.ieee.org/xpls/abs_all.jsp?arnumber=6566649 adresinden erişildi.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S., ve Yıldırım, E. (2005). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri SPSS uygulamalı*. Sakarya: Sakarya Kitabevi.
- American Psychological Association. (2010). *Publication manual of the American Psychological Association*. Washington: American Psychological Association.
- Andaç, N. (1982). *Endüstriyel eğitim ve bilgi ihtiyacı*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü. 07.11.2013 tarihinde <http://food.eng.ankara.edu.tr/index.php?p=24&l=1> adresinden erişildi.
- Ankara Üniversitesi Kütüphanesi Çevrimiçi Kataloğu, Ankara Üniversitesi. 07.11.2013 tarihinde <http://papyrus.ankara.edu.tr/web/catalog/search.php> html adresinden erişildi.
- Ankara Üniversitesi Tez Yazım Yönergesi, Ankara Üniversitesi 10.04.2014 tarihinde http://sosbilens.ankara.edu.tr/?bil=bil_icerik&icerik_id=113 html adresinden erişildi.
- APICS. 04.04.2014 tarihinde <http://www.apics.org/> adresinden erişildi.
- Bae, H., Lee, S., ve Moon, I. (2014). Planning of business process execution in

- Business Process Management environments. *Information Sciences*, 268, 357–369.
- Balçık Mısır, G. (2008). Haccp, Gıda güvenliği ve risk yönetim sistemi. *Su Ürünleri Merkez Araştırma Enstitüsü*, 8–10.
- Baş, T. (2003). *ISO 9001:200 ışığında kalite yönetim sistemi*. İstanbul: Sistem Yayıncılık.
- Baykan, R. (1997). *Türkiye’de tüketicinin korunması tedbirleri öneriler ve ekonomik etkileri*. İstanbul: İstanbul Ticaret Odası Yayınları.
- Beamon, B. M. (1998). Supply chain design and analysis: Models and methods. *International Journal of Production Economics*, 55(3), 281–294.
- Bender, D. A. (2006). *Benders’ dictionary of nutrition and food technology*. Woodhead Publishing.
- Bilgi Dünyası Dergisi, ÜNAK, <http://www.unak.org.tr/BilgiDunyasi/index.html> html adresinden erişildi.
- Bilkent Üniversitesi Kütüphanesi Çevrimiçi Kataloğu, Bilkent Üniversitesi, <http://library.bilkent.edu.tr/tr/index.html> html adresinden erişildi.
- Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı. (2013). *Gıda ve içecek sektörü raporu*. Ankara.
- Braganza, A. (2004). Rethinking the data–information–knowledge hierarchy: towards a case-based model. *International Journal of Information Management*, 24(4), 347–356.
- Campbell-Platt, G. (2011). *Food science and technology*. John Wiley & Sons.
- Carpenter, K. J. (2003). A Short history of nutritional science: Part 1 (1785-1885). *American Society for Nutritional Sciences*, (133), 638–345.
- Charantimath. (2006). *Total quality management*. India: Pearson Education.
- Chopra, S., ve Meindl, P. (2007). *Supply chain management: strategy, planning, operations*. New Jersey: Pearson.

<http://mcacareers.in/USER%20DOWNLOAD%20OPTIONS/MCA%20Notes/sem-5/SCM%20TEXTBOOK-SUNIL%20CHOPRA.pdf> adresinden erişildi.

Codex Alimentarius. <http://www.codexalimentarius.org/> adresinden erişildi

<<Croxtton, K.L. ve Dastugue Garcia, S.J. ve Magazine, M.J. (1999). The supply chain management process. *The International Journal of Logistic Management*, 12(2), 13-35. >>

Özdemir, A. H. (2004). Tedarik zinciri yönetiminin gelişimi, süreçleri ve yararları. *Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 23, 87-96.

<<Çetin, B. (1999). *Gıda sanayi ekonomisi ve işletmeciliği*. Bursa: U.Ü Güçlendirme Vakfı>> Parseker, Z. (2009). *Gıda sektörü tedarik zincirinde bilgi teknolojileri kullanımının ekonomik yönden değerlendirilmesi*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Uludağ Üniversitesi, Bursa.

Çizmeçi, F. (2002) *Tedarik zinciri yönetimi*. İstanbul: Alfa Basım Yayım.

Çolak, R. (2013). *Literatür taraması nasıl yapılır?* Samsun.

Çopur, Ö. U., Yonak, S., ve Şenkoyuncu, A. (2010). *Gıda güvenliği ve denetim sistemi*. [Bildiri] Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi 2010, Ankara.

DPT (2007). *Gıda güvenliği bitki ve hayvan sağlığı* (Özel İhtisas Raporu No. 2711). Ankara.

DPT (2003). *Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi* (Çalışma Grubu Raporu No: 2760). Ankara.

Ebrary Veritabanı. <http://www.ebrary.com/corp/index.jsp> html adresinden erişildi.

Ebscohost Veritabanı. <http://search.ebscohost.com/> html adresinden erişildi.

Efil, İ. (1999). *Yönetimde kalite çemberleri ve uygulama örnekleri*. Bursa: Alfa Basım Yayım

Ekonomi Bakanlığı. (2014). *Uluslararası doğrudan yatırım verileri bülteni* (19.s.).

<<Elmacı, O. (2001). *Toplam kalite yönetimi*. Kütahya. >> Uyanıker, H. (2007). *ISO 9000:2000 kalite yönetim sistemi uygulama sürecinde yönetimin*

sorumluluğu: Uşak ilindeki tekstil ve gıda işletmelerinde bir uygulama.

Yayımlanmamış yüksek lisans tezi. Dumlupınar Üniversitesi, Kütahya.

Esin, A. (2002). *ISO 9001:2000 ışığında hizmette toplam kalite*. Ankara: ODTÜ yayıncılık.

European Association for Food Safety. <http://www.safeconsortium.org> adresinden erişildi.

European Foundation For Quality Management. <http://www.efqm.org/> adresinden erişildi.

European Food Safety Authority. <http://www.efsa.eu.int> adresinden erişildi.

FAO. <http://www.fao.org/home/en> adresinden erişildi.

Food Science and Technology Abstract veritabanı.

<http://eds.b.ebscohost.com/ehost/search/basic?sid=21fc3789-51d4-4814-b106-e01903bb1a6d%40sessionmgr115&vid=1&hid=101> adresinden erişildi.

Gelbstein, E. ve Kamal, A. (2002). *Information insecurity: a survival guide to the uncharted territories of cyber-threats and cyber-security*. United Nations Publications.

Georgakopoulos, D., Hornick, M., ve Sheth, A. (1995). An overview of workflow management: From process modeling to workflow automation infrastructure. *Distributed and Parallel Databases*, 3(2), 119–153.

Gıda Güvenliği Derneği. <http://www.ggd.org.tr/> adresinden erişildi.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı. <http://www.tarim.gov.tr/> adresinden erişildi.

Giray, H., ve Soysal, A. (2007). Türkiye’de gıda güvenliği ve mevzuatı. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6(6), 485–490.

Grunert, K. G. (2005). Food quality and safety: consumer perception and demand. *European Review of Agricultural Economics*, 32(3), 369–391.

<<Grunig, J., (1989), *Publics, Audience and Market Segments: Segmentation*

- Principles for Campaigns*. In C. Salmon (Ed.), *Information Campaigns: Balancing Social Values And Social Change*. Beverly Hills, CA: Sage>>
- Özlük, H. K. (2006). *Halk kütüphanesi kullanıcılarının bilgi arama davranışları*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Güder, G. (2006). *Avrupa birliği gıda güvenliği politikası ve üyelik sürecinde Türkiye'ye yansımaları*. DPT-Uzmanlık tezleri, Ankara.
- Gül, S. (2007). *İş akış yönetim sistemi*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi, İstanbul.
- Gunasekaran, A., ve Ngai, E. (2004). Information systems in supply chain integration and management. *European Journal of Operational Research*, 159(2), 269–295.
- Günbakan, İ., ve Basık, H. (2011). Hatay organize sanayi bölgelerindeki kobilerde ISO 9000 Standartların uygulanması üzerine bir araştırma. *Ulusal Hakemli Sosyal Bilimler E- Dergisi*, (23), 30.
- Gürcü, M. (2011). *Toplam kalite yönetiminin pazarlama performansına etkileri ve sağlık sektöründe bir uygulama*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Bozok Üniversitesi, Yozgat.
- Gürdal, O. (1990). Kütüphanecilik eğitimi planlaması: 1. *Türk Kütüphaneciliği*, 4(2), 73–82.
- Gürdal, O. (1991). *Endüstriyel enformasyon ve Türkiye'deki durum*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Gürdal, O. (1996). *Tekstil endüstrisinin enformasyon gereksinimleri* Yayınlanmamış doktora tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Gürdal, O. (2000). Yaşam boyu öğrenme etkinliği enformasyon okuryazarlığı. *Türk Kütüphaneciliği*, 14(2), 176–187.
- Hacettepe Üniversitesi Kütüphanesi Çevrimiçi Kataloğu, Hacettepe Üniversitesi, <http://www.library.hacettepe.edu.tr/html> adresinden erişildi.

Halaç, E. (2002). Gıdaların kalitesi ve gıda mevzuatı ile ilgili temel kavramlar ışığında Türk gıda ve AB gıda mevzuatının karşılaştırılması. *Akdeniz Üniversitesi İİBF Dergisi*, 2(4), 107–131.

Hill, C. A. (1998). *An emprical study of the impact of supply chain integration and information technology within the food industry*. Yayımlanmamış doktora tezi, Vanderbilt University, Tenesse.

Hiperkitap veritabanı. <http://www.hiperkitap.com/> adresinden erişildi.

History of the study of nutrition in western culture. (2004). Rai University. http://web.archive.org/web/20060824032910/http://rcw.raiuniversity.edu/biot_echnology/MScBioinformatics/generalnutrition/lecture-notes/lecture-01.pdf adresinden erişildi.

Hoşgören, B. (2011). *Tedarik zinciri yönetiminin müşteri ilişkilerine etkisi*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Marmara Üniversitesi, İstanbul.

IFT- Institute of Food Technologists. <http://www.ift.org/> adresinden erişildi.

Internal Revenue Service. 10.04.2014 tarihinde <http://www.irs.gov/> adresinden erişildi.

International Society of Food Engineering. <http://iufost.org/isfe/> adresinden erişildi.

International Standart Industrial Classification of All Economic Activities. (2008). United Nations.

Ivanov, D., ve Sokolov, B. (2010). *Adaptive Supply Chain Management*. <http://www.springer.com/engineering/production+engineering/book/978-1-84882-951-0> adresinden erişildi.

İslamoğlu, A. H. (2003). *Bilimsel araştırma yöntemleri*. İstanbul: Beta Basım Yayım. İstanbul Üniversitesi Kütüphanesi Çevrimiçi Kataloğu, İstanbul Üniversitesi, <http://www.istanbul.edu.tr/html> adresinden erişildi.

- Jespersen, B. D., ve Skjott-Larsen, T. (2005). *Supply chain management: in theory and practice*. Copenhagen Business School Press DK.
- Juliano, P., ve Barbosa-Cánovas, G. V. (2005). *Food engineering*. In Encyclopedia of Life Support Systems Sciences. Paris: EOLSS Publishers, 575-593.
- Kalkınma Bakanlığı. <http://www.kalkinma.gov.tr/Pages/index.aspx> adresinden erişilmiştir.
- Kanjı, G. K. (1995). *Quality and statistical concepts*. Total Quality Management: Proceedings The First World Congress, 3-10.
- Kaptan, S. (1998). *Bilimsel araştırma teknikleri ve istatistik yöntemleri*. Tekişik Matbaası.
- Keller, T., ve Tergan, S.-O. (2005). Visualizing knowledge and information: An introduction. In S.-O. Tergan & T. Keller (Eds.), *Knowledge and Information Visualization*, 1–23. Berlin, Heidelberg: Springer
http://link.springer.com/chapter/10.1007/11510154_1 adresinden erişildi.
- Kesim, P. D. M. (1995). *Gıda teknolojisi*. Anadolu Üniversitesi: Eskişehir.
- Keten, B. (2011). *Kadın girişimcilerin bilgiye yaklaşımı* Yayımlanmamış doktora tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara.
- <<Krikelas, J. (1983). Information seeking behaviour: patterns and concepts chart. *Drexel Library Quarterly*. 19 (Spring), 5-20 >> Özenç Uçak, N. (1997). Bilgi gereksinimi ve bilgi arama davranışları. *Türk Kütüphaneciliği* 11(4), 315-325.
- Lee, H. L., ve Billington, C. (1997). Managing supply chain inventory: Pitfalls and Opportunities. *Sloan Management Review*, 33(3), 10.
- Lester, A. (2014). *Project management, planning and control: managing engineering, construction and manufacturing projects to PMI, APM and BSI standards*. Butterworth-Heinemann.
- Li, S., ve Lin, B. (2006). Accessing information sharing and information quality in supply chain management. *Decision Support Systems*, 42(3), 1641–1656.
- Library and Information Science Abstract (LISA). <http://search.proquest.com/lisa>

adresinden erişildi.

Lotfi, Z., Mukhtar, M., Sahran, S, ve Zadeh, A.T. (2013). *Information sharing in supply chain management* (SSRN Scholarly Paper No. ID 2290870). Rochester, NY: Social Science Research Network. <http://papers.ssrn.com/abstract=2290870> adresinden erişildi.

Manthou, V., Matopoulos, A., ve Vlachopoulou, M. (2005). Internet-based applications in the agri-food supply chain: a survey on the Greek canning sector. *Journal of food engineering*, 70(3).

Marmara Üniversitesi Kütüphanesi Çevrimiçi Kataloğu, Marmara Üniversitesi, <http://katalog.marmara.edu.tr/Yordamtk.htm> html adresinden erişildi.

Mensah, L. D., ve Julien, D. (2011). Implementation of food safety management systems in the UK. *Food Control*, 22(8), 1216–1225.

Milli Kütüphane Çevrimiçi Kataloğu, Milli Kütüphane, <http://mksun.mkutup.gov.tr/> adresinden erişildi.

Nigam, S. (2005). *Total quality management: An integrated approach*. New Delhi: Excel Books.

Njoku, I. F. (2004). The information needs and information seeking behavior of fisherman in Lagos State, Nigeria. *The International Information Library Review*, 36(4), 297–307.

Ömürgönülşen, M. (2007). *Gıda sektöründe kalite maliyetlerinin ölçümü üzerine bir araştırma*. Yayımlanmamış doktora tezi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara.

ÖSYM <http://www.osym.gov.tr/ana-sayfa/1-0/20140623.html> adresinden erişildi.

Özalp, İ., Koparal, C., ve Berberoğlu, G. (2008). *Yönetim ve organizasyon*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Özdemir, A. H. (2004). Tedarik zinciri yönetiminin gelişimi, süreçleri ve yararları. *Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 23, 87–96.

Özdemir, S. (2005). *Tekirdağ ilinde unlu mamul sektöründe faaliyet gösteren*

işletmelerin pazarlama yapılarının incelenmesi. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Tekirdağ Üniversitesi, Tekirdağ.

Özenç Uçak, N. (1997). Bilgi gereksinimi ve bilgi arama davranışları. *Türk Kütüphaneciliği* 11(4), 315-325.

Özlük, H. K. (2006). *Halk kütüphanesi kullanıcılarının bilgi arama davranışları*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara.

Öztan, A. ve Kahraman, B., (2005). *Gıda yasası ve Avrupa birliği entegrasyonu*, Gıda Mühendisliği 4. Kongresi, 29. 9-1.10.2005, Ankara.

Park, B.J. (2001). *A framework for integrating product platform development with global supply chain configuration.*, Georgia.

Parseker, Z. (2009). *Gıda sektörü tedarik zincirinde bilgi teknolojileri kullanımının ekonomik yönden değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Uludağ Üniversitesi, Bursa.

Potter, N. N., ve Hotchkiss, J. H. (1998). *Food science*. Springer.

Proquest Dissertations and Thesis

<http://search.proquest.com/pqdtglobal/index?accountid=11248> adresinden erişildi.

Prytherch, R. J. (2005). *Harrod's librarians' glossary and reference book: A directory of over 10,200 terms, organizations, projects and cronyms in the areas of information management, library science, publishing and archive management*. Ashgate.

Reference and User Service Association. <http://www.ala.org/rusa/> adresinden erişildi.

Reneker, M. (1992). *Information seeking among members of an academic community*. Yayınlanmamış doktora tezi, Columbia University, Columbia.

Ridgwell, J. (1997). *Skills in food technology*. Spain: Mateu Cromo.

Ross, J. E., ve Pery, S. (1999). *Total quality management: text, cases and readings*.

<<Russell, R.S. ve Taylor, B.W. (1995). *Productions and operations management*.

New Jersey: Prentice-Hall. >> Ömürgönülşen, M. (2007). *Gıda sektöründe kalite maliyetlerinin ölçümü üzerine bir araştırma*. Yayımlanmamış doktora tezi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara.

Saracevic, T. (2009). *Information science*. Encyclopedia of Library and Information Science.

Science Direct Veritabanı. <http://www.sciencedirect.com/html> adresinden erişildi.

Service, I. F. I. (2009). *IFIS dictionary of food science and technology*. John Wiley & Sons.

Sezen, B. (2004). Tedarik zincirinde stok yönetimi problemleri için elektronik tablolar yardımı ile simülasyon uygulaması. *Yönetim ve Ekonomi*, 11(1), 12.

<< Seppälä, U ve Holmström, J. (1995). Rough modeling of logistics networks. *Integrated Manufacturing Systems*, 6(5), 13-20 >> Sezen, B. (2004). Tedarik zincirinde stok yönetimi problemleri için elektronik tablolar yardımı ile simülasyon uygulaması. *Yönetim ve Ekonomi*, 11(1), 12.

Shah, J. (2009). *Supply chain management: text and cases*. India: Pearson Education.

Supporting International Standards. <http://www.standards.org/> adresinden erişildi.

Tanrıkulu, B. (2006). *Akademisyen mühendislerin bilgi arama davranışlarına bilgi teknolojilerinin etkisi: Bilkent Üniversitesi örneği*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara.

Tayar, M. (2010). *Gıda güvenliği*. İstanbul: Marmara Belediyeler Birliği.

<<Taylor, J.R. (1989). *Quality control systems*. New York: McGraw-Hill. >> Üstün, A. (1998). Bilgi kurumlarında toplam kalite yönetimi ve verimlilik. *Türk Kütüphaneciliği*, 12(1), 8–20.

Tergan, S.-O., ve Keller, T. (2005). *Knowledge and information visualization: searching for synergies*. Springer Science & Business Media.

Tiwana, A. (2000). *The knowledge management toolkit: practical techniques for building a knowledge management system*. Prentice Hall PTR.

The Universal Declaration of Human Rights. <http://www.un.org/en/documents/udhr/> adresinden erişildi.

The World Bank. (2013). *End extreme poverty promote shared prosperity annual report*.

Thomas, D. J., ve Griffin, P. M. (1996). Coordinated supply chain management. *European Journal of Operational Research*, 94(1), 1–15.

TOBB <http://www.tobb.org.tr/Sayfalar/AnaSayfa.php> adresinden erişilmiştir.

Tompkins, J. A., ve Harmelink, D. A. (2004). *The supply chain handbook*. Tompkins Press.

Türk Akreditasyon Kurumu. <http://www.turkak.org.tr/TURKAKSITE/Default.aspx> adresinden erişildi.

TDK. Büyük Türkçe Sözlük içinde *gereksinim* 04.12.2013

tarihinde <http://tdkterim.gov.tr/bts/html> adresinden erişildi.

Türk Kütüphaneciliği Dergisi, Türk Kütüphanecileri Derneği,

<http://www.kutuphaneci.org.tr/html> adresinden erişildi.

Türk Standartları Enstitüsü. <http://www.tse.org.tr/> adresinden erişildi.

Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurum. <http://www.tubitak.gov.tr/>

adresinden erişildi

Türkiye Büyük Millet Meclisi, Kanunlar.

http://www.tbmm.gov.tr/develop/owa/kanunlar_sd.sorgu_baslangic

adresinden erişildi.

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu

<http://www.tgdf.org.tr/turkce/> adresinden erişildi.

Türkiye Makaleler Bibliyografyası (1952-). Milli Kütüphane,

<http://eyayinlar.mkutup.gov.tr/cgi-bin/WebObjects/Makaleadresinden> erişildi.

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği. <http://www.tobb.org.tr/Sayfalar/AnaSayfa.php>

adresinden erişildi.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası. <http://www.gidamo.org.tr/> adresinden erişildi.

Uçak, N. Ö. (1997). Bilgi gereksinimi ve bilgi arama davranışı. *Türk Kütüphaneciliği*, 11(4), 315–325.

Uryan, B. (2002). Toplam kalite yönetimi. *Mevzuat Dergisi*, 5 (55). 30.11.2013 tarihinde <http://www.mevzuatdergisi.com/2002/07a/02.html> adresinden erişildi.

Uyanıker, H. (2007). *ISO 9000:2000 kalite yönetim sistemi uygulama sürecinde yönetimin sorumluluğu: Uşak ilindeki tekstil ve gıda işletmelerinde bir uygulama*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi. Dumlupınar Üniversitesi, Kütahya.

Uzan, Ş. (2012). *Toplam kalite yönetiminin hizmet sektöründe uygulanabilirliği* Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Marmara Üniversitesi, İstanbul.

Uzeken, S. (2008). *ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi 'nin tedarik zinciri yönetimi açısından değerlendirilmesi ve güçlendirilmesi gereken ortak noktaların ortaya konması*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.

Üstün, A. (1998). Bilgi kurumlarında toplam kalite yönetimi ve verimlilik. *Türk Kütüphaneciliği*, 12(1), 8–20.

Van Der Aalst, W. M., Ter Hofstede, A. H., ve Weske, M. (2003). Business process management: A survey. *In Business process management* , 1-12.

Springer. http://link.springer.com/chapter/10.1007/3-540-44895-0_1 adresinden erişildi.

Vapnek, J., ve Siperij, M. (2005). *Perspectives and guidelines on food legislation, with a new model food law*. İtalya: Food and Agriculture Organization.

<<Watson, R.T., Akelsen, S. ve Pitt, L.F. (1998). Building mountains in that flat landscape of the world wide web. *California Management Review*, 36-56. >>

Gunasekaran, A., ve Ngai, E. (2004). Information systems in supply chain integration and management. *European Journal of Operational Research*, 159(2), 269–295.

Web Of Science Veritabanı. <http://portal.isiknowledge.com/html> adresinden erişildi.

<<Weightman P. W. H. ve Bourlakis, M. A. (2004). *Food Supply Chain*

Managament. Oxford: Blackwell Publishing. >> Uzeke, S. (2008). *ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi'nin tedarik zinciri yönetimi açısından değerlendirilmesi ve güçlendirilmesi gereken ortak noktaların ortaya konması*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.

Weinstein, M. B. (1997). *Total quality safety management and auditing*. CRC Press.

WHO. <http://www.who.int/en/> adresinden erişildi.

Wilson, T. D. (1997). Information behaviour: an interdisciplinary perspective.

Information Processing & Management, 33(4), 551–572.

Wilson, T. D. (2000). Human information behavior. *Informing Science*, 3(2), 49–56.

Wilson, T. D. (2006). On user studies and information needs. *Journal of Documentation*, 62(6), 658–670.

<<www.turkgidamevzuati.com>> Halaç, E. (2002). Gıdaların kalitesi ve gıda mevzuatı ile ilgili temel kavramlar ışığında Türk gıda ve AB gıda mevzuatının karşılaştırılması. *Akdeniz Üniversitesi İİBF Dergisi*, 2(4), 107–131

Yalçın, H. (2007). *Küçük ve orta ölçekli işletmelerde belge yönetimi* Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara.

- Yegengil, M., Arslan, H., ve Sevinç, A. (2011). Örnek bir tedarik zincirinin sistem dinamikleri yaklaşımı ile modellenmesi. *International Journal of Research and Development*, 3(1), 2–10.
- Yeşilbayır, S. (2007). *Toplam kalite yönetimi*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, İstanbul.
- Yılmaz, M. (2003). Bilgi merkezleri ve toplam kalite yönetimi ilişkisi: Bir uygulama. *Doğuş Üniversitesi Dergisi*, 4(2), 12.
- Yılmaz, M. (2008). *Örgütsel öğrenmede bilgi merkezlerinin rolü*. Yayınlanmamış doktora tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara.
- YÖK Tez Veri Tabanı. <https://tez.yok.gov.tr/> adresinden erişildi.
- Yulafçı, A. ve Cinemre, H. A. (2012). Samsun ili gıda sanayi işletmelerinin sorunları. *Anadolu Journal of Agricultural Sciences*, 20(3), 60–63.

ÖZET

Günümüz gerçeğinde bilgi, modern toplumların temel ihtiyaçlarından biridir. Aynı zamanda bireylerin yaşamlarını sürdürebilmeleri, çevreleriyle etkileşim içerisinde bulunabilmeleri, organizasyonların ise faaliyetlerine devam edebilmeleri ve artan rekabet ortamında pazarda konumlarını koruyabilmeleri için bir gereksinimdir. Söz konusu gereksinimin giderilebilmesi, bireylerin ve/veya organizasyonların gereksinim duydukları bilgiye erişmede izleyecekleri yol ve yöntemleri bilmeleriyle mümkündür. Enformasyon okuryazarlığı kavramının temeli olan bu süreç, mikro ve makro düzeyde başarı elde edilebilme amacıyla ilk olarak bireylerin ve organizasyonların bilgi gereksinimleriyle ilgili farkındalık düzeyleriyle ilintilidir. Bireysel ve toplumsal düzeyde söz konusu bu farkındalığı yaratacak kuşkusuz bilgi merkezleri, bilgi merkezlerinde sunulan bilgi hizmetleri ve bilgi uzmanlardır.

Bireyler ve/veya organizasyonlar gereksinimlerini karşılama sürecinde bilgi kaynakları, kanalları ve bilgi erişim sistemlerini kullanmalarıyla ilgili çeşitli davranışlar sergilemektedirler. Bilgi arama davranışı olarak adlandırılan söz konusu kavram her disiplinde farklı bir içeriğe sahiptir. Bu bağlamda kullanıcı gruplarının bilgi gereksinimlerini tespit etmek buna bağlı bilgi hizmetleri tasarlamak yine bilgi merkezleri, bilgi merkezlerinin sunduğu bilgi hizmetleri ve bilgi uzmanlarının sorumluluğundadır. Kullanıcı gruplarının bilgi gereksinimlerine göre tasarlanan bilgi hizmetleri kuşkusuz kullanıcıların bilgi arama davranışlarını değiştirecektir.

Bu bağlamda gıda biliminin temel bileşenleri, tarihsel gelişimi, Türkiye’de ve dünyadaki mevcut durumu ile gıda sektörünün temel bileşenleri, iş süreçleri, iş

süreçleri bağlamında bilgi gereksinimleri belirlenerek tezin kuramsal kısmında irdelenmiştir. İrdelenen temel bileşenlere bağlı olarak hem gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenler ile gıda sektörü alanında faaliyet gösteren işletmeler üzerinden uygulama çalışması gerçekleştirilmiştir.

Çalışma kapsamında gıda bilimi alanında faaliyet gösteren akademisyenlere ayrı bir anket uygulaması ve gıda sektöründe faaliyet gösteren işletmelere ayrı bir anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Uygulanan anket çalışması sonucu kullanıcı gruplarının bilgi gereksinimleri, bilgi erişim sürecinde kullandıkları bilgi kaynak ve/veya kanalları, bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma düzeyleri, bilgi erişim sırasında karşılaştıkları zorluklar tespit edilmiştir. Uygulama çalışması sonucu elde edilen veriler çerçevesinde araştırmaya bağlı olarak oluşturulmuş “Gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı gruplarının bilgi gereksinimlerini giderme sürecince yaşadıkları bilgi eksiklikleri, kullanıcı gruplarının “bilgi arama davranışlarını”, “kullandıkları bilgi kaynak ve kanallarını”, “bilgi erişim tekniklerini bilme ve kullanma” düzeylerini olumsuz yönde etkilemektedir” ve “Gıda bilimi ve gıda sektörü kullanıcı grupları bilgi erişim tekniklerini yeterince bilmedikleri için bilgi erişim sürecinde zorluk yaşamaktadırlar” hipotezlerimiz doğrulanmıştır.

SUMMARY

Information is one of the fundamental necessities of modern societies in today's reality. At the same time, it is a requirement for individuals to sustain their lives and to be in interaction with their surroundings, and for organizations to continue their activities and to protect their positions in the market in an increasing competition setting. Meeting the necessity in question is possible by knowing the way and methods for reaching information required by individuals and/or organizations. This process, which is the fundamental of information literacy concept, is related to the awareness about the information necessity of individuals and organizations for being successful in micro and macro levels. Information centers, and information services offered in information centers and information experts will create this awareness in question in the individual and society level without any doubt.

Individuals and/or organizations display various behaviors about the utilization of information resources, channels and information access systems in the process of requirement meeting. The concept in question has a different content in each discipline which is called information seeking behavior. In this context, information centers, information services offered by information centers and information experts are responsible for determining information necessities of user groups and for designing information services connected. Information services designed according to information necessities of user groups will change information seeking behavior of users for certain.

In this context, fundamental components, historical development, current situation in Turkey and the world of the nutrition science, and fundamental components and work processes of the food sector are determined in the context of work processes and scrutinized in the conceptual section of the thesis. Based on the addressed fundamental components, an application study was conducted on the academicians active in both food science field and organizations active in food sector.

A separate survey was given to academicians active in food science field in the study scope, and another survey was given to organizations active in food sector. As a result of the conducted survey study, information requirements of the user groups, information sources and/or channels used in information access process, knowledge and usage levels of information access techniques, and difficulties faced during information access were determined. Our hypotheses developed based on the data collected as a result of the application study, “information deficiencies experienced during information requirement meeting process of user groups of nutrition science and food sector affect ‘information searching behavior’, ‘information resources and channels that are used’, ‘information access techniques knowledge and use’ unfavorably” and “nutrition science and food sector user groups experience difficulty in information access process since they do not know about information access techniques sufficiently” were verified.