



Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Konusunda Yayınlanmış Makaleler Üzerine Bir İnceleme

An Examination of Articles Published on Gastronomy and Culinary Arts Education in Turkey

Ayşe Gülnihal KAHRAMAN ^{1,*}, Düriye BOZOK ²

¹ Öğr. Gör., Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Doktora Programı

² Prof. Dr., Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

MAKALE BİLGİSİ

Araştırma Makalesi

Geliş Tarihi: 06.05.2025

Kabul Tarihi: 25.05.2025

Anahtar Kelimeler:

Bibliyometrik analiz,

Gastronomi,

Gastronomi Eğitimi,

İçerik analizi

ÖZ

Bu çalışmada Türkiye’de gastronomi eğitimi üzerine yayınlanmış makalelerin nicel durumunun yanı sıra niteliklerinin belirlenmesi ve makalelerde ele alınan bakış açılarının tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu doğrultuda ilgili makaleler, bibliyometrik analiz ve içerik analizi yöntemi kullanılarak incelenmiştir. Öncelikle “Google Scholar”, “DergiPark” ve “Tr-Dizin” Yayın arama motorları üzerinden “Gastronomi Eğitimi”, “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi”, “Mutfak Eğitimi” sözcükleri taratılmıştır. İncelemeler sonucunda ulaşılan çalışmalar okunarak ana konusu gastronomi eğitimi olan 42 adet makale veri setine eklenmiştir. İlgili makaleler incelenerek bibliyometrik analiz verileri oluşturulmuştur. Verilerin analiz ve grafikleme işlemleri Microsoft Excel programı kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Makale verileri toplamda 12 parametrede değerlendirilmiştir. Ayrıca veri setinde yer alan makalelerin konularına göre içerik analizi yapılarak ana tema ve alt temaları belirlenmiştir. Kelime bulutu MATLAB R2018b programı kullanılarak hazırlanmıştır. Çalışma sonucunda gastronomi eğitimi hakkında yayımlanan makalelerin son iki yılda hızla arttığı ve makalelerin üçte ikisinin Tr-Dizinde taranan dergilerde yayınlandığı tespit edilmiştir. Makalelerin %86’sı araştırma makalesi olmakla birlikte sık kullanılan araştırma yöntemi ise %88 oranla nitel araştırmadır. Makalelerde en çok kullanılan anahtar kelimeler “Gastronomi”, “Gastronomi Eğitimi” ve “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” kelimeleridir. Makalelerin konuları incelendiğinde ise gastronomi eğitiminin genel değerlendirmesi ve müfredat üzerine gerçekleştirilen çalışmaların yoğunlukta olduğu görülmektedir. Araştırma sonuçları araştırmacılara alanda yazılmış makalelerin ilgili konuya dair genel profilinin, ana hatlarının ve yorumlamalara bağlı olarak genel eğilimlerin ne olduğu hakkında fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

ARTICLE INFO

Research Article

Received: 06.05.2025

Accepted: 25.05.2025

Keywords:

Bibliometric analysis,

Content analysis,

Gastronomy,

Gastronomy Education

ABSTRACT

This study aimed to evaluate both the quality and quantity of articles published on gastronomy education in Turkey and to examine the perspectives addressed within these articles. To this end, the relevant articles were analyzed through bibliometric and content analysis methods. The keywords “Gastronomy Education,” “Gastronomy and Culinary Arts Education,” and “Culinary Education” were used to search “Google Scholar”, “DergiPark”, and the “Tr-Dizin” database. Following an initial screening, 42 articles whose primary focus was gastronomy education were selected for the data set. Bibliometric analysis data were extracted from these articles, and analysis and graphing of the data were performed in Microsoft Excel software. The evaluation of the article data was conducted across a total of 12 parameters. In addition, content analysis was conducted based on the topics of the articles in the dataset to determine the main theme and subthemes. A word cloud of the keywords was prepared using MATLAB R2018b program. The study results revealed that publications on gastronomy education have rapidly increased over the past two years and that two-thirds of the articles were published in journals indexed in Tr-Dizin. Although 86% of the articles were research papers, the most frequently used research method was qualitative, accounting for 88%. The most frequently used keywords were “Gastronomy,” “Gastronomy Education,” and “Gastronomy and Culinary Arts.” When the topics of the articles were examined, it was observed that studies on the overall evaluation of gastronomy education and on curriculum predominated. The research findings are believed to benefit researchers by providing an overview of the general profile, main outlines, and prevailing trends of articles written in the field.

* aysegulnihal.kahraman@erdogan.edu.tr

** Bu makale Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü 946996 numaralı tezden üretilmiştir.

GİRİŞ

Türkiye’de gastronomi eğitimi ilk olarak usta-çırak (ahilik) ilişkisi ile iş hayatında başlasa da (Bucak & Yiğit, 2018: s. 813; Aycı, 2022: s. 25) resmiyette örgün öğretimle kendine yer bulması 1960’lı yıllara dayanmaktadır. Gastronomi örgün eğitimi Türkiye’de ilk olarak 1962 yılında Ankara Otelcilik Okulu ile başlamış, 1985 yılında Mengen Aşçılık Meslek Lisesi’nin açılmasıyla günümüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları (GMS) eğitiminin temelleri atılmıştır (Kurnaz, Kurnaz & Kılıç, 2014; s. 43; Aycı, 2022: s. 25). Lisans düzeyinde GMS bölümü ise ilk olarak 2003 yılında Yeditepe Üniversitesinde açılmıştır. Devlet üniversitelerinde gastronomi bölümleri Gaziantep üniversitesi, Çanakkale On sekiz Mart Üniversitesi, Gazi Üniversitesi ve Nevşehir üniversitesinde 2010 yılında açılmıştır. Yıllar içerisinde oldukça tercih edilen bir bölüm haline gelmiştir (Karaca, 2018; Karakaş & Çelenk, 2024; s. 3). 2024 yılında ise 27 vakıf, 42 devlet, toplam 69 üniversitede gastronomi programı olduğu bilinmektedir (Kasaroğlu, Sarıbaş & Güler, 2024: s. 218). GMS programları çoğunlukla Turizm Fakülteleri olmak üzere Güzel Sanatlar Fakültesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi ve Uygulamalı Bilimler Fakültesi bünyesinde bulunmaktadır (YÖKATLAS, 2024). Geniş bir istihdam alanı sunması sebebiyle yoğun talep gören GMS bölümleri birçok üniversitede hızlı bir okullaşma süreci ile açılmaya devam edilmiştir (Düzgün, Yılmaz & Olcay, 2023: s. 91). Ayrıca bu süreçte Yiyecek- içecek işletmeciliği bölümlerinin büyük çoğunluğu isim ve müfredat değişikliğiyle GMS bölümlerine çevrilmiştir (Tütüncü, 2019: s. 94). Hızlı okullaşma sürecinin beraberinde getirdiği sorunlar ise eğitim niteliğinin araştırmacılar tarafından farklı boyutlarda sorgulanmasına sebebiyet vermiştir (Görkem & Sevim, 2016).

Görkem ve Sevim’e (2016, s. 981) göre, gastronomi eğitiminin temel bileşenlerini atölye donanımı, öğretim elemanları ve uygulamalı derslerde kullanılan malzemeler oluşturmaktadır. Literatürde bu alanda yapılan çalışmalar incelendiğinde gastronomi eğitimiyle ilgili temel problemlerin genellikle bu üç unsur etrafında şekillendiği görülmektedir. Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı’nda da benzer şekilde müfredat yapısı, üniversite-sektör iş birliği, akademik kadro yeterliliği, fiziksel altyapı (kaynaklar ve bütçe) ile gastronomi eğitiminin toplumda nasıl algılandığı gibi konular ele alınmış ve bu başlıklara yönelik çözüm önerileri sunulmuştur (Kozak & Açıkgöz, 2015; Ünüvar, 2020: s. 28).

Gastronomi eğitimi konusunda bilimsel çalışmaların artarak devam ediyor olması, söz konusu çalışmaların incelenme ihtiyacını meydana getirmiştir. Bu bağlamda, araştırmanın amacı Türkiye’deki gastronomi eğitimi üzerine yayınlanmış makaleleri çeşitli parametreler özelinde incelemek ve makalelerin konularını sınıflandırarak çalışmalara dair genel bir çerçeve oluşturmaktır. Çalışmada ilgili makaleler 12 parametre özelinde incelenmiştir. Bunun yanı sıra söz konusu makalelerin konularına göre içerik analizi yapılarak ana tema ve alt temaları belirtilerek konuları özetlenmiştir. Bir konunun bibliyometrik ve içerik analizleri açısından incelenmesi, konu hakkında derinlemesine bir profil çıkarılması açısından önemli görülmektedir (Çuhadar & Morçin, 2020; s. 95). Bibliyometrik analiz farklı yayın türleri üzerinde gerçekleştirilse de genellikle makaleler üzerinde uygulanmaktadır (Hall, 2011; Alan & Şen, 2020: s. 135). Türkiye’deki gastronomi eğitiminin mevcut nicel durumu ve niteliklerinin araştırmacılar tarafından yazılan makalelerde hangi bakış açılarıyla ele alındığının tespit edilmesiyle, eğitimde niteliğin geliştirilmesi hususunda gastronomi akademisyenlerine önemli bilgiler sunulacağı düşünülmektedir.

1. KURAMSAL ÇERÇEVE

Türkiye’de gastronomi eğitimi, mutfak sanatlarına ilişkin uygulamaları da içerecek şekilde yapılandırılmıştır. Ancak “gastronomi” ile “mutfak sanatları” kavramları birbirinden farklı alanlara işaret etmektedir. Gastronomi eğitimi; yemeğin tarihsel gelişimi, sosyo-kültürel bağlamı, antropolojik yönleri, pazarlama ve turizm gibi sosyal bilim temelli alanlara odaklanmaktadır. Buna karşılık, mutfak sanatları eğitimi daha çok gıda bilimi, gıda sistemleri, pişirme teknikleri ve uygulamalı mutfak süreçlerini kapsamaktadır. Bu iki alanı bir araya getiren gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, yiyecek-içecek kültürünü bilimsel, kültürel ve sanatsal

yönleriyle anlamlandırma, uygulama ve çağın gereksinimlerine uygun biçimde geliştirme amacını taşımaktadır (Arslanhan, 2019; Demir, 2023, s. 13).

Gastronomi eğitimi, sektörde gerekli olan temel mesleki becerilerin kazandırılmasının yanı sıra, yaratıcı düşüncenin gelişimine katkı sunacak güçlü bir akademik ve bilimsel altyapıyı da içermelidir (Peng, Lin ve Baum, 2012; Beyter, Zıvalı & Yalçın, 2019: s. 463). Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi doğası gereği disiplinler arası bir yapıya sahiptir. Hegarty’nin (2011) vurguladığı üzere, bu yaklaşım yalnızca mesleki beceri kazandırmanın ötesine geçerek, bilişsel yönü güçlü bir eğitim anlayışını da beraberinde getirmektedir. Jeou-Shyan ve Lee’ye (2010) göre ise bu eğitim modeli, bilimsel bilgi ile sanatsal duyarlılığı bir araya getirerek öğrencilerin yaratıcılık potansiyelini desteklemektedir. Nitekim, bilim, sanat ve kültürel unsurlar bir araya geldiğinde bireylerin girişimci ve yaratıcı yönlerinin gelişmesine önemli katkılar sağlamaktadır (Samancı, 2022: s. 94–95).

Türkiye’de gastronomi alanında öğretime devam eden lisans programlarının müfredatları incelendiğinde alanın multidisipliner yapısını yansıtan bir çeşitlilik dikkat çekmektedir. Bu programlar yiyecek hazırlığından sunumuna kadar tüm mutfak uygulama süreçlerini; gıda güvenliği ve gıda bilimini, sosyoloji, tarih, antropoloji, mitoloji gibi sosyal bilimlerin yanı sıra turizm ekonomisi, yiyecek içecek işletmeciliği ve beslenme bilimleri gibi geniş bir eğitim skalasına sahiptir. Söz konusu çeşitlilik, gastronominin uygulama alanının yanında kültürel, toplumsal ve ekonomik boyutlarını da vurgulayan disiplin olarak şekillenmesine katkı sağlamaktadır (Kasaroğlu, Sarıbaş & Güler 2024: s. 219)

Bibliyometri kavramının ilk tanımı “matematiksel ve istatistiksel yöntemlerin bilimsel iletişim ortamlarına uygulanması” şeklindedir (Pritchard, 1969: s. 348; Çiçek ve Kozak, 2012: s. 746). Benzer bir tanıma göre bibliyometrik analiz; dergi, kitap, bildiri, tez vb. gibi her türlü bilimsel bilginin matematiksel ve istatistiksel tekniklerle sistematik olarak incelenmesinde kullanılan bir analiz yöntemidir (Diodato, 1994; Evren & Kozak, 2012; Çiçek ve Kozak, 2012: s. 746). Bu analiz yöntemiyle bir alanda yapılan çalışmaların genel profilinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Sistematik inceleme içeren bibliyometrik analizler, üretilen bilimsel bilgi birikiminin gelişimi, güncel eğilimi ve eksikliklerinin tespiti açısından/ noktasında önem taşımaktadır (Işık vd., 2019: s. 124; Çuhadar & Morçin, 2020; s. 95). Bibliyometrik analiz çalışmaları araştırmaların hangi bilimsel teknikler ile hazırlandığı, yayınlandığı dergiler, araştırmaların güncel eğilimleri ve araştırma grafiğinin takibi gibi pek çok bilginin tek kaynaktan edinilmesi için önemlidir (Çiçek & Kozak, 2012: s. 736).

Alan yazın incelendiğinde gastronomi ana temasının (Güzeller & Çeliker, 2017; Sandıkçı & Mutlu, 2019; Bayram & Arıcı, 2021) yanı sıra gastronomi turizmi (Sünnetçioğlu, Yalçınkaya, Olcay, & Mercan, 2017; Sökmen & Özkanlı, 2018; Çuhadar & Morçin, 2020; Ercan, 2020), gastronomi deneyimi (Demirses, Bayrak & Kement, 2023; Çetin, 2023), gastronomi festivalleri (Alan & Şen, 2020), lisansüstü çalışmalar (Şahin, Akdağ, Çakıcı & Onur, 2018; İşeri & Öncel, 2024; Öztürk & Koç, 2024), gastronomi rotaları (Gazelci & Aksoy, 2024), coğrafi işaret (Köşker, 2020; Arslan, 2022), moleküler gastronomi (Ceylan & Sarıışık, 2018), menü (Cankül & Ünal, 2021), Türkçe ’ye tercüme edilen kitaplar (Altaş, 2017), yöresel yiyecekler (Ayaz & Türkmen, 2018), sürdürülebilir gastronomi (Gülcan, Ercan & Katlav, 2021; Şeyhanlioğlu, 2023), yiyecek ve koku (Eker, Soylu & Kabacık, 2023), gastronomik kimlik ve miras (Oğan, 2024), sokak lezzetleri (Kargiglioğlu, 2021), gastronomi kenti (Mutlu, 2024), bildiriler (Özdemir & Kasap, 2021), nöro gastronomi (Sarı, Murat, Murat, E & Samancı, 2024) gibi birçok konuda bibliyometrik analiz çalışmalarının yapıldığı görülmektedir.

Gastronomi eğitimi konusunda gerçekleştirilen bibliyometrik çalışmaların sınırlı sayıda olduğu görülmüştür. İlgili çalışmalar; gastronomi eğitimi alanında yayınlanan lisansüstü tezleri (Mankan, 2016; Eşitti & Bay, 2023) ve gastronomi eğitimi ile ilgili WOS ve SCOPUS veri tabanlarında taranan uluslararası araştırmaları (Sökmen & Karamustafa, 2024) konu edinmiştir. Gastronomi eğitimi konusunda ulusal makaleler sınırlılığında herhangi bir çalışma olmaması, bu araştırmanın çıkış noktasını oluşturmuştur. Bu çalışmada Türkiye’deki gastronomi eğitimi üzerine yayınlanmış ulusal makaleleri; anahtar kelimeler, yayın yılları, makale türü, araştırma

yöntemleri, veri toplama teknikleri, veri türü ve kaynakları, atıf sayıları ve makalelerin ana tema ve alt temaları kapsamında incelenmektedir. Araştırma bulguları, araştırmacıların mevcut ve gelecekteki araştırma eğilimlerini anlayabilmeleri ve farklı araştırma tasarımı yapmalarına yardımcı olabilmesi açısından önemli görülmektedir.

2. YÖNTEM

Çalışmanın bu bölümünde araştırmanın model, veri toplama yöntemi ve süreci, araştırmanın sınırlılıkları ve verilerin analiz yöntemine dair bilgiler aktarılmıştır.

2.1. Araştırma Modeli

Bu çalışmada, nicel araştırma yöntemlerinden biri olan bibliyometrik analiz tercih edilmiştir. Bibliyometrik analiz, belirlenen literatürün sistematik olarak taranarak sayısal verilerle değerlendirilmesi ve istatistiksel yaklaşımlarla incelenmesi sürecini kapsamaktadır (Yalçın & Esen, 2016; Armutoğlu & Güldemir, 2024; s. 2743). Elde edilen çalışmalar, ele alınan konu, kullanılan yöntem ve yayın yılı gibi yapısal özellikler doğrultusunda değerlendirilmiştir (Çakıcı, Yıldırım, Kocaoğlu, 2013; Bozok, Kılıç & Özdemir, 2017: s. 189).

Bibliyometrik tarama ile ulaşılan makaleler belirlenen parametreler doğrultusunda incelenmiştir. Bu inceleme aşağıdaki araştırma sorularına cevap bulmak amacıyla yapılmıştır.

- Makalelerin yıllara göre dağılımları nasıldır?
- Makaleler hangi dergilerde yayınlanmıştır?
- Makalelerin yayınlandığı dergilerin kaç tane Tr-Dizinde taranmaktadır?
- Makalelerin yazar sayısı dağılımları nasıldır?
- Makalelerin türlere göre dağılımı nasıldır?
- Makalelerin araştırma yöntemlerine göre dağılımı nasıldır?
- Makalelerin veri toplama teknikleri nelerdir?
- Makalelerin veri türlerine göre dağılımları nasıldır?
- Makalelerin veri kaynakları neler/kimlerdir?
- Makalelerde evren-örneklem bilgisi bulunmakta mıdır?
- Makalelerde sık kullanılan anahtar kelimeler hangileridir?
- Makalelerin atıf sayıları hangi aralıkta yoğunlaşmaktadır?
- İlgili makalelerde gastronomi eğitimine dair hangi konular ele alınmıştır? Ve bu konular yıllara göre nasıl şekillenmiştir?

2.2. Veri Toplama

Araştırma kapsamında Google Scholar, DergiPark ve Tr-Dizin Yayın arama motorları üzerinden makale taramaları yapılmıştır. Çalışma verilerinin sistematik olarak incelenmesinde ölçüt örnekleme tekniği uygulanmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2016; Denk & Oğan, 2025; 1003). Araştırma kapsamında veri toplama süreci Kasım 2024 – Mart 2025 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Araştırma konusuna uygun makalelere

ulaşabilmek adına arama terimleri; “Gastronomi eğitimi”, “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi” “Mutfak eğitimi”, “Gastronomi ve Mutfak Sanatları”, “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Mezunları” olarak belirlenmiştir. Araştırma kapsamına sadece lisans düzeyinde gastronomi eğitimi konu alan çalışmalar dahil edilmiştir. Mesleki eğitim kursları ve ön lisans düzeyinde yapılan araştırmalar kapsam dışı bırakılmıştır. Anahtar kelime veya başlığında “gastronomi eğitimi” terimi olan fakat ana konusu “gastronomi eğitimi” kapsamı dışında kalan çalışmalar araştırmaya dahil edilmemiştir. Çalışmanın sınırlılığı kapsamında GMS öğrencilerinin eğitim görüşleri, mesleki beceri, kariyer planı gibi eğitimin direkt veya dolaylı yoldan etkilediği konular dışındaki herhangi bir konudaki görüşleri, farkındalık seviyeleri gibi araştırmaları kapsayan çalışmalar da veri setine dahil edilmemiştir. Araştırmaların odak noktasının gastronomi eğitiminin herhangi bir unsurunun veya eğitim çıktısının incelenmesi ile ilgili olması, makalelerin belirlenmesinde önemli bir kriter olmuştur. Araştırma kapsamında belirlenen anahtar kelimeler aracılığıyla ilgili veri tabanlarından konuya uygun, hakemli dergilerde yayınlanmış konu kapsamına uygun 42 adet makale tespit edilerek veri setine dahil edilmiştir.

2.3. Sınırlılık

Google Scholar, DergiPark ve Tr-Dizin veri tabanlarında bulunan “gastronomi eğitimi” konusunu ele alan ulusal makaleler ile sınırlandırılmıştır. Araştırma makale özelinde sınırlandırıldığı için ilgili konuda yayınlanan tezler, kongre-sempozyum bildirileri ve kitap bölümleri inceleme kapsamına alınmamıştır.

Araştırma sürecinde makale yayın yılları özelinde bir sınırlılık belirlenmemiştir. Ancak taramalar sonucunda gastronomi eğitimi konusunda yayınlanan ilk makalenin 2016 yılı olması sebebiyle araştırma 2016-2025 yılları arasında sınırlandırılmıştır.

2.4. Verilerin Analizi

İlgili makaleler; makale türü, araştırma yöntemi, veri toplama araçları, veri kaynakları başlıklarında içerik analizi yöntemiyle incelenmiştir. Ayrıca bibliyometrik analiz kapsamında; yayın yılı, dergi isimleri, anahtar kelimeler (kelime bulutu), atıf sayıları verileri aktarılmıştır. Analiz ve grafik işlemleri Microsoft Excel programı kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Belirlenen parametrelerin sonuçları yüzde ve frekans analizi kullanılarak açıklanmıştır. Kelime bulutu MATLAB R2018b programı aracılığıyla oluşturulmuştur. Ayrıca veri setine dahil edilen tüm makalelerin konu ve amaçları içerik analizi yöntemiyle incelenerek ana tema ve alt temaları oluşturulmuştur. İçerik analizi benzer özellikler taşıyan verilerin belirli kavram ve temalar etrafında gruplandırılarak anlamlı bir bütün oluşturacak şekilde yapılandırılması ve okuyucunun kolayca anlayabileceği biçimde sunulmasıdır (Yıldırım & Şimşek, 2013; İpar, Babaç & Kök, 2020: s. 264).

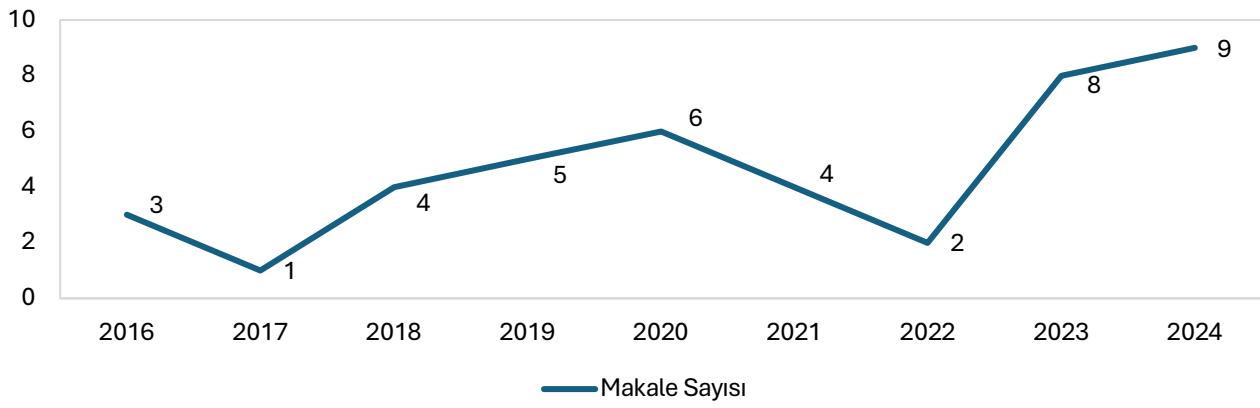
Çalışmada veri toplama yöntemine yönelik etik kurul onayı gerektiren herhangi bir uygulama bulunmamaktadır.

3. BULGULAR

Bu bölümde gastronomi eğitimi alanında 2016-2024 yılları arasında yayınlanmış 42 makalenin bibliyometrik analiz verileri ve çalışmaların konularına ilişkin içerik analizi yer almaktadır.

Makalelerin Yayın Yılları

Makalelerin yayın yıllarına ait grafik Şekil 1’de yer almaktadır.



Şekil 1. Makalelerin yıllara göre dağılımı

Şekil 1’de yer alan veriler incelendiğinde gastronomi eğitimi üzerine yapılan çalışmalarda dalgalı bir artış gözlenmektedir. İlk makale çalışmalarının 2016 (n=3) yılında olduğu görülmektedir. Makalelerin yıllara göre dağılımlarında; en az makale 2017 (n=1) yılında, en fazla makale ise 2024 (n=9) yılında yayınlandığı görülmektedir. Makale sayısının 2023 ve 2024 yıllarında hızla artması dikkat çekmektedir. Bu durum son iki yılda alana yönelik akademik ilginin belirgin biçimde arttığını vurgulamaktadır.

Makalelerin Yer Aldığı Dergiler

Gastronomi eğitimi ile ilgili makalelerin yayınlandığı dergiler Tablo 1’de yer almaktadır.

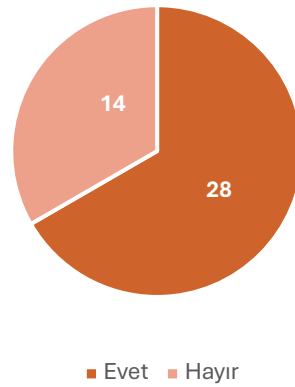
Tablo 1. Makalelerin yayınlandığı dergilere göre dağılımı

Dergi Adı	Makale Sayısı	%
Journal of Tourism and Gastronomy Studies	6	14,28
Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel	3	7,14
Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi	2	4,76
Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi	2	4,76
Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi	2	4,76
MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi	2	4,76
Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi	2	4,76
Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi	1	2,38

Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi	1	2,38
Türk & İslam Dünyası Sosyal Araştırmalar Dergisi	1	2,38
Business & Management Studies: An International Journal	1	2,38
İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi	1	2,38
Turizm Akademik Dergisi	1	2,38
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi	1	2,38
İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi	1	2,38
Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi	1	2,38
Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research	1	2,38
International Social Sciences Studies Journal	1	2,38
Uluslararası sosyal bilimler ve eğitim dergisi	1	2,38
Aydın Gastronomy	1	2,38
Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi	1	2,38
Hakkari Review	1	2,38
Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi	1	2,38
Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi	1	2,38
Annals of Gastronomy and Tourism Studies	1	2,38
GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism, Recreation and Sports Sciences	1	2,38
Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi	1	2,38

Journal of Abant Social Sciences	1	2,38
Tourism and Recreation	1	2,38
Uluslararası Turizm ve Teknoloji Araştırmaları Dergisi	1	2,38
Toplam	42	100

Tablo 1 verilerine göre gastronomi eğitimi konulu en fazla makalenin Journal of Tourism and Gastronomy Studies (n=6) dergisinde yayınlandığı görülmektedir. Ardından 3 makale ile Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel ve 2 makale ile Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi gelmektedir. Veri setinde yer alan 42 makale, 30 ayrı dergide yayınlanmıştır. Şekil 2’de makalelerin yayınlandığı dergilerin Tr-Dizin indeksinde bulunma durumları yer almaktadır.

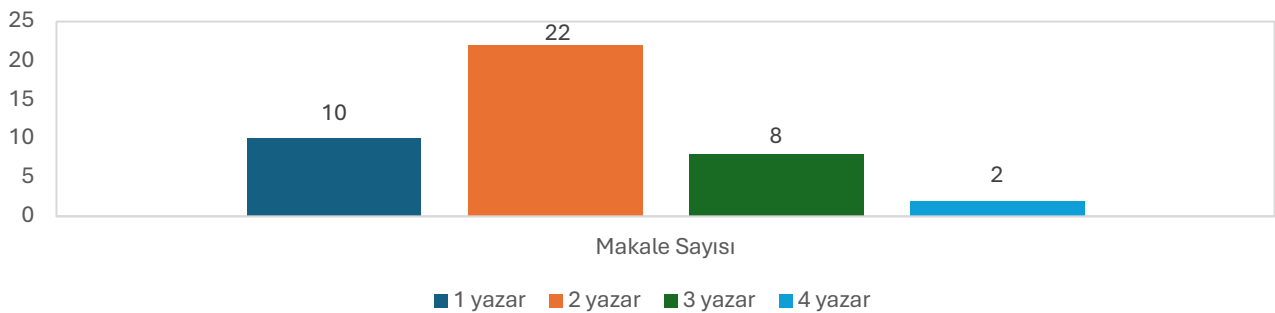


Şekil 2. Dergilerin Tr-Dizininde taranma durumu

Şekil 2 incelendiğinde makalelerin %66’sının Tr-Dizin indeksinde yer alan dergilerde yayınlandığı görülmektedir. TR Dizin veri tabanı ulusal, hakemli, bilimsel dergilerdeki makaleler ulusal bir atıf dizinidir (Oğan, 2024: s. 80).

Makalelerin Yazar Sayıları

Makalelerin yazar sayılarına göre dağılımları Şekil 3’te yer almaktadır.



Şekil 3. Makalelerin yazar sayılarına göre dağılımı

Şekil 3’te yer alan veriler incelendiğinde; makalelerin yarısından fazlası (%52) iki yazarlı olarak yayınlanmıştır. Bunu sırasıyla tek yazarlı (%23) ve üç yazarlı (%19) makaleler izlemektedir. Dört yazarlı çalışmalar ise yalnızca %4 oranında olup en düşük katkı grubunu oluşturmaktadır. Bu dağılım, alanda iş birliğine dayalı yazım pratiğinin yaygın olduğunu, ancak büyük ekipli çalışmaların sınırlı kaldığını göstermektedir.

Makalelerin türleri

Yayınlanan makalelerin türlerine göre dağılımları Tablo 2’de yer almaktadır.

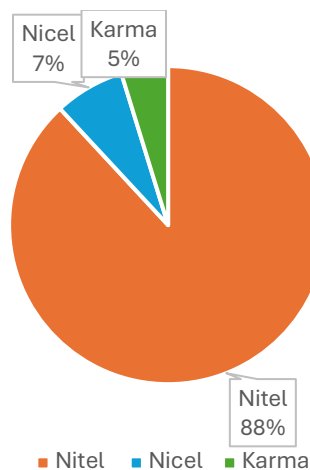
Tablo 2. *Yayınların makale türlerine göre dağılımı*

Makale Türü	Makale Sayısı	%
Araştırma makalesi	36	86
Kavramsal Makale	6	14
Toplam	42	100

Tablo 2’deki veriler incelendiğinde; makalelerin büyük oranda (%86) araştırma makalesi olması dikkat çekmektedir. Toplam 42 makale arasında yalnızca 6’sı kavramsal niteliktedir. Bu durum alanda veri temelli çalışmalara ağırlık verildiğini, kavramsal ve kuramsal tartışmaların ise daha sınırlı kaldığını göstermektedir.

Makalelerin Araştırma Yöntemleri

Makalelerin araştırma yöntemlerine ait veriler Şekil 4’te aktarılmıştır.

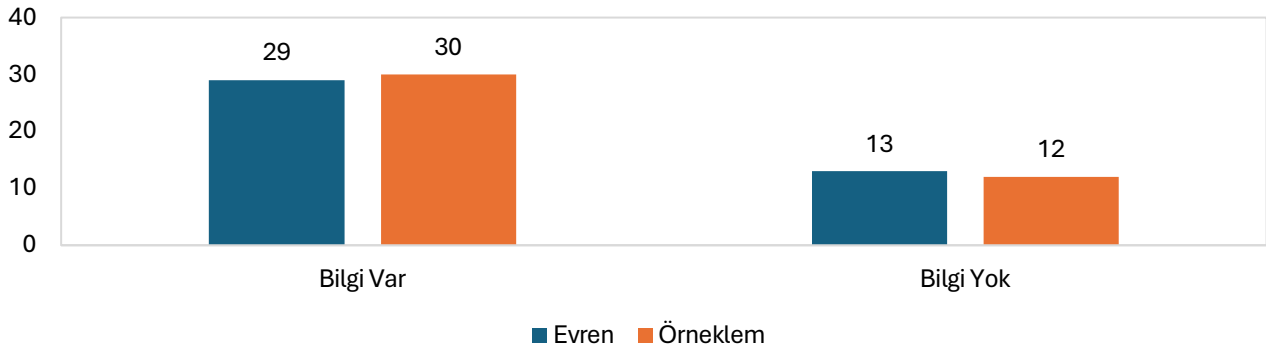


Şekil 4. Makalelerin araştırma yöntemine göre dağılımı

Şekil 4’e göre makalelerde en çok kullanılan araştırma yönteminin %88 oranı ile (n=37) nitel yöntem olması dikkat çekmektedir. Buna karşılık, nicel yöntem ile hazırlanan makale oranı %7 (n=3), karma yöntem ile hazırlanan makale oranının ise %4 (n=2) olduğu görülmektedir. Bu dağılım, alanda nitel veri toplama ve yorumlamaya dayalı araştırmaların ağırlıkta olduğunu göstermektedir.

Makalelerde Evren ve Örneklem

Makalelerde evren ve örneklem bilgilerinin yer alma durumu Şekil 5’teki grafikte verilmiştir.



Şekil 5. Makalelerde Evren ve Örneklem Bilgilerinin Bulunma Durumu

Şekil 5 verilerine göre makalelerin %69’unda çalışmanın evreni açıklanırken %31’inde bu bilgiye ulaşılamamaktadır. Benzer şekilde çalışmaların %71’inde örneklem bilgisi belirtilmiş; %29’unda ise eksik bırakılmıştır. Bu durum, araştırmalarda yöntemsel şeffaflığın çoğunlukla sağlandığını gösterse de bazı çalışmalarda temel yöntem bilgilerine yer verilmediğini ortaya koymaktadır.

Makalelerin Veri Toplama Teknikleri

Araştırma kapsamında incelenen 42 makalenin veri toplama yöntemleri Tablo 3’te yer almaktadır.

Tablo 3. Yayınların veri toplama tekniklerine göre dağılımları

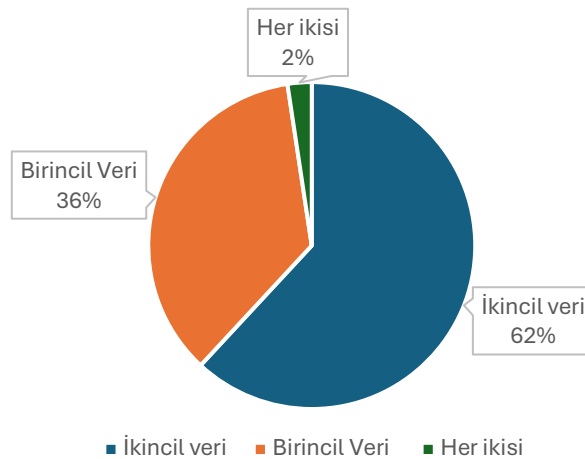
Veri toplama yöntemi	Makale Sayısı	%
Doküman tarama	16	%38,0
Betimsel nitelikli tarama	6	%14,2
Yarı yapılandırılmış görüşme	6	%14,2
Literatür tarama	4	%9,5
Anket	3	%7,1
Açık uçlu soru	2	%4,7
Görüşme	2	%4,7
Örnek olay	1	%2,3

Gözlem	1	%2,3
Ön test- Son test	1	%2,3
Toplam	42	100

Tablo 3 verilerine göre makalelerde en yaygın kullanılan veri toplama tekniği %38 (n=16) ile doküman tarama yöntemidir. Bunu takiben %14 (n=6) oranıyla betimsel nitelikli tarama, yarı yapılandırılmış görüşme teknikleri izlemektedir. En az kullanılan veri toplama teknikleri ise %2 (n=1) oranıyla örnek olay, gözlem ve ön test- son test uygulamalarıdır. Bu dağılım, araştırmalarda daha çok ikincil veri kaynaklarının ve nitel içeriklerin kullanıldığını, uygulamalı veri toplama tekniklerinin ise sınırlı kaldığını göstermektedir.

Makalelerin Veri Türleri

Şekil 6’da makalelerin veri türlerine ait veriler yer almaktadır.

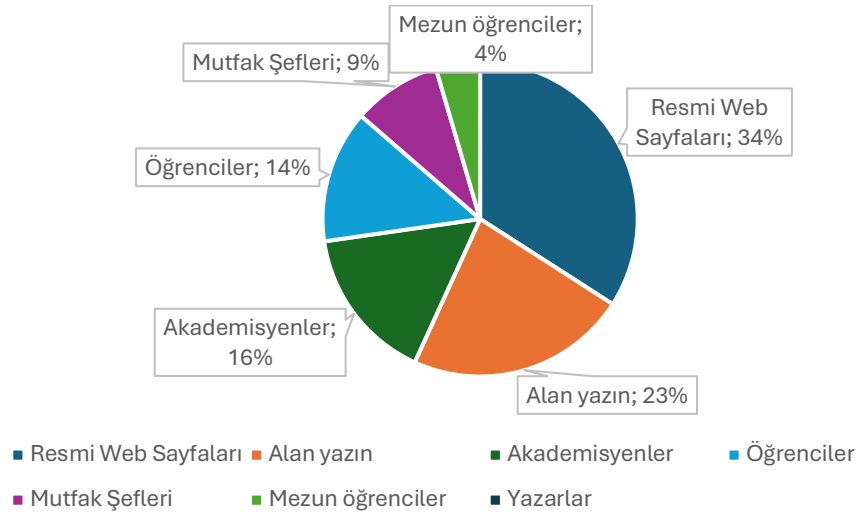


Şekil 6. Makalelerin veri türlerine göre dağılımları

Şekil 6 incelendiğinde; 42 makalenin yarısından fazlasında (n=26) ikincil veri kullanılırken %36’lık oranda (n=15) birincil veri kullanılması ile aradaki fark dikkat çekmektedir. Ayrıca yalnızca bir makalede (%2) her iki veri türünün birlikte kullanıldığı görülmektedir. Bu dağılım alandaki araştırmaların çoğunlukla mevcut belgeler, raporlar ya da daha önce toplanmış veriler üzerinden yürütüldüğünü ancak doğrudan veri toplama yoluyla birincil veri kullanımının da alanda önemli bir araştırma tercihi olduğunu ortaya koymaktadır.

Makalelerin Veri Kaynakları

Makalelerin veri kaynaklarına göre dağılımları Şekil 7’de yer almaktadır. Birden fazla veri kaynağı kullanılan makaleler bulunduğu için verilerin yorumlanmasında makale sayıları verilmemiştir. 42 makalede toplam 45 veri kaynağı kullanılmıştır.



Şekil 7. Yayınların veri kaynaklarına göre dağılımları

Şekil 7 incelendiğinde en fazla kullanılan veri kaynağının resmi web sayfaları (%34) olması dikkat çekmektedir. Çalışmalarda, gastronomi bölümlerinin resmi web sayfalarından bölüm müfredatları, ders içerikleri ve akademik personelin eğitim bilgilerine ulaşılmıştır. En fazla faydalanan ikinci veri kaynağı ise %23 oran ile alan yazın olmuştur. Çalışmalarda gerçekleştirilen anket ve kişisel görüşmelerde ise sırasıyla akademisyenler (%16), öğrenciler (%14), mutfak şefleri (%9) ve mezun öğrenciler (%4) ile iletişime geçilerek veriler elde edilmiştir. Bu dağılım araştırmalarda hem belgelerden hem de farklı paydaşlardan sağlanan verilerin birlikte değerlendirildiğini göstermektedir.

Makalelerin Anahtar kelimeleri

Araştırmanın bu bölümünün daha açıklayıcı olabilmesi için tüm makalelerin anahtar kelimeleri alınarak her bir kelimenin kaç kere kullanıldığı tespit edilmiştir. MATLAB R2018b programı aracılığıyla anahtar kelimelere ilişkin kelime bulutu oluşturulmuştur (Şekil 8). Kelime bulutunda kullanılan yazı tipinin büyük olması, ilgili kelimenin incelenen metinlerde daha çok tekrar ettiğini göstermektedir (Padmanandam vd., 2021; Genç, 2023: s. 514).



Şekil 8. Makalelerde yer alan anahtar kelimelerin kelime bulutu

Şekil 8 incelendiğinde en çok kullanılan üç anahtar kelimenin 24 tekrar ile “gastronomi”; 20 tekrarla “gastronomi eğitimi” ve 16 tekrarla “gastronomi ve mutfak sanatları” kelimeleri olduğu görülmektedir. Ayrıca “Eğitim” (n=8), “Turizm” (n=6) ve “Mutfak sanatları” (n=5) kelimeleri de kelime bulutunda öne çıkan

kelimeler arasında bulunmaktadır. Şekil 8’de yer alan siyah renkle yazılmış anahtar kelimeler, 42 makalede toplamda bir kere kullanılan kelimelerdir. Bu anahtar kelimelere bakıldığında ise uzun kelime gruplarının ve spesifik olarak çalışmaların alt temalarına, araştırma yöntemlerine, ders isimlerine, öğretim tekniklerine, fakülte isimlerine, kavramlara ve analiz yöntemlerine dair sözcüklerin yer aldığı görülmektedir. Bu durum, araştırmaların tematik çeşitliliğe sahip olduğunu ve gastronomi eğitiminin çok yönlü bir çerçevede ele alındığını ortaya koymaktadır.

Makalelerin Atıf Aralıkları

Makalelerin atıf aralıklarına göre dağılımları Tablo 4’te yer almaktadır. Atıf sayıları Google Scholar veri tabanı ile ulaşılan bilgilere göre düzenlenmiştir. Çalışmada Google Scholar haricinde farklı atıf arama motorları ve/veya yayın evleri atıf listeleri incelenmemiştir.

Tablo 4. Makalelerin atıf aralıklarına göre dağılımları

Atıf Aralıkları	Makale Sayısı	%
0	11	26,1
1-5	13	30,9
6-10	6	14,2
11-20	8	19,0
20-50	2	4,7
50 üzeri	0	0
100 üzeri	2	4,7
Toplam	42	100

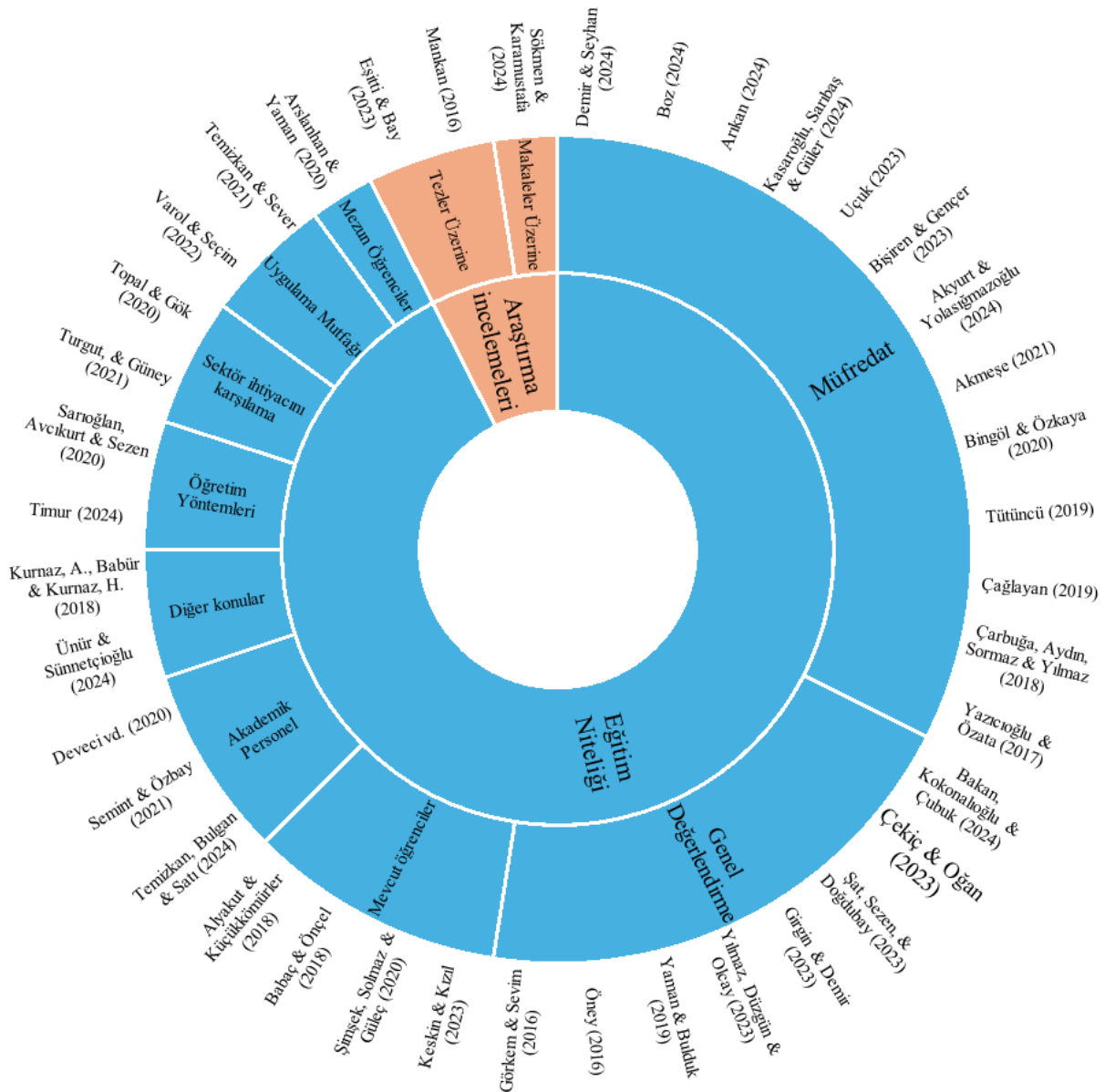
Tablo 4’e göre makale atıflarının en fazla yoğunlaştığı aralığın (n=13) 1-5 atıf olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra 8 makale 11-20 arasında bir atıf sayısına sahipken, 6 makale 6-10 aralığında atıf almıştır. 100 ve üzeri atıf alan 2 makale bulunurken, henüz atıf almamış 11 makale olduğu tespit edilen bulgular arasındadır. Henüz atıf alamamış makalelerin büyük çoğunluğu (n=10) 2023 ve 2024 yıllarında yayınlanmıştır. Bu durum, atıf alma sürecinin zamanla gerçekleştiğini ve söz konusu çalışmaların henüz akademik görünürlük kazanma sürecinin başında olduğunu göstermektedir. Öte yandan yalnızca 2 çalışmanın 100’ün üzerinde atıf almış olması, gastronomi eğitimi alanındaki yayınların büyük ölçüde sınırlı bir akademik çevrede değerlendirildiğini ve henüz geniş çaplı bilimsel etki yaratma potansiyeline tam olarak ulaşmadığını düşündürmektedir.

Makalelerin Konularına İlişkin İçerik Analizi

Bu bölümde içerik analizi kapsamında makalelerin konu ve amaçları incelenerek ana tema ve alt temalar oluşturulmuştur. Başka bir tanıma göre içerik analizi, bir metindeki bilgilerin sistemli biçimde incelenmesini

ve bu doğrultuda araştırmacının belirli çıkarımlarda bulunabilmesini mümkün kılan bir araştırma yöntemi olarak ifade edilmektedir (Arıker, 2012; Uygun, Levent & Özkul, 2019: 505).

Makalelerin içerik analizine dair bulgular güneş ışığı diyagramına dönüştürülerek Şekil 9’da aktarılmıştır. Şekil 9’a göre gastronomi eğitimi konusunda yayınlanan makaleler iki ana temaya ayrılmıştır. Bu temalar; “Eğitim niteliği” ve “Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitime ilişkin yayınlanmış araştırmaların incelemeleri” konularıdır. Eğitim niteliği ile ilgili çalışmaların yoğunlukta olması dikkat çekmektedir. Eğitim niteliği teması toplamda 9 alt temayla sınıflandırılmıştır. “Müfredat” konusu 13 makale ile en fazla çalışma yapılan alt tema olmuştur. İkinci en çok çalışılan konu ise “gastronomi eğitiminin genel değerlendirmesi” (n=8) alt temasıdır. Ayrıca 4 makalede mevcut öğrencilerin görüşleri; 3 makalede akademik personelin sayısı ve nitelikleri; 2’şer makale etkin öğretim yöntemleri, GMS eğitiminin sektör ihtiyacını karşılama düzeyi ve uygulama mutfağının niteliği / geliştirilmesi konusunda incelemeleri içermektedir. 1 makale ise mezun öğrencilerin eğitim hakkındaki görüşleri hakkında araştırma yapılmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitime ilişkin yayınlanmış araştırmaların incelemeleri ana temasında ise 2 makalede yayınlanmış tezler; 1 makalede ise yayınlanmış makaleler incelenmiştir. Genel olarak grafik, gastronomi eğitimi literatürünün içerik odaklı, uygulama temelli ve gelişime açık yönlerini tematik olarak ortaya koymaktadır.



Şekil 9. Makalelerin ana ve alt temalara göre dağılımları

Şekil 9’da yazar bilgileri sunulan çalışmalara ilişkin konu başlıkları, detaylı şekilde Tablo 5’te yer almaktadır. Ayrıca makaleler yayın yıllarına göre kronolojik bir düzende sıralanarak gastronomi eğitimi çalışmalarının alandaki gelişim süreci yorumlanmıştır.

Türkiye’de gastronomi eğitimi üzerine gerçekleştirilen akademik çalışmalar (Tablo 5.) incelendiğinde çalışmaların sayılarının ve kapsamlarının yıllar içerisinde arttığı görülmektedir. 2016–2018 yılları arasında yayınlanan çalışmalar, genellikle gastronomi eğitiminin mevcut yapısını, ders programlarını ve öğrenci algılarını ele alarak alan yazının temel hatlarının belirlenmesine yönelik katkı sağlamıştır. İlk literatür taramalarının yapıldığı bu dönem, gastronomi eğitiminin niteliğine ilişkin ilk yapılandırma çabalarının ortaya çıktığı evre olarak değerlendirilebilir. 2019–2022 döneminde ise araştırma konularında belirgin bir kapsam çeşitliliği gerçekleşmiştir. Bu yıllarda sanat eğitimi, gıda bilimi, mutfak uygulamalarında öğrenme yöntemleri, uygulama mutfaklarının fiziki yeterlilikleri gibi konular üzerinde araştırmaların var olması gastronomi eğitiminin geniş perspektifle literatürde yer almaya başladığını yansıtmaktadır.

Gastronomi eğitimi çalışmalarının 2022 yılında itibaren disiplinler arası bir yapıya büründüğü söylenebilir. Sürdürülebilirlik, matematik, sanat, proje temelli öğrenme, artırılmış gerçeklik uygulamaları gibi farklı alanların yanı sıra afet mutfakları gibi toplumsal ihtiyaçlara yönelik ders önerileri ve çoklu paydaş görüşlerinin dikkate alındığı araştırmalar yayınlanmıştır. 2022-2025 yılları arasında araştırmacıların mevcut durumu betimlemenin bir basamak ilerisine geçerek çözüm önerileri sunmaya başlamaları gastronomi eğitiminin nitelik gelişimi adına oldukça önemlidir.

Tablo 5. Makalelerin Konuları

Makale Yazarları	Makale Konusu
Görkem & Sevim (2016)	Türkiye’deki Aşçılık ve gastronomi bölümlerinin Mutfak eğitimi niteliklerinin incelenmesi.
Öney (2016)	Türkiye’deki Gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi.
Mankan (2016)	Gastronomi eğitimi üzerine Türkiye’de yazılmış lisansüstü çalışmaların incelenmesi.
Yazıcıoğlu & Özata (2017)	Türkiye’deki GMS bölümlerinde Öğrencilerin ders programlarına ilişkin algılarının başarıları üzerindeki etkisinin incelenmesi.
Kurnaz, A., Babür & Kurnaz, H. (2018)	Mengen Ulusal aşçılık kampının içeriğini alan yazına kazandırarak sosyal sorumluluk projelerinin eğitim niteliğine etkisinin incelenmesi.
Çarbuğa, Aydın, Sormaz & Yılmaz (2018)	Türkiye’de ve Dünyada gastronomi eğitimi veren ders programlarının eğitim niteliği kapsamında karşılaştırılması.
Ayakut & Küçükkömürler (2018)	Gastronomi bölümü öğrencilerinin mesleklerine ilişkin algılarının incelenmesi.

Babaç & Önçel (2018)	Gastronomi bölümü öğrencilerinin mesleki yeterliliklerine dair görüşlerinin tespit edilmesi.
Yaman & Bulduk (2019)	Türkiye’de mevcut Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinin Amerikan Mutfak Standartları akreditasyon standartları ve uluslararası kalite standartlarına uygunluklarının değerlendirilmesi.
Çağlayan (2019)	Türkiye’deki Gastronomi ve temel sanat eğitimi ilişkisinin uygulama dersi çıktıları üzerinden incelenmesi.
Tütüncü (2019)	Türkiye’deki Yiyecek-içecek işletmeciliği bölümlerinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerine dönüşüm sürecinin ve eğitim yeterliliğinin incelenmesi.
Çarbuğa & Kocaman (2019)	Türkiye’de ve Dünyada Yiyecek İçecek Sektörüne Yönelik Eğitim Veren Lisans Programlarının Kıyaslanması
Yılmaz (2019)	Türkiye’de Ortaöğretim ve Yükseköğretim Düzeyindeki Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi
Bingöl & Özkaya (2020)	Türkiye’deki Gastronomide Temel sanat eğitimi dersi kazanımlarının uygulama dersi çıktıları üzerinden incelenmesi.
Arslanhan & Yaman (2020)	İş hayatına atılan GMS mezunlarının aldıkları eğitime dair memnuniyet düzeylerinin belirlenmesi.
Deveci vd. (2020)	GMS bölümlerindeki akademik personelin eğitim durumlarının tespiti.
Şimşek, Solmaz & Güleç (2020)	Ege bölgesinde yer alan GMS bölümlerine 2019 yılında giriş yapmış öğrenci profilinin incelenmesi.
Topal & Gök (2020)	Gastronomi Eğitiminin fine dining restoranların istihdam politikalarında etkisinin araştırılması ve GMS eğitiminin mutfak şefi olma üzerindeki etkisini sektör temsilcilerinin görüşleriyle belirlenmesi.
Sarioğlu, Avcıkurt & Sezen (2020)	Pişirme teknikleri konusu kullanılarak, gastronomide kavram yanlışlarını düzeltmeye yönelik etkili öğretim yöntemlerinin belirlenmesi.
Akmeşe (2021)	Türkiye’deki GMS bölüm derslerinin mevcut durumunun değerlendirilmesi.
Turgut, & Güney (2021)	GMS bölümlerinin Türk mutfak kültürü konusunda sektör ihtiyacını karşılama yeterliliğini tespit etmek ve bu ihtiyacı karşılayabilmek için Türk mutfak kültürü ve uygulamaları dersi önerisi oluşturmak.
Semint & Özbay (2021)	GMS bölüm akademisyenlerinin nitelik ve nicel açıdan incelenmesi.

- Temizkan & Sever (2021) GMS kurumlarının uygulama mutfakları için detaylı gerekçeli bir donanım listesi oluşturulması.
- Varol & Seçim (2022) İstanbul’daki gms bölüm uygulama mutfaklarının incelenmesi ve standardizasyon çalışmalarına katkı sağlanması.
- Akyurt & Yolasıǧmazoǧlu (2022) Türkiye’deki GMS eğitiminde gıda biliminin önemini açıklamak ve müfredatlarda gıda bilimine yönelik derslerin oranını tespit etmek.
- Yılmaz, Düzgün & Olcay (2023) Türkiye’de GMS eğitimindeki sorunların belirlenmesi
- Girgin & Demir (2023) Türkiye’de GMS eğitiminin mevcut durum tespiti ve problemlerinin belirlenmesi.
- Şat, Sezen, & Doğdubay (2023) Aşçılık ve GMS bölümlerinin Türkiye’deki gelişimi ve mevcut durum değerlendirmesi.
- Bişiren & Gençler (2023) Türkiye’deki aşçılık eğitimi ile GMS ders programlarının kıyaslanması.
- Uçuk (2023) Lisans düzeyinde GMS program müfredatlarına eklenmesi üzerine Afet mutfağı isimli dersin önerilmesi ve Afet mutfağı ders içeriğinin oluşturulması.
- Çekiç & Oǧan (2023) Türkiye’de GMS eğitimindeki problemlerinin belirlenmesi.
- Keskin & Kızıl (2023) GMS bölümde okuyan öğrencilerin kariyer planlamalarının önündeki engellerin tespit edilmesi.
- Eşitti & Bay (2023) Gastronomi eğitimi üzerine Türkiye’de yazılmış lisansüstü çalışmaların analizi.
- Bakan, Kokonaloǧlu & Çubuk (2024) GMS mezunları, mevcut öğrenciler, GMS akademisyenleri ve şeflerin GMS eğitime dair görüşlerinin tespit edilmesi.
- Kasaroǧlu, Sarıbaş & Güler (2024) GMS bölüm müfredatlarının incelenerek mevcut durumunun değerlendirilmesi.
- Arıkan (2024) GMS bölümlerinde müfredat ve ders içeriklerinin incelenmesiyle matematik biliminin konumunun belirlenmesi.
- Boz (2024) GMS eğitiminde sürdürülebilirliğin konumu ve sürdürülebilirlik konulu derslerin tespit edilmesi.
- Demir & Seyhan (2024) GMS bölümlerinde sanat içerikli derslerin tespiti ve gastronomi-sanat ilişkisinin incelenmesi.

Temizkan, Bulgan & Satı (2024)	GMS bölüm akademisyenlerinin alanları ve demografik özelliklerine dair mevcut durum tespiti.
Timur (2024)	GMS eğitiminde proje temelli öğrenmenin etkilerinin incelenmesi.
Ünür & Sünnetçioğlu (2024)	GMS eğitiminde artırılmış gerçeklik uygulamalarının kullanımına dair akademisyen görüşlerinin tespit edilmesi.
Sökmen & Karamustafa (2024)	WOS ve SCOPUS veri tabanında yer alan gastronomi eğitimi üzerine yayınlanan makalelerin içerik analizi.

4. SONUÇ TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Türkiye’de Gastronomi eğitimi konusunda yayınlanan makalelerin bibliyometrik özellikleri kapsamında incelenmesini amaçlayan bu araştırmada; ilgili makalelerin en fazla 2024 yılında (n=9), en az 2017 yılında (n=1) yayınlandığı görülmektedir. 42 makale, toplamda 30 dergide yayınlanmıştır. En fazla makale yayınlayan dergi Journal of Tourism and Gastronomy Studies (n=6) olmuştur. 42 makalenin %66’sı Tr-Dizin indeksinde taranan dergilerde yayınlanmıştır. Makalelerin %50’si iki yazarlı, %23’ü tek yazarlıdır. İncelenen makalelerde maksimum yazar sayısı 4’tür. Makalelerin büyük oranı (%86) araştırma makalesidir. En sık kullanılan araştırma yöntemi ise %88 oranla nitel yöntemlerdir. En az kullanılan yöntem ise karma yöntemidir. Makalelerin %70’inde evren ve örneklem bilgileri yer almaktadır. Makalelerde en sık kullanılan veri toplama teknikleri doküman tarama (%38), betimsel nitelikli tarama (%14) ve yarı yapılandırılmış görüşme tekniği (%14) olmuştur. Makalelerin yarısından fazlası (%62) ikincil verilerden yararlanarak çalışılmıştır. Veri kaynakları ise GMS bölümlerinin resmi web sayfaları, alan yazın, akademisyenler, öğrenciler, mutfak şefleri ve mezun öğrencilerdir.

Makalelerde en fazla kullanılan üç anahtar kelime; “gastronomi”, “gastronomi eğitimi” ve “gastronomi ve mutfak sanatları”dır. Atıfların en fazla olduğu aralık, 13 makale ile 1-5’tir. 100 ve üzeri atıf alan 2 makale, henüz atıf almamış 11 makale bulunmaktadır. 100 ve üzeri atıf alan makaleler 2016 yılında; hiç atıf almamış makaleler ise 2023 ve 2024 yıllarında yayınlanmıştır. Atıf verileri yalnızca Google Scholar veri tabanında yer alan bilgilere göre analiz edilmiş, yayınevleri atıf listeleri incelenmemiştir. Bu sebeple makalelerin çeşitli kaynaklarda yer alarak daha fazla atıf almış olabileceği göz ardı edilmemelidir. Araştırmada son olarak makalelerin konularına dair içerik analizi gerçekleştirilmiştir. İçerik analizi sonucunda makalelerin “Eğitim Niteliği” ve “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimine ilişkin araştırma incelemeleri” olmak üzere iki ana temada çalışıldığı tespit edilmiştir. Makalelerde eğitim niteliği; mevcut durum ve genel değerlendirme, müfredat, akademik personel, uygulama mutfağı, öğrenci, mezun öğrenciler, sektör ihtiyacını karşılama, öğretim yöntemleri ve diğer konular (sosyal sorumluluk projeleri, eğitimde teknolojinin kullanımı) kapsamlarında ele alınmıştır. Gastronomi eğitimine ilişkin araştırmaların incelendiği ana tema çalışmalarında; yükseköğretim programlarında yayınlanmış gastronomi eğitimi konulu tezler ve WOS ve SCOPUS veri tabanında taranan makalelerin bibliyometrik ve içerik analizleri gerçekleştirilmiştir.

Yapılan analizler doğrultusunda, Türkiye’de gastronomi eğitimi alanında yayınlanan akademik çalışmaların son yıllarda artış gösterdiği, özellikle 2024 yılında yoğunlaştığı görülmüştür. Çalışmaların büyük kısmı nitel araştırma yöntemine dayalı, ikincil veri kaynaklarını kullanan araştırma makalelerinden oluşmaktadır. En sık tercih edilen veri toplama teknikleri doküman tarama, betimsel tarama ve yarı yapılandırılmış görüşmelerdir. Makalelerde yazar sayısının genellikle bireysel ya da ikili iş birliklerine dayalı olduğu söylenebilir. En çok kullanılan anahtar kelimelerin ise doğrudan alan tanımına yönelik olduğu belirlenmiştir. Atıf sayıları incelendiğinde, yayınların büyük bölümünün düşük atıf aralığında yer aldığı, ancak bu durumun birçok çalışmanın yeni yayınlanmış (2023-2024) olmasıyla ilişkili olabileceği düşünülmektedir.

“Gastronomi eğitimi” konusuna ilişkin 2016-2025 yılları arasında yayınlanan makalelerin konuları özelinde gerçekleştirilen içerik analizi ve yıllara göre çalışılan konuların kapsamalarının incelenmesi sonucunda; alan çalışmalarının hem sayıca artması hem de konu çeşitliliği açısından gelişimi dikkat çekicidir. 2016-2020 yılları arasında daha çok gastronomi eğitiminin mevcut durum tespitleri, müfredat incelemeleri ve karşılaştırmaları, öğrencilerin gastronomi eğitimi algıları gibi çalışmalar gerçekleştirilmiştir. Zaman içerisinde gastronomi bölümlerinin akademik kadro sayıları ve uzmanlık alanlarının incelenmesi, eğitim-sektör uyumu incelemeleri, uygulama alanlarının niteliği ve standardizasyonu gibi konuları çalışılmıştır. İlgili makalelerin yayınlandığı dönemde henüz yeni olgunlaşmakta olan bir disiplin olarak görülmesi sebebiyle eğitim sisteminin işleyişini tartışan ve iyileştirilebilecek eksikliklerin tespiti üzerinde durulduğu görülmektedir. 2020 sonrası yayınlarda gastronomi eğitimi disiplinler arası bakış ile ele alınmaya başlamıştır. Sürdürülebilirlik, sanat, matematik, öğretim yöntemleri, teknoloji entegrasyonu ve doğal afet-sosyal sorumluluk konularının ele alındığı yayınlar; gastronomi eğitiminin niteliğinin eleştirel bakış ile incelendiği çok yönlü bir eğitim yapısı oluşturma çabasının iz düşümüdür. Sonuç olarak; gastronomi eğitimi literatürünün olgunlaşmakta olduğu ve gelecekte daha yenilikçi, bütüncül ve sektörel ihtiyaçlara duyarlı çalışmalarla gelişmeye devam edeceği öngörülmektedir.

Türkiye’deki ön lisans ve lisans düzeyindeki gastronomi eğitimi, çeşitli bilimsel bakış açıları ve pratik uygulamalar doğrultusunda araştırılmaya devam edilen bir konu olmuştur. Bu sürecin sürdürülebilirliği açısından bibliyometrik analiz çalışmalarının devam etmesi önemli görülmektedir. Farklı konu alanlarında, farklı veri tabanlarında ve farklı doküman türlerinde benzer araştırmaların yapılması gereklidir. Bu sayede gastronomi çalışmalarının ulusal ve uluslararası eğilimleri tespit edilerek, alan yazınına ve araştırmacılara katkı sağlanacağı düşünülmektedir.

EXTENDED SUMMARY

Introduction

Gastronomy education in Türkiye first began in professional life through the master–apprentice relationship (Bucak & Yiğit, 2018, p. 813; Aycı, 2022, p. 25), but it officially found a place in formal education in the 1960s. Gastronomy formal education in Türkiye was initiated in 1962 with the Ankara Hotel Management School, and the foundations of present Gastronomy and Culinary Arts (GCA) education were established in 1985 with the opening of the Mengen Culinary Vocational High School (Kurnaz et al., 2014, p. 43; Aycı, 2022, p. 25). The bachelor degree GCA program was launched in 2003 at Yeditepe University and has since become a highly popular department of university (Karaca, 2018; Karakaş & Çelenk, 2024, p. 3). Presently, a total of 69 universities offer GCA programmes, of which 42 are state universities and 27 are foundation universities (Kasaroğlu, Sarıbaş & Güler, 2024, p. 218). Due to the broad employment opportunities, GCA programs have continued to be established rapidly at many universities (Düzgün, Yılmaz & Olcay, 2023, p. 91). Moreover, during this period, the majority of Food and Beverage Management departments were converted into GCA programs through changes in their names and curricula (Tütüncü, 2019, p. 94). The challenges arising from this rapid expansion have prompted researchers to question the quality of education from various perspectives (Görkem & Sevim, 2016). The increasing proliferation of scientific studies on gastronomy education has created a need for their systematic examination.

The original definition of bibliometrics is “*the application of mathematical and statistical methods to scientific communication media*” (Pritchard, 1969, p. 348; Çiçek & Kozak, 2012, p. 746). According to a similar definition, bibliometric analysis is an analytical method used to systematically examine all types of scientific information—such as journals, books, conference papers, and theses—using mathematical and statistical techniques (Diodato, 1994; Evren & Kozak, 2012; Çiçek & Kozak, 2012, p. 746). This method aims to determine the general profile of studies conducted within a given field. Bibliometric analyses involving systematic review are important for identifying the development, current trends, and deficiencies in the body of scientific knowledge produced (Işık et al., 2019, p. 124; Çuhadar & Morçin, 2020, p. 95). It has been observed that bibliometric studies on gastronomy education are limited in number. The relevant studies have

focused on postgraduate theses published in the field of gastronomy education (Mankan, 2016; Eşitti & Bay, 2023) and on international research indexed in the WOS and SCOPUS databases on gastronomy education (Sökmen & Karamustafa, 2024). The absence of any study focusing on gastronomy education within the scope of national articles served as the impetus for this research.

Method

The aim of this study was to evaluate the general characteristics of articles published on gastronomy education in the Turkish literature by using the bibliometric analysis method. Initially, the keywords “Gastronomy Education,” “Gastronomy and Culinary Arts Education,” and “Culinary Education” were applied in searches using Google Scholar, DergiPark, and the Tr-Dizin publication search engines. Following these screenings, the identified studies were reviewed, and 42 articles whose primary focus was gastronomy education were added to the dataset. The selected articles were examined to generate bibliometric analysis data. Data analysis and graphing were performed using Microsoft Excel software. Article data were evaluated across twelve parameters: publication years; journals of publication; indexing status in Tr-Dizin; number of authors; article types; research methods; data collection techniques; data types; data sources; presence of population and sample information; keywords; and citation ranges. A word cloud of the keywords was prepared using MATLAB R2018b program. Additionally, content analysis was conducted to identify the main theme and subthemes based on the topics of the articles in the dataset.

Findings and Results

The study findings revealed that the highest number of articles on gastronomy education was published in 2024 ($n = 9$), while the lowest was in 2017 ($n = 1$). The 42 articles appeared across 30 journals, with the Journal of Tourism and Gastronomy Studies publishing the most ($n = 6$). 66 % of the articles were published in journals indexed in Tr-Dizin. 50 % of the articles were authored by two researchers, and 23 % were single-authored; the maximum number of authors per article was four. The majority of the articles (86 %) were research papers. The most frequently used research methods were qualitative, accounting for 88 %, while mixed methods were the least used. Population and sample information appeared in 70 % of the articles. The most common data collection techniques were document review (38 %), descriptive qualitative review (14 %), and semi-structured interviews (14 %). More than half of the articles (62 %) employed secondary data. Data sources included official websites of GCA departments, the literature, academicians, students, kitchen chefs, and graduates.

The three most frequently used keywords were “gastronomy,” “gastronomy education,” and “gastronomy and culinary arts.” The most common citation range was 1–5 citations, observed in 13 articles. Two articles had 100 or more citations, and eleven articles had not yet received citations. The articles with 100 or more citations were published in 2016, whereas the uncited articles were published in 2023 and 2024. Citation data were analyzed solely based on Google Scholar information; publisher citation lists were not examined, so additional citations in other sources may not be reflected. Finally, a content analysis of the article topics was conducted. The analysis revealed two main themes: “Educational Quality” and “Research Studies on Gastronomy and Culinary Arts Education.” Within the “Educational Quality” theme, topics such as the current situation and general evaluation, curriculum, academic staffing, teaching kitchens, students, alumni, meeting industry needs, instructional methods, and other subjects (e.g., social responsibility projects and the use of technology in education) were addressed. Under the theme of research studies on gastronomy education, bibliometric and content analyses were conducted on theses published in higher education programs and on articles indexed in the WOS and SCOPUS databases.

Discussion and Conclusions

Associate and undergraduate level gastronomy education in Türkiye has continued to be researched from various scientific perspectives and practical applications. For the sustainability of this process, continued bibliometric analysis studies are deemed important. It is necessary to conduct similar research across different

subject areas, databases, and document types. Thus, identifying national and international trends in gastronomy studies is expected to contribute to the literature and to researchers.

Associate and undergraduate level gastronomy education, which holds an important place in Turkey, has remained a subject of investigation from various scientific perspectives and practical applications. For the sustainability of this continuity, ongoing bibliometric analysis studies are considered important. Similar studies should be conducted across different topic scopes, databases, and document types. By this means, identifying national and international trends in gastronomy research is thought to benefit the literature and researchers.

KAYNAKÇA

- Akmeşe, K. A. (2021). Türkiye’deki Devlet Üniversitelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin Müfredatları Üzerine Bir Araştırma. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (6), 75-93.
- Akyurt, H., & Yolaşımazoğlu, N. (2024). Üniversitelerdeki Gastronomi Eğitiminde Gıda Mühendisliğinin Önemi ve Gastronomi Mühendisliği. *Social Sciences Studies Journal (SSSJournl)*, 8(102), 3222-3236.
- Alan, A.A., & Şen, Ö. (2020). Gastronomi Temalı Festivaller Üzerine Yapılmış Çalışmaların Bibliyometrik Analizi. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, (6), 132-144.
- Altaş, A. (2017). Türkçe’ye Tercüme Edilen Gastronomi Kitaplarının Bibliyometrik Analizi. *Kırklareli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 103–117.
- Alyakut, Ö., & Küçükkömürler, S. (2018). Gastronomi Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Mesleklerine Yönelik Metafor Algılarının Değerlendirilmesi. *OPUS International Journal of Society Researches*, 9(16), 823-852.
- Arama Konferansı. (2015). VII. Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı. *Akademik Turizm Eğitimi, Anatolia Dergisi ve Türkiye Aşçılar Federasyonu, Antalya Expo Center, Antalya*, 26-27 Şubat.
- Arıkan, A. D. (2024). Gastronomi Bölümünde Matematik Dersi Mi? *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(2), 676-686.
- Arıker, Ç. (2012). Restoran web sitelerinin içerik ve sunumlarının analizi: İstanbul örneği. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İİBF Dergisi*, 7(2), 145-172.
- Armutoğlu, İ., & Güldemir, O. (2024). Osmanlı Mutfak Kültürüne Disiplinlerarası Bir Bakış: Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(4), 2737-2758.
- Arslan, F. (2022). Gastronomi ve Turizm Alanında Coğrafi İşaret Konulu Çalışmaların Bibliyometrik Analizi. *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(11), 1544-1556.
- Arslanhan, Y. (2019). *Gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının sektördeki durumu ve almış oldukları eğitimden memnuniyet düzeyleri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Bolu: Bolu İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Arslanhan, Y., & Yaman, Z. Ö. (2020). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Mezunlarının Eğitime İlişkin Memnuniyet Düzeyleri ile İstihdam Özelliklerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(3), 2013-2028.
- Ayaz, N., & Türkmen, B. M. (2018). Yöresel Yiyecekleri Konu Alan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 2(1), 22-38.

- Aycı, E. (2022). Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi ve Bu Bölümlerde Görev Yapan Akademik Personelin Analizi (Yüksek lisans tezi, Balıkesir Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı). Balıkesir Üniversitesi.
- Babaç, E., & Önçel, S. (2018). Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Özyeterliklerine Yönelik Nitel Bir Araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(2), 282-298.
- Bakan, R., Kokonalioglu, H. T., & Çubuk, F. Y. (2024). Mezun Öğrencilerin, Akademisyenlerin ve Şeflerin Gastronomi Ve Gastronomi Eğitimine Bakış Açılarının Belirlenmesi. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Sciences*, 7(2), 555-579.
- Bayram, Ü., & Arıcı, S. (2021). Gastronomi Araştırmalarına Bütüncül Bir Bakış: Bibliyometrik Bir Analiz. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), 2734-2757.
- Beyter, N., Zıvalı, E. & Yalçın, E. (2019). Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi. *IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi* (19–21 Eylül 2019), 461–466.
- Bingöl, M. P., & Özkaya, F. (2020). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Temel Sanat Eğitimi Uygulamaları. *İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi*, 6(1), 175-192.
- Bişiren, A., & Genç, K. (2023). Türkiye’deki Üniversitelerde Verilen Aşçılık Eğitimi ile Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Karşılaştırılması. *Uluslararası Sosyal Bilimler ve Eğitim Dergisi*, 5(9), 337-350.
- Boz, N. (2024). Mutfakta Sürdürülebilir Gelecek: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminde Sürdürülebilirlik İncelemesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 29-41.
- Bozok, D., Kılıç, S. N., & Özdemir, S. S. (2017). Bibliometric analysis of rural tourism on tourism literature. *Journal of Human Sciences*, 14(1), 187-202.
- Bucak, T., & Yiğit, S. (2018). *Gastronomi Eğitiminde Profesyonel Mutfak Okullarının Etkisi: İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi (MSA) Üzerine Bir Araştırma*. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Kocaeli: Kocaeli Üniversitesi, 809-822.
- Cankül, D., & Ünal, M. (2021). Türkiye’de Turizm ve Gastronomi Alanında Menü İle İlgili Araştırmaların Bibliyometrik Analizi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(3), 569-576.
- Ceylan, V., & Sarıışık, M. (2018). *Moleküler Gastronomi Alanında Yapılan Çalışmaların Bibliyometrik Analizi Üzerine Bir Araştırma*. 1. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi (pp. 01-03). Sakarya, Türkiye.
- Çağlayan, E. (2019). Temel Sanat Eğitimi Dersinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimindeki Yeri ve Önemi. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 8(4), 3084-3095.
- Çakıcı, A.C., Yıldırım, O., & Karacaoğlu, S. (2013) Ulusal turizm kongreleri bildirilerinin bibliyometrik profili. *14. Ulusal Turizm Kongresi*, 05-08 Aralık 2013, Erciyes Üniversitesi, Kayseri.
- Çarbuğa, Ü., & Kocaman, E. M. (2019). Türkiye’de ve Dünyada Yiyecek İçecek Sektörüne Yönelik Eğitim Veren Lisans Programlarının Kıyaslanması. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(2), 143-150.

- Çarbuğa, Ü., Aydın, M., Sormaz, Ü., & Yılmaz, M. (2018). Gastronomi Eğitimi Veren Yükseköğretim Kurumlarının Uygulamalı Meslek Derslerinin Değerlendirilmesi. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (3), 1-9.
- Çekiç, İ., & Oğan, Y. A. (2023). Critical Outlook on The Problems of Formation and Content of Gastronomy and Culinary Arts Education [Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Şekil ve İçerik Sorunları Üzerine Eleştirel Bir Bakış]. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(2), 407–420.
- Çetin, K. (2023). Gastronomi Deneyimine İlişkin Bilimsel Bilginin Haritalanması: Bibliyometrik Bir Analiz. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 551-574.
- Çiçek, D., & Kozak, N. (2012). Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi’nde Yayımlanan Hakem Denetimli Makalelerin Bibliyometrik Profili. *Türk Kütüphaneciliği*, 26(4), 734-756.
- Çuhadar, M., & Morçin, İ. (2020). Türkiye’de Gastronomi Turizmi ile İlgili Çalışmaların Bibliyometrik Analizi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7(1), 92-106.
- Demir, Ö. (2023). *Gastronomi eğitimi ve yiyecek içecek endüstrisi arasındaki bağlantı(sızlık)lar: Paydaşlar üzerine araştırma ve model önerisi* Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Demir, Ö., & Seyhan, M. (2024). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Müfredatlarında Yer Alan Sanat İçerikli Derslerin Değerlendirilmesi. *Abant Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(3), 1003-1014.
- Demirses, İ., Bayrak, D., Kement, Ü., & Köksal, G. (2023). Gastronomi Deneyimi Üzerine Bibliyometrik Bir Araştırma. *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 5(2), 87-104.
- Denk, E., & Oğan, Y. (2025). Gastronomi ve Coğrafi İşaretlerin Sistematiik Derleme Tekniğiyle İncelenmesi, *Kent Akademisi Dergisi*, 18(2):999-1023.
- Deveci, B., Deveci, B., Aymanıuy, Y., & Aymanıuy, Ş. (2020). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademik Personelinin Eğitim Profili: Devlet Üniversiteleri Üzerine Bir Araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2506-2526.
- Diodato, V. P. (1994). *Dictionary of Bibliometrics*. USA: The Hawthorne Press.
- Eker, A., Soylu, S., & Kabacık, M. (2023). Yiyecek ve Koku Konulu Çalışmaların Bibliyometrik Analizi. *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 5(2), 132-147.
- Ercan, F. (2023). Türkiye’deki Gastronomi Turizmi Konulu Makalelerin Bibliyometrik Analizi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(2), 1058–1075.
- Eşitti, B. B., & Bay, E. (2023). Gastronomi Eğitimi Alanında Yayımlanan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 31-41.
- Evren, S., & Kozak, N. (2012). Türkiye’de 2000-2010 Yılları Arasında Yayımlanan Turizm Konulu Makalelerin Bibliyometrik Analizi. In N. Kozak & M. Yeşiltaş (Eds.), *Vi. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi Bildiri Kitabı* (ss. 250-267). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gazelci, S. C., & Aksoy, M. (2024). Türkiye’de Oluşturulan Teorik Gastronomi Rotalarının Bibliyometrik Analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 21(1), 149-167.

- Genç, Z. (2023). Sapanca İlçesindeki Beş Yıldızlı Otellerin Müşteri Yorumları ile İlgili Genel Bir Analiz ve “Temizlik” Algısının Değerlendirilmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 7(3), 511-523.
- Girgin, G. K., & Demir, Ö. (2023). Türkiye’deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimine Genel Bir Bakış. *Journal Of Gastronomy, Hospitality And Travel*. 6(1), 266-275.
- Görkem, O., & Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç Mi Kalındı, Acele Mi Ediliyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988.
- Gülcan, D., Ercan, M. O., & Katlav, E. Ö. (2021). Sürdürülebilir Gastronomi Turizminin Bibliyometrik Özellikler Açısından İncelenmesi. *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(4), 2540–2560.
- Güzeller, C. O., & Çeliker, N. (2017). Geçmişten Günümüze Gastronomi Bilimi: Bibliyometrik Bir Analiz. *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 88-102.
- Hall, C. M. (2011). Publish And Perish? Bibliometric Analysis, Journal Ranking and The Assessment of Research Quality in Tourism. *Tourism Management*, 32, 16–27.
- Hegarty, J. (2011). Achieving excellence by means of critical reflection and cultural imagination in culinary arts and gastronomy education. *Journal of Culinary Science & Technology*, 9 (2), 55–65.
- Işık, C., Günlü Küçükaltan, E., Kaygalak Çelebi, S., Çalkın, Ö., Enser, İ., & Çelik, A. (2019). Turizm ve Girişimcilik Alanında Yapılmış Çalışmaların Bibliyometrik Analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 119-149.
- İpar, M. S., Babaç, E., & Kök, A. (2020). Yeşil Nesil Restoranlara Yönelik Müşteri Yorumlarının İçerik Analizi ile Değerlendirilmesi, *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 3(2), 260-269.
- İşeri, C., & Öncel, S. (2024). Gastronomi Başlığı Altında Yayımlanmış Doktora Tezlerinin Bibliyometrik Analizi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(1), 187–203.
- Jeou-Shyan, L. & Lee, H. Y. (2010). What does it take to be a creative culinary artist? *Journal of Culinary Science & Technology*, 5 (2–3), 5–22.
- Karaca, E. (2018). *Dünya genelindeki yükseköğretim kurumlarında verilen gastronomi öğreniminin karşılaştırılmalı analizi* (Yüksek lisans tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı). Sakarya Üniversitesi.
- Karakaş, D., & Çelenk, M. (2024). Bibliometric Analysis of Graduate Thesis Written at the Field of Gastronomy and Culinary Arts at the Level of Doctoral. *Journal of Silk Road Tourism Research*, 4(1), 1-10.
- Kargiglioğlu, Ş. (2021). Sokak Lezzetleri Konusuyla İlgili Yapılan Çalışmaların Bibliyometrik Analizi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(3), 1857-1873.
- Kasaroğlu, K., Sarıbaş, Ö., & Güler, M. E. (2024). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitim Programlarının İncelenmesine Yönelik Bir Araştırma. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 27(51), 213-225.
- Keskin, O., & Kızıl, Ş. (2023). Gastronomi ve mutfak sanatları alanında kariyer planlamanın önündeki engeller. *Hakkari Review*, 7(2), 27-36.
- Köşker, H. (2020). Coğrafi İşaret Konusunda Yazılmış Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 10(4), 775-787.

- Kurnaz, A., Babür, T. E., & Kurnaz, H. A. (2018). Gastronomi Eğitiminde Bir Sosyal Sorumluluk Projesi: Mengen Ulusal Aşçılık Kampı. *OPUS International Journal of Society Researches*, 8(1), 504-520.
- Kurnaz, A., Kurnaz Akyurt, H. & Kılıç, B. (2014). Ön Lisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (32), 41-61.
- Mankan, E. (2016). Türkiye’de Sunulan Gastronomi Alanında Yüksek Lisans ve Doktora Tezlerinde Gastronomi Eğitiminin Yeri. *The Journal of Turk-Islam World Social Studies*, 9(9), 72-81.
- Mutlu, A. S. (2024). Gastronomi Kenti/Şehri Konulu Makalelerin Maxqda ile Bibliyometrik Analizi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 9(2), 169-188.
- Oğan, Y. (2024). Gastronomik Kimlik ve Miras Bağlamında Bir Bibliyometrik Analiz. *Tourism and Recreation*, 6(1), 76-88.
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-202.
- Özdemir, S., & Kasap, G. (2021). Ulusal Turizm Kongrelerinde “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” İle İlgili Yayınlanan Bildirilerin Bibliyometrik Analizi. *International Journal of Social Sciences and Education Research*, 7(4), 391-402.
- Öztürk, G., & Koç, F. (2024). Gastronomiyi Konu Alan Ulusal Doktora Tezlerinin Bibliyometrik Analizi. *Karadeniz Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 25-50.
- Padmanandam, K., Bheri, S. P. V. D. S., Vegesna, L. H., & Sruthi, K. (2021). A Speech Recognized Dynamic Word Cloud Visualization for Text Summarization. *Proceedings of the 6th International Conference on Inventive Computation Technologies*, ICICT 2021, 609–613
- Pritchard, A. (1969). Statistical Bibliography or Bibliometrics? *Journal of Documentation*, 25, 348-349.
- Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: Disiplinler arası bir buluşma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31 (1), 92–95.
- Sandıkçı, M., & Mutlu, H. (2019). Gastronomi Alanında Yayınlanan Makalelerin Bibliyometrik Profili (2013-2017). *The Journal of Social Sciences*, 6(33), 32-42.
- Sarı, D., Murat, B. D., Murat, E., & Samancı, M. (2024). Nörogastronomi Kavramı ve Uygulamalarının Bibliyometrik Analiz Yöntemi ile İncelenmesi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 11(3), 66-84.
- Sarioğlu, M., Avcıkurt, C., & Sezen, T. S. (2020). Gastronomi Eğitiminde Kavram Yanılgıları. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(4), 3408-3425.
- Semint, S., & Özbay, G. (2021). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminde İstihdam Yapısına İlişkin Bir Araştırma. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(3), 2060-2075.
- Sökmen, A., & Karamustafa, A. T. (2024). Gastronomi Eğitimi ile İlgili Yapılan Araştırmalar Üzerine Bir İnceleme. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 9(1), 18-38.
- Sökmen, C., & Özkanlı, O. (2018). Gastronomi Turizmi Alinyazının Gelişimi: Journal Of Tourism And Gastronomy Studies Dergisinde Yayımlanan Makaleler Üzerine Bir İnceleme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(2), 99-127.

- Sünnetçioğlu, A., Yalçinkaya, P., Olcay, M., & Mercan, Ş. O. (2017). Turizm Alanında Yazılmış Olan Gastronomiye İlişkin Tezlerin Bibliyometrik Profili. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 345–354.
- Şahin, E., Akdağ, G., Çakıcı, C., & Onur, N. (2018). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında Yayınlanan Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 30-41.
- Şat, R., Sezen, T. S., & Doğdubay, M. (2023). Türkiye’de Gastronomi Eğitiminin Tarihi ve Gelişimi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 34(3), 318-334.
- Şeyhanlıoğlu, H. Ö. (2023). Cumhuriyet Sonrası Türkiye’de Sürdürülebilir Gastronomiye Dair Hazırlanan Lisansüstü Tez Çalışmalarının Bibliyometrik Analizi. *Kent Akademisi*, 16(Türkiye Cumhuriyeti’nin 100. Yılı Özel Sayısı), 559–576.
- Şimşek, A., Solmaz, R., & Güleç, E. (2020). YÖK Atlas Verilerine Göre Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin Değerlendirilmesi: Ege Bölgesi Örneği. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 127-137.
- Temizkan, R., Bulgan, B., & Satı, A. (2024). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programlarında Görevli Öğretim Elemanlarının Analizi. *Annals of Gastronomy and Tourism Studies*, 1(2), 1-13.
- Temizkan, S. P., & Sever, Y. (2021). Gastronomi Eğitim Mutfaklarının Temel Mutfak Uygulamaları Kapsamında Planlanması: Gerekçendirme. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(2), 388-419.
- Timur, B. (2024). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminde Proje Temelli Öğrenme ve Akademik Motivasyon. *Tourism and Recreation*, 6(1), 170-181.
- Topal, H., & Gök, İ. (2020). Fine Dining Restoranların İstihdam Politikalarına Gastronomi Eğitiminin Etkisi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(4), 2883-2897.
- Turgut, H., & Güney, S. K. (2021). Üniversite Sektör İş Birliği Çerçevesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programlarının Türk Mutfağına Yönelik Derslerinin Sektör İhtiyaçları Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(4), 2776-2797.
- Tütüncü, Ö. (2019). Lisans Eğitiminde Mutfak Zanaatları ve Gastronomi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 30(1), 93-97.
- Uçuk, C. (2023). Afet Gastronomisi Kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri İçin Afet Durumlarında Mutfak Yönetimi Dersi Önerisi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(1), 459-471.
- Uygun, E., Levent, S., & Özkul, E. (2019). Lisans düzeyinde turizm eğitimi veren üniversitelerin ders programlarının kırsal turizm açısından incelenmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 498-516.
- Ünür, K., & Sünnetçioğlu, S. (2024). Gastronomi Eğitiminde Sanal Gerçeklik Teknolojilerinin Kullanımına Yönelik Gastronomi Akademisyenlerinin Görüşlerinin İncelenmesi. *Journal of Global Tourism and Technology Research*, 5(2), 76-89.
- Ünüvar, R. T. (2020). *Türkiye’de gastronomi eğitiminin mevcut durumu, sorunları ve çözüm önerileri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Varol, E., & Seçim, Y. (2022). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağının Tasarım ve Tetkiki: İstanbul Örneği. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 11(2), 763-782.
- Yalçın, H., & Esen, M. (2016). *Bilimin Metrisi*. H. Yalçın, M. Esen, S. Burmaoğlu & M. F. Sorkun (Ed.), Bilim, Teknoloji ve İnovasyon Çağında Araştırma Üniversitesi Olmak içinde (s. 101 – 128). Ankara: Pegem Akademi.
- Yaman, Z. Ö., & Bulduk, S. (2019). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Kalite Göstergeleri Açısından Değerlendirilmesi. *Business & Management Studies: An International Journal*, 7(5), 2770-2804.
- Yazıcıoğlu, İ., & Özata, E. (2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Ders Programı Algılarının Akademik Başarıları Üzerine Etkisi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(4), 17-32.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2013). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri (9. Genişletilmiş Baskı). Ankara: Seçkin Yayınevi.
- Yılmaz, İ., Düzgün, M., & Olcay, A. (2023). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminde Karşılaşılan Sorunların İncelenen Problem Durumları Bağlamında Analizi. *Aydın Gastronomy*, 7(1), 91-106.
- Yılmaz, O. G. (2019). Türkiye’de Ortaöğretim ve Yükseköğretim Düzeyindeki Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 6(1), 229-248.
- YÖK Atlas. (2024). *Gastronomi ve mutfak sanatları lisans programı*. <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=19024> Erişim tarihi: 14 Aralık 2024.