

Journal of Applied Tourism Research

2022, Vol. 3, No. 2, 179-190



ISSN: 2717-8951

DETAILED CONTENT ANALYSIS OF POSTGRADUATE THESIS PUBLISHED ON TURKISH CUISINE

Yeliz DEMİR¹

Abstract

This study aims to examine the postgraduate theses written on Turkish cuisine within the scope of descriptive content analysis. According to the data collected from YOK National Thesis Center, 48 theses were written on Turkish cuisine between 1995-2021. The highest number of postgraduate theses on Turkish cuisine was published in 2019. Most of the theses (93.75%) published on Turkish cuisine were written in Turkish. A significant portion (75%) of the theses published on this subject were published as master's theses. An important part of the theses (34%) written on Turkish cuisine was written in the field of tourism. Surveys (35.41%) were mostly used as data collection methods in postgraduate theses written about Turkish cuisine. It is seen that secondary sources (27.08%) and foreign tourists (16.66%) were chosen as sample types in postgraduate theses on this subject. It has been determined that the theses written on Turkish cuisine aim to determine the most opinions (29.16%) and a significant part of the studies (57.14%) to determine the opinions of foreign tourists.

Keywords:

Turkish cuisine,
Graduate thesis,
Descriptive
content analysis

Article History:

Received:
21 Sep 2022
Accepted:
31 Dec 2022

TÜRK MUTFAĞI KONUSUNDA YAYINLANAN LİSANSÜSTÜ TEZLERİN BETİMSSEL İÇERİK ANALİZİ

Özet

Bu çalışmanın amacı, Türk mutfağı konusunda yazılmış lisansüstü tezleri betimsel içerik analizi kapsamında incelemektir. YÖK Ulusal Tez Merkezinden toplanan verilere göre 1995-2021 yılları arasında Türk mutfağı konusunda toplam 48 adet lisansüstü tez yazılmıştır. Türk mutfağı konusunda en fazla lisansüstü tez 2019 yılında yayınlanmıştır. Türk mutfağı konusunda yayınlanan tezlerin büyük bir çoğunluğu (%93,75) Türkçe yazılmıştır. Bu konuda yayınlanan tezlerin önemli bir kısmı (%75) yüksek lisans tezi olarak yayınlanmıştır. Türk mutfağı ile ilgili yazılan tezlerin önemli bir kısmı (%34) turizm konu alanında yazılmıştır. Türk mutfağı konusunda yazılan lisansüstü tezlerde veri toplama yöntemi olarak en çok anket (%35,41) kullanılmıştır. Bu konudaki lisansüstü tezlerde örneklem türü olarak ikincil kaynakların (%27,08) ve yabancı turistlerin (%16,66) seçildiği görülmektedir. Türk mutfağı konusunda yazılan tezlerin amacının en fazla görüş belirlemeye yönelik olduğu (%29,16) ve görüş belirlemeye yönelik yapılan çalışmaların önemli bir kısmının da (%57,14) yabancı turistlerin görüşlerini belirlemeye yönelik olduğu saptanmıştır.

Anahtar

Kelimeler:

Türk mutfağı,
Lisansüstü tez,
Betimsel içerik
analizi

Makale

Geçmişi:

Alınan tarih:
21 Eylül 2022
Kabul tarihi:
31 Aralık 2022

¹ ORCID: 0000-0003-0184-6828, Dr. Öğr. Üyesi, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, yelizdemir@isparta.edu.tr

1. Giriş

Türk mutfak kültürü ve tarihinin köklü bir geçmişi bulunmaktadır. Demir (2021) Türk mutfak kültürünün gelişmesinde ve şekil almasında Orta Asya Türklerinin, Selçukluların ve Osmanlıların etkili olduğunu bildirmektedir. Türk mutfağı, ilgili alanyazında üzerinde çalışılmış önemli konuların başında gelmektedir. Türk mutfağının geçmişte, günümüzde ve gelecekteki durumunu inceleyebilmek için ilgili alanyazında çeşitli yönlerden araştırmalar yapıldığı görülmektedir. Türk mutfağı konusunun kapsamı geniş olduğundan farklı bilim dalları tarafından bu konunun çeşitli yönlerden incelendiği söylenebilir.

Türk mutfağı konusunun dinamik bir yapıda olduğu ve farklı anabilim dalları tarafından farklı açılardan bu konuyu inceleyen lisansüstü tezlerin yazıldığı görülmektedir. Bu araştırmada, Türk mutfağı konusunda YÖK Ulusal Tez Merkezinde yayınlanan lisansüstü tezlerin hangi anabilim dalları tarafından yazıldığı, hangi lisansüstü düzeyleri kapsadığı, hangi amaçları içerdiği, hangi örneklemeler üzerinde gerçekleştirildiği incelenecektir. Bu araştırmanın gelecekte Türk mutfağı konusunda yazılacak lisansüstü tezlere rehberlik edeceği düşünülmektedir. Bu konuyla ilgili, Oruç ve Ulusoy (2008) tez konusunun daha önceden çalışılma durumunun araştırılmadan seçilmesinin, daha önceden çalışılmış konuların aynı yöntemler ile çalışılmasının ve özgün olmayan konu seçimlerinin araştırma yapan bireyler için ciddi sorunlar ortaya çıkaracağını vurgulamaktadırlar.

Bu araştırmada YÖK Ulusal Tez Merkezinde Türk mutfağı konusunda yayınlanan tezleri incelemek için betimsel içerik analizi kullanılacaktır. Ültay, Akyurt ve Ültay (2021) betimsel içerik analizinde, ilgili alanda ve konuda çalışma yapan veya yapmak isteyen araştırmacılara genel eğilimin ne olduğu konusunda bilgi sağlandığını ve bu analiz yönteminde elde edilen sonuçlar ile hedeflenen konularla ilgili gelecekte yapılması planlanan çalışmalara yol göstermesinin beklenildiğini aktarmaktadırlar.

Gerçekleştirilen bu araştırmanın temel amacı farklı anabilim dalları tarafından YÖK Ulusal Tez Merkezinin sistemine yüklenmiş Türk mutfağı konusundaki lisansüstü tezleri betimsel içerik analizi yöntemi ile inceleyerek karşılaştırmaktır. Bu araştırmanın diğer bir önemli tarafı da özellikle farklı bilim dallarında eğitim alan bireyler tarafından çalışılan Türk mutfağı konusunun ele alınmış şeklini ve kapsamını bütüncül bir bakış açısıyla değerlendirmektir.

2. Kavramsal Çerçeve

İlgili alanyazında içerik analizinin üç türünün bulunduğu bu analiz türlerinin meta-analiz, meta-sentez (tematik içerik analizi) ve betimsel içerik analizi olduğu bildirilmektedir (Çalık ve Sözbilir, 2014; Ültay vd., 2021; Oğuzman, Metin ve Kaya, 2021). Betimsel içerik analizinin meta-analiz ve meta-sentezden en önemli farkı hem nicel hem de nitel verilerin kullanılabilmesidir (Dinçer, 2018). Ültay vd. (2021) betimsel içerik analizinde, belli bir konu veya alanda birbirinden bağımsız olarak gerçekleştirilen nitel ve nicel çalışmaların derinlemesine incelenip düzenlendiğini ve bu yolla ilgili konu veya alandaki genel eğilimlerin belirlendiğini vurgulamaktadırlar.

Seyitoğlu ve Çalışkan (2014) Türk mutfağı ile ilgili turizm alanında yapılmış çalışmaların değerlendirilmesine yönelik yaptıkları araştırmada turizm alanında Türk mutfağı konusunda kavramsal ve deneysel çalışmalar yapıldığını, bu çalışmaların kapsamlarının ise turistlerin görüşü, Türk mutfağının tanıtımı ve Türk mutfağı uygulamaları olarak üç grupta incelemişlerdir.

3. Yöntem

Bu araştırmada Oğuzman vd. (2021) alışmasında bulunan araştırma sınıflama formundan yararlanılarak YÖK Ulusal Tez Merkezinde Türk mutfağı konusunda yazılan lisansüstü tezlere betimsel içerik analizi uygulanmıştır.

3.1. Araştırma Soruları

Betimsel içerik analizini kullandıkları çalışmada Oğuzman vd. (2021) örnekleme dâhil ettikleri makalelerin yıllara göre dağılımlarını, amacına göre dağılımlarını, konu alanına göre dağılımlarını, makalelerde kullanılan öğrenme yaklaşımı ve yöntemlerin dağılımını, örneklem grubunun dağılımına ve veri toplama araçlarına ilişkin sorulara cevap aramışlardır. Bu araştırmada cevaplanacak sorular aşağıdaki gibidir:

- Türk mutfağı konusunda yayınlanmış lisansüstü tezlerin yıllara göre dağılımı nasıldır?
- Türk mutfağı konusunda yayınlanmış lisansüstü tezlerin konu alanına göre dağılımı nasıldır?
- Türk mutfağı konusunda yayınlanmış lisansüstü tezlerin amacına göre dağılımı nasıldır?
- Türk mutfağı konusunda yayınlanmış lisansüstü tezlerin kullanılan araştırma yöntemlerinin dağılımı nasıldır?
- Türk mutfağı konusunda yayınlanmış lisansüstü tezlerin örneklem türü dağılımı nasıldır?
- Türk mutfağı konusunda yayınlanmış lisansüstü tezlerin veri toplama araçlarının dağılımı nasıldır?

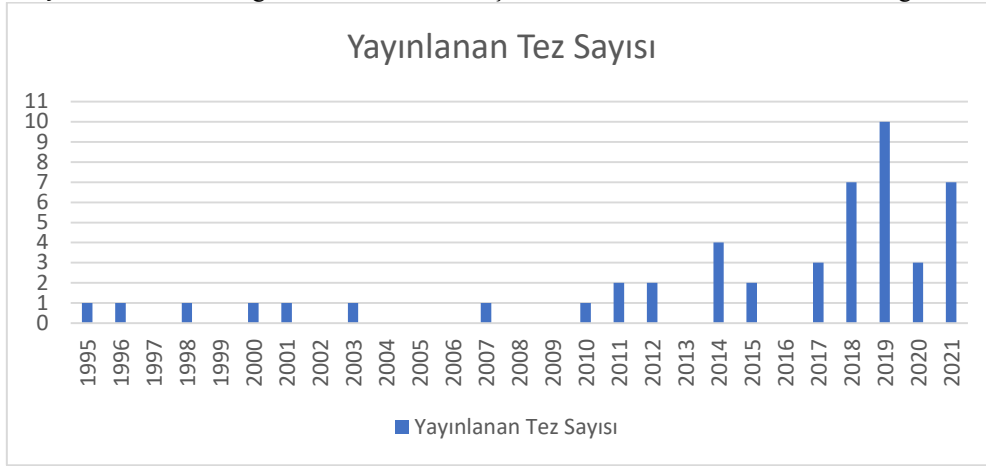
3.2. Örneklem

Araştırmanın örneklemini belirlemek için 09.04.2022-16.04.2022 tarihleri arasında YÖK Ulusal Tez Merkezinin ana sayfasından bulunan “Tarama Terimi Giriniz” bölümüne “Türk Mutfağı”, “Türk Mutfak”, “Türk Yemek”, “Türk Yiyecekleri” ifadeleri yazılarak arama gerçekleştirilmiştir. Arama sonucunda 1995-2021 yılları arasında yazılmış 48 tane tez bu araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır (EK1).

3.3. Bulgular

Türk mutfağı konusunda yazılmış lisansüstü tezler kronolojik sıralamaya göre incelenmiştir. İncelenen tezlerin yıllara göre dağılımları Şekil 1’de gösterilmektedir.

Şekil 1. Türk mutfağı Konusunda Yazılmış Lisansüstü Tezlerin Yıllara Göre Dağılımı



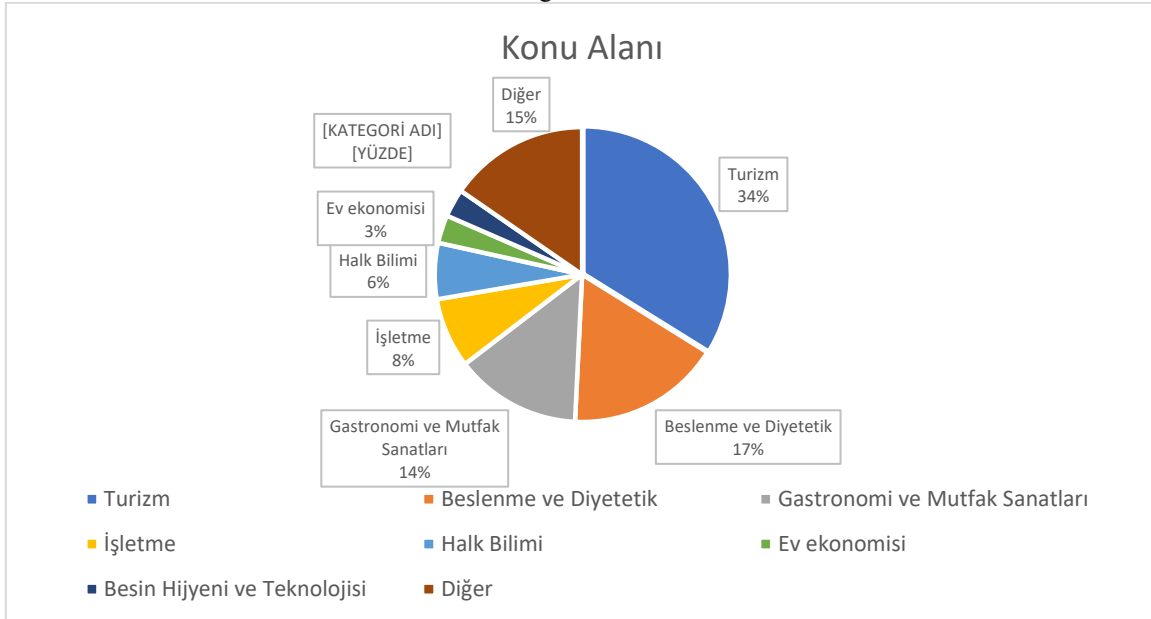
Şekil 1’de 1995 ile 2021 yılları arasında Türk mutfağı konusunda lisansüstü tezlerin yayınlandığı görülmektedir. Yıllar itibariyle Türk mutfağı konusunda yazılan tez sayılarında bir artış olduğu ancak 2020 yılında bu konuda yayınlanan tezlerin sayısında bir düşüş olduğunu görülmektedir. Bununla birlikte Türk mutfağı konusunda en fazla tezin 2019 yılında yazıldığı (n=10) tespit edilmiştir.

Tablo 1. 1995-2021 yılları arasında Türk mutfağı konusunda yayınlanan tezlerin dil ve tez türüne yüzdelerle dağılımı (N=48)

Kategori	Değişken	Sayı (n)	Yüzde (%)
Dil	Türkçe	45	93,75
	İngilizce	3	6,25
Tez Türü	Yüksek lisans	36	75
	Doktora	12	25

Türk mutfağı konusunda yayınlanan tezlerin %93,75’inin (n=45) Türkçe yazıldığı ve %75’inin (n=36) yüksek lisans tezi olduğu Tablo 1’de görülmektedir.

Şekil 2. 1995-2021 yılları arasında Türk mutfağı konusunda yayınlanan tezlerin konu alanına göre dağılımları



Not: Yayınlanan bazı tezlerde birden fazla konu alanı girilmiştir.

Şekil 2’de Türk mutfağı konusunda yayınlanan tezlerin konu alanlarına göre dağılımları gösterilmektedir. Türk mutfağı konusunda yayınlanan tezlerin %34’ünün turizm, %17’sinin beslenme ve diyetetik ve %14’ünün gastronomi ve mutfak sanatları konu alanlarında yazıldığı saptanmıştır.

Tablo 2. 1995-2021 yılları arasında Türk mutfağı konusunda yayınlanan tezlerin araştırma yöntemi, veri toplama aracı ve örneklem dağılımı

Kategori	Değişken	Sayı (n)	Yüzde (%)
Araştırma Yöntemi	Nitel	23	47,91
	Nicel	21	43,75
	Karma	4	8,33
Veri Toplamı Aracı	Anket	17	35,41
	Literatür taraması	12	25
	Yarı yapılandırılmış görüşme	9	18,75
	Gözlem	6	12,5
	Duyusal analiz formu	5	10,41
	Diğer	5	10,41
	İçerik analizi	2	4,16
	Mülakat	1	2,08
	Çizim	1	2,08
	Örneklem Türü	İkincil kaynaklar	13
Yabancı turistler		8	16,66
Panelist		5	10,41
Yiyecek İçecek İşletmeleri		3	6,25
Tüketiciler		2	4,16
Alanında uzman		2	4,16
Standart tarifler		2	4,16
Katılımcı		2	4,16
Turistler		1	2,08
Bakırcı merkezi olan 17 vilayet		1	2,08
Seramik mutfak kapları		1	2,08
Aşçılar		1	2,08
Bölge halkı		1	2,08
Şefler		1	2,08
Otel yöneticileri		1	2,08
Tesis çalışanları		1	2,08
Site Sakinleri		1	2,08
Göçmenler	1	2,08	
Dış turizme katılan bireyler	1	2,08	
Restoran yöneticisi	1	2,08	
Gastronomi alanıyla ilgilenen	1	2,08	

Not: Yayınlanan bazı tezlerde birden fazla veri toplama aracı ve örneklem türü kullanılmıştır.

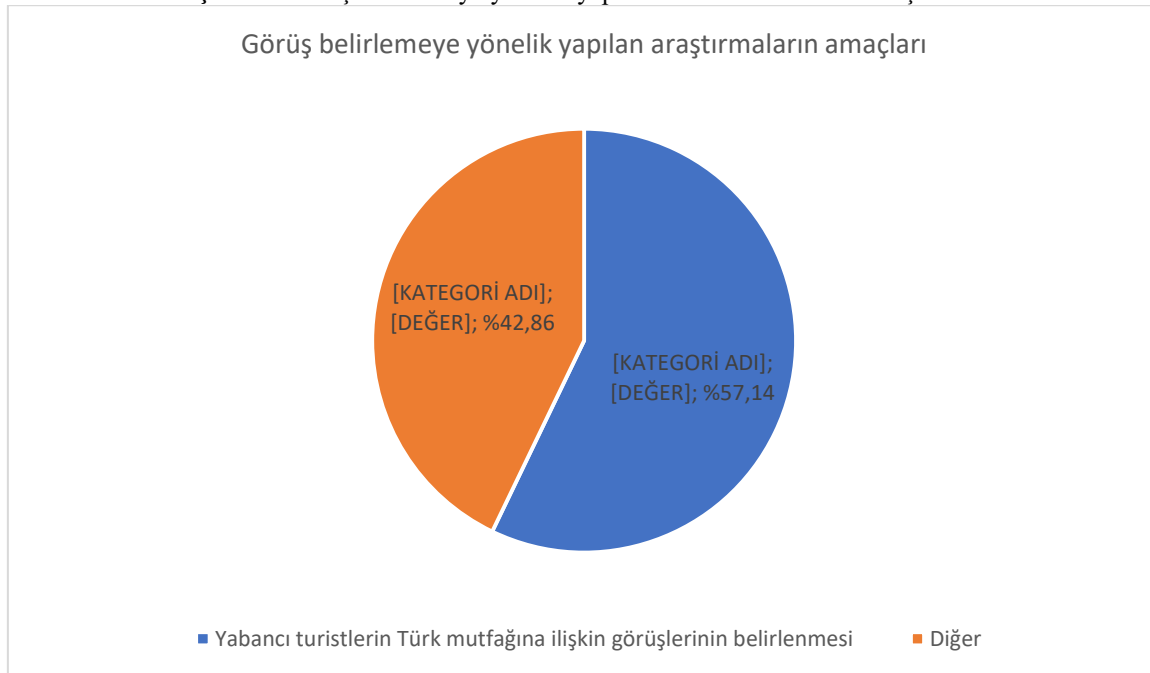
Tablo 2’de 1995-2021 yılları arasında Türk mutfağı konusunda yayınlanan tezlerin araştırma yöntemleri, veri toplama aracı ve örneklem dağılımı gösterilmektedir. Tablo 3’te görüldüğü üzere Türk mutfağı konusunda yayınlanan tezlerin %47,91’inde (n=23) nitel, %43,75’inde nicel ve %8,33’ünde (n=4) karma araştırma yöntemleri kullanılmıştır. Türk mutfağı konusunda yayınlanan tezlerde veri toplama yöntemi olarak anket (%35,41), literatür taraması (%25), yarı yapılandırılmış görüşme (%18,75), gözlem (%12,5), duyuşsal analiz formu (%10,41), içerik analizi (%4,16), mülakat (%2,08), çizim (%2,08) ve diğer (%10,41) yöntemlerin kullanıldığı tespit edilmiştir. Türk mutfağı konusunda yayınlanan lisansüstü tezlerde örneklem türü olarak en fazla ikincil kaynakların (%27,08), yabancı turistlerin (%16,66), panelistlerin (%10,41) ve yiyecek içecek işletmelerinin (%6,25) seçildiği saptanmıştır.

Tablo 3. 1995-2021 yılları arasında Türk mutfağı konusunda yayınlanan tezlerin amaçlarına göre dağılımları

Amaç Kodu	Sayı (n)	Yüzde (%)
Görüş belirleme	14	29,16
Ürün geliştirme	5	10,41
Mutfak kültürü	5	10,41
Mutfak tanıtımı	4	8,33
Ekipman	3	6,25
Ürün değerlendirme	3	6,25
Yöresel mutfak	3	6,25
Ürün tanıtımı	3	6,25
Mutfak mimarisi	2	4,16
Yiyecek içecek işletmeleri	2	4,16
Pazarlama	1	2,08
Kaynak İnceleme	1	2,08
Yerel ürün	1	2,08
Uzman rolleri	1	2,08
Eğitim	1	2,08

1995-2021 yılları arasında Türk mutfağı konusunda yayınlanan tezlerin amaçlarına göre dağılımlarını belirleyebilmek için ilk olarak amaç kodları belirlenmiştir. Belirlenen amaç kodlarına göre yayınlanan lisansüstü tezlerin dağılımları gerçekleştirilmiştir. Tablo 3'te görüldüğü üzere Türk mutfağı konusunda yayınlanan tezlerin %29,16'sının görüş belirleme, %10,41'inin ürün geliştirme, %10,41'inin mutfak kültürü ve %8,33'ünün mutfak tanıtımı amacıyla yazıldığı tespit edilmiştir.

Şekil 3. Görüş belirlemeye yönelik yapılan lisansüstü tezlerin amaçları



Türk mutfağı konusunda yayınlanan lisansüstü tezlerin amaçları incelendiğinde en fazla görüş belirlemek amacıyla bu tezlerin yapıldığı tespit edildiğinden Şekil 3'te görüş belirlemeye yönelik yazılan tezlerin %57,14'ünün (n=8) yabancı turistlerin Türk Mutfağına ilişkin görüşlerini belirlemeye yönelik olduğu görülmektedir.

4. Sonuç ve Öneriler

Gerçekleştirilen bu araştırmanın temel amacı Türk mutfağı konusunda YÖK Ulusal Tez Merkezinde yayınlanmış olan lisansüstü tezlere betimsel içerik analizi yaparak Türk mutfağı konusunda gelecekte yapılması planlanan lisansüstü tezlere rehberlik etmektir.

YÖK Ulusal Tez Merkezinde Türk mutfağı konusunda yayınlanan lisansüstü tezler incelendiğinde bu konuda lisansüstü tezlerin 1995-2021 yılları arasında yayınlandığı görülmektedir. 2020 yılında Türk mutfağı konusunda yayınlanan tez sayısında bir azalma olsa da 2021 yılında yayınlanan tez sayısında bir artış olduğu saptanmıştır. Türk mutfağı konusunda yayınlanan tezlerin dilinin ağırlıklı olarak Türkçe olduğu (%93,75), İngilizce yayınlanan tez sayısının (%6,25) az olduğu, bu konuda yayınlanan tezlerin ağırlıklı olarak yüksek lisans seviyesinde (%75) olduğu görülmektedir. Günümüzde lisansüstü tezler internet ortamında yayınlandığından hem ulusal hem de uluslararası yazarların ilgili tezlere ulaşması kolaylaşmıştır. İleride Türk mutfağı konusunda İngilizce yazılacak tezler ile Türk kültüründe önemli bir yeri olan Türk Mutfağı'nın uluslararası alanyazında önemli bir yere geleceğinin düşünülmesi gerekmektedir. Türk mutfağı konusunda doktora seviyesinde daha fazla tez yazılması gerektiği söylenebilir.

Türk mutfağı konusunda YÖK Ulusal Tez Merkezinde yayınlanan lisansüstü tezlerde konu alanı dağılımı bakımından turizmin önde olduğu görülmektedir. Son yıllarda Türkiye'de Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında hem yüksek lisans hem de doktora programlarının sayısında bir artış olduğundan gelecekte gastronomi ve mutfak sanatları konu alanında Türk mutfağı ile ilgili daha fazla lisansüstü tez yazılması muhtemeldir. Türk mutfağı konusunda yayınlanan lisansüstü tezlerde karma araştırma yöntemlerinin kullanım oranının düşük (%8,33) olduğu tespit edilmiştir. Gelecekte Türk mutfağı konusunda yapılacak lisansüstü tez araştırmalarında konuyu kapsamlı ve bütüncül bir bakış açısıyla değerlendirebilmek için karma araştırma yöntemleri kullanılabilir.

Türk mutfağı konusunda yayınlanan lisansüstü tezlerde örneklem türü olarak en fazla ikincil kaynakların ve yabancı turistlerin seçildiği görülmektedir. Türk mutfağı konusunun farklı açılardan değerlendirilebilmesi için farklı örneklem türleri üzerinde yapılan araştırma sayıları arttırılabilir. Bu konuda yayınlanmış lisansüstü tezlerin amaç kodları incelendiğinde, yayınlanan tezlerin önemli kısmında amacın görüş belirlemek olduğu, görüş belirleyen araştırmaların da önemli bir kısmında yabancı turistlerin görüşlerinin belirlendiği tespit edilmiştir.

Gerçekleştirilen bu çalışmanın en önemli sınırlılıklarından biri YÖK Ulusal Tez Merkezinde Türk mutfağı konusunda yayınlanan tezlerin bazılarının tamamen erişime açık olmamasıdır (eski tarihli yayınlanan tezler veya yazar tarafından belli bir süre teze ulaşımın kapatılması gibi nedenlerle tezlerin bazılarının tamamına erişim sağlanamamıştır). Erişime tamamen açık olmayan tezlerin özet kısımlarından betimsel içerik analizi yapılmıştır. İleride Türk mutfağı konusunda lisansüstü tez çalışması yapacak araştırmacılar yukarıda belirtilen sonuç ve önerileri dikkate alarak Türk Mutfağı konusunu farklı açılardan araştıran, farklı yönlerden alana katkı sağlayan çalışmalar gerçekleştirebilirler.

Kaynakça

- Çalık, M., & Sözbilir, M. (2014). İçerik analizinin parametreleri. *Eğitim ve Bilim*, 39(174),33-38.
- Demir, Y. (2021). Türk Mutfağında Tüketilen Yemeklerin Mutfak Eğitimi Alan Bireyler Tarafından Bilinme Durumunun Tespiti. *Uluslararası Beşeri Bilimler ve Eğitim Dergisi*, 7(16), 529-549.
- Dinçer, S. (2018). Eğitim Bilimleri Araştırmalarında İçerik Analizi: Meta-Analiz, Meta-Sentez, Betimsel İçerik Analizi. *Bartın Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi* 7(1), 176-190.
- Oğuzman, T., Metin, M., & Kaya, H. (2021). Türkiye’deki astronomi eğitimi araştırmalarının incelenmesi: Bir betimsel içerik analizi. *Maarif Mektepleri Uluslararası Eğitim Bilimleri Dergisi*, 5(1), 43-65.
- Oruç, Ş., & Ulusoy, K. (2008). Sosyal Bilgiler Öğretimi Alanında Yapılan Tez Çalışmaları. *Selçuk Üniversitesi Ahmet Keleşoğlu Eğitim Fakültesi Dergisi*, 26, 121-132.
- Seyitoğlu, F., & Çalışkan, O. (2014). Turizm Literatüründe Türk mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 23-35
- Ültay, E., Akyurt, H., & Ültay, N. (2021). Sosyal bilimlerde betimsel içerik analizi. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, (10), 188-201.

EK1. Araştırmada İncelenen Lisansüstü Tezlerin Listesi

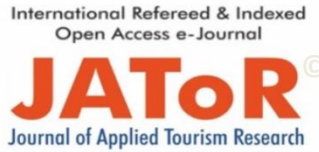
- Ak, K. (2007). *Osmanlı'dan günümüze Türk Yemek kültüründe Seramik Yemek kapları*, Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: Eskişehir.
- Akman, M. (1998). *Yabancı turistlerin Türk mutfağından beklentileri, yararlanma durumları ve Türk mutfağının turizme katkısı üzerine bir araştırma*, Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü: Ankara.
- Alabacak, C. H. (2018). *Türk mutfak kültüründeki geleneksel yemeklerin bilinirliği: Ankara ili örneği*, Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: Ankara.
- Altunhul, S. (2001). *Türk mutfağında tavuk etinin değerlendirilmesi üzerine araştırmalar*, Selçuk Üniversitesi, Doktora Tezi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Ana Bilim Dalı: Konya.
- Arman, A. (2011). *Türk mutfak kültürü tanıtım sorunu: Mengen mutfağı örneği*, Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: Düzce.
- Arslan, Ö. (2010). *Yabancı turistlerin yiyecek içecek işletmeleri, personeli ve Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin değerlendirilmesi: Alanya örneği*, Yüksek lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü: Ankara.

- Aydın, B. (2019). *Türk Mutfak İmaji ve Ülke İmajının Ülkeyi Ziyaret Etme Niyetine Etkisinin İncelenmesi*, Doktora Tezi, Anadolu, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: Eskişehir.
- Bakan, R. (2021). *Türk mutfağındaki sütlü tatlıların değerlendirilmesi ve inovasyonu*, Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Denizli.
- Bedir, G. (2018). *Geleneksel Türk mutfağı Tarifelerinin Üç Farklı Besin Ögesi Örüntü Profili ile Değerlendirilmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü: Ankara.
- Beyaz, E. (2017). *Representing Turkish food history and food culture through translation: A case of Turkish confectionery*, Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: İzmir.
- Bozagci, E. C. (2019). *Yumurta, yumurta kullanımının Türk mutfak tarihindeki gelişimi ve yumurta temelli gastronomi trendleri*, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: İstanbul.
- Candar, H. (2019). *Türkiye Selçukluları zamanı Anadolu'da Türk mutfak kültürü*, Yüksek Lisans Tezi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü: Ankara.
- Cebeci, T. (2019). *Türk mutfağına ait tatlıların bölge temelinde analizi*, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü: Sakarya.
- Dalkılıç, N. (2019). *Altın baharat zerdeçalın (Curcuma longa) Türk mutfağındaki yeri ve içecek sektörüne kazandırılabilirliği üzerine bir çalışma*, Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: Gaziantep.
- Derya, T. (2003). *Türk yemekleri sunan restoranlarda çağdaş pazarlama anlayışı*, Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: Eskişehir.
- Dinç Alaçam, O. (2019). *Gastronomi turizmine Türk mutfağının etkileri Trabzon ili örneği*, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: İstanbul.
- Dilmeç, H. (2021). *Geçmişten günümüze Türk mutfak kültürü ve ısıp pişirme teknikleri*, Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: Gaziantep.
- Erdoğan, P. (2018). *Türk mutfak kültürünün sera gazı emisyonu ve su ayak izinin belirlenmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü: Ankara.

- Gönülgül, S. (2020). *Kültürleri farklı bireylerin Türk mutfak kültürü hakkındaki görüşlerine yönelik bir araştırma*, Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: Ankara.
- Gültekin, B. (2014). *Kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin algıları: Kuşadası limanı örneği*, Yüksek lisans Tezi, Nevşehir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: Nevşehir.
- Gümüş, H. (2011). *Türk mutfak kültüründe çorba*, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: Sakarya.
- Güney, S. K. (2021). *Üniversite sektör işbirliği çerçevesinde gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarının Türk mutfağına yönelik derslerinin sektör ihtiyaçları bağlamında değerlendirilmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: Ankara.
- Gürcan, D. (2014). *Türk mutfağına özgü bir tasarım önerisi: kendin hazırla kendin tüket*, Yüksek lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü: Eskişehir.
- Kabacık, M. (2020). *Türk mutfak kültürünün türkülerdeki yansıması*, Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: Ankara.
- Kanbir, B. (2021). *Türk mutfağındaki bazı yemeklerin besin değerlerinin pişirme kayıpları faktörleri ve protein kalite indeksi kullanılarak teorik olarak hesaplanması*, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi: İstanbul.
- Kapucuoğlu, M. İ. (2018). *Türk mutfağının korunmasında yerel yiyecek kullanımının şeflerin algıları kapsamında incelenmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: Çanakkale.
- Kalyoncu, Z. B. (2018). *Culinary acculturation assessment inventory (CAAI): Construction and validation in first generation immigrants in Turkey*, Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü: Ankara.
- Karpuz, E. (1996). *Anadolu'da Türk Mutfak Mimarisi ve Madeni Kullanım Eşyaları (18-20 Yüzyıl)*, Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: Konya.
- Kaymaz, E. (2020). *Türk mutfak kültüründe helvanın yeri ve önemi*, Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü: Ankara.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*, Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: İstanbul.
- Mankan, E. (2012). *Yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşleri: Ege Bölgesi örneği*, Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü: Ankara.

- Oğuzoğlu, Y. (2019). *Türk mutfak kültürü yönünden günümüz toplu konut mutfaklarının irdelenmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Maltepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü: İstanbul.
- Örer, N. (1995). *Turistlerde görülen besin zehirlenmesi sıklığı ile otellerin sanitasyon şartlarının etkileşimi ve Türk mutfağının ülkemize tekrar gelişlerindeki etkisi*, Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü: Ankara.
- Özata, E. (2019). *Modernite bağlamında Türk mutfağına özgü yenilikçi ürün geliştirme*, Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: Ankara.
- Özaltın, E. (2021). *Yabancı seyyahların Türk mutfak kültürü ile ilgili verdiği bilgilerin karşılaştırmalı incelenmesi*, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Ayvansaray Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü: İstanbul.
- Saçıkaralı, M. (2015). *Türk mutfak kültürümüzde aşurenin tarihsel süreci*, Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: Gaziantep.
- Sami, F. (2019). *Yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşlerinin gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi: Atatürk havalimanı bölgesi otelleri üzerine bir araştırma*, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Okan Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü: İstanbul.
- Sancak, S. (2018). *Türk mutfak kültürü kapsamında Hatay'ın gastronomi şehri olarak değerlendirilmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Erzurum.
- Sargın Süngü E. (2017). *Turkish food culture as a strategic means in Turkey's national publicity: An analysis of Turkish Airlines' skylife magazine*, Doktora Tezi, Yeditepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: İstanbul.
- Seder, M. (2017). *Türk yemeklerinin Çinli turistlerin memnuniyeti ve tekrar ziyaret etme niyeti üzerine etkisi*, Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: Eskişehir.
- Semiz, B. (2021). *Türk mutfağının dünyaya tanıtımında festivallerin rolü*, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Ayvansaray Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü: İstanbul.
- Susever, E. A. (2014). *Pazarlama iletişimi aracı olarak herşey dahil sisteminin Türk mutfağı tanıtımındaki yeri*, Yüksek lisans Tezi, Maltepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: İstanbul.
- Sivrikaya, K. K. (2019). *Gıda neofobisi ve heyecan arama kişilik özelliklerinin yabancı turistlerin geleneksel Türk yemeklerini satın alma niyetine etkisi*, Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

- Tezcan, M.Ş. (2015). *Geleneksel Türk mutfağında olan yemeklerden bazılarının yeni pişirme teknikleri ve sunumlarla modernleştirilmesi*, Yüksek lisans Tezi, Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: İstanbul.
- Top, S. (2021). *Fine Dining Restoranlarda Türk Mutfağının Yeri: İstanbul Örneği*, Yüksek Lisans Tezi, Gedik Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü: İstanbul.
- Tuncel, M. (2000). *Fast food sisteminin Türk mutfağına uyarlanması ve bir uygulama*, Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: Eskişehir.
- Türkoğlu, H. (2014). *Türk mutfağının gelişiminde gurmelerin rolü üzerine bir çalışma*, Yüksek lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: Eskişehir Üniversitesi.
- Üzülmez, M. (2018). *Yabancı turistlerin Türk mutfağı seçim motivasyonlarının neofobi ve neofili düzeylerine göre incelenmesi: İstanbul'da bir araştırma*, Doktora Tezi, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü: Mersin.



© Copyright of Journal of Applied Tourism Research is the property of University of Applied Sciences Tourism Faculty and its content may not be copied or e-mailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.