



Gastronomiyi Konu Alan Ulusal Doktora Tezlerinin Bibliyometrik Analizi

Bibliometric Analysis of National Phd Thesis on Gastronomy

Fatma KOÇ¹, Gülsevdi ÖZTÜRK²

¹Siirt Üniversitesi, Siirt

· fatma.koc@siirt.edu.tr · ORCID > 0000-0003-2500-8028

²Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Samsun

· gulsevdi.ozturk@omu.edu.tr · ORCID > 0000-0002-9540-8978

Makale Bilgisi/Article Information

Makale Türü/Article Types: Derleme Makalesi/Review Article

Geliş Tarihi/Received: 23 Aralık/December 2023

Kabul Tarihi/Accepted: 12 Ocak/January 2024

Yıl/Year: 2024 | **Cilt-Volume:** 2 | **Sayı-Issue:** 1 | **Sayfa/Pages:** 25-50

Atıf/Cite as: Koç, F., Öztürk, G. "Gastronomiyi Konu Alan Ulusal Doktora Tezlerinin Bibliyometrik Analizi"
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Karadeniz Turizm Araştırmaları Dergisi 2 (1), Ocak 2024: 25-50.

Sorumlu Yazar/Corresponding Author: Fatma KOÇ

GASTRONOMİYİ KONU ALAN ULUSAL DOKTORA TEZLERİNİN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ

ÖZ

Gastronomi, belirli bir düzen ve titizlikle hazırlanan yiyecek ve içeceklerin hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun bir şekilde sunularak estetik bir görsel ve lezzet deneyimi yaratılmasını ifade eden bir yemek kültürü veya sanatı olarak tanımlanmaktadır. Türk gastronomik kimliğinin oluşumunda, yöresel lezzetlerin, gelenek ve göreneklerin, beslenme kültürünün ve kullanılan pişirme araçlarının çeşitliliği önemli bir rol oynamıştır. Bu çalışmanın amacı ulusal tez merkezinde yer alan gastronomi konulu doktora tezlerinin çeşitli parametreler çerçevesinde bibliyometrik analizlerinin yapılmasıdır. Çalışma kapsamında gastronomi kelimesi Ulusal Tez Merkezi veri tabanı detaylı tarama kısmına doktora ve izin durumu izinli seçilerek tarama yapılmıştır. Toplamda 149 izinli teze ulaşılmıştır. İnceleme aşamasında konuyla ilgisi bulunmayan 11 doktora tezi çalışmaya dahil edilmemiş toplamda 138 tez ile çalışma gerçekleştirilmiştir. Çalışmada 'yayın yılı', 'yayınlandığı üniversite', 'yayınlandığı anabilim dalı', 'çalışmanın yöntemi', 'danışmanın unvanı', 'anahtar kelimeler' ve 'tezin çalışma konusu' olarak önceden belirlenen temalara göre analiz yapılarak, veriler grafik olarak gösterilmiştir. Gastronomi alanında Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi 35 doktora tezi ile en fazla doktora tezine sahip üniversite iken; tez danışman unvanları açısından Prof. Dr. unvanlı tez danışman sayısı 85, en fazla doktora tezinin yayınladığı yıl 37 tez ile 2022 yılı; veri toplama yöntemi açısından 69 sayı ile nicel yöntem; ana bilim dalı açısından 36 doktora tezi ile Turizm İşletmeciliği anabilim dalı; konu açısından 97 sayı ile Turizm konusu; en çok kullanılan anahtar kelime ise 61 sayısı ile Gastronomi kelimesi olduğu belirlenmiştir. Yapılan bu çalışma ile gastronomi alanında yapılacak gastronomi konulu çalışmalara fayda sağlaması hedeflenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Ulusal Tez Merkezi, Bibliyometrik Analiz, Doktora Tezi.



BIBLIOMETRIC ANALYSIS OF NATIONAL PHD THESIS ON GASTRONOMY

ABSTRACT

Gastronomy is defined as a food culture or art that expresses the creation of an aesthetic visual and taste experience by presenting food and beverages prepared with a certain order and meticulousness in accordance with hygiene and sanitation

rules. The diversity of local flavors, traditions and customs, nutritional culture and cooking tools used have played an important role in the formation of the Turkish gastronomic identity. The aim of this study is to conduct a bibliometric analysis of doctoral theses on gastronomy in the National Thesis Center within the framework of various parameters. Within the scope of the study, the word “gastronomy” was scanned in the detailed scanning section of the National Thesis Center database by selecting doctorate and leave status. A total of 149 authorized theses were retrieved. During the review phase, 11 doctoral theses that were not related to the subject were not included in the study, and a total of 138 theses were studied. In the study, an analysis was made according to predetermined themes such as ‘year of publication’, ‘university where it was published’, ‘department where it was published’, ‘method of the study’, ‘title of the advisor’, and ‘subject of the thesis’ and the data were shown graphically. While Ankara Hacı Bayram Veli University is the university with the most doctoral theses in the field of gastronomy, with 35 doctoral theses; in terms of thesis advisor titles, the number of thesis advisors with the title Prof. Dr. is 85; In terms of thesis advisor titles, the number of thesis advisors with the title Prof. Dr. is 85. The year with the highest number of doctoral theses published was 2022, with 37 theses. In terms of data collection method, the quantitative method had 69 instances; The Department of Tourism Management had 36 doctoral theses in terms of major science. In terms of subject, Tourism is the subject with 97 instances, the most used keyword is Gastronomy with 61 instances. This study aims to benefit gastronomy-related studies in the field of gastronomy.

Keywords: Gastronomy, National Thesis Center, Bibliometric Analysis, Doctoral Thesis.



GİRİŞ

Yemek yemek en temel insan faaliyetlerinden biridir (Capaldi, 1996) ve bu nedenle gıda üzerine yapılan araştırmalar küresel olarak birçok disiplinde artmış ve önemli bir turizm çekiciliği olarak kabul edilmiştir (Long 2004; Tsai ve Wang, 2017). Turistler seyahat ederken bütçelerinin neredeyse yarısını yiyecek ve içecek tüketimi için harcadıkları düşünülürse (Boyne vd., 2002), yiyecek temel bir turizm ürünü olarak kabul edilmekte (Lee vd., 2015; McKercher vd., 2008; Okumuş vd., 2007; Sims, 2009) ve önemli bir cazibe merkezi olarak kabul edilmektedir (Long, 2004).

Gastronomi terimi, etimolojik olarak “*gaster-nomos*” kökenine sahiptir ve mideye (*gaster*) giren yiyecekleri yeme ve içme kurallarını (*nomos*) ifade etmektedir. Klasik anlamda, gastronominin tanımı genellikle “lezzetli yemek hazırlama ve yeme sanatı” olarak yapılmıştır. Ancak, Briya-Savarin’e göre gastronomi, yalnızca

bir yemeğin hazırlanması değil, aynı zamanda nasıl, kiminle, nerede ve ne zaman tüketildiği gibi çeşitli faktörleri de içermektedir (Cuffia vd., 2023, s: 1).

Gastronomi teriminin önceden sadece yemek ve içecek hazırlamayla sınırlı olduğu ilk tanımına karşın, son tanımlamalar gastronominin farklı yönlerini ve bunların çeşitli bilimsel disiplinlerle ilişkisini kapsadığını vurgulamıştır (Aslan & Toprak, 2023). Cousins ve Gillespie (2002, s: 5) tarafından yapılan bir çalışma, gastronomi tanımlarının çoğunun eksik olduğunu ve toplumlar arasındaki yemek yeme alışkanlıklarındaki farklılıkların gastronomi tanımını karmaşık hale getirdiğini belirtmiştir.

Gıda ve gıdayla ilgili araştırmalar çeşitli bilim ve sosyal bilim dergilerinde, kitaplarda, konferans bildirimlerinde ve diğer yayınlarda yer almış ve birçok kütüphane ve web kaynağı bu bilimsel literatürü arşivlemiştir. Gıda multidisipliner bir araştırma konusu olduğu için, akademik literatürde gıda araştırmalarının değerlendirilmesini değerlendiren bibliyometrik analizler kullanılarak çoğunlukla bilim, tıp ve mühendislik disiplinlerinde sistematik ve kronolojik çalışmalar yapılmaktadır (Vijay & Raghavan, 2007; Suebsombut vd., 2017).

Örneğin, bazı araştırmalar, yayınların modelini, önde gelen dergileri, araştırma eğilimlerini ve bilim kümelerini göstermek için gıdayla ilgili konuları ele alan bilimsel literatürü bulmuştur. Bulgular, dergi başına alıntı eğilimi ve zaman içindeki yayın sayısı ile birlikte, belirli gıda ve tarımla ilgili konular dışında gıda yayınlarının sayısının arttığını göstermektedir (Chen, 2012; Monasterolo vd., 2015). Bibliyometrik analizler bilimle ilgili araştırmalar aynı zamanda dünya çapındaki kurumların araştırma faaliyetlerini belirli dönemlerde üretime göre karakterize etmek için kullanılmaktadır. Sonuçlar, enstitüler ve araştırmacılar arasındaki disiplinlerarası ve uluslararası iş birliklerinin arttığını göstermektedir (van Raan & van Leeuwen, 2002; Dabirian vd., 2016).

Diğer birçok bibliyometrik çalışma, makaleler, içerik, yazarlık, dergi içindeki alıntılar ve dergilerin belirtilen özel sürümleri hakkındaki yorumlarla ilgili analizler sağlar. Bu araştırma bulguları, birçok bibliyometrik çalışmanın, en son eğilimleri incelemek için yazar anahtar kelimelerini vurguladığını ve hem tartışılan kavramlar hem de kullanılan araştırma yöntemleri hakkında daha fazla doğruluk ve ayrıntı sağladığını ortaya koymaktadır (Fu & Ho, 2017; Tan vd., 2014).

Bibliyometrik analiz, son yıllarda akademik araştırmalarda tercih edilen ve giderek popülerlik kazanan bir yöntem haline gelmiştir. Bu artan popülerliğin temelinde, bilimsel veri tabanlarının gelişimi, özellikle Scopus, Web of Science, Ulusal Tez Merkezi gibi platformların kullanılabilirliği ve erişilebilirliğindeki artış yer almaktadır. Ayrıca, bibliyometrik metodolojinin bilgi bilimindeki araştırmalar ara-

sında disiplinler arası etkileşim sağlaması da bu yükselişin nedenlerinden biridir (Donthu vd., 2021; Khan vd., 2021).

Bu çalışmada gastronomi alanında doktora tezi yazarak katkıda bulunanlara (yazarlar, kurumlar, yöntemler, konular) odaklanarak gastronomi araştırmalarının zaman içinde araştırma konular ve metodolojileri belirlenerek araştırma yürütülmüştür. Gastronomi alanında yazılmış doktora tezleri sistematik inceleme prosedürü ile niteliksel bir yaklaşım olan bibliyometrik analiz gerçekleştirilmiştir. Gastronomi alanına ilişkin bibliyometrik yöntemler ve araştırma faaliyetleri hakkında bir literatür taraması yapılmıştır. Sonuçlar grafik olarak gösterilerek açıklamaları yapılmıştır.

Gastronomi doktora tezleri üzerine herhangi bir bibliyometrik çalışma yapılmamasına rağmen, gastronomi ve yiyecek içecek işletmeciliği olmak üzere mevcut gıda literatürünü incelemiş ve son yıllarda gastronomi ve restoran ile ilgili araştırma makalelerinin sayı ve kalitesinin arttığını gözlemlenmiştir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bibliyometrik Analiz Kavramı

Bilimsel ve profesyonel toplulukta bibliyometrik yöntemlerin kullanımı, bilimsel üretimin basit listelenmesi veya alıntı indekslenmesi gibi orijinal fikrin çok ötesine geçmekte ve profesyonel disiplinler boyunca büyük çeşitlilik göstermektedir. Akademik dünyada, bibliyometrik göstergelere dayalı olarak sıralamalar ve diğer verimlilik ölçümleri rutin olarak uygulanmakta olup ekonomik ve politik sonuçlarda da bulunmaktadır (Harvey, 2008; Abbott vd., 2010: 862).

Sistematik inceleme kavramı bibliyometrik analizlerin yapılmasıyla yakından ilgilidir. Birçok bilim insanı bunu bilimsel sürecin gerekli bir parçası ve başlangıcı olarak görmektedir (Tranfield vd., 2003: 210). Sistematik bir inceleme, genellikle dar bir şekilde odaklanmış bir alandaki literatürün eksiksiz bir şekilde belgelenmesi gibi bir amaca hizmet etmektedir. Bibliyometri çok farklı bağlamlarda kullanılan analitik bir araçtır. Alıntı etkisinin geleneksel ölçümlerinden (Kaur vd., 2013: 226) ortamdaki sorunlu maddelerin belirlenmesine (Grandjean vd., 2011: 96) kadar uzanmaktadır. Artan miktarda mevcut verinin istatistiksel analizlerinin kullanılması (Bornmann vd., 2014: 46), bilim gelişiminin, iş birliğinin ve sıralamanın güvenilir şekilde haritalanmasını mümkün kılmaktadır.

Alan Pritchard tarafından 1969 yılında tanıtilen bibliyometrik yöntem, yazılı yayınların ve belgelerin niceliksel analizini sağlamada araştırma değerlendirme metodolojisinin ayrılmaz bir ölçüsü olarak kabul edilmektedir (Osareh, 1996: 151). “Bibliyometri” kavramının iki kökü vardır: “biblio” ve “metrikler”. Hem “bib-

lio” hem de “metrikler”, Yunanca ve Latince sırasıyla “kitap” ve “ölçü” anlamına gelen “*biblion*” ve “*metricus*” kelimelerinden türetilmiştir (Sengupta, 1992: 77).

İngiliz Standartları Enstitüsü, bibliyometrik yöntemi, yayın modellerinin analiz edilmesinde ve belirli bir konu alanında yapılan araştırma çalışmalarının incelenmesinde matematiksel yöntemin yanı sıra istatistiksel yöntemin de uygulanması olarak açıklamaktadır (Osareh, 1996: 152). Bibliyometrik analiz aynı zamanda her türlü yazılı iletişimin incelenmesi ve yayın eğiliminin ölçülmesi ve alıntı analizi olarak da tanımlanmaktadır (Potter, 1981: 5-7). İnternet ve teknolojinin ortaya çıkışından bu yana, belirli bir konu alanındaki katkılara daha hızlı erişim sağlamak amacıyla araştırmacılar arasında kaynakça yoluyla yapılan çalışmalar katlanarak artmıştır. Bibliyometrik analizin bilimden ve uygulamalı alanlardan veri çıkarmadaki faydası artık sağlam bir şekilde yerleşmiş bir bilimsel uzmanlık alanıdır ve sosyal bilimler ve teknolojinin çeşitli yönlerini incelerken yoğun bir şekilde kullanılmaktadır.

Stevens (1953: 35) bibliyometrik çalışmaları Verimlilik sayımı ve Literatür kullanım sayımı olmak üzere iki temel bölüme ayırmıştır. Verimlilik Sayımı, katkıda bulunan ülkeleri, yayın yıllarını ve araştırma alanına katkıda bulunan önde gelen disiplinleri içermektedir. Literatür kullanım sayısı aynı zamanda literatürün alıntı analizi kullanılarak kullanımını da içermektedir. Bununla birlikte, “Bibliyometri” kavramı, daha dar bir terim olan “*bilimometri*” (Bar-Ilan, 2008, 2010: 3) ve daha geniş bir terim olan “*infometri*” (Wolfram, 2003) ile yakından ilişkilidir. Bibliyometrik analiz, belirli bir konu alanındaki çeşitli literatürlerin tanımlanmasına dayanan “Webometrics” adlı benzer bir analojinin alt kümesidir. Başlangıçta, “Webometrics” ağırlıklı olarak bilimsel belgelerin bibliyografik ana hatlarından veya yüksek oranda alıntı yapılan yayınların çeşitlerinden oluşmaktaydı. Bibliyometrik genel bakış ayrıca yazarların ürünleri, yayınlama modelleri, yayınların büyüme eğilimi, uluslararası ve ulusal iş birliği (Lin, 2012: 9; Zhuang vd., 2013: 207), bilgi yönetimi (Gu, 2004: 173) konu alanlarına göre alt bölümlere ayrılmıştır. Analiz, “Gri edebiyat” kategorisi altında dergi makaleleri, kitaplar, tezler ve patent alan raporlardan oluşan hacimli materyal kategorilerini kapsamaktadır. Günümüzde sosyal bilimler başta olmak üzere birçok alanda bu analiz türü kullanılmakta ve literatürde birçok çalışmaya rastlanmaktadır (Wallin, 2005: 263).

Şahin vd. (2018) tarafından yapılan gastronomi konulu tezlerin bibliyometrik analizinde tezlerin tamamına yakınının Yardımcı Doçent Doktor unvanına sahip danışmanlar tarafından yönetildiği; sayı bakımından en fazla yüksek lisans tezine sahip üniversitenin Gaziantep Üniversitesi olduğu, temel çalışma alanı olarak turizm alanında 15 adet yüksek lisans tezi olduğu; tez çalışmalarında kullanılan anahtar kelimeler incelendiğinde “Gastronomi”, “Gastronomi Turizmi”, “Mutfak Kültürü” ve “Kültür” kelimelerinin temel anahtar kelimeler olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Sünnetçioğlu vd. (2017) tarafından yürütülen bir çalışmada ise turizm alanında yapılan gastronomi tezlerinin incelenmesi amaçlanmaktadır. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi web sitesinde yer alan turizm yüksek lisans tezleri “gastronomi” anahtar kelimesi ile taranmış ve 33 teze ulaşılmıştır. Örneklem yönteminin kolay örneklem ve amaca göre örneklem olduğu ve en çok veri elde etme aracının ise örneklem grubu olduğu tespit edilmiştir. Ulaşılan örnek ise ankettir.

Gastronomi Tanımı

Gastronomi kelimesi, Yunanca kökenli “gaster” (mide) ve “nomas” (yasa) kelimelerinin birleşiminden türetilmiştir (Akbaba ve Kendirci, 2016: 115; Altınel, 2009: 2; Güzel Şahin ve Ünver, 2015: 64). Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun bir şekilde özenle hazırlanarak, görsel ve lezzet açısından keyifli bir deneyim sunan bir yemek kültürü veya sanatı olarak tanımlanmaktadır (Dilsiz, 2010: 3). Bu bağlamda, gastronomi aynı zamanda sağlıklı, düzenli ve lezzetli bir mutfak düzenini de ifade etmektedir (Hatipoğlu, 2014: 10). Gastronomi, bazı kaynaklara göre fen bilimleri ve sosyal bilimlerle ilişkilendirilen bir bilim dalı olarak kabul edilmektedir (Dilsiz, 2010: 3). Öte yandan, diğer kaynaklar gastronomiyi bir yeme-içme sanatı olarak görmekte ve bu alandaki inceliklere vurgu yapmaktadır (Sormaz vd., 2015: 69). Gastronomi, antropoloji, sosyoloji, ekonomi, kimya, ziraat, tıp ve modern teknolojiler gibi çeşitli disiplinlerle iç içe geçmiştir ve sadece yiyecek ve içeceklerle sınırlı kalmamıştır (Akbaba ve Kendirci, 2016: 115; Gülen, 2017: 33).

Gastronomi, psikoloji alanında yeme alışkanlıkları, tercihleri ve bu faktörlerin nedenleri üzerine odaklanırken, sosyoloji ve ekonomi alanlarına toplumsal iletişimde yemek paylaşımı ve dışarıda yemek yeme nedenleri gibi konularla katkıda bulunmaktadır. Ayrıca, tarihle bağlantılı olarak kullanılan araç ve gereçlerin geçişini inceleyerek tarih bilimine de dokunmaktadır.

Gastronomi turizmi ise tarım, kültür ve turizmin kesişim noktasında yer alır. Tarım ürünleri ve kültürel unsurlar tarihi zenginliği temsil ederken, turizm altyapı ve hizmetleri sağlayarak gastronomi turizminin gelişimine katkıda bulunmaktadır (Birdir & Akgöl, 2012: 22–23). Gastronomi turizmi, bireylerin çeşitli yemek ve içecekleri tatma, üretim süreçlerini gözlemlenme, farklı kültürlerin mutfak geleneklerini keşfetme, yeni yemek sistemleri ve yeme alışkanlıklarını öğrenme arzularını karşılamak amacıyla gerçekleştirilen bir turizm türüdür. Bu turizm, seyahat etmeyi ve konaklamayı içeren bir bütün olarak değerlendirilmektedir. Seyahatin amacı, bir bölge, bir yiyecek-içecek işletmesi, bir festival ya da daha spesifik olarak bir şefin yemekleri gibi çeşitli hedefleri kapsamaktadır. Genel olarak, gastronomi turizmi, insanların yemekler ve bu lezzetli deneyimler etrafında bir araya gelerek oluşturdukları bir deneyimler yelpazesini ifade etmektedir (Karim ve Chi, 2010).

Gastronomi turizmi, temelde yiyecek ve içecek kültürüne odaklanmasının yanı sıra, çiftlikleri ve şarap üretim tesislerini ziyaret ederek yiyecek ve içecekleri deneme fırsatlarını içeren seyahatleri de içermektedir. Bu turizm türü, turistlere bir bölgenin kültürünü ve tarihini yaşama şansı sunmanın yanı sıra, yeni yiyecek ve içecek deneyimleri yaşama motivasyonu oluşturarak seyahat davranışlarını şekillendiren etkili bir turizm şekli olarak tanımlanmaktadır (Akbaba ve Kendirci, 2016, s: 115-116). Gastronomi turizmi, sadece yemek ve restoranları değil, aynı zamanda aşçılık okulları, tur operatörleri, yemek programları, şarap üreticileri, şarap bağları, bira fabrikaları gibi çeşitli kurumları içermektedir (Sormaz vd., 2015, s: 69-70). Bu bağlamda, gastronomi turizmi kapsamında çeşitli festivaller ve sempozyumlar düzenlenmekte ve turistlere geniş bir deneyim yelpazesi sunulmaktadır (Bekar ve Belpınar, 2015, s: 6519). Başka bir deyişle, gastronomi turizmi, yaşam tarzı haline gelen birçok kişi için deneyim yaşama, yeni şeyler öğrenme, farklı kültürlerle etkileşimde bulunma ve yöresel mutfakları keşfetme fırsatları sunarak çeşitli imkanlar sunmaktadır (Gheorghe, Tudorache & Nistoreanu, 2014, s: 13).

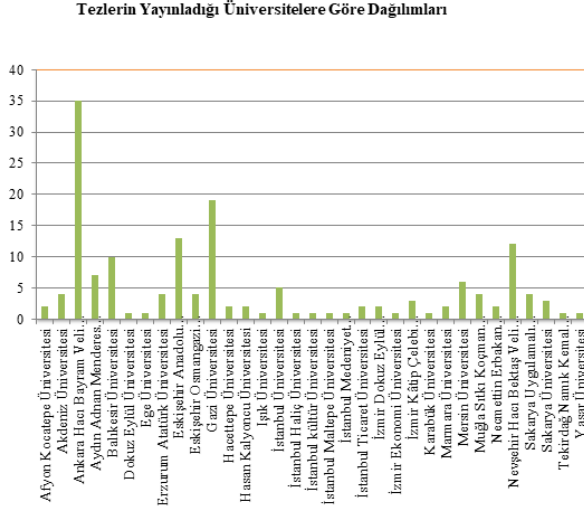
YÖNTEM

Bu çalışmada 2014-2023 yılları arasında yazılmış ve Ulusal Tez Merkezi'nde açık erişimi bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yazılmış doktora tezleri bibliyometrik analiz yöntemi ile incelenmiştir. Doktora tezleri incelenirken bibliyometrik analizlerde yer alan performans analizi yöntemi kullanılmıştır. Performans analizi, araştırma bileşenlerinin (evren-örneklem, anahtar kelime, kullanılan yöntemler, yararlanılan teoriler vb.) belirli bir alanda katkısını incelemektedir (Cobo vd., 2011; Ramos-Rodríguez & Ruíz Navarro, 2004). Doğası gereği tanımlayıcı olan bu analiz, bibliyometrik çalışmaların ayırt edici özelliğidir (Donthu vd., 2020). Araştırmanın ilk aşamasında, bibliyometrik analiz tekniklerinin performans analizi seçilmiş ve Ulusal Tez Merkezi veri tabanı detaylı tarama kısmına doktora ve izin durumu izinli seçilerek tarama yapılmıştır. Toplamda 149 izinli teze ulaşılmıştır. İnceleme aşamasında konuyla ilgisi bulunmayan 11 doktora tezi çalışmaya dahil edilmemiş toplamda 138 tez ile çalışma gerçekleştirilmiştir. Çalışmada 'yayın yılı', 'yayımlandığı üniversite', 'yayımlandığı anabilim dalı', 'çalışmanın yöntemi', 'danışmanın unvanı', 'anahtar kelimeler' ve 'tezin çalışma konusu' olarak önceden belirlenen temalara göre analiz yapılarak, verileri sıklık düzeyleri belirlenerek çalışma sonuçları grafik olarak gösterilmiştir.

BULGULAR

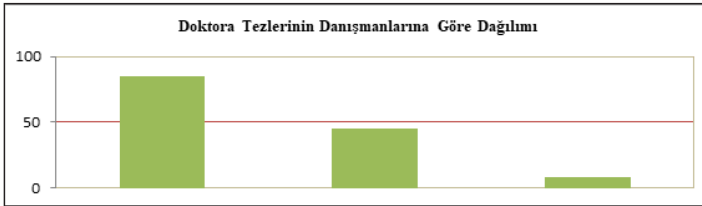
Çalışmaya ilişkin veriler aşağıdaki grafiklerde verilmiştir.

Grafik 1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Erişimine İzin Verilmiş Doktora



Gastronomi konulu doktora tezlerinin hazırlandığı üniversitelerin türlerine göre dağılımı grafik 1'de gösterilmiştir. Üniversiteler içerisinde en fazla doktora tez çalışması sırasıyla Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi (n=35), Gazi Üniversitesi (n=19), Eskişehir Anadolu Üniversitesi (n=13), Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi (n=12), Balıkesir Üniversitesi'dir (n=10). Gastronomi konulu en az tez yayımlayan üniversiteler (n=1) ise, Dokuz Eylül Üniversitesi, Ege Üniversitesi, Işık Üniversitesi, İstanbul Haliç Üniversitesi, İstanbul kültür Üniversitesi, İstanbul Maltepe Üniversitesi, İstanbul Medeniyet Üniversitesi, İzmir Ekonomi Üniversitesi, Karabük Üniversitesi, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Yaşar Üniversitesi'dir.

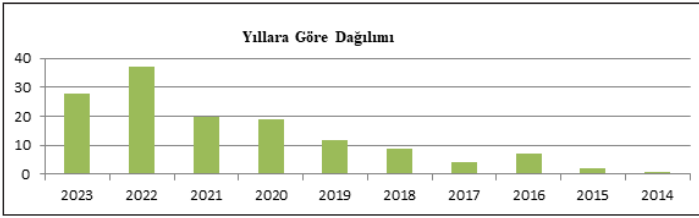
Grafik 2. Erişim İzni Bulunan Gastronomi Alanında Yazılmış Doktora Tezlerinin Danışmanlarına Göre Dağılımı



Gastronomi konulu doktora tezlerinin danışmanlarına göre dağılımı grafik 2'de verilmiştir.

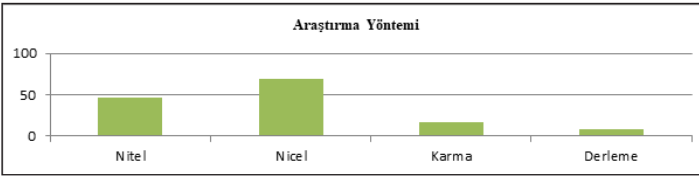
Gastronomi konulu doktora tezlerinin danışmanlarının unvanlarına göre dağılımı grafik 2'de gösterilmiştir. Grafik 2 incelendiğinde 85 tezin danışmanının Profesör Dr., 45 tezin danışmanının Doçent Dr., 8 tanesinin ise tez danışmanının Yrd. Doç. Dr./ Dr. Öğr. Üyesi olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Grafik 3. Erişim İzni Bulunan Gastronomi Alanında Yazılmış Doktora Tezlerinin Yıllarına Göre Dağılımı



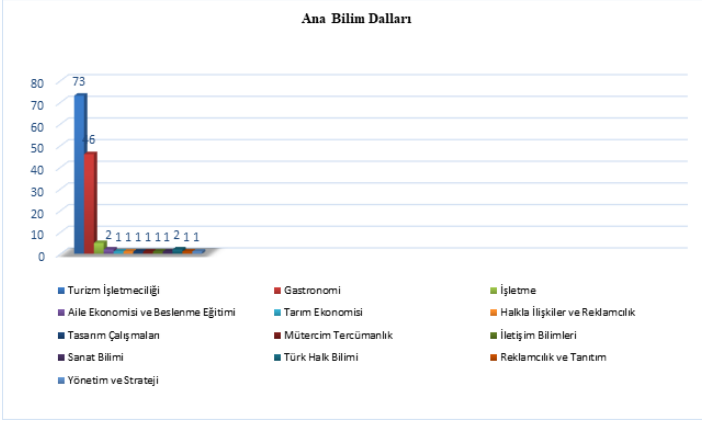
Erişim izni bulunan gastronomi alanında yazılmış doktora tezlerinin yıllarına göre dağılımı grafik 3'te verilmiştir. Grafik 3 incelendiğinde Gastronomi konulu en fazla yayınlandığı yıl 2022 (n=37) en az doktora tezini yayınlandığı yıl ise 2014 (n=1) dir.

Grafik 4. Erişim İzni Bulunan Gastronomi Alanında Yazılmış Doktora Tezlerinde Kullanılan Veri Toplama Yöntemleri



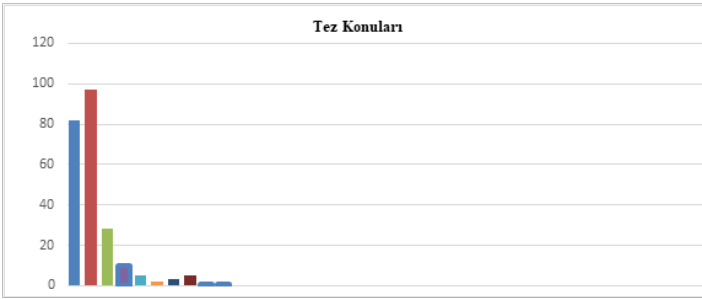
Erişim izni bulunan gastronomi alanında yazılmış doktora tezlerinde kullanılan veri toplama yöntemleri grafik 4'te verilmiştir. Grafik 4 incelendiğinde nicel veri toplama yönteminin en yüksek orana sahip olduğu (n=69), derleme yönteminin ise en düşük oranda (n=8) olduğu görülmektedir.

Grafik 5. Erişim İzni Bulunan Gastronomi Alanında Yazılmış Doktora Tezlerinin Anabilim Dalına Göre Dağılımı



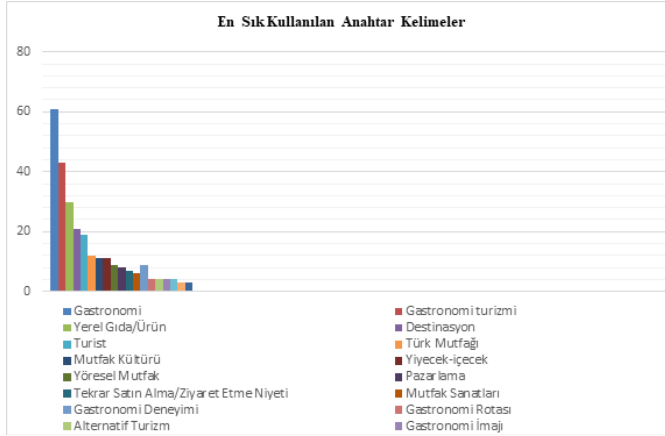
Erişim izni bulunan gastronomi alanında yazılmış doktora tezlerinin anabilim dalları grafik 5'te verilmiştir. Grafik 5 incelendiğinde Turizm İşletmeciliği anabilim dalının (n=36), Gastronomi ve Mutfak Sanatları anabilim dalının ise (n=23) en yüksek değere sahip olduğu görülmektedir.

Grafik 6. Erişim İzni Bulunan Gastronomi Alanında Yazılmış Doktora Tezlerinin Konularına Göre Dağılımı



Erişim izni bulunan gastronomi alanında yazılmış doktora tezlerinin konularına göre dağılımı grafik 6'da verilmiştir. Birincil konu olarak en yüksek değer 'Turizm' (n=97) ve 'Gastronomi ve Mutfak Sanatları' (n=82) iken, ikincil konu olarak en yüksek değer 'Turizm' (n=50) ve 'İşletme' (n=15) iken, üçüncül konu olarak ise en yüksek değer 'İşletme' (n=9) ve 'Turizm' (n=3) olmuştur.

Grafik 7. Erişim İzni Bulunan Gastronomi Alanında Yazılmış Doktora Tezlerinde En Sık Kullanılan Anahtar Kelimelerin Dağılımı



Erişim izni bulunan gastronomi alanında yazılmış doktora tezlerinde en sık kullanılan anahtar kelimeler grafik 7’de verilmiştir. Grafik 7 incelendiğinde ‘Gastronomi (n=61)’ ve ‘Gastronomi Turizmi (n=43)’ anahtar kelimeleri en sık kullanılırken, ‘Gastronomi Eğitim (n=3)’ ve ‘Coğrafi İşaretler (n=3)’ en az kullanılan anahtar kelimeler olduğu görülmüştür.

SONUÇ

Bu çalışmada gastronomi alanında doktora tezi yazarak katkıda bulunanlara (yazarlar, kurumlar, yöntemler, konular) odaklanarak gastronomi araştırmalarının zaman içinde araştırma konular ve metodolojileri belirlenerek araştırma yürütülmüştür. Gastronomi alanında yazılmış doktora tezleri sistematik inceleme prosedürü ile niteliksel bir yaklaşım olan bibliyometrik analiz gerçekleştirilmiştir. Çalışmada doktora tezleri ‘yayın yılı’, ‘yayınlandığı üniversite’, ‘yayınlandığı anabilim dalı’, ‘çalışmanın yöntemi’, ‘danışmanın unvanı’, ‘anahtar kelimeler’ ve ‘tezin çalışma konusu’ olarak önceden belirlenen temalara göre analiz edilerek sıklık düzeyleri belirlenmiştir. Gastronomi alanına ilişkin bibliyometrik yöntemler ve araştırma faaliyetleri hakkında bir literatür taraması yapılmıştır. Sonuçlar grafik olarak gösterilerek açıklamaları yapılmıştır.

Gastronomi konulu doktora tezleri üzerine yapılan bibliyometrik analiz, Türkiye’deki üniversitelerin bu alandaki akademik faaliyetlerini anlamak adına önemli bilgiler sunmaktadır. Bu analizden elde edilen verilere dayanarak Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi’nin gastronomi konulu doktora tezleri açısından en fazla katkı sağladığı ve bu katkının da üniversitenin gastronomi alanındaki akademik

gücünü göstermektedir. Gazi üniversitesi turizm fakültesinin Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi bünyesine geçmesi Gazi üniversitesinde yayınlanan tez sayısında düşüş yaşanmasının sebebidir. Gazi Üniversitesi, Eskişehir Anadolu Üniversitesi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi ve Balıkesir Üniversitesi de sırasıyla alana önemli birer katkı sağlamıştır. Öte yandan, Dokuz Eylül Üniversitesi, Ege Üniversitesi, Işık Üniversitesi, İstanbul Haliç Üniversitesi, İstanbul kültür Üniversitesi, İstanbul Maltepe Üniversitesi, İstanbul Medeniyet Üniversitesi, İzmir Ekonomi Üniversitesi, Karabük Üniversitesi, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Yaşar Üniversitesinin bu alandaki doktora tez sayısının daha düşük olduğu belirtilmiştir. Bu sonuç en çok katkı sağlayan kurum bakımından Boyraz ve Sandıkçı (2018) çalışması ile benzerlik göstermektedir.

Tezlerin danışmanlarına yönelik analizde, doktora tezlerinin büyük bir çoğunluğunun Profesör doktor tarafından yönetildiği görülmektedir. Bu durum, gastronomi konulu doktora tezlerinin genellikle deneyimli akademisyenler tarafından rehberlik edildiğini göstermektedir.

Yıllara göre tez dağılımını incelediğimizde, 2022'nin en fazla tez yayınlanan yıl olduğu ve bu alandaki araştırmaların arttığı görülmektedir. Bu durum, gastronomi konusundaki akademik ilginin arttığını ve bu alanda yapılan çalışmaların önemli bir ivme kazandığını göstermektedir.

Erişim izni bulunan tezlerin veri toplama yöntemleri incelendiğinde, nicel veri toplama yönteminin en yaygın kullanılan yöntem olduğu görülmektedir. Bu, araştırmacıların genellikle sayısal verilere odaklandığını ve istatistiksel analizlerle sonuç elde etmeyi tercih ettiğini göstermektedir. Bu sonuç Yılmaz (2017)'in sonuçlarını desteklemektedir.

Anabilim dallarına göre yapılan analizde, Turizm İşletmeciliği anabilim dalının en fazla tez sayısına sahip olduğu ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları anabilim dalının da önemli bir katkı sağladığı gözlemlenmektedir. Bu durum, gastronominin turizm ve işletme ile sıkça ilişkilendirildiğini ve bu alanlarda yoğunlaşan doktora çalışmalarının yapıldığını göstermektedir.

Tez konularına göre yapılan analizde, turizm ve gastronomi konularının en çok üzerinde durulan ana başlıklar olduğu görülmektedir. Ayrıca, gastronomi eğitimi ve coğrafi işaretler gibi daha spesifik konularda ise daha az sayıda tez yapıldığı belirtilmiştir.

Anahtar kelimelerin analizi, "Gastronomi" ve "Gastronomi Turizmi" kelimelerinin en sık kullanılan terimler olduğunu ortaya koymaktadır. Bu sonuç Demir, (2020)'in sonuçlarını desteklemektedir. Bu anahtar kelimelerin sıklığı, araştırmacıların odaklandığı ana temaları ve literatürdeki önemli konuları yansıtmaktadır.

Sonuç olarak, bu bibliyometrik analiz, Türkiye'deki gastronomi alanındaki doktora tezleri üzerinde genel bir bakış sunmaktadır. Bu çalışmaların özellikle turizm, işletme ve mutfak sanatları gibi alt alanlarda yoğunlaştığı ve genellikle deneyimli akademisyenler tarafından yönetildiği görülmektedir. Bu analiz, gastronomi alanında gelecekteki araştırmalara yol gösterici olabilir ve bu alandaki akademik gelişmeleri takip etmek isteyenlere önemli bir kaynak sağlayacağı düşünülmektedir.

Yazar Katkı Oranları

Çalışmanın Tasarlanması (Design of Study): FK(%50) GÖ(%50)

Veri Toplanması (Data Acquisition): FK(%50) GÖ(%50)

Veri Analizi (Data Analysis): FK(%50) GÖ(%50)

Makalenin Yazımı (Writing Up): FK(%50), GÖ(%50)

Makale Gönderimi ve Revizyonu (Submission and Revision): FK(%50), GÖ(%50)

KAYNAKÇA

- Abbott, A., Cyranoski, D., Jones, N., Maher, B., Schiermeier, Q., & Van Noorden, R. (2010). Do metrics matter? Many researchers believe that quantitative metrics determine who gets hired and who gets promoted at their institutions, with an exclusive poll and interviews, nature probes to what extent metrics are really used that way. *Nature*, 465(7300), ss. 860-863.
- Akbaba, A., & Kendirci, P. (2016). Gastronomi turizmi ve coğrafi işaretlemeli ürünler. içinde O. N. Özdoğan (ed.), yiyecek içecek endüstrisinde trendler 2. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Altinel, H. (2009). Gastronomide Menü Yönetimi. İstanbul Üniversitesi.
- Aslan, S., & Toprak, L. (2023). Bibliometric analysis of graduate theses written in the field of gastronomy in 2021. University of South Florida (USF) M3 Publishing, 16(9781955833110), 7.
- Bar-Ilan, J. (2008). Informetrics at the beginning of the 21st century-A review. *Journal of Informetrics*, 2(1), ss. 1-52.
- Bekar, A., & Belpınar, A. (2015). Turistlerin gastronomi turizmine ilişkin görüşlerinin milliyetlerine göre değerlendirilmesi. *Journal of Yasar University*, 10(38), ss. 6519-6530.
- Birdir, K., & Akgöl, Y. (2012). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. Mersin Üniversitesi.
- Bornmann, L., Stefaner, M., de Moya Anegón, F., & Mutz, R. (2014). Ranking and mapping of universities and research-focused institutions worldwide based on highly-cited papers: A visualisation of results from multi-level models. *Online Information Review*, 38(1), ss. 43-58.
- Boyne, S., Williams, F., & Hall, D. (2002). On the trail of regional success: Tourism, food production and the Isle of Arran Taste Trail. *Tourism Gastronomy*, ss. 91-114.
- Boyras, M., ve Sandıkçı, M. (2018). Gastronomi Bildirilerinin Değerlendirilmesi: Turizm Kongreleri Örneği (2013-2017). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4),873-889.
- Capaldi, E. D. (1996). Why we eat what we eat: The psychology of eating. American Psychology Association.
- Chen, D. (2012). A bibliometric analysis of the scientific literature on food safety research. *Journal of Food Safety Quality*, 3(2), ss. 145-150.
- Cobo, M. J., López-Herrera, A. G., Herrera-Viedma, E., & Herrera, F. (2011). An approach for detecting, quantifying, and visualizing the evolution of a research field: A practical application to the Fuzzy Sets Theory field. *Journal of Informetrics*, 5(1), ss. 146-166.
- Cousins, J., Tuor, C., & Gillespie, C. (2002). *Wine & Food Handbook*. Hodder Education.
- Cuffia, F., Rojas-Rivas, E., Urbine, A., & Zaragoza-Alonso, J. (2023). Using the free listing technique to study consumers' representations of traditional gastronomy in Argentina. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1), ss. 2.
- Dabirian, A., Diba, H., Tareh, F., & Treen, E. (2016). A 23-year bibliometric study of the journal of food products marketing. *Journal of Food Productions Marketing*, 22(5), ss. 610-622.

- Demir, E. (2020). Gastronomi alanında yayımlanan makalelerin bibliyometrik analizi (Master's thesis, İskenderun Teknik Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü/Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı).
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de gastronomi ve turizm (İstanbul örneği). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.
- Donthu, N., Kumar, S., Pandey, N., & Gupta, P. (2021). Forty years of the International Journal of Information Management: A bibliometric analysis. *International Journal of Information Management*, 57, ss. 102307. <https://doi.org/10.1016/j.ijinfomgt.2020.102307>.
- Fu, H. Z., & Ho, Y. S. (2017). Comments on state of the art on food Waste research: A bibliometrics study from 1997 to 2014. *Journal of Cleaner Production*, 157, ss. 167.
- Gheorghie, G., Tudorache, P. ve Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic tourism: A new trend for contemporary tourism? *Cactus Tourism Journal*, 9(1), ss. 12-21.
- Grandjean, P., Eriksen, M. L., Ellegaard, O., & Wallin, J. A. (2011). The Matthew effect in environmental science publication: A bibliometric analysis of chemical substances in journal articles. *Environmental Health*, 10(1), ss. 96.
- Gu, Y. (2004). Global knowledge management research: A bibliometric analysis. *Scientometrics*, 61(2), ss. 171-190.
- Gülen, M. (2017). Gastronomi turizm potansiyeli ve geliştirilmesi kapsamında Afyonkarahisar ilinin değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), ss. 31-42.
- Güzel Şahin, G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak "gastronomi turizmi": İstanbul'un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), ss. 63-73.
- Harvey, L. (2008). Rankings of higher education institutions: A critical review. Routledge: Taylor & Francis.
- Hatipoğlu, A. (2014). Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi. Sakarya Üniversitesi.
- Karim, A. S., & Chi, C. G. Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations food image. *Journal Of Hospitality Marketing & Management*, 19 (6), ss. 531-555.
- Kaur, J., Radicchi, F., & Menczer, F. (2013). Universality of scholarly impact metrics. *Journal of Informetrics*, 7(4), ss. 924-932.
- Khan, M. A., Pattnaik, D., Ashraf, R., Ali, I., Kumar, S., & Donthu, N. (2021). Value of special issues in the journal of business research: A bibliometric analysis. *Journal of business research*, 125, ss. 295-313.
- Lee, K. H., Packer, J., & Scott, N. (2015). Travel lifestyle preferences and Destination activity choices of Slow Food members and non-members. *Tourism and Manage*, 46, ss. 1-10.
- Lin, W. Y. C. (2012). Research status and characteristics of library and information science in Taiwan: a bibliometric analysis. *Scientometrics*, 92(1), ss. 7-21.
- Long, L. M. (2010). Culinary Tourism in and the emergence of appalachian cuisine: Exploring the food scape of asheville, NC. *North Carolina Folklore Journal*, 57(1), ss.4-19.
- McKercher, B., Okumus, F., & Okumus, B. (2008). Food tourism as a viable market segment: It's all how you cook the numbers. *Journal of Travel Tourism Market*, 25(2), ss. 137-148.
- Monasterolo, I., Pasqualino, R., Janetos, A. C., & Jones, A. (2016). Sustainable and inclusive food systems through the lenses of a complex system thinking approach: A bibliometric review. *Agriculture*, 6(3), ss. 44.
- Okumus, B., Okumus, F., & McKercher, B. (2007). Incorporating local and inter national cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Manage*, 28(1), ss. 253-261.
- Osareh, F. (1996). Bibliometrics, citation analysis and co-citation analysis: A review of literature I. *Libri*, 46(3), ss. 149-158. <https://doi.org/10.1515/libr.1996.46.3.149>
- Potter, W. G. (1981). "Introduction to Bibliometrics." *Library Trends*, 30, ss. 5-7.
- Ramos-Rodríguez, A. R., & Ruiz-Navarro, J. (2004). Changes in the intellectual structure of strategic management research: A bibliometric study of the Strategic Management Journal, 1980-2000. *Strategic Management Journal*, 25(10), ss. 981-1004.
- Sengupta, I. N. (1992). Bibliometrics, infometrics, scientometrics and librametrics: An overview. 42(2), ss. 75-98. <https://doi.org/10.1515/libr.1992.42.2.75>.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), ss. 321-336.
- Stevens, R. E. (1953). The use of library materials in doctoral research; a study of the effect of differences in research method. *Library Quarterly*, 23, ss.33-41.
- Sormaz, Ü., Özata, E., & Güneş, E. (2015). Turizmde Gastronomi. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(2), ss. 67-73.
- Suebombut, P., Sekhari, A., Sureepong, P., Ueasangkomsate, P., & Bouras, A. (2017). The using of bibliometric analysis to classify trends and future directions on smart farm. In: Digital Arts, Media and Technology (ICDAMT), International Conference on. IEEE. ss.136-141.
- Sünnetçioğlu, A., Yalçınkaya, P., Olcay, M., & Mercan, Ş. O. (2017). Turizm alanında yazılmış olan gastronomiye ilişkin tezlerin bibliyometrik profili. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), ss. 345-354.
- Şahin, E., Akdağ, G., ÇAKICI, C., & Neslihan, O. (2018). Gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dallarında yayınlanan tezlerin bibliyometrik analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), ss. 30-41.

- Tan, J., Fu, H. Z., & Ho, Y. S. (2014). A bibliometric analysis of research on proteomics in science citation index expanded. *Scientometrics*, 98(2), ss. 1473-1490.
- Tranfield, D., Denyer, D., & Smart, P. (2003). Towards a methodology for developing evidence-informed management knowledge by means of systematic review. *British Journal of Management*, 14(3), ss. 207-222.
- Tsai, C. T. S., & Wang, Y. C. (2017). Experiential value in Branding food tourism. *Journal of Destination Market Manage*, 6(1), ss. 56-65.
- van Raan, A. F., & van Leeuwen, T. N. (2002). Assessment of the scientific basis of interdisciplinary, applied research: Application of bibliometric methods in nutrition and food research. *Resource Policy*, 31(4), ss. 611-632.
- Vijay, K. R., & Raghavan, I. (2007). Journal food science technology: A bibliometric study. *Annual Library Information Studies*, 54, ss. 207-212.
- Wallin, J. A. (2005). Bibliometric methods: Pitfalls and possibilities. *Basic and Clinical Pharmacology and Toxicology*, 97(5), ss. 261-275.
- Wolfram, D. (2003). Applied informetrics for information retrieval research. *New Direction in Information Management* no. 36. Westport, CT: Greenwood Publishing Group.
- Yılmaz, G. (2017). Ulusal Turizm Kongrelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanı İle İlgili Yayınlanan Bildiriler Üzerine Bir Araştırma. *Turak Turizm & Araştırma Dergisi*, 6(1), 24-39.
- Zhuang, Y. H., Liu, X. J., Nguyen, T., He, Q. Q., & Hong, S. (2013). Global remote sensing research trends during 1991-2010: a bibliometric analysis. *Scientometrics*, 96(1), ss. 203-219.

Ek 1. Çalışma Kapsamında Yararlanılan Ulusal Tez Merkezinde Yer Alan Doktora Tezlerinin Listesi

| No | Yazar | Yıl | Tez Adı | Anahtar Kelimeler |
|----|-------------------|------|---|---|
| 1 | Özkan Demir | 2023 | Gastronomi eğitimi ve yiyecek içecek endüstrisi arasındaki bağlantı(sızlık)lar: Paydaşlar üzerine araştırma ve model önerisi | Gastronomi, gastronomi ve mutfak sanatları, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, aktif öğrenme, istihdam |
| 2 | Urmanbek Tagmanov | 2023 | Gastronomi turizminin destinasyon pazarlamasına etkisi: Kazakistan örneği | Turizm, gastronomi turizmi, destinasyon pazarlaması, Kazak mutfak kültürü, Kazakistan, Almatı |
| 3 | Sedat Bütün | 2023 | Gastronomi deneyimi, gastronomi imajı, tatmin ve davranışsal niyetler ilişkisi: Gaziantep ve Hatay destinasyonlarında bir uygulama | Gastronomi deneyimi, yerel yiyecek deneyimi, gastronomi imajı, yapısal eşitlik modeli |
| 4 | Osman Özer | 2022 | Av turizminin ekonomi ve gastronomi açısından değerlendirilmesi | Alternatif turizm, av turizmi, bölgesel turizm, eko-turizm, mutfak turizmi |
| 5 | Gökhan Onat | 2022 | Gastronomi imajının davranışsal niyete etkisinde müşteri memnuniyetinin aracılık rolü | Gastronomi imajı, davranışsal niyet, müşteri memnuniyeti, Gaziantep |
| 6 | Hülya Mutlu | 2022 | Afyonkarahisar gastronomi envanteri oluşturularak gastronomi rotalarının belirlenmesi | Afyonkarahisar, gastronomi envanteri, gastronomi rotası, coğrafi bilgi sistemi, mutfak kültürü |
| 7 | Leyla Şişik | 2022 | Gastronomi alanındaki uluslararası araştırma eğilimleri: Web of science (Wos) veri tabanında yer alan 1995 – 2018 yıllarına ait makalelerin bibliyometrik analizi | Bibliyometrik çalışma, mutfak sanatları, yiyecek çalışmaları, gastronomi |
| 8 | Cihat Karşlı | 2021 | Destinasyon markalaşmasında gastronomi turizminin etkisinin incelenmesi: İzmir ili örneği | Destinasyon, gastronomi, pazarlama, turizm |

| | | | | |
|----|---------------------------|------|--|---|
| 9 | İsmail Uzut | 2021 | Gastronomi turizmi rekabet analizi: İstanbul örneği | Gastronomi, gastronomi turizmi, İstanbul, rekabet gücü, elmas modeli |
| 10 | Zühal Aksakallı Bayraktar | 2021 | Gastronomi turizmi kaynağı olarak gastronomi rotaları: Schleswig-Holstein Peynir Rotası örneği üzerinden Kars Peynir Rotası model önerisi | Alternatif turizm, gastronomi, mutfak turizmi, peynirler |
| 11 | Mehmet Fatih Kayran | 2021 | Şanlıurfa ilinin coğrafi işaretli ürünlerinin gastronomi turizmi potansiyeli açısından değerlendirilmesi | Gastronomi, gastronomi ve mutfak sanatları, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, aktif öğrenme, istihdam |
| 12 | Duygu Çelebi | 2021 | Social entrepreneurship in gastronomy industry: A holistic approach | Turizm, gastronomi turizmi, destinasyon pazarlaması, Kazak mutfak kültürü, Kazakistan, Almatı |
| 13 | Kadir Çetin | 2021 | Yerel mutfak çekiciliği ve öncüllerinin yerli turistlerin gastronomi deneyimi üzerindeki etkisi | Gastronomi deneyimi, yerel yiyecek deneyimi, gastronomi imajı, yapısal eşitlik modeli |
| 14 | Cesim Behremen | 2021 | Doğu Anadolu TRB2 kalkınma bölgesinin gastronomi turizminin değerlendirilmesi | Alternatif turizm, av turizmi, Bölgesel turizm, eko-turizm, mutfak turizmi |
| 15 | Suat Akyürek | 2020 | Gastro turistlerin deneyim bileşenleri: Gastronomi turları kapsamında bir araştırma | Gastronomi imajı, davranışsal niyet, müşteri memnuniyeti, Gaziantep |
| 16 | Sercan Benli | 2020 | Gastronomi deneyiminin davranışsal niyete etkisinde gastronomik duyguların rolü: Alaçatı Ot Festivali'ne katılanlar üzerinde bir araştırma | Davranışsal niyet, festivaller, gastronomi, mutfak turizmi, turistler, turizm, İzmir-Çeşme-Alaçatı |
| 17 | Merve Işkın | 2020 | Bir destinasyonun gastronomi turizmine uygunluğunun belirlenmesi üzerine keşifsel bir araştırma | Destinasyon, gastronomi, mutfak turizmi, turizm, turizm arzı |
| 18 | Davut Kodaş | 2018 | Gastronomi deneyimi, gastronomi motivasyonu, destinasyon tatmini ve destinasyon marka denkliği ilişkisi: Gaziantep örneği | Deneyim, deneysel turizm, destinasyon, gastronomi, marka denkliği, motivasyon, ölççekler |
| 19 | Emrah Köksal Sezgin | 2017 | Potansiyel ve efektif ziyaretçilerin gastronomi davranışları: Aydın ili mutfak kültürü örneği | Aydın, gastronomi, mutfak, mutfak turizmi, müşteri tatmini, tüketim kültürü, yemek kültürü, ziyaretçi memnuniyeti, ziyaretçiler |
| 20 | Salih Zeki Şahin | 2016 | Turizmde gastronominin ürün çeşitlendirme stratejisi olarak kullanımı: Hatay örneği | Destinasyon, gastronomi, Hatay, mutfak kültürü, strateji, turizm, Türk mutfağı, yemek kültürü, ölççekler, ürün çeşitlendirme |
| 21 | Sibel Oğuz | 2016 | Gastronomi turizminde stratejik gelişme: Doğu Akdeniz Bölgesi perspektifi | Doğu Akdeniz bölgesi, gastronomi, mutfak turizmi, yemek kültürü, yiyecek içecek, yöresel mutfak |
| 22 | Ramazan Eren | 2016 | Türkiye'nin gastronomi imajı, ziyaretçilerin bilgi kaynakları ve harcamaları | Bilgi kaynakları, destinasyon, gastronomi, mutfak turizmi, turistler, turizm, Türk mutfağı, yemek kültürü, yiyecek içecek, imaj |

| | | | | |
|----|-------------------------|------|---|--|
| 23 | Oğuz Taşpınar | 2016 | Gastronomi turizminde içecek menülerinin planlanması ve geliştirilmesinde marka imajı ilişkisinin analizi: İstanbul örneği | Gastronomi, marka imajı, menü planlama, mutfak turizmi, Türk mutfağı, yiyecek içecek, İstanbul |
| 24 | Merve Onur | 2022 | Benlik uyumu, Türk mutfağı marka değeri ve sadakati ile gastronomi amaçlı seyahat niyeti ilişkisinin incelenmesi | Davranışsal niyet, değer algısı, marka değeri, müşteri sadakati, temel benlik değerlendirme, tüketici tutumları, yöresel mutfak |
| 25 | Yener Oğan | 2021 | Artvin ilinin gastronomi değerleri; yiyecek içecek hizmeti sunan işletmeler ve satın alan turistler üzerine bir inceleme | Artvin, gastronomi, turistler, yiyecek içecek hizmetleri, yiyecek içecek işletmeleri, yöresel ürün |
| 26 | Uğur Özersin | 2019 | Gastronomi turizminin destinasyon imajı ve destinasyon seçimine etkisi: Çeşme örneği | Destinasyon, gastronomi, mutfak, mutfak turizmi, Türk mutfağı, imaj, imaj yaratma, İzmir-Çeşme |
| 27 | Çiğdem Kızılgeçici | 2019 | Gastronomi turizminin alternatif turizm ürünü olarak değerlendirilmesi: Mardin ilinde bulunan işletmelere yönelik bir uygulama | Alternatif turizm, gastronomi, Mardin, mutfak turizmi, turizm işletmeleri |
| 28 | Ayşe Ebru Ağlamaz Susup | 2018 | İzmir'de gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik sistemselsel bir yaklaşım | Destinasyon, gastronomi, mutfak turizmi, turizm pazarlaması, özel ilgi turizmi, İzmir |
| 29 | Durmuş Ali Aydemir | 2023 | Yöresel gastronomik ürünlerin değerlendirme kriterleri ile analizi ve coğrafi bilgi sistemleri aracılığıyla Kapadokya Bölgesi gastronomi rotalarının geliştirilmesi | Kapadokya bölgesi, yerel mutfak, gastronomi rotaları, coğrafi bilgi sistemleri |
| 30 | Nazlı Kardeş Çolakoğlu | 2023 | Gastronomi turizmi açısından yöresel ürünlerin bölgesel sınıflandırılması | Gastronomi turizmi, Türk mutfağı, yöresel yemekler, gastronomi rotaları, gastronomi haritası |
| 31 | Feray Yentür | 2022 | İzmir'deki seyahat acentalarının gastronomi turizminin geliştirilmesindeki katkısına yönelik bir araştırma | Gastronomi, gastronomi turizmi, gastronomi turları, seyahat motivasyonu, seyahat acentaları |
| 32 | Muhabbet Çelik | 2021 | Beklentilerin onaylanması teorisi kapsamında tatildeyken dışarıda yeme içme deneyiminin tekrar ziyaret niyetine etkisi: Gastronomi şehirleri örneği | Deneyimsel turizm, gastronomi, mutfak turizmi, tekrar gelme niyeti, yemekler, yiyecek içecek, yöresel mutfak, ziyaretçi memnuniyeti, iç turizm |
| 33 | Aykut Ekici | 2020 | Eskişehir'e gelen turistlerin yöresel gastronomi tercih ve deneyimlerinin gelecek niyetine etkisi | Deneyimsel turizm, Eskişehir, gastronomi, mutfak turizmi, tekrar gelme niyeti, tercih, turist tatmini, Türk mutfağı, yemek kültürü, yöresel mutfak |
| 34 | Aysu Hatipoğlu | 2014 | Osmanlı saray mutfağı'nın gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi | Gastronomi turizmi, Osmanlı saray mutfağı, İstanbul, restoran |

| | | | | |
|----|--------------------|------|--|---|
| 35 | Erdem Baydeniz | 2023 | Yerel halk ve ziyaretçilerin duygusal yiyecek aidiyeti gastronomi imajına yönelik algıları ile somut olmayan kültürel miras kapsamındaki tutumlarının incelenmesi: Afyonkarahisar örneği | Duygusal yiyecek aidiyeti, gastronomi imajı, SOKÜM tutumları, tekrar satın alma niyeti, Türk lokum kültürü, Afyonkaymak yapımı, Afyonkarahisar |
| 36 | Hilal Keskin | 2023 | Dijital gastronomi ve yöresellik kavramlarının yaratıcı yıkım teorisi bağlamında planlı eskitme açısından incelenmesi | Dijitalleşme, dijital gastronomi, yöresellik, yaratıcı yıkım teorisi, planlı eskitme teorisi |
| 37 | Serkan Yiğit | 2022 | Gastronomik tatmin ve hatırdı kalıcı gastronomi deneyiminin davranışsal niyet üzerine etkisinde destinasyon tatmininin rolü: Kapadokya örneği | Gastronomik tatmin, hatırdı kalıcı gastronomi deneyimi, destinasyon tatmini, davranışsal niyet, Kapadokya |
| 38 | Yılmaz Sever | 2021 | Gastronomi eğitim mutfaklarının temel mutfak uygulamaları kapsamında planlanması | Gastronomi, eğitim mutfakları, mutfak planlama, donanım ve tasarım |
| 39 | Nermin Erol | 2020 | Kurgulama düzeyi teorisi perspektifinden yerel gıda tüketim motivasyon unsurlarının gastronomi amaçlı seyahat niyetine etkisinin incelenmesi | Yerel gıda tüketim motivasyon unsurları, kurgulama düzeyi teorisi, gastronomi amaçlı seyahat niyeti |
| 40 | Önder Yayla | 2019 | Kullanılan malzeme yoğunluğuna göre Türkiye'de lezzet bölgelerinin oluşturulması | Gastronomi, yemek kültürü, gastronomi turizmi, gıda coğrafyası, lezzet haritaları. |
| 41 | Faruk Seyitoğlu | 2018 | Akademik bir disiplin olarak gastronominin konumu: Temellendirilmiş bir kuram çalışması | Gastronomi, gastronomi alanı, akademik disiplin, turizm, temellendirilmiş kuram. |
| 42 | Taner Erdoğan | 2023 | Gastronomi 4.0 uygulamalarının tüketicilerin yiyecek-içecek satın alma eğilimlerine etkisi: Teknoloji kabul modeli ile incelenmesi | Gastronomi, gastronomi 4.0, teknoloji kabul modeli, satın alma eğilimi |
| 43 | Emrah Yıldız | 2023 | Gastronomi ve Mutfak Sanatları uygulama derslerinin uzaktan eğitime göre değerlendirilmesi: Deneysel bir tasarım önerisi | Gastronomi eğitimi, gastronomi ve mutfak sanatları, uzaktan eğitim, uygulamalı mutfak eğitimi, yarı deneysel model, ters yüz eğitim modeli, karma yöntemler araştırması, eş zamanlı yakınsayan (paralel) karma yöntemler araştırması deseni |
| 44 | Özcan Özdemir | 2022 | Tüketicilerin seyahat motivasyonlarının geliştirilmesinde gastrorehberliğin rolüne ilişkin model önerisi: Türkiye örneği | Gastronomi, gastrorehberlik, seyahat motivasyonu, turist rehberi, turizm |
| 45 | Zühal Özdemir | 2017 | Gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarından sektör, öğrenci ve öğretim elemanı beklentilerinin değerlendirilmesi | Gastronomi, mutfak, mutfak sanatları, açılılık, mutfak eğitimi |
| 46 | Adem Ademoğlu | 2022 | Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki özel gün ve törenlerde yapılan gastronomi uygulamaları | Gastronomi, özel gün yemekleri, tören yemekleri, geçiş dönemleri, yöresel mutfak, mutfak kültürü |
| 47 | Firdevs Yönet Eren | 2022 | Gastronomi uzmanlarının bakış açısıyla Türk mutfağının uluslararasılaşma sorunları ve çözüm önerilerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma | Türk mutfağı, uluslararasılaşma, bulanık bilişsel haritalama |

| | | | | |
|----|------------------------|------|---|---|
| 48 | Yalçın Yaman Durusoy | 2017 | Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin bölge halkı tarafından algılanması üzerine analitik bir araştırma: Kars Kaşarı örneği | Turizm, markalaşma, gastronomi, gastronomi turizmi, coğrafi işaretler |
| 49 | Eda Alphan | 2022 | Hatırlanabilir gastronomik deneyimde katılım, duygular ve motivasyonun rolü: Yemek kursları örneği | Hatırlanabilir gastronomik deneyim, yemek kursları, katılım, duygular, motivasyon, aktif katılım, pasif katılım, eş-yaratım, öz-yaratım |
| 50 | Gökhan Yılmaz | 2021 | Gastronomik deneyim, yiyecek imajı ve otantizmin turistlerin yerel yiyecek tüketim niyetine etkisi: Yiyecek korkusunun düzenleyici rolü | Gastronomik deneyim, yiyecek imajı, otantizm, algılanan otantizm, yiyecek korkusu, yerel yiyecek tüketim niyeti |
| 51 | Osman Çavuş | 2020 | Michelin yıldızlı restoranların başarı faktörlerinin ve standartlarının belirlenmesi: İspanya San Sebastian örneği | Michelin yıldızlı restoranlar, gastronomi, restoran tarihi |
| 52 | Hacı Ahmet Çakır | 2020 | Gastronomik deneysel değer, destinasyon imajı ve davranışsal niyet ilişkisi: UNESCO gastronomi şehirlerinde bir araştırma | Gastronomik deneysel değer, destinasyon imajı, davranışsal niyet, gastronomi turizmi, UNESCO gastronomi şehirleri |
| 53 | İffet Öykü Akyol | 2019 | Elektronik ağızdan ağza iletişim, destinasyona yönelik tutum, destinasyon ve gastronomi imajının turistlerin ziyaret niyetine etkisi: Türkiye örneği | eAAİ, ziyaret niyeti, destinasyon imajı, destinasyona yönelik tutum, gastronomi imajı |
| 54 | İbrahim Çifçi | 2019 | Moleküler gastronomide menülerin müşteri değerine yönelik pazarlanması | Moleküler gastronomi, moleküler mutfak, NBN mutfak, müşteri değeri, yiyecek-içecek pazarlaması. |
| 55 | Fatma Burçin Şapçı | 2023 | Gastronomi turizmi bağlamında Trakya bölgesi şarap turistlerinin motivasyon faktörlerinin belirlenmesi ve pazar segmentasyonu | Gastronomi turizmi, motivasyon faktörleri, şarap turizmi, şarap turisti profili, şarap turistlerinin segmentasyonu, Trakya bölgesi |
| 56 | Oya Ayan | 2023 | Marka iletişiminde gastro-empyralizm söylemi ve metafiziksel imgeler | Marka iletişimi, gastronomi, göstergebilim, metafizik, fast food |
| 57 | Mehmet Selman Bayındır | 2023 | Gastrodiplomasi unsurlarının önem düzeylerinin AHP yöntemiyle belirlenmesi | Gastrodiplomasi, gastronomi, AHP, Delphi, kamu diplomasisi |
| 58 | Muzaffer Çakmak | 2023 | Gastronomi festivallerine katılım amacı, motivasyon ve memnuniyet ilişkisi | Etkinlikler, festivaller, gastronomi festivalleri, |
| 59 | Sedef Özgönül | 2023 | Geleneksel bir mutfağa yaratıcı ve yenilikçi tasarım yaklaşımı: Türk mutfağı üzerine karşılaştırmalı bir çalışma | Tasarım odaklı düşünme; yaratıcılık; türk mutfağı; çevresel faktörler; mutfak ürünleri. |
| 60 | Erol Taşkın | 2023 | Destinasyon yemek kimliği ölçeği geliştirme çalışması | Yemek kimliği, ölçek geliştirme, destinasyon, kültür, çevre |
| 61 | Burçin Boz | 2022 | Bağlanma türlerinin gastronomide yenilikten korkma (neofobi) ve yenilik arama (neofili) davranışına etkisi: Geleneksel yöntemler ve nöropazarlama araçlarıyla incelenmesi | Turizm, bağlanma teorisi, yiyecek neofobisi ve neofili, nöropazarlama, nörogastromoni |
| 62 | Elif Zeynep Özer | 2022 | Hitit ve orta anadolu mutfak kültürlerinin analojisi üzerine gastroarkeolojik bir araştırma | Hitit mutfak kültürü, gastronomi, gastroarkeoloji, arkeoloji, etnoarkeoloji, analoji |

| | | | | |
|----|----------------------------|------|---|---|
| 63 | Erkan Denk | 2022 | Coğrafi işaretler standardizasyonu ve uygulamalarına yönelik bir model önerisi | Coğrafi işaretler modeli, Erzurum, gastronomi turizmi, sorumlu üretim ve tüketim. |
| 64 | Ceyhan Uçuk | 2022 | Holistik tabak: Nörogastromi, gastrofizik ve sinestezi ekseninde, yemek sunumunun insanın beğeni algısına olan etkilerinin belirlenmesi | Gastronomi, nörogastromi, sinestezi, gastrofizik, yüz eylem kodlama sistemi |
| 65 | Özkan Süzer | 2022 | Değer ve yaşam biçimi ile yerel gıda tüketimi ilişkisi: Yabancı turistler üzerine bir araştırma | Değer ve yaşam biçimi, gastronomi turizmi, istanbul, yerel gıda |
| 66 | Hasibe Utku Çelik Gençoğlu | 2022 | Gaziantep ve Hatay İli yöresel yemeklerinin besin ögesi örüntü profillerinin farklı yöntemlerle değerlendirilmesi | Geleneksel Hatay mutfağı, geleneksel Antep mutfağı, besin ögesi örüntü profili |
| 67 | İbrahim Çekiç | 2021 | Gastronomi şehirlerinin algılanan mutfak imajı ile davranışsal niyet arasındaki ilişki | Gastronomi, gastronomi şehirleri, imaj, mutfak imajı, planlı davranış teorisi, davranışsal niyet. |
| 68 | Nurulhude Baykal | 2021 | Evlilya Çelebi Seyahatnâmesi çerçevesinde mısır yemek kültürünün incelenmesi | Osmanlı, Mısır, Gastronomi, Afrika, Yemek kültürü |
| 69 | Ayşe Şahin | 2021 | Gastronomik deneyimin yiyecek tüketim duygularına ve deneysel değere etkisi: Kültürün (belirsizlikten kaçınma) düzenleyici rolü | Gastronomik deneyim, yiyecek tüketim duyguları, deneysel değer, kültür, s-o-z teorisi |
| 70 | Mevlüt Uyar | 2020 | Yerel mutfağın dönüşümünde turizmin rolü | Turizm, gastronomi, yerel mutfak, kültür, nitel araştırma, Alanya |
| 71 | İhsan Kazkondur | 2020 | Türkiye’de yeme içme alışkanlıklarının kuşaklara göre değişimi | Gastronomi, kuşaklar, yeme içme alışkanlıkları, yiyecek seçimi, kişilik özellikleri, Türkiye. |
| 72 | Nilgün Karaman | 2020 | Yerel gastronomik ürün tercihinde etkili olan faktörlerin planlı davranış teorisine göre incelenmesi | Yerel gastronomik ürün, yerel gastronomik ürün tercihinde etkili olan faktörler, planlı davranış teorisi (pdt), davranışa yönelik tutum, öznel norm, algılanan davranışsal kontrol, İstanbul. |
| 73 | Emir Hilmi Üner | 2019 | Türkiye’deki coğrafi işaretli peynirlerin umami tat yoğunluklarının belirlenmesi | Gastronomi, MSG, umami tat, coğrafi işaret, gastronomi turizmi. |
| 74 | Seda Derinalp Çanakçı | 2016 | Kapadokya’nın bir gastro-turizm destinasyonu olarak değerlendirilmesi | Gastronomi turizmi, ilgilenim, çeşitlilik arayışı, yeni yiyecek deneme fobisi, hazcı ve faydacı tüketim davranışı |
| 75 | Ozan Güngör | 2023 | Otel işletmelerinde sunulan çocuk menülerinin çocuk dostu turizm kapsamında planlanması ve geliştirilmesi | Çocuk dostu oteller, çocuk dostu turizm, çocuk menüsü, menü. |
| 76 | Eray Alpyıldız | 2023 | Sanal-dijital kültür çağında geleneksel Türk yemek kültürü | Sanal, dijital, dijital kültür çağı, internet folkloru, geleneksel yemek kültürü, |

| | | | | |
|----|------------------------|------|--|--|
| 77 | Songül Seda Kamber Taş | 2023 | Otel mutfaklarında kullanılan ekipmanların yönetici mutfak şeflerinin bakış açısıyla değerlendirilmesi | Endüstriyel mutfak, ekipman alımı, ekipman yerleştirilmesi |
| 78 | Seda İdikut Şahin | 2023 | Gastronomik kimlik ve destinasyon imajı arasındaki ilişkide yöresel yemek tüketim motivasyonunun rolü | Destinasyon imajı, gastronomik kimlik, yöresel yemek tüketim motivasyonu, Konya, baskılayıcı rol |
| 79 | Çağrı Sürücü | 2023 | Hatırlanabilir yemek deneyimi, memnuniyet ve davranışsal niyet arasındaki ilişkiler: Yiyecek ile ilgili düzenleyici rolü | Hatırlanabilir yemek deneyimi, memnuniyet, davranışsal niyet, Yiyecek ile ilgili, S-O-R teorisi |
| 80 | Egem Zağralı Çakır | 2023 | Somut olmayan kültürel miras bağlamında gastronomik pratiklerin irdelenmesi: Mentеше örneği | Mutfak kültürü, gastronomik pratikler, yemek çeşitleri, somut olmayan kültürel miras, Mentеше |
| 81 | Reşad Emre Özgüneş | 2023 | Otantiklik ile gastronomik tutum ilişkisinin yeniden ziyaret niyetine ve destinasyon imajına etkisi | Otantiklik, gastronomik tutum, yeniden ziyaret, destinasyon imajı |
| 82 | Ömer Ceyhan Apak | 2023 | Turizm paydaşlarının yöresel yiyecek algısının sürdürülebilir turizme etkisi | Turizm paydaşları; yöresel yiyecek; sürdürülebilir turizm. |
| 83 | Rabia Bölükbaş | 2023 | Yerel yiyecek tüketim değerinin tutum ve davranışsal niyet üzerine etkisinde gıda neofobisinin düzenleyici rolü | yerel yiyecek, yerel yiyecek tüketim değeri, gıda neofobisi |
| 84 | Kenan Pala | 2023 | Çoklu görev ve kariyer uyum yeteneklerinin pişirme yetkinlikleri üzerindeki etkisi: Aşçılık eğitimi alan öğrenciler üzerine bir araştırma | Çoklu görev, kariyer uyum yetenekleri, pişirme yetkinlikleri, aşçılık eğitimi. |
| 85 | Cevat Ercik | 2023 | Yöresel ürünlerle işlenmiş gıdalara yönelik lezzet algısının tüketici tutumları üzerine etkisi: Yeni ürün geliştirmede dolgu çikolata örneği | Yöresel ürün, çikolata, ürün geliştirme, duyu analiz |
| 86 | Bülent Yorgancı | 2023 | Destinasyonlarda sürdürülebilir rekabet üstünlüğü açısından gastronomik kimlik: Kapadokya örneği | Gastronomik kimlik, yerel ürünler, sürdürülebilir rekabet üstünlüğü, sürdürülebilirlik, destinasyon, Kapadokya |
| 87 | Havva Gözgeç Mutlu | 2022 | Gastronomik deneyim için müşterilerin yüksek fiyat ödeme istekliliğinin belirlenmesi: Uzak Doğu restoranları üzerine bir çalışma | Gastronomik deneyim, uzak doğu restoranları, yüksek fiyat ödeme istekliliği, müşteriler, gastronomik ilgilim. |
| 88 | Hatice Aktürk | 2022 | Destinasyon markalaşmasında yerel yiyecek festivallerinin rolü, Denizli örneği | Destinasyon, marka, destinasyon markalaşması, yerel yiyecek festivalleri, Denizli |
| 89 | Sultan Belli | 2022 | Coğrafi işaret ile tescilli yöresel mutfak ürünlerinin turistlerin destinasyon seçimine etkisi: Güneydoğu Anadolu Bölgesi örneği | Coğrafi işaret, yöresel ürün, destinasyon seçimi, Güneydoğu Anadolu Bölgesi, gastronomi turizmi |
| 90 | Emre Akoğul | 2022 | Uluslararası turistlerin Türk mutfak tüketim deneyimi, deneysel değer algıları, yemek tutumları ve memnuniyetlerinin yer bağlılığı ve davranışsal niyetlere etkisi | Mutfak turizmi, mutfak turisti, Türk mutfak deneyimi |

| | | | | |
|-----|--------------------|------|--|--|
| 91 | Hasan Ali Diken | 2022 | Halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamında kaz | Halk ekonomisi, geleneksel mutfak kültürü, kaz, kazcılık, kaz yetiştiriciliği, kaz besiciliği, kaz kültürü. |
| 92 | Gül Seçil Tahmaz | 2022 | Ticari mutfaklarda gıda atıklarının önlenmesine dair deneysel bir çalışma | Ticari mutfak, gıda atığı, gıda kaybı, gıda israfı |
| 93 | Merve Çetin | 2022 | Yiyecek imajının turist sadakatine etkisinde yerel yiyecek tüketim değerlerinin aracılık rolü | Yiyecek turizmi, yiyecek imajı, turist sadakati, yerel yiyecek, yerel yiyecek tüketim değerleri |
| 94 | Nazanin Nikeghbal | 2022 | 15. yüzyılda Türk-İran yemeklerin karşılaştırması | Türk mutfağı, İran mutfağı, edebi eser, yemek kültürü, yemek kültürü karşılaştırması |
| 95 | Yeliz Demir | 2022 | Eğitim mutfaklarında gıda israfını belirlemeye yönelik bir araştırma | Gıda kaybı, gıda israfı, tutum, öznel normlar, algılanan davranışsal kontrol, gıda israfı davranışları. |
| 96 | Sibel Ayyıldız | 2022 | Vejetaryen beslenme anlayışı ve vejetaryen ve vegan bireylerin yiyecek içecek işletme tercihine etki eden faktörlerin belirlenmesi | Vejetaryen beslenme, vegan beslenme, bitkisel içerikli beslenme, yiyecek-ıçecek işletme tercihi, yiyecek-ıçecek işletme sorunları |
| 97 | Murat Doğan | 2022 | Toplu yemek hizmetleri (catering) sektörü yöneticilerinin iş sürekliliğine hazır olma algı ve zorluklarının belirlenmesi | İş sürekliliği, iş sürekliliği yönetim sistemi, catering, gıda güvenliği, gıda güvenliği yönetim sistemi, iş sürekliliği algısı, iş sürekliliği zorlukları |
| 98 | Efe Kaan Ulu | 2022 | Aşçılarda akış deneyimi, iş tatmini ve öznel iyi oluş ilişkisi | Akış deneyimi, iyi oluş, iş tatmini, aşçılar |
| 99 | Selma Atabey | 2022 | Girit mutfağının Türk mutfak kültüründeki yeri ve sürdürülebilirliği | Girit mutfağı, göç mutfağı, yerel mutfak, Girit nüfus mübadelesi, sürdürülebilir mutfak |
| 100 | Mustafa Yılmaz | 2022 | Konaklama işletmelerinde helal konsept uygulamalarının gıda atığı ve gıda israfı üzerindeki etkisi | Turizm, helal konseptli otel, gıda atığı, gıda israfı |
| 101 | Uğur Kaçan | 2022 | Gastronomik deneyimin marka sadakatine yansımaları | Anahtar kelime verilmemiş |
| 102 | Gizem Sultan Kaman | 2022 | Tabakalaşma kuramı kapsamında kültürel tüketim örüntülerinin bireylerin gıda tercihleri ile ilişkisi | Kültürel tüketim, kültürel hepçillik, tabakalaşma, gıda tercihleri |
| 103 | Esra Özata Şahin | 2022 | Restoran atmosferi ve hizmet kalitesinin davranışsal niyet üzerine etkileri | Restoran atmosferi, hizmet kalitesi, davranışsal niyet, planlı davranış teorisi, yapısal eşitlik modeli |
| 104 | Bahar Bayındır | 2022 | Şarap turizmi destinasyonu somut çekicilik unsurlarının dematel yöntemiyle analizi: Trakya bağ rotası örneği | Şarap turizmi, destinasyon, DEMATEL, Trakya bağ rotası, şarap turisti |
| 105 | Ahu Sezgin | 2022 | Restoran atmosferinin tekrar satın alma niyetine etkisinde algılanan değer rolü: Bilişsel uyumsuzluk kuramı yaklaşımı | Birinci sınıf restoranlar, bilişsel uyumsuzluk, restoran atmosferi, algılanan değer, tekrar satın alma niyeti |

| | | | | |
|-----|--------------------|------|--|--|
| 106 | Necmettin Özgen | 2021 | Türkiye'deki gastrodiplomasi politikaları ve dünyadaki konumu üzerine araştırma | Turizm, alternatif turizm, gastroekonomi, gastrodiplomasi, Türkiye'de gastronomi |
| 107 | Ayla Aydın | 2021 | Anadolu mutfak kültürünün oluşumunda Hitit mutfağının rolü: Etnoarkeolojik bir araştırma | Hitit mutfak kültürü, anadolu mutfak kültürü, etnoarkeoloji, nitel araştırma, tarihsel süreklilik |
| 108 | Alev Sökmen | 2021 | Liderlik tarzlarının bağlılık, tatmin ve işten ayrılma niyetine etkisinde örgütsel güvenin aracılık rolü: Yiyecek ve içecek departmanları çalışanları üzerinde bir araştırma | Liderlik tarzları, bağlılık, tatmin, işten ayrılma niyeti, güven, yiyecek ve içecek işletmeleri |
| 109 | Cihan Canbolat | 2021 | Franchise yiyecek içecek işletmelerinde tedarik zinciri performansı | Yiyecek ve içecek işletmesi, franchise, tedarik zinciri performansı, sürdürülebilirlik, güven |
| 110 | Erhan Babaç | 2021 | Yiyecek işletmeleri web sitelerinde kullanıcı deneyiminin nöropazarlama teknikleriyle belirlenmesi | Nöropazarlama, web site, kullanıcı deneyimi, yiyecek işletmeleri, görsel içerik. |
| 111 | Emre Aykaç | 2021 | Mutfak çalışanlarının mesleğe yönelik tutumlarının oluşmasında örgütsel destek algısı ve lider-üye etkileşiminin rolü | Mesleki tutum, algılanan örgütsel destek, lider-üye etkileşimi, mutfak, otel işletmeciliği. |
| 112 | Sema Ekincek | 2020 | Yenilebilir sanat: Gastronomide yemeğin sanatsal boyutunun incelenmesi | Yaratıcılık, sanatsal yaratıcılık, gastronomi, mutfak sanatları, mutfak sanatçıları. |
| 113 | Fuat Bayram | 2020 | Mutfak yöneticilerinin ticari mutfak planlama ilkeleri konusunda bilgi düzeyleri sektörel hatalar ve çözüm önerileri | Mutfak planlama, ticari mutfak, mutfak yönetimi |
| 114 | Mehmet Kabacık | 2020 | Türk mutfak kültürünün türklerdeki yansımaları | Gastronomi, Türk mutfak kültürü, türkü |
| 115 | Pınar Şenel | 2020 | Et restoranlarının iç mekân atmosferi: Gastronomi-iç mimari arakesitinde temel ilkeler | Atmosfer, iç mekân, konsept restoran, et restoranı. |
| 116 | Ayşegül Elif Çaycı | 2019 | Küreselleşen yemek kültürünün dönüşümünde sosyal medyanın rolü: Instagram gurmeleri | Yemek kültürü, sosyal medya, Instagram gurmeleri, küreselleşme. |
| 117 | Esat Özata | 2019 | Modernite bağlamında Türk mutfağına özgü yenilikçi ürün geliştirme | Modernite, Türk mutfak kültürü, yöresel yemekler, duyuşsal analiz, gastronomi |
| 118 | Ali Solunoğlu | 2018 | Sokak lezzetlerine ilişkin tüketici tutumları: Gaziantep ve İstanbul örnekleri | Gastronomi, sokak yiyecekleri, yerel yiyecekler, planlı davranış teorisi, tutum, davranışsal niyet |
| 119 | Aykut Şimşek | 2018 | Gastro turistlerin tipolojisinin belirlenmesi: Gaziantep ölçeğinde bir uygulama | Gastro turist, tipoloji, gastronomi, gastronomi turizmi. Gaziantep mutfağı. |
| 120 | Osman Güldemir | 2018 | Klasik ve modernleşen Osmanlı yemekleri ve günümüze uyarlanması | Osmanlı mutfağı, klasik Osmanlı mutfağı, modernleşen Osmanlı mutfağı, standart tarifler, besin değerleri |

| | | | | |
|-----|-----------------------|------|--|---|
| 121 | Reha Kılıçhan | 2016 | Türkiye'ye gelen ziyaretçilerin gastronomik akımlara yönelik gıda tüketim eğilimlerinin değerlendirilmesi | Gastronomik akımlar, gıda tüketimi, moleküler mutfak, füzyon mutfak ve yerel mutfak. |
| 122 | Oğuz Nebioğlu | 2016 | Yerel gastronomik ürünlerin turizmde kullanılmasını etkileyen faktörler | Gastronomi, turizm, yerel yemek, restoran, nitel araştırma, Alanya |
| 123 | Memet Şahan | 2022 | Restoran tüketicilerinin helal gıda satın alma niyetlerinde farkındalık ve tutumun etkisi: Kuşağın rolü | Gastronomi, helal gıda, farkındalık, kuşak, restoran, satın alma niyeti, tutum |
| 124 | Mahmut Barakazı | 2020 | Turistlerin destinasyon tercih etme nedenleri ile gastronomik tüketim eğilimleri ilişkisi ve davranışsal niyetleri üzerindeki etkisi (İstanbul örneği) | Turist, destinasyon, tercih nedenleri, gastronomik tüketim eğilimi, davranışsal niyet. |
| 125 | Melike Çakır Keleş | 2020 | Gaziantep'i ziyaret eden yerli turistlerin yiyecek neofobisi ve çeşitlilik arayışı eğilimlerinin yerel yemek tüketimine etkisi | Yerel yemek, yiyecek neofobisi, yiyeceklerde çeşitlilik arayışı, gastronomi, turizm |
| 126 | Gülhan Yalın | 2020 | Kaybolmakta olan yerel mutfak kültürünün turizme kazandırılması: Balıkesir ili Edremit körfezi örneği | Edremit körfezi, gastronomi turizmi, mutfak, yerel mutfak kültürü, yöresel mutfak. |
| 127 | Özgür Sarıbaş | 2020 | Otellerin duyuşsal markalaşması ve turist deneyimine etkileri üzerine bir araştırma: İzmir örneği | Duyuşsal markalaşma, turist deneyimi, turizm işletmeciliği, gastronomi, duyuşlar, konaklama işletmeleri, disiplinlerarası turizm araştırmaları |
| 128 | Fikret Soner | 2020 | Uluslararası halkla ilişkiler çerçevesinde oluşturulan gastrodiplomasi modeli: Türkiye incelemesi | Gastrodiplomasi, gastrodiplomasi modeli, uluslararası halkla ilişkiler, kamu diplomasisi, kültürel diplomasi, yumuşak güç, ulus markalama |
| 129 | Halil İbrahim Karakan | 2019 | Türkiye'yi tekrar ziyaret etme niyeti olmayan turistlerin algıladıkları risk faktörlerinin ve seyahat motivasyonlarının belirlenmesine yönelik bir çalışma | Tekrar ziyaret etme niyeti, algılanan risk, seyahat motivasyonu, tekrar ziyaret etme niyeti olmayan turistler, müşteri memnuniyeti, müşteri ilişkileri yönetimi |
| 130 | Bülent Aydın | 2019 | Türk mutfak imajı ve ülke imajının ülkeyi ziyaret etme niyetine etkisinin incelenmesi | Ülke imajı, Türk mutfak imajı, mutfağa aşinalık, yenilik arayışı, ziyaret niyeti, Türk restoranları |
| 131 | Sami Sonat Özdemir | 2019 | Etnik restoranların turist davranışlarına etkisi: Berlindeki Türk restoranlarında bir araştırma | Etnik restoranlar, turist davranışı, gastronomi deneyimi, Türk restoranları, Berlin |
| 132 | Burcu Ayşenur Akbulut | 2019 | Destinasyon markası oluşumunda gastronomik kimlik ve imaj: Konya örneği | Gastronomi, gastronomik kimlik, gastronomik imaj, Konya mutfağı |
| 133 | Sedat Değişgel | 2018 | Yabancı düşmanlığının yiyecek kültürüne yansımaları: Almanyada bir araştırma | Gastronomi, destinasyon, yeme içme mekânları, küreselleşme, yöresel yemek |
| 134 | Mustafa Kesici | 2018 | Yeme-içme mekanlarında yemeğin ayrışması ve farklılaşması | Türk resmi, yemek sahneleri, yemek kültürü, mutfak ve sofrası kültürü. |

| | | | | |
|-----|---------------|------|---|--|
| 135 | Gizem Tatlıcı | 2018 | Görsel belleğin izinde Türk resminde yemek kültürü | Yeşil restoranlar, sürdürülebilir gastronomi, GRSEV, hizmet kalitesi |
| 136 | Alper Kurnaz | 2017 | Sürdürülebilir gastronomi kapsamında yeşil restoranların hizmet kalitesi algısının GRSEV ile ölçümü: İstanbul örneği | Yerellik, özgünlük, yerel yiyecek – içecek üretimi, kırsal |
| 137 | Özay Yıldız | 2015 | Turistik çekim unsuru olarak yerel yiyecek – içecek üretiminin ekonomik sürdürülebilirliği: Kazdağı örneği | Turizm, sürdürülebilir tarım, yerel mutfak, ekonomik sürdürülebilirlik, Kazdağı |
| 138 | Hande Uyar | 2015 | Otel işletmelerinin yiyecek-içecek satın alma davranışlarının belirlenmesi: Beş yıldızlı otel işletmeleri üzerine bir araştırma | Örgütsel pazar, örgütsel satın alma, otel işletmelerinde satın alma, yiyecek içecek tedariki |