

Ulusal Turizm Kongrelerinde “gastronomi ve mutfak sanatları” ile ilgili yayınlanan bildirilerin bibliyometrik analizi

A bibliometric analysis of presentations in the field of “gastronomy and culinary arts” in National Tourism Congresses

Sibel Özdemir¹ ve Gülsüm Kasap²

¹Öğr. Gör., Yozgat Bozok Üniversitesi Sorgun Meslek Yüksekokulu, Yozgat/Türkiye, sibel.canik@yobu.edu.tr, ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0700-0823>

²Öğr. Gör., Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Eğirdir Meslek Yüksekokulu, Isparta/ Türkiye, gulsumtabak@isparta.edu.tr, ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8735-348X>

Makale Bilgisi	Öz
<p>Araştırma Makalesi</p> <p>Gönderilme: 12 Temmuz 2021 Düzeltilme: 17 Ekim 2021 Kabul: 19 Ekim 2021</p> <p>Anahtar kelimeler: Ulusal Turizm Kongreleri, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Bildiri</p>	<p>Bilimsel olarak yapılan çalışmaların belli zaman dilimlerinde araştırılması, çalışmaların nitelik ve nicelik açısından gelişmelerinin ortaya çıkarılması ve değerlendirilmesi konusunda önemli bir yer tutmaktadır. Gastronomi ve mutfak sanatları alanı gün geçtikçe önemi artan bir disiplin olarak karşımıza çıkmakta ve bu alanda yapılan çalışmaların sayısı dikkat çekecek bir boyuta ulaşmaktadır. Bu bağlamda çalışmada, 2010-2019 yılları aralığı seçilmiştir. Pandemi dolayısı UTK' ların düzenlenmemesi nedeniyle son yılların araştırmaya dahil edilemediği araştırmanın tarih aralığını belirlemiştir. Çalışmada “Ulusal Turizm Kongrelerinde” Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında hazırlanan bildirilerin çeşitli parametreler kullanılarak bibliyometrik analizle incelenmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda 10 kongrenin elektronik bildiriler kitabı taranmış ve 140 bildiriye ulaşılmıştır. Ulaşılan bildiriler istatistik program ile analiz edilmiş ve belirlenen parametreler frekans ve yüzde değerleri ile açıklanmıştır. Bulgulara göre, sayıca en fazla bildirinin 19. Ulusal Turizm Kongresinde yayınlandığı, genellikle 6-10 sayfa aralığında yazıldığı, görgül çalışmaların yoğunlukta olduğu, 3 anahtar kelimenin tercih edildiği, en fazla gastronomi anahtar kelimesinin kullanıldığı söylenebilir. Ayrıca veri toplama tekniği olarak anket tekniğinin kullanıldığı, bildirilere en çok katkı sağlayan üniversitenin “Mersin Üniversitesi” ve yazarların doktor öğretim üyesi unvanına sahip oldukları sonucuna varılmıştır. Araştırmalarda daha çok “İstanbul” ili üzerinde durulmuş ve bildirilerin en çok “Tüketici görüş ve düşünceleri” alanında yazıldığı belirlenmiştir.</p>
Article Info	Abstract
<p>Research Article</p> <p>Received: 12 July 2021 Revised: 17 October 2021 Accepted: 19 October 2021</p> <p>Keywords: National Tourism Congress, Gastronomy and Culinary Arts, Conference Paper</p>	<p>Examination of scientific studies at certain times is important in terms of revealing and evaluating the development of studies in terms of quantity and quality. The field of gastronomy and culinary arts emerges as a discipline whose importance is increasing day by day, and the number of studies in this field reaches a remarkable level. The main purpose of the study is to examine the papers published in the field of gastronomy in “National Tourism Congresses” bibliometrically. In this qualitatively designed research, descriptive analysis has been adopted for the accessed data. In the period of 2010-2019, total of 10 congress proceedings in electronic form were reviewed and 140 studies were derived. According to the results, it can be said the most of the papers were published at 19th National Tourism, average length of papers was 6 to 10, empirical studies with quantitative research approach and 3 keywords are preferred. In addition, it was concluded most frequently used data collection method was survey, the university that contributed the most to the papers was “Mersin University” and mostly written under the supervision of academicians who have “Assistant Professor” title. In addition to all, most preferred city as a research area is “Istanbul” and the topics of the study is heavily associated with “Consumer opinions and thoughts”.</p>

* Bu çalışma için Etik Kurul Onayı gerekmemektedir. Tüm sorumluluk yazarına aittir.

Kaynak göster: Özdemir, S. & Kasap, G. (2021). Ulusal Turizm Kongrelerinde “gastronomi ve mutfak sanatları” ile ilgili yayınlanan bildirilerin bibliyometrik analizi. *International Journal of Social Sciences and Education Research*, 7 (4), 391-402. DOI: <https://doi.org/10.24289/ijsser.969775>

1. Giriş

İnsanlığın var oluşundan bu yana yaşamı devam ettirmede yemek yemek belki de en temel insan aktivitelerinden biridir (Capaldi, 1996). Turistler seyahat ederken bütçelerinin neredeyse yarısını yiyecek ve içeceğe harcadıklarından (Boyne vd., 2002), yemek temel bir turizm ürünü olarak kabul edilmektedir (Lee vd., 2015). Bununla birlikte son yıllarda turist profilinde değişimler meydana gelmiştir. Artık turistlerin birçoğu destinasyonlara deniz, kum ve güneş üçlüsü yerine farklı turizm alternatiflerinden dolayı da seyahat etmektedirler. Bu sayede alternatif turizm çeşitleri turizm pazarında önemli bir yere sahip olmaktadır. Turistlerin bir destinasyon tercih ederken çekici bir etken olarak düşündükleri önemli faktörlerden biri durumundaki gastronomi, o bölgeye özgü ve o bölgeye ait olan tatlar olarak tanımlanabilir. Gastronomi kavramı ilk zamanlarda turizmde bir faaliyet olarak düşünülürken, daha sonraları gastronomi turizmi adıyla bir turizm türü olarak literatürde yer almaktadır (Kivela ve Crotts, 2005). Gastronomi turizmi; yiyecek, içeceklerin hazırlanması, sunulması, tüketilmesi sürecini içermekle beraber alternatif bir turizm türü olarak da günümüzde dikkat çekmektedir (Çalışkan, 2013).

Türkiye’de 1990 yılından beri düzenli olarak yapılan ulusal turizm kongrelerinde gastronomi turizmi farklı örneklem veya teknikler ile incelenmiştir. Bu kongrelere bir dönem ara verilmiş; daha sonra 2009 yılından itibaren tekrar düzenlenmeye devam edilmiştir. Her yıl düzenli olarak yapılan ulusal turizm kongrelerine ilişkin çıkarılan bildiri kitapçıkları süreli bir yayın olarak düşünülmektedir. Süreli yayınlar ülkedeki bilim düşüncesinin gelişip katkıda bulunmasına ve bilim kurumlarının meydana gelmesine olanak tanıyan yayın olma niteliğindedir. Bilimsel kongrelerde sunulan bildiriler alan bazında yazarların arasında iletişim aracı durumundadır. Bu nedenle, çalışmaların belirli kriterlere göre yayımlanması ve belli bir niteliğe sahip olması, aradaki iletişimi daha faal yapmaktadır (Çakıcı, Yıldırım ve Karacaoğlu, 2013).

Belli bir alanda yazılan literatürün gelişim evresini tespit etmek, araştırmacılara fikir vermek ve onlara rehberlik etmek için daha çok süreli yayınların değerlendirilmesinde bibliyometri çalışmalarından faydalanmaya başlanmıştır. Bu alanlardan biri de turizm sektörü içerisinde değerlendirilen gastronomi ve mutfak sanatları alanıdır. Turizm sektöründe gastronomi konulu çalışmaların artmasına rağmen, gastronomi araştırmalarının nasıl geliştiğini ve yazarların hangi çerçevelere dikkat ettiğini ve hangi konularla bağdaştırıldığını gösteren analizler çok azdır (Björk ve Kauppinen-Räisänen, 2016). Bu nedenle bu çalışmada amaç 2009-2019 yılları aralığında yazılmış olan “Ulusal Turizm Kongrelerinde” gastronomi ve mutfak sanatlarıyla ilişkili bildirilerin bibliyometrik olarak incelenmesidir.

2. Literatür taraması

Belirli bir disiplinde yapılan çalışmaların özelliklerini sayısal incelemelerle araştıran bir teknik aracı olan bibliyometrinin turizm alanında kullanılması giderek daha çok yaygınlaşmaktadır. Bibliyometri kısaca “kitap, dergi, makale gibi bilimsel bilgi paylaşım araçlarının matematiksel ve istatistiksel tekniklerle incelenmesi” (Diodato, 1994; Evren ve Kozak, 2012) olarak tanımlanabilir. Belirli bir disiplinin veya bilim dalının profilini tespit etmeyi amaçlayan bibliyometrik analiz bilimsel bilgi üretiminin gelişimini, eksikliklerini, odak merkezini ortaya çıkarmak bakımından da oldukça önem arz etmektedir (Işık vd., 2019).

Türkiye’de bibliyometrik çalışmalarla ilgili alanyazına bakıldığında, turizm ve turizm ile ilişkili bilim dallarında çeşitli çalışmaların gerçekleştirildiği görülmektedir. Bu çalışma alanlarından bir tanesi de gastronomi ve mutfak sanatlarıdır. Gastronomi; “ülke ya da bölge mutfaklarını birbirinden ayıran, bir ülkenin ya da bölgenin yiyeceklerini, yeme-içme alışkanlıklarını ve yiyecek hazırlama tekniklerini ifade etmektedir” (Kivela ve Crotts, 2005). Bir başka ifadeyle gastronomi, “kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen yeme-içme bilimi ve sanatı” olarak da tanımlanabilir (Çavuşoğlu, 2011). Gastronomi ve mutfak sanatlarının gelişim evresi yiyecek ve içecek işletmeciliğinin başlamasıyla beraber daha fazla popülerlik kazanmıştır. Yiyecek ve içeceğin, kültürel mirasın merkezine yerleşmesi de bu konunun incelenmesini zorunlu hale getirmiştir.

Türkiye’de turizm alanında yazılan ilk bibliyometrik araştırmalardan biri Kozak (1994) tarafından ele alınmıştır. Kozak (1994) çalışmasında 1990-1994 yılları aralığında Anatolia Dergisinde yayınlanan 249 makale unvan, konu, sayfa sayısı, yayın yılı, kurum, yazar sayısı, çeviri ve tercih edilen araştırma yaklaşımı gibi parametreler çerçevesinde incelenmiştir. Turizm alanındaki bibliyometrik araştırmaların artan hızına paralel olarak gastronomi alanında da bu tür çalışmalara ilgi duyulmaya ve yaygınlaşmaya başladığı görülmektedir. Tablo 1’de de ulusal alanyazında yayınlanan gastronomi ve mutfak sanatları alanında hazırlanan bibliyometrik çalışmalara yer verilmiştir.

Tablo 1. Ulusal alanyazında gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili yayınlanan bibliyometrik çalışmalar

Yazar	Yıl	İncelenen çalışma	Tez	Makale	Bildiri	Kitap	Diğer	Toplam
Aydın (2014)	1988-2013	“1988-2013 Yılları Arasında Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Alanında Yazılan Tezler”	179					179
Sarışık ve Özbay (2015)		“Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi”	9	59	7	7		82
Uyar ve Zengin (2015)	1983-2013	“Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması”	7	85			5	97
Altaş (2017)	1998-2017	“Türkçeye Tercüme Edilen Gastronomi Kitapları”				90		90
Güzeller ve Çeliker (2017)	1970-2017	“Geçmişten Günümüze Gastronomi Bilimi: Bibliyometrik Bir Analiz”		414	111	93	74	703
Sünnetçioğlu vd. (2017)	1987-2017	“Turizm Alanında Yazılmış Gastronomiye İlişkin Tezler”	33					33
Yılmaz (2017a)	2004-2015	“Restoranlarda Bahşiş Konusu ile İlgili Yayınlanan Makaleler”		201				201
Yılmaz (2017b)	2009-2015	“Ulusal Turizm Kongrelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanı ile İlgili Yayınlanan Bildiriler”			63			63
Altaş ve Acar (2018)	1987-2018	“Gastronomi Alanında Yazılan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Profili”	51					51
Ayaz ve Türkmen (2018)	1999-2017	“Yöresel Yiyecekleri Konu Alan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi”	45					45
Boyras ve Sandıkçı (2018)	2013-2017	“Turizm Kongrelerinde Yer Alan Gastronomi Bildirilerinin Değerlendirilmesi”			285			
Göyce vd. (2018)	2001-2017	“Destinasyon Pazarlamasında Gastronominin Rolü: Bibliyometrik Bir Analiz”	3	48		5		56
Sökmen ve Özkanlı (2018)	2013-2018	“Gastronomi Turizmi Alanyazının Gelişimi: Journal Of Tourism And Gastronomy Studies Dergisinde Yayımlanan Makaleler Üzerine Bir İnceleme”		281				281
Şahin, Akdağ, Çakıcı ve Onur (2018)	2014-2017	“Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim DallarındaYayımlanan Tezlerin Bibliyometrik Analizi”	23					23
Tayfun vd. (2018)	1990-2018	“Turizm Alanında Yiyecek ve İçecek ile İlgili Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi”	164					164
“Acar, Güldemir ve Aksöz (2019)	1994-2017	“Gastronomiye Çok Disiplinli Bakış: Lisansüstü Tezlerine Yönelik Bir Değerlendirme”	189					189
Deniz (2019)	1974-20	“SSCI Q1 Kategorisinde Yer Alan Uluslararası Turizm Dergileri Örneğinde Gastronomi Konusu Üzerine Bir İnceleme”		54				54
Nebioğlu (2019)	1970-20	“Turizm ve Yiyecek Tüketimi: Uluslararası Alanyazın Üzerine Bibliyometrik Bir Analiz”		214	37	1	3	265
Sandıkçı ve Mutlu (2019)	2013-20	“Gastronomi AlanındaYayımlanan Makalelerin Bibliyometrik Profili (2013-2017)”		202				202
Çuhadar ve Morçin (2020)	1990-2019	“Türkiye’de Gastronomi Turizmi ile İlgili Çalışmaların Bibliyometrik Analizi”	47	161	268	18	18	512
Ercan (2020)	2010-2020	“Türkiye’deki Gastronomi Turizmi Konulu Makalelerin Bibliyometrik Analizi”		84				84
Köşker (2020)	2001-2019	“Coğrafi İşaret Konusunda Yazılmış Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi”	43					43
Tekeli ve Kırıcı Tekeli (2020)	1975-2020	“Gastronomi Turizmine Yönelik Araştırmaların Bibliyometrik Analizi”		24	11	10		45
Süslü ve Demir (2020)	2013-2019	“Gastronomi Dergilerinde Yer Alan Gastronomi Makalelerinin Bibliyometrik Analizi”		368				368

Kaynak: Araştırmacı tarafından oluşturulmuştur

Literatürdeki araştırmalarda gastronomi ve mutrak sanatlarıyla ilgili birden fazla alanda yazılan (tez, makale, bildiri, kitap, diğer) çalışmaları inceleyen araştırmalarla birlikte (Sarışık ve “Özbay, 2015; Uyar ve Zengin, 2015;” Güzeller ve Çeliker, 2017; Gövce, Özdoğan ve Şimşek, 2018; Nebioğlu, 2019; Çuhadar ve Morçin, 2020; Tekeli ve Kırcı Tekeli, 2020) sadece lisansüstü çalışmaları analiz eden çalışmalar (Aydın, 2014; Sünnetçioğlu vd., 2017; Altaş ve Acar, 2018; Ayaz ve Türkmen 2018; Şahin vd., 2018; Tayfun vd., 2018; Acar, Güldemir ve Aksöz, 2019; Köşker, 2020) bulunmaktadır. Ayrıca belirli bir dergide yayınlanan makaleleri inceleyen çalışmalar da (Yılmaz, 2017a; Sökmen ve Özkanlı, 2018; Deniz, 2019; Sandıkçı ve Mutlu, 2019; Ercan, 2020; Süslü ve Demir, 2020) mevcuttur. Sadece kitaplardaki gastronomi konularını inceleyen çalışma sayısı ise 1 tanedir (Altaş, 2017).

Tablo 1 incelendiğinde gastronomi turizmine yönelik bibliyometrik analizlerin daha çok makale ve tezler üzerinde yapıldığı görülmektedir. Buna rağmen gastronomi alanında yazılmış kitap ve bildirimlerle ilgili bibliyometrik çalışmaların daha az sayıda olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca periyodik ve alana özgü olarak düzenlenen kongrelerdeki gastronomi çalışmalarını analiz eden sadece 2 çalışmaya rastlanmıştır (Yılmaz, 2017b; Boyraz ve Sandıkçı, 2018). Ancak bu çalışmaların her geçen gün alanı genişleyen ve farklı disiplinlerle ilişkilendirilen gastronomi ile ilgili güncel verileri kapsamadığı ve bu nedenle literatürde bir boşluk olduğu görülmüştür. Ayrıca ele alınan çalışma analiz edilen parametreler açısından da farklılıklara sahiptir. Araştırmada bu noktada, alan yazındaki eksikliğin giderilmesi ve verilerin güncellenmesi amacıyla 2010-2019 yılları aralığında düzenlenen ulusal kongrelerde gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki bildirimlerin bibliyometrik analize tabi tutulması hedeflenmiştir.

3. Yöntem

Bu araştırma ile günümüzde oldukça önem arz eden ve turizm türü olarak da literatürde yer alan gastronomi turizmi ile ilgili yapılan bildirimlerin farklı parametreler bakımından incelenmesi amaçlanmıştır. Araştırmada evren olarak, Türkiye’de 2010- 2019 yılları arasında yapılan ulusal turizm kongrelerinde sunulan gastronomi alanındaki tam metin bildirimleri seçilmiştir. Bu aşamada ilk olarak ulusal turizm kongreleri hakkında bilgiler tespit edilmiştir (<https://utk20.anadolu.edu.tr>). Daha sonra ulaşılan kongrelerin web sitelerine ve bildiri kitaplarına erişim sağlanmış ve bildiri kitaplarındaki gastronomi alanıyla ilgili bildirimlerin tespit edilmesi için tüm bildirimlerin başlık, özet, anahtar kelimeler açısından içerik analizi yapılarak yayınlanmış çalışmaların gastronomi temasında olup olmadığı belirlenmiştir.

Bu noktadan hareket edilerek belirtilen nitelikleri taşıyan 10 farklı kongreden gastronomiyle ilgili olan 140 bildiriye ulaşılmıştır. Daha sonra ulaşılan bildirimler bibliyometrik analize tabi tutulmuştur. Bibliyometri terimini tanımlayan ilk yazarlardan biri olan Allan Pritchard, 1969 yılında bibliyometriyi “yazılı ve diğer iletişim araçlarına belirlenen istatistiksel ve matematiksel tekniklerin uygulanması” olarak tanımlamıştır (Canik ve Güneren Özdemir, 2017). Bibliyometrik çalışmalarda çalışmaların veya yayınların çeşitli özelliklerinin çözümlenmesiyle bilimsel iletişim ile ilgili bulgular ortaya çıkmaktadır. Bu özelliklerin bazıları; yayın türü, yayın yeri, yayın dili, yazarın unvanı, araştırma konusu, atıf, referans kaynak (türü, dili, yaşı vb.), yayın çeviri durumu, anahtar kelime ve sayfa sayısı gibi çok sayıda parametreden oluşmaktadır. Çalışmaya dahil edilen bildirimler, SPSS programı ile sıklık ve yüzdelik analizleriyle çözümlenmiş ve aşağıda belirtilen bibliyometrik parametrelere göre incelenmiştir.

- Bildirimlerin kongrelere ve yıllara göre dağılımı
- Bildirimlerin yıl ve sayfa aralığına göre dağılımı
- Bildirimlerde kullanılan araştırma metodlarına göre dağılımı
- Bildirimlerin anahtar kelime sayısına göre dağılımı
- Bildirimlerin anahtar kelimelere göre dağılımı
- Bildirimlerin yıl ve veri toplama aracına göre dağılımı
- Bildirilere katkı sağlayan üniversitelerin dağılımı
- Bildirimlerin çalışma konularına göre gösterdiği dağılımı
- Bildirimlerindeki yazarların unvanlarına göre dağılımı
- Bildirimlerin araştırdığı illere göre dağılımı

4. Bulgular

Araştırmanın amacı doğrultusunda ulusal turizm kongrelerinde gastronomi alanında yazılmış bildirimlere ulaşılmıştır. 2010-2019 yılları aralığında ulusal turizm kongrelerinde toplam 1031 bildirim yayımlandığı belirlenmiştir. Bu yıllar içerisinde gastronomi ve mutfak sanatları alanı konusunda toplam 140 bildiri sunulmuştur. Gastronomiyle ilgili bildirimlerin toplam bildiri sayısına oranı ise %13,57 olarak hesaplanmıştır. Konuyla ilgili en fazla araştırmanın 34 bildiri (%21,5) ile 2019 yılında gerçekleştirilen 20. UTK kapsamında yapıldığı söylenebilir. Ek olarak

“Ulusal Turizm Kongrelerinde” yıllar itibariyle gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili yayınlanan bildirilerin sayısında artış gözlemlenmiştir. Bu da bu kavramın daha fazla ilgi gördüğünü ve araştırıldığını göstermektedir.

Tablo 2. Gastronomi turizmine yönelik yapılmış araştırmaların yıllara göre dağılımı

Kongre/Yıl	Toplam bildiri	Toplam bildiriler içinde gastronomi bildiri yüzdeleri	Gastronomiyle ilgili bildiri sayısı
11. UTK-2010	72	5,5	4
12. UTK-2011	67	7,4	5
13. UTK-2012	80	7,5	6
14. UTK-2013	81	12,3	11
15. UTK-2014	112	10,7	11
16. UTK-2015	108	12,0	13
17. UTK-2016	148	10,1	15
18. UTK-2017	112	21,4	24
19. UTK-2018	93	18,2	17
20. UTK-2019	158	21,5	34
Genel Toplam	1031	13,57	140

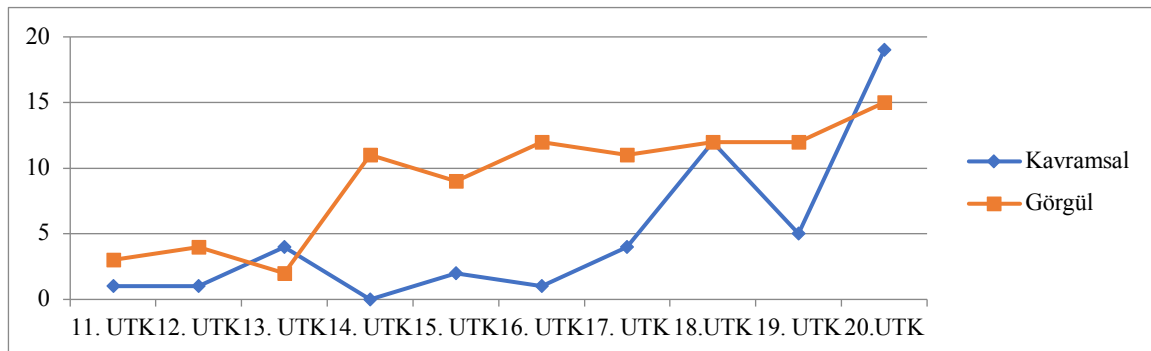
Bildirilerin sayfa sayısına göre dağılımı beş farklı grupta incelenmiştir. 1-5, 6-10, 11-15, 16-20, 21 ve üzeri şeklindedir. Bu bağlamda 6-10 sayfa aralığında olan bildirilerin sayısı diğerlerine göre daha fazladır. Sayfa sayılarının incelenmesindeki amaç, yazarların konuyu ele alma uzunluğu hakkında bir fikir sahibi olmaktır. Ancak bildiri sayfa sayıları üzerinde özellikle yazım kurallarında belirtilen kuralların birinci derecede etkili olduğu düşünülmektedir.

Tablo 3. Bildirilerin sayfa sayılarının yıllara göre dağılımı

Kongre/Yıl	Sayfa aralığı					Toplam
	1-5	6-10	11-15	16-20	21 ve üzeri	
11. UTK-2010	0	1	3	0	0	4
12. UTK-2011	1	3	1	0	0	5
13. UTK-2012	0	3	1	2	0	6
14. UTK-2013	0	0	2	6	3	11
15. UTK-2014	0	1	7	3	0	11
16. UTK-2015	0	0	4	9	0	13
17. UTK-2016	0	10	5	0	0	15
18. UTK-2017	0	18	6	0	0	24
19. UTK-2018	0	2	12	2	1	17
20. UTK-2019	3	28	3	0	0	34
Toplam	4	66	43	22	4	140

Bildirilerde kullanılan araştırma türleri incelendiğinde, çalışmaya dahil edilen yıllar arasında gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili yayınlanan 140 bildirinin %35’inde (49 bildiri) kavramsal yaklaşım kullanılırken %65’inde (91 bildiri) görgül yaklaşım tercih edilmiştir (Şekil 1). Yıllar içerisinde görgül araştırmalarının sayısının giderek artış gösterdiği söylenebilir. Ayrıca kavramsal çalışma metoduna olan ilginin son yılda yapılan UTK’da görgül araştırmaları geçtiği gözlemlenmiştir.

Şekil 1. Bildirilerin araştırma yaklaşımlarının yıllara göre dağılımı



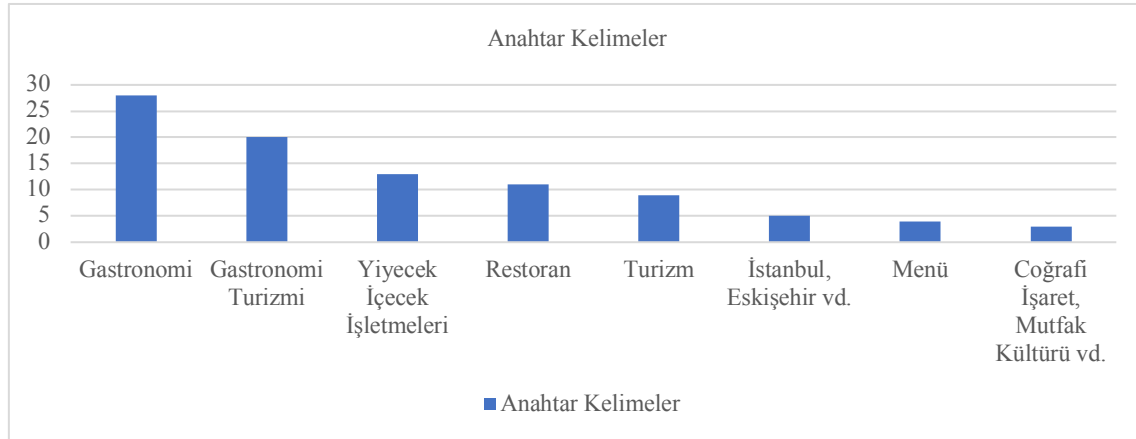
Tablo 4'te bildirilerde kullanılan anahtar kelime sayılarıyla ilgili detaylarına yer verilmiştir. Bu kapsamda bildirilerin %44,28'inde (62 bildiri) üç anahtar kelime, %35,71'inde (50 bildiri) dört anahtar kelime, %16,42'sinde (23 bildiri) beş anahtar kelime, %3,57'sinde (5 bildiri) iki anahtar kelime kullanılmıştır.

Tablo 4. Bildirilerin anahtar kelime sayısına göre dağılımı

Anahtar kelime sayısı	Sıklık	%
2 anahtar kelime	5	3,57
3 anahtar kelime	62	44,28
4 anahtar kelime	50	35,71
5 anahtar kelime	23	16,42
Toplam	140	100,0

İncelenen 140 bildiri içerisinde en çok kullanılan anahtar kelimeleri gösteren grafik Şekil 2'de gösterilmiştir. Yapılan analiz neticesinde toplam 514 anahtar kelime tespit edilmiş ve aynı olanlar gruplandırılmıştır. Buna göre en çok tekrar eden anahtar kelime %5,4 (28 kere) ile gastronomidir. Bu kelimedenden sonra ise 20 kere (%3,9) gastronomi turizmi kelimesinin kullanıldığı belirlenmiştir. 13 kere (%2,5) yiyecek içecek işletmeleri, 11 kere (%2,1) restoran, 9 kere de (%1,8) turizm kelimelerinin tercih edildiği görülmektedir. Buna ek olarak 5 kere (%1,0) Eskişehir, İstanbul, Mardin, Türk Mutfağı, yerel yiyecek; 4 kere (%0,8) menü, 3 kere (%0,6) coğrafi işaret, Gaziantep, mutfak kültürü, restoran tercihi, şehir turizmi, tüketici, yemek kültürü ve yöresel ürün kelimeleri tespit edilmiştir. Bunların dışında coğrafi işaretleme, festival, fiziksel kanıtlar, gastronomi deneyimi, gastronomi festivalleri, gastronomi müzeleri, hizmet kalitesi vb. kelimelere de rastlanılmıştır.

Şekil 2. Bildirilerin anahtar kelimelere göre dağılımı



Tablo 5'te gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili yazılan bildirilerde tercih edilen veri toplama tekniğinin nasıl dağılım gösterdiği yer almaktadır. Elde edilen bulgulara göre incelenen 140 bildiri içerisinde 60 bildiri ile en fazla anket tekniğinin tercih edildiği söylenebilir (%42,85). Onu takiben 48 bildiri (%34,28) doküman inceleme, 27 bildiri (%19,28) görüşme ve mülakat tekniğinin tercih edildiği belirlenmiştir. Gözlem tekniği kullanılan bildiriye ise rastlanılmamıştır.

Tablo 5. Bildirilerin yıl ve veri toplama aracına göre dağılımı

	Kongre/Yıl										Toplam
	11. UTK 2010	12. UTK 2011	13. UTK 2012	14. UTK 2013	15. UTK 2014	16. UTK 2015	17. UTK 2016	18. UTK 2017	19. UTK 2018	20. UTK 2019	
Veri toplama aracı											
Anket	2	3	2	9	7	11	6	9	6	5	60
Görüşme/mülakat	1	1	0	2	2	1	4	3	5	8	27
Gözlem	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Doküman	1	1	4	0	2	0	5	12	5	18	48
Gözlem/Görüşme	0	0	0	0	0	1	0	0	0	3	4
Anket/Görüşme	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1

Bildiri yazarlarının hangi kurumlarda çalıştığı ile ilgili bilgiler Tablo 6'da yer almaktadır. Gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili bildiriye 64 farklı üniversitede görev yapan kişilerin katkıda bulunduğu görülmektedir.

Elde edilen bulgulara göre en fazla bildirinin Mersin Üniversitesi'nde (%11,5) görev yapan akademisyenler tarafından yazıldığı belirlenmiştir. Bu üniversiteyi Anadolu Üniversitesi (%9,1), Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi (%6,4) ve Çanakkale Üniversitesi (%4,8) takip etmektedir. Bildirilere üniversite dışından da katkı sağlayan kişiler mevcuttur. Bu kişilerden biri Antakya Gastronomi Derneği (dernek üyesi), bir diğeri ise otel personeldir.

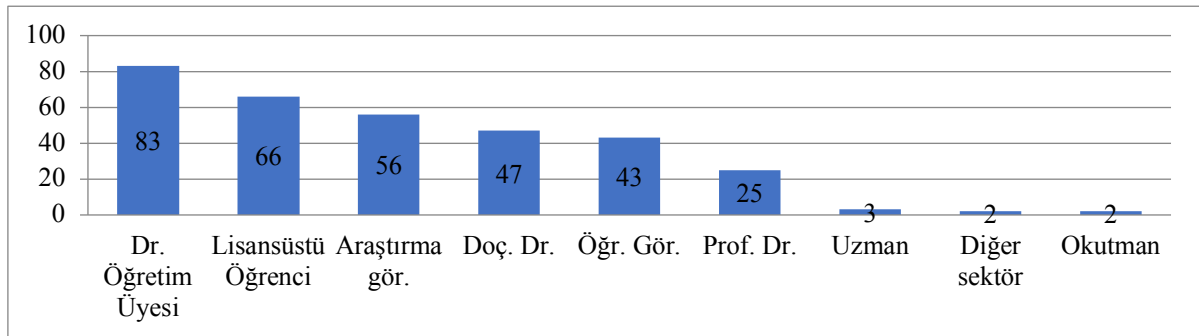
Tablo 6. Yazarların çalıştığı kurumlara göre dağılım

Kurum ismi	N	%
"Mersin Üniversitesi"	38	11,5
"Anadolu Üniversitesi"	30	9,1
"Muğla Sıtkı Koçman"	21	6,4
"Çanakkale 18 Mart Üniversitesi"	16	4,8
Erciyes Üniversitesi	15	4,5
"Balıkesir Üniversitesi"	14	4,2
Akdeniz Üniversitesi	13	3,9
"Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi"	13	3,9
9 Eylül Üniversitesi	10	3,0
"Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi"	10	3,0
Sakarya Üniversitesi	10	3,0
Gazi Üniversitesi	9	2,7
Mardin Artuklu Üniversitesi	9	2,7
Süleyman Demirel Üniversitesi	8	2,4
İstanbul Arel Üniversitesi	7	2,1
Afyon Kocatepe Üniversitesi	6	1,8
Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	6	1,8
"Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi"	5	1,5
"İstanbul Üniversitesi"	5	1,5
Üniversite Dışı	2	0,6
Diğer Üniversiteler	81	24,6
Toplam	328	100

*Yazarların katkı sağladığı kurumlar tek tek değerlendirilmiştir.

Bildiri yazarlarının unvanları Prof., Doç. Dr., Dr. Öğr. Üyesi., Arş. Gör., Öğr. Gör., Okutman, Uzman, lisansüstü öğrenci ve diğer sektör şeklinde sınıflandırılmaktadır. Yapılan incelemeler sonucunda 12. Ulusal Turizm Kongresi'nde yayınlanan bildirilerin yazarlarının unvanlarının belirtilmediği görülmüştür. Ancak yazarların YÖK personelindeki akademik özgeçmişine bakılmış ve tabloya eklenmiştir. Elde edilen sonuçlara göre en fazla bildiri yayınlayan yazarların sırasıyla doktor öğretim üyesi (%25,3), lisansüstü öğrenci (%20,1), araştırma görevlisi (%17), doçent doktor (%14,3), öğretim görevlisi (%13,1) olduğu tespit edilmiştir. Bunun yanı sıra diğer yazarların profesör doktor (%7,6), uzman (%0,9), diğer (%0,6) ve okutman (%0,6) unvanına sahip olduğu sonucuna varılmıştır.

Şekil 3. Yazarların unvanlarına göre dağılımı



Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili yazılan makalelerin konu olduğu il sayısı toplamı 40'tır. Bu iller incelendiğinde 13 (%7,38) çalışma ile İstanbul ilk sırada yer almaktadır. İstanbul'un ardından 9 (%5,11) çalışma ile Eskişehir, 7 (%3,97) çalışma ile Çanakkale ve Muğla, 6 (%3,40) çalışma ile Antalya, Gaziantep, Kayseri, Mersin, Nevşehir, Aydın ve İzmir, 5 (%2,84) çalışma ile Mardin yer almaktadır. Ayrıca 4 (%3,74) çalışma ile Afyon ve 3 çalışma (%1,70) ile Adana, Ankara, Bolu, Şanlıurfa sıralanabilir. İncelenen çalışmalar arasında 36 çalışmada ise herhangi bir il değerlendirilmeye alınmamıştır. Ayrıca yurtdışındaki ülkelerin de (Kuala Lumpur, Londra, Parma, Zahle, Bangkok, New York, Paris, Tokyo, Singapur, İtalya ve Dubai) incelendiği tespit edilmiştir.

Tablo 7. Bildirilerin araştırıldığı illere göre dağılımı

İl	N	%	İl	n	%
İstanbul	13	7,38	İzmir	6	3,40
Eskişehir	9	5,11	Mardin	5	2,84
Çanakkale	7	3,97	Afyonkarahisar	4	2,74
Muğla	7	3,97	Adana	3	1,70
Antalya	6	3,40	Ankara	3	1,70
Gaziantep	6	3,40	Bolu	3	1,70
Kayseri	6	3,40	Şanlıurfa	3	1,70
Mersin	6	3,40	Belirtilmemiş	36	20,4
Nevşehir	6	3,40	Yurtdışı	11	6,24
Aydın	6	3,40	Diğer	30	17,0
Toplam: 176					

*Toplam 174 çıkmasının nedeni bazı çalışmalarda birden fazla ilin araştırılmasıdır

Tablo 8’ de bildirilerin konu bakımından gastronomi ve mutfak sanatları olgusunun hangi alanda yazıldıklarına ilişkin dağılımına yer verilmiştir. Bu bulgulara göre 16 gastronomi teması arasında bildirilerin %28,53 oranında en çok “Tüketici görüş ve davranışları” konusunda yoğunluk yaşandığı tespit edilmiştir. Diğer ifadeyle turizm kongrelerinde gastronomi alanında yayınlanan bildirilerin çoğu tüketicilerin gerek işletme gerekse de ürünler hakkındaki görüşlerini incelemişler ve bunu davranışlarına ne kadar yansıttıklarını ortaya koymaya çalışmışlardır. Bunun yanı sıra “Yiyecek- içecek işletme uygulamaları” %11,59 oranıyla ikinci, “Gastronomi alanyazını” ise %10,86 oranıyla üçüncü tercih edilen konu olmuştur. Diğer taraftan 12 (%8,69) bildiride “Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi”, 9 (%6,52) bildiride “Yiyecek- içecek işletmelerinde çalışan işgören ve yöneticiler”, 8 (%5,79) bildiride “Menü Planlama” konusu ele alınmıştır. Yapılan incelemeler neticesinde “Gastronomide yeni trendler” konusu adında füzyon mutfak, moleküler mutfak, vegan beslenme, foodie ve NBN mutfak alt başlıklarına rastlanmıştır.

Tablo 8. Bildirilerin konu alanlarına göre dağılımı

Konu Alanı	n	%
Tüketici görüş ve davranışları	39	28,53
Yiyecek-içecek işletme uygulamaları	16	11,59
Gastronomi alanyazını	15	10,86
Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi	12	8,69
Yiyecek- içecek işletmelerinde çalışan işgören ve yöneticiler	9	6,52
Menü Planlama	8	5,79
Coğrafi işaretleme	6	4,34
Gastronomide yeni trendler	5	3,62
Eğitim ve kariyer	5	3,62
Gastronomi müzeleri	5	3,62
Gastronomik ürünler	5	3,62
Gastronomide Sürdürülebilirlik	3	2,17
Personel sorunları	3	2,17
Hizmet	3	2,17
Şikâyet yönetimi	3	2,17
Gastronominin Diğer Disiplinlerle İlişkisi	3	2,17
Toplam	140	100

5. Sonuç ve öneriler

Son dönemlerde gastronomi ve mutfak sanatları alanının akademik disiplin olarak hızla ilerlediği görülmektedir. Gastronomi alanına ait akademik dergilerin varlığının artması ve bu alanlara özgü bilimsel çalışmaların sayısındaki artış önemli ve dikkat çeken gelişme olarak düşünülmektedir (Yılmaz, 2015). Bu nedenle çalışma, 2010-2019 yılları arasında düzenlenen Ulusal Turizm Kongrelerinde gastronomi ve mutfak sanatları alanını konu alan bildirilerin çeşitli parametreler dikkate alınarak incelenmesini kapsamaktadır. Bu amaç çerçevesinde çalışmada Ulusal Turizm Kongrelerinde yayınlanan elektronik bildiri kitapları taranmış ve gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili 140 bildiriye ulaşılmıştır.

“Yapılan analizler sonucunda gastronomi turizmine yönelik yapılan araştırmalarda” “yayın yılları”, “sayfa aralıkları”, “araştırma metotları”, “anahtar kelime sayısı”, “anahtar kelime”, “veri toplama aracı”, “ilgili kurumlar”, “konu”, “unvan” ve “il” çerçevesinde değerlendirmeler yapılmıştır. 2010-2019 yılları arasında gastronomi ve mutfak sanatları alanında yapılan çalışmaların en çok 20. Ulusal Turizm kongresinde yayınlandığı sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca yapılan araştırmada Ulusal Turizm Kongrelerinde yıllar itibarıyla gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili yayınlanan bildirimlerin sayısının giderek artış gösterdiğini söylenebilir. Benzer bir şekilde Tekeli ve Kırıcı Tekeli (2020) yaptıkları çalışmada benzer sonuçlara ulaşmıştır. Bildirimlerin genel olarak 6-10 sayfa arasında yazıldığı ve görgül araştırma yaklaşımının benimsendiği tespit edilmiştir. Bu sonuç Çakıcı vd. (2013), Kodaş (2014), Şahin ve Acun (2015)’ un yaptıkları çalışmalarla paralellik göstermektedir. Ayrıca çalışmada en çok tercih edilen anahtar kelimeler belirlenmiştir. Buna göre sırasıyla gastronomi, gastronomi turizmi, yiyecek içecek işletmeleri, restoran, turizm, İstanbul, Türk Mutfağı gibi kelimelerin kullanıldığı görülmüştür. Elde edilen bu sonuçlar araştırmada ele alınan parametreleri destekler niteliktedir. En çok araştırma yapılan ilin İstanbul olması, çalışılan konular arasında gastronomi turizminin ön sıralarda olması vb. araştırmacıların anahtar kelimeleri konuya uygun belirlediklerini düşündürmektedir.

Araştırmaların daha çok üç anahtar kelimeyle yazıldığı, veri toplama aracı olarak diğer tekniklere oranla anket tekniğinin tercih edildiği tespit edilmiştir. Ayrıca bildirimlere kurum bazında en çok katkı sağlayan üniversitenin Mersin Üniversitesi olduğu belirlenmiştir. Bu bulgu Boyraz ve Sandıkçı’ nın (2018) yaptığı çalışmayla örtüşmektedir. Bildirimlere üniversite dışından da katkı sağlayan kişiler mevcuttur. Bu kişilerden biri Antakya Gastronomi Dernek üyesi, bir diğeri ise otel personelidir. Elde edilen sonuçlara ek olarak daha çok doktor öğretim üyesi unvanına sahip yazarların bu çalışmalara katkı sağladığı sonucuna ulaşılmıştır. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili yazılan bildirimlerin konu olduğu il sayısı toplamı 40’tır. Bu iller incelendiğinde İstanbul ilk sırada yer almaktadır. Turizmi kongrelerinde gastronomi alanıyla ilgili bildiri araştırmaları konu bakımından en çok “Tüketici görüş ve davranışları”, “Yiyecek-içecek işletme uygulamaları” ve “Gastronomi alanyazını” üzerine gerçekleştirilmiştir.

Araştırmada veri elde etmek için sadece “Ulusal Turizm Kongrelerinden” yararlanılması bu çalışmanın en temel sınırlılığını oluşturmaktadır. Diğer sınırlılıkları ise, pandemiden dolayı UTK (Ulusal Turizm Kongresi)’ ların düzenlenmemesi nedeniyle son yılların araştırmaya dahil edilememesi, ayrıca konuyla ilgili hazırlanan bilimsel yayınların toplanmasında sadece yukarıda belirtilen parametrelerin kullanılması bir diğer sınırlılığı oluşturmaktadır.

Gastronomi ve mutfak sanatları alanıyla ilgili 2010-2019 yılları arasındaki bildirimlerin bibliyometrik olarak incelenmesi çalışmanın özgünlüğünü ortaya koymaktadır. Bu çalışmayla birlikte veriler güncellenmiş ve alana katkı sağlanmıştır. Bunun yanı sıra çalışma bugüne denk kongrede yapılmış çalışmaların bibliyometrik açıdan özetlemesi nedeniyle de özgünlük ve önem taşımaktadır. Diğer yandan alanyazında ilgili çalışmaların yönünü ve eğilimlerini göstermesi açısından da çalışmanın ilgili alana katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Ayrıca kongrenin bundan sonraki yayınlanacak bildirimlere de bir kaynak oluşturması beklenmektedir. Bunun yanı sıra gastronomi alanının detaylı analizinin yapılması ve belirli parametreler içerisinde sistematik olarak incelenmesi de bu çalışmanın önemini vurgulamaktadır. Son olarak Ulusal Turizm Kongresinin ilk defa yapılmasından 2019 yılına kadar yayınlanan bildirimler üzerinden gerçekleştirilen bu bibliyometrik analiz çalışması kongrenin gelişimini sergilemek açısından özgünlük ve önem arz etmektedir.

Gelecekteki çalışmalarda, bu konu ile ilgili bibliyometrik çalışmaların belirli aralıklarla tekrar edilmesi, başka parametreler çerçevesinde ele alınması ve araştırma alanının daha geniş tutulması alana daha geniş ölçüde bakılmasını sağlayacak ve diğer çalışmalarla karşılaştırma yapma imkânını da sunacağı düşünülmektedir.

Yazarların katkı oranı beyanı

Yazarlar makalenin veri toplama, veri analizi, raporlaştırma ve diğer aşamalarından eşit düzeyde sorumlu olduğunu beyan ederler.

Çıkar Çatışması

Bu çalışmada yazarlar tarafından herhangi bir çıkar çatışması belirtilmemiştir.

Etik Kurul Onayı

Bu çalışma için Etik Kurul Onayı gerekmemektedir. Tüm sorumluluk yazarına aittir.

Kaynakça

- Acar, D., Güldemir, O. ve Aksöz, E.O. (2020). Gastronomiye Çok Disiplinli Bakış: Lisansüstü Tezlerine Yönelik Bir Değerlendirme. *İğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 21, 535-558
- Altaş, A. (2017). Türkçe'ye Tercüme Edilen Gastronomi Kitaplarının Bibliyometrik Analizi. *Kırklareli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 103-117.
- Anadolu Üniversitesi. (2020). 20. Ulusal Turizm Kongresi ve 4. Uluslararası Turizm Kongresi Hakkında Bilgi. <https://utk20.anadolu.edu.tr/sayfa/bildiri-kitab%C4%B1>
- Altaş, A. ve Acar, Y. (2018). Gastronomi Alanında Yazılan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Profili. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 10(3), 1-10
- Ayaz, N. ve Türkmen, B.M. (2018) Yöresel Yiyecekleri Konu Alan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 2(1), 22-38.
- Aydın, B. (2017). YÖK Tez Merkezinde Yiyecek İçecek İşletmeciliği Alanında Kayıtlı Bulunan Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 2(1), 23-38.
- Björk, P. ve Kauppinen, H.R. (2016). Exploring the Multi-Dimensionality of Travellers' Culinary-Gastronomic Experiences. *Current Issues in Tourism*, 19(12), 1260-1280.
- Boyne, S., Williams, F. ve Hall, D. (2002). *On the Trail of Regional Success: Tourism, Food Production and the Isle of Arran Taste Trail*, In A.M. Hjalager and Richards, G. (Eds). *Tourism and Gastronomy*, London: Routledge, 91-114.
- Boyraz, M. ve Sandıkcı, M. (2018). Turizm kongrelerinde yer alan gastronomi bildirimlerinin değerlendirilmesi. 2 nd International EMI Entrepreneurship & Social Sciences Congress, 09-11 November 2018, Cappadocia
- Canik, S. ve Güneren Özdemir, E. (2019). Sağlık Turizmini Konu Alan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Değerlendirmesi (1988-2017). *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 30 (2 Özel Sayı), 125-134
- Capaldi, E.D. (1996). *Why We Eat What We Eat: The Psychology of Eating*. Washington, DC, US: American Psychological Association.
- Çakıcı, A. C., Yıldırım, O., & Karacaoğlu, S. (2013). Ulusal Turizm Kongreleri Bildirilerinin Bibliyometrik Profili. *14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiri Kitabı*, Kayseri: Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi, 1429-1447.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik, *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 1(2): 39-51.
- Çavuşoğlu, M., (2011), 'I. Uluslararası IV. Ulusal Eğridir Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı' İçinde N. Avcı ve Ö. Kürşat (Editörler), *Gastronomi turizmi ve Kıbrıs Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma*, ss. 527-538, Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi Basımevi.
- Çuhadar, M ve Morçin, İ. (2020). Türkiye'de Gastronomi Turizmi ile İlgili Çalışmaların Bibliyometrik Analizi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7 (1), 92-106
- Diodato, V. (1994). *Dictionary of Bibliometrics*. New York: The Hawthorne Press.
- Deniz, G. (2019). SSCI Q1 Kategorisinde Yer Alan Uluslararası Turizm Dergileri Örnekleminde Gastronomi Konusu Üzerine Bir İnceleme. *4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, 19-21 Ekim 2019, Nevşehir
- Ercan, F. (2020). Türkiye'deki Gastronomi Turizmi Konulu Makalelerin Bibliyometrik Analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (2), 1058-1075
- Evren, S. ve Kozak, N. (2012). Türkiye'de 2000-2010 Yılları Arasında Yayımlanan Turizm Konulu Makalelerin Bibliyometrik Analizi, VI. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi Bildiriler Kitabı, (s. 250-266). Antalya: *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi ve Gazi Üniversitesi*.
- Gövce, M., Özdoğan, O.N. ve Şimşek, U. (2018). Destinasyon Pazarlamasında Gastronominin Rolü: Bibliyometrik Bir Analiz. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, 20-22 Eylül, Kocaeli.
- Guzmán, T.L., García, J.R ve Rodríguez, A.V. (2012). Análisis diferenciado del perfil y de la motivación del turista nacional y extranjero en la ruta del vino del Marco de Jerez. *Grand Tour: Revista de Investigación Turística*, 6 (2012), 83-100
- Güzeller, C.O. ve Çeliker, N. (2017). Geçmişten Günümüze Gastronomi Bilimi: Bibliyometrik Bir Analiz, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 88-102.
- Hegarty, J. (2009). How Might Gastronomy Be A Suitable Discipline for Testing The Validity of Different Modern and Post-modern Claims About What May Be Called Avant-Garde, *Journal of Culinary Science & Technology*, 7: 1-18.
- Işık, C., Günlü Küçükaltan, E., Kaygalak Çelebi, S., Çalkın, Ö., Enser, İ. ve Çelik, A. (2019). Turizm ve Girişimcilik Alanında Yapılmış Çalışmaların Bibliyometrik Analizi, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 119-149.
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination, *Journal of Hospitality and Tourism Research* 30: 354-77.

- Kodaş, D. (2014). International Journal of Wine Business Research (IJWBR) Dergisinin Bibliyometrik Özellikleri Açısından İncelenmesi, VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi Bildiriler Kitabı (s. 98-112), Aydın: Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi ve Dokuz Eylül Üniversitesi.
- Kozak, N. (1994). Anatolia Dergisi'nde Yayımlanan Yazılar Üzerine Bir İnceleme, *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5 (3): 22-33.
- Köşker, H. (2020). Coğrafi İşaret Konusunda Yazılmış Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 10 (4), 775-787
- Lee, K.H., Packer, J. ve Scott, N. (2015). Travel Lifestyle Preferences and Destination Activity Choices of Slow Food Members and Non-Members, *Tourism Management*, 46: 1-10
- Nebioğlu, O. (2018). Turizm ve Yiyecek Tüketimi: Uluslararası Alanyazın Üzerine Bibliyometrik Bir Analiz. *Journal of Travel and Hospitality Management*, 16 (1), 71-88
- Sandıkçı, M. ve Mutlu, H. (2019). Gastronomi Alanında Yayımlanan Makalelerin Bibliyometrik Profili. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(33), 32-42.
- Sarışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278
- Sökmen, C. ve Özkanlı, O. (2018) Gastronomi Turizmi Alanyazının Gelişimi: Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisinde Yayımlanan Makaleler Üzerine Bir İnceleme, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 99-127.
- Sünnetçioğlu, A., Yalçınkaya, P., Olcay, M., & Okan, Ş. (2017). Turizm Alanında Yazılmış Olan Gastronomiye İlişkin Tezlerin Bibliyometrik Profili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 345-354.
- Süslü, C. ve Demir, E. (2020). Gastronomi Dergilerinde Yer Alan Gastronomi Makalelerinin Bibliyometrik Analizi. 6. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu*,
- Şahin, S. ve Acun, A. (2015). Turist Rehberliği Alanının Bibliyometrik Profili (Ulusal Turizm Kongreleri Bildirileri), *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 18 (34), 213- 234.
- Şahin, E., Akdağ, G., Çakıcı, C. ve Onur, N. (2018). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında Yayımlanan Tezlerin Bibliyometrik Analizi, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 30-41.
- Tsai, C.T.S ve Wang, Y.C. (2017). Experiential value in branding food tourism. *Journal of Destination Marketing & Management*, 6 (1), 56-65
- Tayfun, A., Ülker, M., Gökçe, Y., Tengilimoğlu, E., Sürücü, Ç. ve Durmaz, M. (2018). Turizm Alanında Yiyecek ve İçecek ile ilgili Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 523-547.
- Tekeli, M ve Kırıcı Tekeli, E. (2020). Gastronomi Turizmine Yönelik Araştırmaların Bibliyometrik Analizi. *Uluslararası Göbeklitepe Sosyal ve Beşeri Bilimler Kongresi*, 5-7 Haziran 2020, Şanlıurfa
- Uyar, H. ve Zengin, B. (2015). Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(17), 355-376.
- Yılmaz, G. (2017a). Restoranlarda Bahşiş ile İlgili Yayımlanan Makalelerin Bibliyometrik Analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 65-79.
- Yılmaz, G. (2017b). Ulusal Turizm Kongrelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanı ile İlgili Yayımlanan Bildiriler Üzerine Bir Araştırma. *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 6(1), 1-21.

Extended Abstract

The tourism sector in the last century, has been constantly developing and product diversification. Thus, a trending market has emerged, involving travelers with different motivations, making shorter and more frequent trips, visiting traditional sun and beach destinations as well as finding new places and experiences. One of these trends, is the interest in knowing everything about the local food of the region visited. In this way, gastronomic tourism has also become the main reason to visit a particular region (Guzmán et al., 2012).

In the national tourism congresses held regularly since 1990 in Turkey, the subject of gastronomy has been examined with different samples or methods. These congresses were suspended for a period; It has been reorganized since 2009. The congress book of the national tourism congresses that are held regularly every year is considered as a periodical. In the study, it is aimed to examine the papers on gastronomy in the national tourism congresses held between the years 2010-2019 within the framework of various parameters.

From this point of view, 140 papers related to gastronomy were reached from 10 different congresses with the specified qualifications and these publications were subjected to bibliometric analysis. The papers included in the study were analyzed with the SPSS program by frequency and percentage analysis. In the bibliometric analysis, the distribution of the papers according to the congresses and years, the distribution of the papers according to the year and page range, the distribution according to the research methods used in the papers, the distribution of the papers according to the number of keywords, the distribution of the papers according to the year and data collection tool, the distribution of the universities that contributed to the papers, the study of the papers.

In line with the purpose of the research, were reached papers written in the field of gastronomy in national tourism congresses. It was determined that a total of 1031 papers were published in national tourism congresses between 2010-2019. During these years, a total of 140 papers were presented on the field of gastronomy and culinary arts. The ratio of the papers related to gastronomy to the total number of papers was calculated as 13.57%. It can be said that the most research on the subject was carried out within the scope of the 20th UTK, which was held in 2019 with 34 papers (21.5%).

The choices made here are “research methods”, “page ranges”, “number of keywords”, “keyword”, “data collection tool”, “relevant class”, “subject”, “title” and “things related to gastronomic tourism”, “province” evaluations were made. Between 2010 and 2019, gastronomy in the national cuisine fields was reached in 20. Tourism. At the same time, it is related to the small kitchen designs of the related papers in the fields of gastronomy and art in national tourism congresses. The papers are written and seen between 6-10 in general. Also, the most preferred keywords in school. Accordingly, relative gastronomy, gastronomy tourism, beverage establishments, tourism, Istanbul, Turkish cuisine etc.

It was determined that the studies were mostly written with three keywords, and the scanning method was preferred over other techniques as a data collection tool. In addition, Mersin Universities are the universities that contribute the most to the papers on an institutional basis. In addition, the authors with more user profiles were accessed on this site. The number of provinces where articles on gastronomy and culinary arts are the subject is 40. These provinces are in the first place of the system Istanbul. In tourism congresses, the opinions about the researches on the gastronomy field were mostly made on “Consumer opinions and”, “Food and beverage management practices” and “Gastronomy literature”.