

Gastronomiye Çok Disiplinli Bakış: Lisansüstü Tezlerine Yönelik Bir Değerlendirme

 DİLEK ACAR^a  OSMAN GÜLDEMİR^b  EMRE OZAN AKSÖZ^c

Geliş Tarihi: 17.07.2019 | Kabul Tarihi: 18.12.2019

Öz: Gastronomi, insan yaşamının ayrılmaz bir parçasıdır. Bu çalışmada, gastronomi gibi zengin bir alanın, belirli disiplinler sınırların ötesinde, çok disiplinli bir yaklaşımla ele alınarak, alanı besleyen farklı disiplinler ve eğilimler ile daha geniş bir görünümü ortaya koyulması amaçlanmıştır. Bu çalışmanın, henüz gelişmekte olan gastronomi için gelecekteki gelişimi ve ilgili çalışmalara fikir vermesi açısından katkı sağlayacaktır. Araştırma alanını Türkiye’de tamamlanmış, en az bir tam bölümünde gastronomi ile ilgili konulara yer verilen tüm anabilim dallarındaki tezler oluşturmaktadır. Buna göre araştırmaya uygun olduğu saptanan 189 lisansüstü tez, bibliyometrik analiz ile değerlendirilmiştir. Bu araştırma ile genel olarak, gastronominin turizm ve işletme bağlamından farklı ve daha geniş bir görünümü ortaya konmuştur. Araştırmanın önemli sonuçları arasında, 2006 yılından itibaren tez sayısının arttığı, en çok tezin Gazi Üniversitesi’nde üretildiği, tezlerin 44 ayrı anabilim dalında hazırlandığı, genel olarak mutfak, kültür, beslenme konularıyla birlikte önemli oranda konu çeşitliliğine rastlandığı yer almaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, bibliyometri, lisansüstü tezler, çokdisiplinlilik.

^a Anadolu Üniversitesi, Eskişehir MYO
dacar1@anadolu.edu.tr

^b Anadolu Üniversitesi, Eskişehir MYO

^c Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü

Multidisciplinary Perspective on Gastronomy: An Evaluation of Graduate Theses

Abstract: Gastronomy is an inseparable part of human life. Contextualizing this fertile field of gastronomy beyond the specific disciplines - to multidisciplinary perspective - the main objective of this study is to reveal a wider view of this field through different disciplines and aims to feed it. This study contributes by providing insights into the future development and relevant studies in gastronomy as an ever-developing discipline. The research area of this study is graduate theses in Turkey, involving at least one chapter related to gastronomy issues from any discipline. Thus, 189 theses were determined and, evaluated with bibliometric analysis. In this study, a different and also wider view of gastronomy was suggested, apart from those of business and/or tourism context. Among the important results of this research, it was determined that the number of theses has increased by 2006; most of the theses were produced in Gazi University, the theses are prepared in 44 different departments, and, in general, together with kitchen, culture, nutritional issues, a considerable amount of subject differentiation was observed.

Keywords: Gastronomy, bibliometry, graduate theses, multidisciplinary.

Giriş

Gastronomi kavramı Türkiye’de bir lisansüstü tez çalışması başlığında ilk kez 1987 yılında yer almış ve son yıllarda sayısı artmıştır. Bilimin, önceki ve sonraki çalışmalarla birlikte bir süreç olarak ilerlediği düşünüldüğünde belirli zamanlarda yapılan çalışmaların toplu incelenmesi, bilimsel iletişim açısından yararlıdır. Özellikle, hazırlık ve tamamlama süreci farklılık gösteren, bir ülkede bilim insanı yetiştirme programının temeli olarak görülen lisansüstü tezler, ilgili disipline yönelik bilimsel eğilimler ve akademik kültürü gösteren¹ önemli verilerdir.

Gastronomi, çok disiplinli bir alandır ve bu alandaki bibliyometrik çalışmaların sayısı oldukça azdır². Bu açıdan, lisansüstü tezlerin incelenmesinin iki pratik yararı olduğu söylenebilir. İlki, çok disiplinli çalışmalarda “alanların katkısı” belirleme zorluğunun açık bir ölçüt belirleme imkânı sağlamasıdır. İkincisi ise, özel bir araştırma türü olarak tezlerin bir alanın kurumsallaşmasıyla ilgili önemli veri kaynakları olmasıdır.

1. Kavramsal Çerçeve

Bilimsel çalışmalar, ilgili disiplinin zaman içinde gösterdiği gelişmeyi ve egemen eğilimleri anlama, var olan sorunları ortaya çıkarma ve giderebilmeye yönelik tartışma imkânı sağlayarak, gelecekteki çalışmalara ışık tutması açısından yararlıdır. Bilim sadece bir bilgi birikimi değil, daha çok bu birikimin devam eden sürecidir³. Bilindiği gibi, bilimsel çalışmalar farklı biçimlerde üretilebilir. Bunlardan biri olarak tez, bilimsel iletişim sürecinde önemli bir bilgi kaynağıdır⁴. Özellikle, ilgili disipline önemli bir katkı sağlaması beklenen doktora tezleri, sonraki akademik hayatın önemli bir aşaması olarak görülür.

¹ Jeffrey D. Kushkowski, Kathy A. Parsons, & William H. Wiese, “Master’s and Doctoral Thesis Citations: Analysis and Trends of a Longitudinal Study”, *Libraries and the Academy*, 3(3), 2003.

² Bendegül Okumuş, Mehmet Ali Köseoğlu, & Forest Ma, “Food and Gastronomy Research in Tourism and Hospitality: A Bibliometric Analysis”, *International Journal of Hospitality Management*, 73, 2018.

³ Cemal Yıldırım, *Bilim Felsefesi*, Ankara: Remzi Yayınları, 2005.

⁴ Umut Al & Güleda Doğan, “Hacettepe Üniversitesi Bilgi ve Belge Yönetimi Bölümü Tezlerinin Atf Analizi”, *Türk Kütüphaneciliği*, 2, 2012.

Bu yönleri ile diğer bilimsel ürünlerden ayrılan tezler, bir disiplinle ilgili bilgi birikimine yönelik özgün ve önemli bir katkı sağlar⁵.

Lisansüstü tezleri, sadece akademik kariyer sürecinin bir parçası olarak görmek yanlış olacaktır. Yükseköğretim Kurulu'nun ilgili kılavuzunda da lisansüstü tezlerin genel amacının, "temelde yapılan araştırma çalışmasının sonuçlarının bilim ve araştırma çevrelerinin yararına sunulması" olduğu ifade edilmektedir. Lisansüstü tezlerinin genel olarak bir ülkenin toplumsal inşasında önemli konuları dile getirmesi ve katkı sağlaması beklendirir. Bu bağlamda, kategorik bilgi kaynakları olarak değerlendirilen bu çalışmalar, ülkelerin ilgili birimlerince arşivlenir⁶. Bir ülkenin biçimsel açıdan bilim insanı yetiştirme sürecinin temelini oluşturan lisansüstü tezlerinin önemine bağlı olarak, bu çalışmaların niteliğini ortaya koyacak çalışmalar da önemlidir⁷.

Lisansüstü tezlerin üretilmesinde dünya genelinde belirli bir standardın yakalandığını söylemek mümkün olsa da her disiplinin kendi eğitim, bilimsel iletişimi ve akademik kültürü bağlamında, nispeten kendine özgü eğilimler bulunmakta ve bu da ilgili disiplinlerdeki bilgi birikimini etkileyebilmektedir⁸.

Türkiye'de lisansüstü tezler, YÖK tarafından düzenlenen Resmî Gazete'de yayınlanan Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği⁹ne göre hazırlanmaktadır. Yönetmeliğin ilgili maddelerine göre, tezli yüksek lisans programının amacı "öğrencinin bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak bilgilere erişme, bilgiyi derleme, yorumlama ve değerlendirme yeteneğini kazanmasını

⁵ Kushkowsky vd., "Master's and Doctoral Thesis Citations: Analysis and Trends of a Longitudinal Study".

⁶ Mehmet Çakır, "Demokrasi Söylemi: Lisansüstü Tezler Üzerine Bir Araştırma", *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 9(22), 2017.

⁷ Mehmet Üstüner & Melike Cömert, "Eğitim Yönetimi Teftişi Planlaması ve Ekonomisi Anabilim Dalı Lisansüstü Dersleri ve Tezlerine İlişkin Bir İnceleme", *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 55, 2008.

⁸ Kushkowsky vd., "Master's and Doctoral Thesis Citations: Analysis and Trends of a Longitudinal Study".

⁹ "Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği", http://www.yok.gov.tr/documents/10279/23688337/lisansustu_egitim_ve_ogretim_y%C3%B6netmeliği.pdf/8451c3e1-7975-40f1-bc81-3ca01cb288c8.

sağlamak"; doktora programının amacı ise "öğrenciye bağımsız araştırma yapma, bilimsel problemleri, verileri geniş ve derin bir bakış açısı ile irdeleyerek yorum yapma, analiz etme ve yeni sentezlere ulaşmak için gerekli becerileri kazandırmak" olarak tanımlanmaktadır. Doktora çalışması sonunda hazırlanacak tezin, bilime yenilik getirme, yeni bir bilimsel yöntem geliştirme, bilinen bir yöntemi yeni bir alana uygulama niteliklerinden en az birini yerine getirmesi gerekir.

Tezlerin incelenmesine yönelik çalışmalarda içerik ve konu analizi, atıf analizi, araştırma yöntemi, veri toplama teknikleri gibi konularda yoğunlaştığı görülmektedir¹⁰. Bu çalışmada, gelişmekte olan ve çok disiplinli bir alan olarak gastronomi alanındaki lisansüstü tezlerin, temel göstergeler ve konu analizi üzerinden değerlendirilmesi yapılacaktır.

1.1. Türkiye'de Gastronomi Alanının Gelişimi

Gastronomi en özlü ifadeyle, "bütün şart ve yaşlarda tadılabilen haz" olarak tanımlanan bir sanattır. Alan çalışanları ise "mutfak sanatının en rafine üretimlerini bilir ama dikkatle kullanır. Gündelik olanı, daha basit ama mükemmel olanı araştırır", ayrıca "çekinerek keşfeder, zamanının yarısını geçmiş tatmin anlarını düşünerek, diğer yarısını şüphe içinde gelecekteki ihtimalleri tartarak geçirir. Eski ile modern olan arasında sürekli bir mücadele olduğunda hem yetenekleri hem zenginlikleriyle bu mücadeleyi adilâne yönetebilecek bir topluluk olduğunda gastronomiden söz edilebilir¹¹."

Yukarıdaki incelikli ifadelerden hareketle, gastronominin iyi yemek yemenin bilimi ve sanatı olduğu kabul görmektedir. Gastronomi, gelişigüzel veya sadece varlığını sürdürmek için bir şey yemek-içmek değildir, estetik değerinin de vurgulandığı, toplum kültürüyle de iç içe geçmiş bir konudur¹².

¹⁰ Umut Al & Yaflar Tonta, "Atıf Analizi: Hacettepe Üniversitesi Kütüphanecilik Bölümü Tezlerinde Atıf Yapılan Kaynaklar", *Bilgi Dünyası*, 5(1), 2004.

¹¹ Joel Robuchon, "Gastronomi", *Larousse Gastronomique*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2005.

¹² Hüseyin Öney, "Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme", *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 2016.

Türk toplumunda gastronomi/aşçılık eğitiminin çok eskilere dayandığı söylenebilir. Çünkü 13. yüzyılda adına sıklıkla değinilen Mevlana'nın aşçısı (mutfak şefi) Ateş Baz-ı Veli ve Mevlevilikte ciddi bir mutfak örgütlenmesi ve hiyerarşisi mevcuttur¹³. Bu hiyerarşik örgütlenme ve mesleğin ciddiyetle aktarımı kümülatif olarak sonraki yüzyıllarda da dikkate değerdir. Osmanlı döneminde de saray ve konak mutfaklarında aşçılar çıraklıktan kalfalığa ve nihayetinde ustalığa yükselecek şekilde ciddi bir süreçten geçmekteydiler¹⁴. Yüzyıllardır lonca/ahilik anlayışıyla ilerleyen aşçılık ancak 1985 yılında münferit olarak "Mengen Anadolu Aşçılık Lisesi" adı ile örgün eğitim çatısı altında verilmeye başlanmıştır. Dünyada "The City and Guilds of London Institute" (1878, İngiltere)¹⁵ ve "Le Cordon Bleu" (1895, Fransa)¹⁶ gibi kurumların neredeyse bir asır öncesinde yapılmış olmaları özellikle Avrupa ve Amerika'da gastronomi alanında yapılan çalışmaların da daha eski olmasını ve sayıca fazla olmasını olanaklı kılmıştır. Yine benzer mantıkla MS IV. yüzyılda "Gastronomia" ve akabinde çeşitli alan eserlerinin varlığı bilgisine karşın ilk Türk yemek yazma eser 1715'te "Ağdiye Risalesi"¹⁷ ve ilk basılı yemek kitabı ise 1881'de "Melceü't-Tabbâhîn"¹⁸ isimli kitaplardır.

Ülkemizde gastronomi alanında ilk üniversite programları 1992 yılında önlisans düzeyinde Abant İzzet Baysal Üniversitesi'ne bağlı olarak Mengen Meslek Yüksekokulu "Aşçılık Programı"nda; lisans eğitimi ise 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü"nde başlamıştır. Ancak yükseköğretim düzeyindeki alan

¹³ Nevin Halıcı, Ateş-Baz-ı Veli ve Mevlevi Mutfacı Hakkında, Ateş-Baz-ı Veli Mutfak Etkinlikleri Programı Konuşma Metni, Konya, 2016.

¹⁴ Osman Güldemir, "Mengen, Aşçılık ve Eğitim", *Kamp'ın Kitabı*, Ankara: Detay Yayıncılık, 2017, s. 27, 28.

¹⁵ "Our history", <https://www.cityandguildsgroup.com/about-us>.

¹⁶ "The History of Le Cordon Bleu", <https://www.cordonbleu.edu/our-story/en>.

¹⁷ Dürriyade Nurullah Mehmed Efendi, Ağdiye Risalesi (Hazırlayan: Mine Esiner Özen), İstanbul: İşaret Yayınları, 2015.

¹⁸ Mehmet Kâmil, Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı) (Hazırlayan: Cüneyt Kut), İstanbul: Duran Ofset, 1997.

eğitiminin varlığını 1930'lara kadar izi sürülebilir. Nitekim "Ankara Kız Teknik Yüksek Öğretmen Okulu", devamında "Ev Ekonomisi Beslenme" ile "Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği" bölümleri yemek, yani gastronomi ağırlıklı eğitim verilen ve mezunlarının da yemek pişirme öğretmeni olarak çalıştığı bölümler olmuştur¹⁹.

YÖK, Ulusal Tez Merkezi'nin arama tabanındaki verilere göre ise "yiyecek turizmi-gastronomi" anahtar sözcükleriyle tarama yapıldığında bu alanla ilişkili ilk yüksek lisans tezinin 1987'de, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü'ne bağlı olarak "Otelcilik ve Gastronomi Alanında İş Organizasyonu ve Yönetimi" başlıklı çalışma olduğu görülmektedir.

Gastronomi, her ne kadar insan yaşamının doğal bir parçası olsa da günümüzde en çok turizm ile ilişkili olarak ele alınmaktadır. Kozak & Kozak (2016)'a göre turizm araştırmalarının kurumsallaşmasının dayanakları açısından, genel olarak yiyecek üretimi, turizmin dört temel alanından biridir.

Okumuş vd (2018), dünyanın önde gelen turizm dergilerindeki gastronomiyle ilgili çalışma sayısının 1976'dan beri 462'ye ulaştığını saptamışlardır. Gastronominin beslenme, kimya, biyoloji, halk sağlığı gibi farklı altyapı gerektirmesine karşın, turizm bağlamındaki gastronomi çalışmalarının daha çok yiyecek üretimi ağırlıklı olduğu görülmektedir.

Gastronomi de turizm gibi, disiplinlerarası bir alandır. Abbot (2009)'un ifadesiyle disiplinlerarasılık özünde disiplinleri önvarsayar. Disiplin, birbiriyle ilişkili olup, kavramayı kolaylaştıran bilgilerin bir araya getirilmesini ifade ederken, disiplinlerin arasındaki keskin ayrımlarla ilgili tartışmalar da devam etmektedir. Özellikle, sosyal konularda ve karmaşık problemlerin çözümünde tek disiplinli bakış yeterli değildir²⁰. Örneğin, akademik kurumsallaşma süreci daha önce başlayan turizm alanında tamamlanmış 2348 tezin yaklaşık yüzde 90'ı turizm ve

¹⁹ Güldemir, "Mengen, Açıcılık ve Eğitim", s. 27, 28.

²⁰ Jacqueline Fawcett, "Thoughts about Multidisciplinary, Interdisciplinary, and Transdisciplinary Research", *Nursing Science Quarterly*, 26(4), 2013.

işletme dâhil 12 anabilim dalı kapsamındadır²¹. Bir başka çalışmada ise Gazi Üniversitesi'nde tamamlanan 367 lisansüstü turizm tezi 16 civarındaki farklı anabilim dalı kapsamında tamamlanmıştır²² Disiplinlerarası ilişkilerde en çok birbiri yerine kullanılan kavramlar olarak disiplinlerarası, daha çok disiplinlerin birbirini karşılıklı etkilediği durumu, çok disiplinlik ise disiplinlerin ağırlıklı olarak kendi sınırları içinde birbiriyle ilişki kurduğu durumu ifade etmek için kullanılır²³. Özellikle, disiplinlerarası ve uygulamalı alanların gelişiminin incelenmesinde, bibliyometrik analizler oldukça yararlı olmaktadır²⁴.

1.2. İlgili Çalışmalar

Gastronomi konusunda kapsamlı çalışmalardan biri olarak, Okumuş vd. (2018), dünyanın önde gelen turizm dergilerinde 1976-2016 arasında gastronomiyle ilgili 462 makaleyi bibliyometrik analiz ile incelemişlerdir. Makalelerin çok büyük bir kısmı (%96), kantitatif tekniklerin ağırlıkta olduğu deneysel yöntemlere dayalıdır. Ribeiro-Martins & Silveira-Martins (2018), gastronomi turizmiyle ilgili ulusal (Brezilya) ve uluslararası 45 yayını bibliyometrik analizle incelemişler, en çok atıf yapılan yazarın Michael Hall, en çok yayınına atıf yapılan yazarın ise Eric Cohen olduğunu saptamışlardır.

Güzeller & Çeliker (2017), gastronomi alanında 1970-2017 yılları arasında yayımlanmış olan ve Web of Science Core Collection'da yer alan gastronomi konulu 703 çalışmayı bibliyometri yöntemiyle incelemişlerdir. Buna göre, 2000 yılından sonra çarpıcı bir artış ortaya çıkmıştır.

²¹ Hatice Güçlü Nergiz, "Türkiye'de Lisansüstü Turizm Tezlerinin Bibliyometrik Profili (1990-2013)", VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi Bildiri Kitabı, 04-05 Nisan 2014, Aydın, 2014.

²² Ahmet Tayfun, Fulden Güral Küçükergin, Esin Aysen, Ayşe Eren & Yakup Kemal Özekici, "Turizm Alanında Yazılan Lisansüstü Tezlere Yönelik Bibliyometrik Bir Analiz", Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi, I, 2016.

²³ M. Ángeles Oviedo-García, "Tourism Research Quality: Reviewing and Assessing Interdisciplinarity", *Tourism Management*, 52, 2016.

²⁴ A.F.J. Van Raan & Th. N. Van Leeuwen, "Assessment of the scientific basis of interdisciplinary, applied research: Application of bibliometric methods in Nutrition and Food Research", *Research Policy*, 31(4), 2002.

Sarışık & Özbay (2015), gastronomi turizmini ulusal ve uluslararası toplam 82 makale üzerinden incelemiştir. Buna göre, gastronomi turizmiyle ilgili çalışmaların 1987’de başladığı, 2005’lerden sonra artan ilginin 2012’den itibaren daha da arttığını tespit etmiştir.

Kodaş (2014), 1992-2013 yılları arasında International Journal of Wine Business Research (IJWBR) Dergisi’nde yayımlanan 362 makaleyi bibliyometrik yöntemle incelediği çalışmasına göre, şarap alanında en çok pazarlama ve nicel araştırmalara dayalı çalışmalar bulunmaktadır.

Yılmaz (2017), 2009-2015 yılları arasında Ulusal Turizm Kongrelerinde gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili olarak toplam 63 bildiriye incelemiştir. Bu 63 bildiri, toplam bildirilerin %9,9’unu oluştururken, 37’si nicel, 17’si nitel ve bir tanesi de karma veri derlemeye dayalıdır.

Sünnetçioğlu vd. (2017) sadece turizm alanında tamamlanmış olan 33 lisansüstü tezin bibliyometrik profilini ortaya koymuşlar, tezlerin çoğunun yüksek lisans tezi olduğu, daha çok pazarlama ve veri toplamada en çok anket tekniğine dayalı olduğu belirlemişlerdir.

Aydın (2017), yiyecek-içecek işletmeciliği alanında 1988-2013 arasında tamamlanmış 179 tezi incelediği çalışmasında, en çok tezin Gazi Üniversitesi’nde, enstitü olarak Sosyal Bilimler Enstitülerinde, bilim alanı olarak yönetim ve organizasyon alanında hazırlandığını saptamıştır.

2. Yöntem

Bu çalışmada, Türkiye’de gastronomiyle ilgili lisansüstü tezlerin profili çok disiplinli bir yaklaşımla incelenecektir. Araştırmanın alt soruları ise şunlardır; gastronomi alanında tamamlanan tezlerin:

- Türlerine (yüksek lisans/doktora),
- Yıllara,
- Üniversitelere,
- Enstitülere,

- Anabilim dallarına,
- Araştırma desenlerine,
- Anahtar kelimelere,
- Yazım diline ve
- Konularına göre dağılımı nasıldır?

Yukarıdaki sorulara yanıt bulmak amacıyla, bibliyometri analizinden yararlanılmıştır. Bibliyometri, niceliksel metotların bilgi kaynaklarına uygulanması işlemi olarak tanımlanmaktadır. Birçok çalışmada, belli alanların veya konuların gelişimi, bir dizi araştırmacının veya belirli bir makalenin etkisini araştırmak için bibliyometrik yöntemler kullanılmaktadır²⁵.

Nitel veri ve analizine dayalı olan bu çalışmada farklı uzman kişilerin görüşlerinin alınması ile iç geçerliliği, araştırma yönteminin detaylı sunumu ile güvenilirliği arttırmaya²⁶ özen gösterilmiştir. Bu çalışmada YÖK Ulusal Tez Merkezi veri tabanında yer alan ve gastronomi ile ilgili tamamlanmış yüksek lisans ve doktora tezleri incelenmiştir. Yayın tarihi olarak 01.01.2018 tarihine kadar tamamlanmış tezler incelemeye alınmıştır. Bilindiği gibi, *gastronomi* çok farklı anabilim dallarınca yararlanılan bir sözcüktür. Bu çalışmada, toplumsal bir olgu olarak gastronomiyi çok disiplinli yaklaşımla incelemek ve alanı besleyen diğer disiplin ve alanların rolüyle birlikte, gastronominin genel görünümünü ortaya koyabilmek için, tezlerin seçimi ve değerlendirilmesine yönelik bir çerçeve belirlenmiştir. Bu amaçla öncelikle, gastronomiyle ilgili çalışmalarda yararlanılabilecek arama terimleri ve konu başlıklarını belirlemek üzere, gastronomi alanında önemli düzeyde uzmanlığı bulunan üç kişinin görüşüne başvurulmuştur.

Uzmanlardan gelen arama terimi önerileri incelendiğinde, sözcük/ifade birliği sağlanarak 25 farklı arama terimi ortaya çıkarılmıştır. Bu terimler tekrar uzmanların görüşüne gönderi-

²⁵ Frederic P. Miller, Agnes F. Vandome & John McBrewster (Ed.), *Bibliometrics*, USA: Alphascript Publishing, 2010.

²⁶ Hüner Şencan, *Sosyal ve Davranışsal Ölçümlerde Geçerlilik ve Güvenilirlik*, Ankara: Seçkin Yayınevi, 2005.

lererek, 19 terimde görüş birliği sağlanmıştır. Aynı usul ile gastronomi çalışmalarının alt başlıkları olarak toplam 15 konu belirlenmiştir.

Araştırma alanı çerçevesini belirlemede yanıt aranan bir diğer soru da gastronomiye hangi ölçüde yer veren tezlerin incelemeye alınacağıdır. Disiplinlerarası niteliğindeki çalışmadan söz edebilmek için, farklı disiplinlerin kabul edilebilir ölçüde katkı sağlaması beklenir. Bu çalışmada ölçülebilir bir değer olarak, tezin kavramsal bölümlerinden en az bir tam bölümün gastronomiyle ilgili konulara ayrılmış olmasına karar verilmiştir. Nitekim yapılan ilk taramalara göre, bu çalışmada belirlenen arama terimleri sonucunda ortaya çıkan tez sayısı toplam 338'dir. Bunlar arasında sağlık bilimleri, mimarlık, halkbilim, işletme alanındaki tezler ağırlık kazanmaktadır. Bunlar içinden, erişime açık ve en az bir tam bölümün gastronomiyle ilgili olduğu 26 doktora, 163 yüksek lisans olmak üzere toplam 189 tezin araştırmaya dâhil edilebileceği görülmüştür.

Tezlerin bibliyometrik analizinde, araştırmamanın alt sorularından hareketle dokuz parametreden yararlanılacaktır. Analiz birimi olarak sözcük ve temalar dikkate alınmıştır. Keşifsel nitelikli bu çalışmada, elde edilen veriler betimsel analizle değerlendirilecektir.

3. Bulgu ve Değerlendirmeler

Türkiye'de gastronomi alanında tamamlanmış 189 tezin 163 (%86,24)'ü yüksek lisans tezi, 26 (%13,75)'sı ise doktora tezidir. Yazım diline göre tezlerin 177 (%93,65)'si Türkçe, 12 (%6,34)'si İngilizcedir.

Bu araştırmada belirlenen ölçütlere göre, gastronomiyle ilgili yüksek lisans tezi ilk olarak 1994'te, doktora tezi ise 1998 yılında yazılmıştır (Tablo 1). Yüksek lisans tezinin en çok yazıldığı yıl 18 tez ile 2011'dir. Doktora tezi ise yedi adet tez ile en çok 2016 yılında yazılmıştır. Toplamda ise en çok tez üretim yılı 2016'dır (%12,17).

İncelenen tezlerin üniversite, enstitü ve anabilim dallarına

göre dağılımına ilişkin bulgular Tablo 3'te sunulmaktadır. Tezler, toplamda 45 üniversiteye bağlı olarak tamamlanırken, dağılımda büyük farklılıklar olduğu söylenebilir. En çok tez Gazi Üniversitesi'nde üretilmiştir (25 adet %13,22) Bunu sırasıyla diğer devlet üniversiteleri olan Hacettepe Üniversitesi (13 adet), Balıkesir ve Gaziantep Üniversiteleri (12'şer adet) izlemektedir. En yüksek sayıda tez yazılan vakıf üniversitesi ise yedi tez ile Yeditepe Üniversitesi'dir.

Tablo 1: Tezlerin Tür ve Yıllara Göre Dağılımı

Yıllar	Yüksek Lisans	Doktora	Toplam	%
2017	10	4	14	7,41
2016	16	7	23	12,17
2015	11	2	13	6,88
2014	12		12	6,35
2013	7		7	3,70
2012	13	6	19	10,05
2011	18	2	20	10,58
2010	14	2	16	8,47
2009	9		9	4,76
2008	12		12	6,35
2007	12		12	6,35
2006	12		12	6,35
2005	3		3	1,59
2004	2	1	3	1,59
2003	1		1	0,53
2002	3		3	1,59
2001	3		3	1,59
2000	1		1	0,53
1999	1	1	2	1,06
1998	1	1	2	1,06

1997				
1996	1		1	0,53
1995				
1994	1		1	0,53
Toplam	163	26	189	%100,00

Tezlerin tamamlandığı enstitüler incelendiğinde, yaklaşık % 74'ü Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde, yaklaşık dörtte biri Fen, Eğitim ve Sağlık bilimleri Enstitülerinde tamamlanmıştır.

Anabilim dallarına göre dağılıma bakıldığında ise, gastronominin çok disiplinli yapısına uygun bazı önemli bulgulara ulaşılmaktadır. Tezler 44 ayrı anabilim dalında hazırlanmıştır. Son yıllarda gelişen bir anabilim dalı olarak, Gastronomi ve Mutfak Sanatları'nda 11 adet tez tamamlanırken, turizm ve işletme kapsamındaki anabilim dalları ve Türk dili ve Edebiyatı en çok tezin üretildiği ilk beş içindedir. Turizm ve Otel İşletmeciliği anabilim dalı 37 tez (%19,58) ile önde gelmektedir. Bu açıdan bakıldığında neredeyse her beş tezin biri Turizm ve Otel İşletmeciliği anabilim dalında hazırlanmıştır. İkinci sırada ise İşletme anabilim dalında 23 adet tez yazılmıştır (%12,17).

İlk beş anabilim dalı içinde, 13 tez ile Türk Dili ve Edebiyatı'nın yer alması dikkat çekicidir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları'ndaki 11 tez hariç tutulduğunda, toplamda gastronominin sıkça ilişkili olduğu turizm ve işletme alanındaki tezlerin sayısı yaklaşık 79'tur. Buna göre, en az bir bölümünü gastronomi konularının oluşturduğu 189 tezin 99'u diğer anabilim dallarına bağlı olarak hazırlanmıştır. Diğer anabilim dalları içinde gastronominin en çok yer aldığı alanların başında, Beslenme Bilimleri, Türk Halk Bilimi, Eğitim Bilimleri, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi, Ev Ekonomisi, Gıda Mühendisliği, Toplu Beslenme Sistemleri, Sosyoloji ve Tarih alanları gelmektedir.

Tablo 2: Konularına Göre Tezlerin Dağılımı

Tezin Konusu	n	%
(Belirli bir yöre/bölge) mutfağı	39	20,63

Yiyecek-içecek	33	17,46
Mutfak kültürü	31	16,40
Mutfak bilimi	23	12,16
Menü	22	11,64
Mutfak tarihi	13	6,87
Mutfak teknikleri	7	3,70
Mutfak sanatları	6	3,17
Gastronomi turizmi	5	2,64
Yemek sosyolojisi	4	1,58
Servis teknikleri	2	1,05
Moleküler gastronomi	1	0,52
Mutfak akımları		
Füzyon Mutfak		
Yemek Sanatı		
Toplam	189	%100

Konularına göre tezlerin dağılımı incelendiğinde (Tablo 2), en yüksek oranda tez konusunun (%20,63) ile “belirli bir yöre/bölge mutfağı” konusu olduğu görülmektedir. Bu konuda yazılan tez sayısı ise 39 adettir. Diğer önemli sayıda tez ise, 33 adet ile “yiyecek-içecek”, 31 adet ile de “mutfak kültürü” konularında olmuştur. En az sayıda yazılan tez konusu ise birer adet ile “moleküler gastronomi”, “mutfak akımları”, “füzyon mutfak” ve “yemek sanatı” gibi gastronominin daha özel alanlarında olduğu görülmektedir.

Tablo 3: Araştırma Desenlerine Göre Tezlerin Dağılımı

Araştırma Deseni	n	%
Nicel veriye dayalı	74	39,15
Nitel veriye dayalı	50	26,45

Kavramsal / tarihî belgelere dayalı	48	25,39
Karma (nicel+nitel)	16	8,46
Belgesel hazırlama	1	0,52
Toplam	189	%100

Araştırma desenine göre 74 tez ile en çok nicel veriye dayalı araştırmanın yapıldığı görülse de (Tablo 3) nitel, kavramsal/tarihî belgelere dayalı ve belgesel olmak üzere diğer yöntemlerin çoğunluğu oluşturduğu görülmektedir.

Tablo 4: Anahtar Kelimelerle İlgili Bulgular

Konu	Anahtar kelimeler	Sıklık	Toplam
Mutfak	Yerel mutfak	14	82
	Mutfak	12	
	HACCP	9	
	Mutfak kültürü	7	
	Gıda hijyeni ve güvenliği	5	
	Gıda güvenliği, hijyen, mutfak turizmi	4	
	Mutfak tarihi, sanitasyon	3	
	Mutfak yönetimi, pişirme teknikleri	2	
	Hedef maliyetleme, hedef programlama, hijyen uygulamaları, ISO 22000 GGYS, mutfak eşyaları/ekipmanları, mutfak müzeleri, mutfak ürünlerinin sınıflanması, mutfak ve yiyecek döngüsü, otel işletmelerinde mutfak, otel işletmelerinde mutfak yönetimi, otel mutfakları, tehlike analizleri	1	
Kültür	Halk kültürü, mutfak kültürü	7	
	Halkbilim/halkbilimi/folklor, Türk mutfağı	5	
	Türk mutfak kültürü	4	
	İnanışlar, kültür, yemek kültürü	3	

	Halk edebiyatı, sofrada, sofrada âdabı, toplumsal değişim, yöresel yemek, anonim halk edebiyatı, âşık edebiyatı, dışarıda yemek yeme, gelenek, halk edebiyatı ürünleri, halk mutfağı, içecek, kadın, kadın istihdamı, kadın aşçı, kentleşme, kültür coğrafyası, kültür-iç mekan etkileşimi, kültürlenme, mahalli kültür, ritüel, sosyal hayat, sözlü edebiyat, toplumsal ayırım, toplumsal cinsiyet, toplumsal cinsiyet rolleri, Türk yemek alışkanlıkları, yaşam tarzı, yemeğin küreselleşmesi, yeme-içme kültürü, yemek sosyolojisi, yerel kültür, yerel yemek, yöresel yiyecek ve içecek	1	71
Yiyecek- içecek	Menü planlama, yiyecek-içecek	9	51
	Aşçı/Ahçı	5	
	Menü	4	
	Menü analizi	2	
	Bilgisayarlı mönü planlama, içmek, menü denetim listesi, menü tarihi, restoran ortamı, yeme içme mekânları, yemek, yemek sunumu, yiyecek, yiyecek döngüsü, yiyecek içecek bölümü, yiyecek içecek çeşitlilik arayışı, yiyecek içecek işletmeleri, yiyecek içecek personeli, yiyecek kayıpları, yiyecek ve içecek bölümü, yiyecek ve içecek harcamaları, yiyecek ve içecek turizmi, yiyecek ve mutfak, yiyecek-içecek bölümleri, yiyecek-içecek işletmesi, ziyafet bölümü	1	
Gastronomi	Gastronomi	20	
	Gastronomi turizmi	16	

	Coğrafi işaretleme	8	48
	Gastronomi imajı	3	
	Gastronomi kültürü	1	
Beslenme	Besin tüketimi, beslenme alışkanlıkları	10	45
	Beslenme kültürü	6	
	Çevre ve beslenme	4	
	Toplu beslenme sistemleri	3	
	Beslenme	2	
	Besin değerleri, besin saklama, besin tercihi, beslenme bilgisi, beslenme davranışı, beslenme durumunun saptanması, sağlıklı beslenme, çocukların beslenme durumları, güvenli gıda, işçi beslenmesi	1	
Konaklama işletmeleri	Konaklama işletmeleri	28	45
	Otel	8	
	Otel işletmeleri	7	
	Termal otel, tatil köyü	1	
İşletme	Hizmet kalitesi, müşteri memnuniyeti	3	36
	Hizmet içi eğitim, hizmet kalitesinin ölçülmesi, kaliteli hizmet, pazarlama	2	
	Bekleme hattı modeli, çeşitlendirme, iş tatmini, işgören, işgören devri, maliyet web tabanlı sistem, müşteri, müşteri davranışı, deneysel değer, müşteri ilişkileri, müşteri sadakati, örgütsel vatandaşlık davranışı, pazarlama iletişimi, strateji, stratejik maliyet kavramları, tedarik, tedarik zinciri, tedarik zinciri yönetimi, ticaret, ürün, ürün tasarımı	1	
	Destinasyon	10	

Destinasyon	Marka	6	27
	Destinasyon pazarlaması	4	
	Destinasyon çekiciliği, ülke tanıtımı, şehir markalaşması, şehir pazarlaması, marka kent, kent pazarlaması, kent markalaşması	1	
Turizm	Turizm, yabancı turist	5	24
	Turist	4	
	Termal turizm	3	
	Turistik çekim gücü, turizm işletmeciliği, turizm rotaları, turizm eğitim programları, herşey dâhil, çekicilik, yerli turist	1	
Hızlı yemek	Hızlı yemek	9	14
	Hızlı yiyecek restoranları/hızlı yiyecek-içecek işletmeleri	3	
	McDonald's, Türkiye'de McDonald's	1	
Tarih	İlkçağ, Ortaçağ	2	13
	Osmanlı, Osmanlı dönemi, Osmanlı mutfuğu, Osmanlı tarihi, imaret, Saray mutfuğu, Erken Tunç Çağı, mutfuğun tarihsel süreci, mutfak aletlerinin tarihsel gelişimi	1	
Yöntem	Monografi	2	10
	İkonografi, içerik analizi, doğrusal programlama, karma tamsayı programlama, eleştirel söylem analizi, göstergebilim, yöneylem araştırması, nitel araştırma	1	
	Din	4	
	Ankara	3	

Diğer	Değişim, fırın, Gaziantep, geçiş dönemleri, Hatay, Mardin, Ordu, sembol, üzüm	2	146
	14-15. yy., 16. yy., 16.yy. divan şiiri, adölesan, Afyonkarahisar, Alanya, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi, Anadolu'da konut mutfağı, Ankara avcıları, Ankara'da avcı kültürü, Ankara Dışkale, Ankara-Çubuk, Ankara'da geleneksel avcılık, Antakya, aşçılık, ateş, Bağdatlı Rûhî, bal, Banilik, basın, Batı Anadolu, bekleme, Bektaşilik, Beyoğlu, bilgi kaynakları, Bolu, Bulancak yöresi, Çanakkale, çeşitlendirme, çeşitlilik arayışı davranışı, çevre sorunları, çocuk oyunları, çok fonksiyonlu mutfak aletleri, Divan Şiiri, diyet modelleri, diyet problemi, doğal şartlar, döner ve kebab, dönüşüm, Edirne, engeller, Erzurum mutfağı, etkileşim, Evliya Çelebi, fiyat, fiziki büyüme, gastromilliyetçilik, Gaziantep konut mutfağı, Gaziantep mutfak kültürü, gebe kadın, gelenek, geleneksel, geleneksel konut, Gökşun, Gökşöy, görsel sanat, görüş, güç, Güvem (<i>Prunus spinosa</i>), güvem sirkesi, hasta memnuniyeti, hastane mutfağı, hastane yemek hizmetleri, hastane yiyecek içecek servisleri, ilköğretim çağındaki çocuklar, İstanbul, İstanbul mutfağı, İzmir, kantin, Kapadokya, Karaburun yarımadası, Kerkük, Kitabüt Tabbahin, konaklama, konut dışı yeme içme mekânları, konut mekan tasarımı, Konya'da mutfak, kutsal, küreselleşme,	1	

	Kütahya, mimari, moleküler gastronomi, Muhammed Kamil, nostalji, ocak, okul çağı çocukları, öğrenci, örgütsel vatandaşlık davranışı, padişah, Perşembe, restorasyon, risk değerlendirme, sefer taşı, seyahatname, simülasyon, sinema, Süryaniler, tabak artığı, tabak prezentasyonu, tasarım yarışmaları, tekke, teknolojik değişim, Trakya Bölgesi, Türk Cumhuriyetleri, Türk Hava Yolları, uygulama, yemek pişirme teknikleri ve uygulaması eğitimi, yemek uyarlamaları, yeni kullanım, yenilikçi sunum.		
--	--	--	--

Anahtar kelimeler, bir çalışmanın başlığından sonra hızla fikir verebilen bir diğer göstergedir. Gastronomi ile ilgili tezlerin anahtar kelimelerinin dağılımına bakıldığında (Tablo 4), yine konu sınıflandırması bulgularına benzer şekilde, anabilim dallarındaki yoğunlaşmadan farklı kavramlar ortaya çıkmaktadır. Birim temelinde en çok kullanılan beş anahtar kelime; konaklama işletmeleri (28), gastronomi (20), gastronomi turizmi (16), yerel mutfak (14) ve mutfak (12) olmuştur. Ancak tematik gruplandırmada farklı bir durum gözlenmektedir. Buna göre en çok mutfak, kültür, yiyecek-içecek, gastronomi ve beslenmeyle ilgili kavramlar kullanılmıştır.

YÖK ulusal tez veri tabanında yapılan incelemeye göre, 01.01.2018 itibarıyla, tezin en az bir tam bölümünün gastronomi ile ilgili olduğu 189 tezin 26'sı doktora teziyken, 163 gibi önemli bir kısmı yüksek lisans tezidir. 2017 yılındaki tez sayısının nispeten düşük olmasının, açık erişimde olmayan tezlerle ilgili olduğu söylenebilir.

Gastronomi konulu tezler toplam 45 üniversitede, dört enstitü ve 44 anabilim dalı kapsamında hazırlanmıştır. Bu açıdan en fazla katkı yapan kurumlar devlet üniversiteleridir. En fazla tez, 25 teze Gazi Üniversitesi'nde hazırlanmıştır. Enstitü olarak

bakıldığında, tezlerin yaklaşık dörtte üçünün Sosyal Bilimler, dörtte birinin Fen, Eğitim ve Sağlık enstitülerinde tamamlanması, gastronomi tezlerinin temel disiplinlerdeki dağılımını göstermektedir. Anabilim dalı olarak en çok Turizm ve ilgili dalların ilk sırada yer alması (37 tez) da beklenen bir sonuç olsa da bu sayının çok fazla olmaması ve son yıllarda açılmaya başlayan Gastronomi ve Mutfak Sanatlarının da ilk beş anabilim dalında yer alması dikkat çekicidir.

Sonuç

Bu çalışmada, en az bir bölümün gastronomiyle ilgili konulara yer verildiği 189 lisansüstü tez bibliyometrik analizle incelenmiştir. Çalışmanın temel hareket noktası olarak çok disiplinlilik açısından gastronomi disipliniyle ilgili daha geniş bir görünüm ortaya konmuştur. Gastronominin, az sayıda mühendislik ve mimarlık ile birlikte sosyal bilimler içinde geniş bir yeri olduğu görülmektedir. Turizm alanındaki lisansüstü tezlere yönelik önceki çalışmalarla karşılaştırıldığında tezlerin çoğunun 12-16 civarındaki anabilim dalı ile ilişkili olmasına karşın, gastronomide toplamda 44, turizm, işletme ve gastronomi dışında bu sayının 35 olması oldukça önemli bir sonuçtur.

Yapılan değerlendirmelerden sonra genel olarak, gastronominin turizme oranla, lisansüstü tezlere dayalı akademik kurumsallaşmasının daha fazla oranda çok disiplinli nitelik taşıdığı söylenebilir. Bu durum bir alanın olgunlaşmaya başlamasının ilk aşaması olarak doğal kabul edilir. Turizmin ekonomik önemi nedeniyle, uzun yıllar disiplinin gelişimine yön veren ekonomi ve işletme zemininin bir süredir aşılmağa olduğu ve disiplinlerarası niteliğinin giderek önem kazandığı görülmektedir. Benzer bir durumunu pişirme teknikleri, yiyecek-içecek işletmeciliği ağırlıklı, ancak "daraltılmış" bir gastronomi biçiminde olmaması için mevcut disiplin ve bilgi zenginliğinden yararlanılması önerilmektedir. Disiplinlerarası bir alanın sağlıklı şekilde olgunlaşması, diğer disiplinlerle ilişkiler kurarken kendi kavram ve teorilerini geliştirebilmesine bağlıdır. Gastronomi, henüz gelişmekte olan çok disiplinli bir alan

olarak, mevcut disiplinlerarası ilişkilerini güçlendirerek gelişme avantajına sahip görünmektedir. Ortaya çıkan sonuçlar, disiplinin gelişmesine yönelik hedeflerin ve eğitim programlarının belirlenmesi açısından önem taşımaktadır. Gelecekteki çalışmalarda, benzer bakış açısıyla, konu ve içerik olarak daha derinlemesine çalışmalar yapılabilir.

Kaynaklar

- Abbot, Andrew, *Disiplinlerin Kaosu*, İstanbul: Küre Yayınları, 2009.
- Al, Umut & Doğan, Güleda, "Hacettepe Üniversitesi Bilgi ve Belge Yönetimi Bölümü Tezlerinin Atıf Analizi", *Türk Kütüphaneciliği*, 2, 2012, ss. 349-369.
- Al, Umut & Tonta, Yaflar, "Atıf Analizi: Hacettepe Üniversitesi Kütüphanecilik Bölümü Tezlerinde Atıf Yapılan Kaynaklar", *Bilgi Dünyası*, 5(1), 2004, ss. 19-47.
- Aydın, Bülent, "Yükseköğretim Kurulu Tez Merkezinde (Yöktez) Yiyecek İçecek İşletmeciliği Alanında Kayıtlı Bulunan Tezlerin Bibliyometrik Analizi", *Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 2(1), 2017, ss. 23-38.
- Çakır, Mehmet, "Demokrasi Söylemi: Lisansüstü Tezler Üzerine Bir Araştırma", *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 9(22), 2017, ss. 312-326.
- Efendi, Dürrizade Nurullah Mehmed, *Ağdiye Risalesi* (Hazırlayan: Mine Esiner Özen), İstanbul: İşaret Yayınları, 2015.
- Fawcett, Jacqueline, "Thoughts about Multidisciplinary, Interdisciplinary, and Transdisciplinary Research", *Nursing Science Quarterly*, 26(4), 2013, ss. 376-379.
- Güldemir, Osman, "Mengen, Aşçılık ve Eğitim", *Kamp'ın Kitabı*, Ankara: Detay Yayıncılık, 2017, ss. 27-33.
- Güzeller, Cem Oktay & Çeliker, Nuri, "Geçmişten Günümüze Gastronomi Bilimi: Bibliyometrik Bir Analiz", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 2017, ss. 88-102.
- Halıcı, Nevin, *Ateş-Baz-ı Veli ve Mevlevi Mutfağı Hakkında*, Ateş-Baz-ı Veli Mutfak Etkinlikleri Programı Konuşma Metni, Konya, 2016.

- Kâmil, Mehmet, *Melceü't-Tabbâhîn* (Aşçıların Sığınağı) (Hazırlayan: Cüneyt Kut), İstanbul: Duran Ofset, 1997.
- Kozak, Metin & Kozak, Nazmi, "Institutionalisation of tourism research and education: from the early 1900s to 2000s", *Journal of Tourism History*, 8(3), 2016, ss. 275-299.
- Kushkowsky, Jeffrey D., Parsons, Kathy A. & Wiese, William H., "Master's and Doctoral Thesis Citations: Analysis and Trends of a Longitudinal Study", *Libraries and the Academy*, 3(3), 2003, ss. 459-479.
- Miller, Frederic P., Vandome, Agnes F. & McBrewster, John (Ed.), *Bibliometrics*, USA: Alphascript Publishing, 2010.
- Nergiz, Hatice Güçlü, "Türkiye'de Lisansüstü Turizm Tezlerinin Bibliyometrik Profili (1990-2013)", *VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi Bildiri Kitabı*, 04-05 Nisan 2014, Aydın, 2014, ss. 212-221.
- Okumuş, Bendegül, Köseoğlu, Mehmet Ali & Ma, Forest, "Food and Gastronomy Research in Tourism and Hospitality: A Bibliometric Analysis", *International Journal of Hospitality Management*, 73, 2018, ss. 64-74.
- Oviedo-García, M. Ángeles, "Tourism Research Quality: Reviewing and Assessing Interdisciplinarity", *Tourism Management*, 52, 2016, ss. 586-592.
- Öney, Hüseyin, "Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme", *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 2016, ss. 193-203.
- Ribeiro-Martins, Clarissa de Souza & Silveira-Martins, Elvis, "Gastronomic Tourism: A Bibliometric Survey of National and International Databases", *Turismo: Visão e Ação*, 20(1), 2018, ss. 184-208.
- Robuchon, Joel, "Gastronomi", *Larousse Gastronomique*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2005.
- Sarıışık, Mehmet & Özbay, Gülçin "Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi", *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 2015, ss. 264- 278.
- Sünnetçioğlu, Ayşe, Yalçınkaya, Pınar, Olcay, Merve & Mercan, Şefik

- Okan, "Turizm Alanında Yazılmış Olan Gastronomiye İlişkin Tezlerin Bibliyometrik Profili" *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 2017, ss. 345-354.
- Şencan, Hüner, *Sosyal ve Davranışsal Ölçümlerde Geçerlilik ve Güvenilirlik*, Ankara: Seçkin Yayınevi, 2005.
- Tayfun, Ahmet, Küçükergin, Fulden Güral, Aysen, Esin, Eren, Ayşe & Özekici, Yakup Kemal, "Turizm Alanında Yazılan Lisansüstü Tezlere Yönelik Bibliyometrik Bir Analiz", *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, I, 2016, ss. 50-69.
- Üstüner, Mehmet & Cömert, Melike, "Eğitim Yönetimi Teftişi Planlaması ve Ekonomisi Anabilim Dalı Lisansüstü Dersleri ve Tezlerine İlişkin Bir İnceleme", *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 55, 2008, ss. 497-515.
- Van Raan, A.F.J. & Van Leeuwen, Th. N., "Assessment of the scientific basis of interdisciplinary, applied research: Application of bibliometric methods in Nutrition and Food Research", *Research Policy*, 31(4), 2002, ss. 611-632.
- Yıldırım, Cemal, *Bilim Felsefesi*, Ankara: Remzi Yayınları, 2005.
- Yılmaz, Gökhan, "Ulusal Turizm Kongrelerinde Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Alanı İle İlgili Yayınlanan Bildiriler Üzerine Bir Araştırma", *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 6(1), 2017, ss. 24-39.
- "Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği", Erişim: 02.01.2019, http://www.yok.gov.tr/documents/10279/23688337/lisansustu_egitim_ve_ogretim_y%C3%B6netmeliği.pdf/8451c3e1-7975-40f1-bc81-3ca01cb288c8.
- "Our history", Erişim Tarihi: 10.01.2019, <https://www.cityandguildsgroup.com/about-us>.
- "The History of Le Cordon Bleu", Erişim Tarihi: 01.01.2019, <https://www.cordonbleu.edu/our-story/en>.
- "Yükseköğretim Kurumlarında Hazırlanan Lisansüstü Tezlerin İnternet Üzerinden Derlenmesi Hakkında Kılavuz", Erişim: 20.01.2019, <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezTeslimKilavuz.jsp>.