

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
ANABİLİM DALLARINDA YAYINLANAN
TEZLERİN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ
BIBLIOMETRIC ANALYSIS OF DISSERTATIONS
PUBLISHED IN GASTRONOMY AND CULINARY ARTS
DEPARTMENTS

ELANUR ŞAHİN

Mersin Üniversitesi

elanursahin94@gmail.com

ORCID:0000-0001-9971-2566

Doç. Dr. GÜRKAN AKDAĞ

Mersin Üniversitesi

gurkanakdag@mersin.edu.tr

ORCID: 0000-0001-9819-9465

Prof.Dr. CELİL ÇAKICI

Mersin Üniversitesi

celilcakici@mersin.edu.tr

ORCID:0000-0002-9192-1969

Dr.Öğr. Üyesi NESLİHAN ONUR

Akdeniz Üniversitesi

neslihanonur@akdeniz.edu.tr

ORCID:0000-0002-6016-1098



ABSTRACT

The purpose of this study is to scrutinize the postgraduate theses published by the departments of Gastronomy and Culinary Arts, in a bibliometric perspective. Accordingly, 23 postgraduate thesis studies in total, published in the fields of Gastronomy and Culinary Arts operating under the Institute of Social Sciences and in the previously active field of Gastronomy Tourism; and also recorded at The YÖK National Thesis Center have been scrutinized thoroughly. The theses have been analyzed according to measures that are used in the studies of Turan (2014) and Sünnetçioğlu et.al. (2017) which are; “distribution of the theses by year”, “supervisor’s title”, “the university the thesis was published in”, “the institute the thesis was published in”, “the related department”, “the main field of study of the thesis”, “the range of application of the thesis”, “page number of the thesis”, “keywords”, “sample group”, “sampling method” and “data collection method”. According to the findings; the number of thesis studies is increasing rapidly every year and the theses are mostly written under the supervision of academicians who have “Assistant Professor” title. The findings also show that the topics of the studies are heavily associated with “tourism” and “nutrition”.

Keywords: Gastronomy and Culinary Arts, Bibliometry, Postgraduate Thesis Studies

Öz

Çalışmanın amacı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında yayınlanmış lisansüstü tezleri bibliyometri bakış açısıyla irdelemektir. Bu nedenle Sosyal Bilimler Enstitüleri bünyelerinde faaliyet gösteren Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalları ve daha önceden faaliyet göstermiş Gastronomi Turizmi Bilim Dalı’nda yayınlanmış YÖK Ulusal Tez Merkezinde kayıtlı toplam 23 lisansüstü tez çalışması incelenmiştir. Tezler; Turan (2014) ile Sünnetçioğlu ve diğerlerinin (2017) çalışmalarında kullandığı “tezlerin yıllara göre dağılımı”, “danışman unvanı”, “yayımlandığı üniversite”, “yayımlandığı enstitü”, “ilgili anabilim dalı”, “tezin temel çalışma alanı”, “tezin uygulama bölgesi”, “tezin sayfa sayısı”, “anahtar kelimeler”, “örneklem grubu”, “örnekleme yöntemi” ve “veri toplama yöntemi” kriterlerine göre incelenmiştir. Bulgular, hazırlanan tezlerin sayısının her geçen yıl hızla arttığı ve daha çok Yardımcı Doçent Doktor unvanındaki akademisyenlerin danışmanlığında hazırlandığını ortaya koymaktadır. Ayrıca çalışma konularının ağırlıklı olarak “turizm” ve “beslenme” ile ilişkilendirildiği de elde edilen bulgular arasındadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Bibliyometri, Lisansüstü Tez Çalışmaları.

GİRİŞ

Turizm kavramının bir bilim olarak kabul edilip edilmediğine yönelik tartışmalar yıllar içerisinde devam ederken, zaman içerisinde turizm ile ilişkili kavramlar da başlı başına birer araştırma konusu olarak kabul edilmeye başlanmıştır. Bu noktadan hareketle geçmişi yaklaşık 200 yıl önceye dayanan gastronomi ve bu perspektifte gelişim gösteren bilimsel çalışmaların sayısı her geçen yıl artmakta, günümüzde artık gastronomi kavramının bir bilim dalı olarak kabul edilip edilmemesine yönelik yaklaşımlar bilimsel bakış açıları ile irdelenmektedir.

Kelime anlamı yemek ile kültür arasındaki bağlantıyı sağlayan yemek bilimi ve sanatı olarak kabul edilen gastronomi, yiyeceklerin kültürle ilişkisini ortaya koyarak yemek yeme alışkanlığını toplumsal bir eylem haline getirmektedir (Batinić, 2017; Reches, 2017). Bir disiplin olarak gastronomi ise yiyeceğin hazırlanma aşamasından sunumuna kadar geçen sürede geçirdiği tüm değişimle ilgilidir (Ukpabi, Karjaluoto, Ikaba, Wali ve Kpune, 2017). Günümüzde gastronomi, hem sektör profesyonelleri hem de konu ile ilgili çalışan bilim insanı sayısının fazla olması neticesinde oldukça değerli addedilen bir kavram haline gelmiştir. Yaşadığımız yüzyılda sosyal medya kullanımının gelişmesi ve gastronominin her geçen yıl daha fazla kişinin ilgisini çekmesi neticesinde konu ile ilgili bilimsel çalışmaların sayısı da her geçen yıl artmaktadır. Özellikle konuya ilgi duyan bilim insanının sayısının fazlalığı, gastronominin bilimsel anlamda çalışılması gerekliliğini ortaya çıkartmaktadır.

Ülkemizde lisans düzeyinde ağırlıklı olarak Turizm Fakültelerinde bölümleşen gastronomi ile ilgili eğitim yapısı, lisansüstü düzeylerde de Sosyal Bilimler Enstitüleri bünyelerinde varlık göstermektedir. Lisansüstü düzeyde yapılandırılan gastronomi eğitimi, uzun vadede konu ile ilgili çalışacak bilim insanı sayısının daha da artmasını sağlayacaktır. Diğer yandan lisansüstü düzeyde hazırlanan tezlerin varlığı da gastronomi kavramının her geçen yıl daha da detaylı inceleneceğinin en önemli göstergeleri arasında yer almaktadır. Disiplinler arası pek çok kavramı bünyesinde buluşturan gastronomi kelimesinden yola çıkarak hazırlanan eğitim öğretim yapıları ve müfredatlar, bilim insanlarınca merak edilen pek çok konunun aydınlatılmasına olanak sağlamaktadır. Diğer yandan farklı disiplinlerin gastronomiye yönelik bakış açılarının çokluğu da gastronomi kavramına olan katkıyı ve gastronomi kavramının zenginliğini artırmaktadır. Özellikle yıllar içerisinde daha fazla kişinin gastronomi kavramının varlığını öğrenmesi ve gastronomi ile ilişkili unsurların insana temas etmesi, konu ile

**Elanur Şahin,
Gürkan Akdağ, Celil
Çakıcı, Neslihan
Onur, 2 (Ek.1) 2018**

ilgili hazırlanan teorik çalışmaların pratik derinliği olduğunu da göstermektedir. Bu doğrultuda; çalışmada gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dalında hazırlanan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizini gerçekleştirmek amaçlanmıştır. Böylece, alanın yıllar içerisindeki gelişimi, araştırılan konular ve izlenen yöntemler özelinde genel eğilimin daha belirgin şekilde ortaya konmasıyla literatüre ve ilgililere katkıda bulunmak hedeflenmektedir. Alanın bilimsel özelliklerine ilişkin bilgilerin sunulmasının, özellikle araştırmacılar açısından önemli olduğu da düşünülebilir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bilimsel çalışmaların, araştırma kalitesinin değerlendirilmesi ve gelişiminin incelenmesi açısından belirli zamanlarda detaylandırılması gerekmektedir (Hall, 2011; Yılmaz, 2017). Bu incelemeler, bir alanda yapılan çalışmaların güncel gelişimini ortaya koymakla birlikte gelecek araştırmalar için de yol gösterici nitelik taşırlar (Aydın, 2017). Bir disiplinin gösterdiği gelişimi incelemede kullanılan en güncel yöntemlerden birisi ise bibliyometrik analizlerdir (Nergiz, 2014). Bibliyometri terimi köken olarak Fransızca bibliographie (TDK, 2018) kavramından türemiş ve alanyazında ilk kez Pritchard (1969) tarafından bilimsel bir çalışmada kullanılmıştır. Yazar bibliyometriyi, “matematik ve istatistiksel yöntemlerin kitaplara ve diğer yazılı iletişim araçlarına uygulanması” şeklinde tanımlamıştır. Ancak bibliyometrik çalışmalar yalnızca bu şekilde sınıflandırılmamaktadır. Günümüzde bibliyometrik çalışmalar, belirli bir alandaki literatürün nicel hale getirilmesi ve ortaya çıkan kavramların değerlendirilmesi ile alandaki eğilimlerin tespit edilmesine olanak sağlamaktadır (Kasemodel Makishi, Souza ve Silva, 2016; Güzeller ve Çeliker, 2017). Diğer yandan bibliyometri, süreç içerisindeki çalışmaların tarihsel gelişimini, çalışma alanının yöneldiği seyri de göz önüne sermeye yarayan bir yöntem olarak da bilinir (Barrios, Borrego, Vilagines, Olle ve Somoza, 2008). Özü itibarıyla bibliyometrik çalışmalar, bir bilimsel alanın -çalışma alanı- geçmişten günümüze gelişimini ortaya koyan, çalışmaların geleceğe yönelik evrimini betimleyen, verilerin düzenli hale getirilmesi ve tasnif edilmesini kolaylaştıran yayınlar olarak kabul edilmektedir.

Son 50 yıl içerisinde farklı disiplinlerde pek çok bilimsel alanda bibliyometrik çalışmalar yayınlanmaktadır. Turizm alanyazınına bakıldığında da geçmişten günümüze pek çok bibliyometrik çalışma yapıldığını söylemek mümkündür. Turizm ile ilgili gerçekleştirilen çalışmaları; alanyazınla ilgili (Cevizkaya, İlsay ve Avcıkurt, 2014; Türktarhan, 2014), hakemli dergiler ile ilgili (Kozak, 1994; İçöz & Kozak, 1999; Kodaş, 2014), makale yapıları ile ilgili

(Kozak,1995; Zencir ve Kozak,2012; Çiçek & Kozak, 2012; Kaya, 2014), kongrelerde sunulan bildiriler ile ilgili (Çakıcı, Yıldırım & Karacaoğlu, 2013) ve tamamlanan lisansüstü tezlerle ilgili (Turan, 2014; Nergiz, 2014; Arıca, 2014; Aydın, 2017) olmak üzere farklı başlıklar altında sınıflandırmak mümkündür. Ancak alanyazında gastronomi alanında yapılmış bibliyometrik çalışmalar (Güzeller ve Çeliker, 2017; Yılmaz, 2017; Sünnetçioğlu, Yalçinkaya, Olcay ve Mercan, 2017) oldukça sınırlı sayıdadır.

Konu ile ilgili gerçekleştirilen çalışmalarda; Güzeller ve Çeliker (2017) gastronomi alanında 1970-2017 yılları arasında yayınlanan 703 çalışmayı yıllara göre yayın sayıları, yayın türleri gibi bibliyometrik parametreler açısından incelemişlerdir. Çalışma neticesinde, gastronomiye olan ilginin 2000 yılından sonra hızla arttığı, gastronomi alanında çoğunlukla makale-bildiri türünde çalışmaların hazırlandığı ve gastronominin uluslararası bilimsel turizm çalışmaları arasında en çok çalışılan konulardan biri olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Yılmaz (2017) gerçekleştirdiği çalışmada; 2009-2015 yılları arasında Ulusal Turizm Kongrelerinde gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili yayınlanan bildirileri çeşitli bibliyometrik göstergeler çerçevesinde incelemeyi amaçlamıştır. Çalışma sonucunda, söz konusu yıllar arasında kongrelerde toplam 639 bildirinin yayınlandığı bunların arasından sadece 63'ünün (%9,9) gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili olduğu ve bu bildirilerin hazırlanma sürecinde 157 yazarın katkıda bulunduğu sonucuna ulaşılmıştır. Sünnetçioğlu, Yalçinkaya, Olcay ve Mercan (2017) turizm alanında hazırlanan gastronomiye ilişkin lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizini araştırdıkları çalışmada tezleri yıl, tez türü, anahtar kelimeler, sayfa sayısı, tez konusu, örnekleme tekniği gibi pek çok değişken kullanarak incelemişlerdir. Çalışma neticesinde hazırlanan tezlerin genelde yüksek lisans tezi olduğu, 2014-2017 yılları arasında artış gösterdiği, veri toplama aracı olarak en çok anketin tercih edildiği sonuçlarına ulaşmışlardır.

YÖNTEM

Bir bilim dalıyla ilgili alanyazınına ilişkin gerçekçi bir profili ortaya koyan bibliyometrik çalışmalar, yayınların kaydı, tanımı, sınıflaması ve nitel çözümlemesi hakkında bilgi vererek ilgili bilim dalına ait yazılı dokümanlar sağlayan bir yöntem olarak ele alınmaktadır. Bu tarz gerçekleştirilen araştırmaların, sistematik çalışmayı kolaylaştırıcı veri bütünlüğü oluşturmak amacıyla, yazılı belgeleri araştıran, tanımlayan ve sınıflandıran bir çalışma alanı olduğu kabul edilmektedir (Sünnetçioğlu ve diğerleri, 2017). Bu çalışmada, 2014-2017 yılları arasındaki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı) hazırlanan

Elanur Şahin,
Gürkan Akdağ, Celil
Çakıcı, Neslihan
Onur, 2 (Ek.1) 2018

yüksek lisans tezleri incelenmiştir. İncelemenin yapılabilmesi için YÖK'ün tez tarama motorunda "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" anahtar sözcüğüyle tarama yapılmıştır. Gerçekleştirilen tarama sonucunda 23yüksek lisans tezine ulaşılmıştır. Tez çalışmalarının bibliyometrik özelliklerinin incelenmesi aşamasında Turan (2014) ile Sünnetçioğlu ve diğerleri (2017) tarafından kullanılan; tez künyelerinde yer alan "tezlerin yıllara göre dağılımı", "danışman unvanı", "yayınlandığı üniversite", "yayınlandığı enstitü", "ilgili anabilim dalı", "tezin temel çalışma alanı", "tezin uygulama bölgesi", "tezin sayfa sayısı", "anahtar kelimeler", "örneklem grubu", "örnekleme yöntemi" ve "veri toplama yöntemi" olarak sıralanan kriterler belirlenmiştir. Söz konusu kriterlere ilişkin verilerin tamamı, istatistik analiz programına aktarılarak analizler gerçekleştirilmiştir.

BULGULAR

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında gerçekleştirilen lisansüstü tezlerin hepsinin yüksek lisans tezi olduğu bulgulanmıştır. Ocak 2018 itibariyle ülkemizde yalnızca Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları doktora programı aktif olarak eğitim-öğretime devam etmektedir. Söz konusu anabilim dalı şu ana kadar mezun verememiştir.

Yayınlanan tezlerin kimi bibliyometrik kriterlere göre dağılımı Tablo 1'dedir. Söz konusu alandaki tezlerin 2014 yılından sonra yazılmaya başladığı görülmektedir. Bununla birlikte her geçen yıl Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında tamamlanan yüksek lisans tez sayısı artış sergilemektedir.

Yayınlanan tezlere danışmanlık yapan öğretim üyelerinin unvan dağılımlarının Yardımcı Doçent Doktor üzerinde yoğunlaştığı görülmektedir. Özellikle lisans ve lisansüstü eğitimde gastronomi ile ilgili çalışma alanlarının oldukça yeni olması ve akademik kadro dağılımında gastronomi ile ilgili alanlarda çalışan bireylerin görece daha genç kişilerden oluşması sebebiyle tezlere danışmanlık eden yürütücülerin de Yardımcı Doçent Doktor unvanlarında yoğunlaşmasına sebep olduğunu söylemek mümkündür.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimine erken başlamayı başaran Gaziantep Üniversitesinde tamamlanan tez çalışmalarının sayısının (%56,5) oldukça yüksek olduğunu söylemek mümkündür. Yıllar içerisinde sırasıyla Mardin Artuklu Üniversitesi, Gazi Üniversitesi, Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Okan Üniversitesi ve Mersin Üniversitesinde de Gastronomi ve

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında Yayınlanan Tezlerin
Bibliyometrik Analizi**

Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında mezun öğrenciler verilmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri lisans düzeyinde farklı fakültelerde ya da farklı okul isimleri ile adlandırılırken, Anabilim Dalları düzeyinde tek tip bir durum söz konusudur. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarının hepsi Sosyal Bilimler Enstitülerinde faaliyet göstermektedir.

Tablo 1. Yüksek Lisans Tezlerinin Bibliyometrik Kriterlere Göre Dağılımı (n:23)

	Özellik	F	%		Özellik	F	%
Yıl	2014	1	4,35	Dan.	Yrd. Doç. Dr.	21	91,3
	2015	6	26,09		Doç. Dr.	2	8,7
	2016	5	21,73		Gaziantep Üniversitesi	13	56,5
	2017	11	47,83		Gazi Üniversitesi	3	13
Sayfa Sayısı	99 sayfa ve altı	12	52,1	Üniversite	Okan Üniversitesi	2	8,7
	100-150 sayfa	10	43,4		Abant İzzet Baysal Üniversitesi	2	8,7
	151-200 sayfa	1	4,3		Mersin Üniversitesi	1	4,3
					Mardin Artuklu Ü.	2	8,7

Elanur Şahin,
Gürkan Akdağ, Celil
Çakıcı, Neslihan
Onur, 2 (Ek.1) 2018

Tablo 1'e göre, özellikle son yıllarda sosyal bilimler alanında sıklıkla karşılaşılmaya başlanan görece olarak tez sayfa sayılarının kısa tutulması ile ilgili yaklaşımın, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dallarında yayımlanan tezlerde de tercih edildiğini söylemek mümkündür. Yayınlanan tezlerin sayfa sayıları incelendiğinde; 99 sayfa ve altında toplam 12 adet yüksek lisans tezinin var olduğunu söylemek mümkündür. Söz konusu başlıkta sınıflandırılan tezlerin en düşük sayfa sayısı 68'dir. Tamamlanan tez çalışmalarının toplam 10 adedi, 100-150 sayfa aralığındadır. Yayınlanan tezlerden yalnızca 1 adet çalışma 151-200 sayfa aralığında yer almaktadır. Sayfa sayısı bakımından en fazla sayfaya sahip olan çalışma toplam 170 sayfadan oluşmaktadır.

Gastronomi ile ilgili lisansüstü tezlerin geçmişine bakıldığında adı geçen tezlerin, ağırlıklı olarak Turizm İşletmeciliği ile ilgili çalışmalarla alanyazında yer bulduğunu söylemek mümkündür. Son yıllarda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dallarının faaliyete geçmesi ile birlikte ise konu ile ilgili tezlerin spesifik olarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dallarında yayınlanmaya başladığını söylemek mümkündür. Ocak 2018 tarihi itibarıyla

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dallarında 21 adet yüksek lisans tezi yayınlanmıştır. Süreç içerisinde Mardin Artuklu Üniversitesinde Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim dalının altında Gastronomi Turizmi Bilim Dalı olarak faaliyet gösteren bilim dalında da 2 adet gastronomi ile ilgili tez yayınlandığı bilinmektedir.

Tablo 2. gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dalında hazırlanan yüksek lisans tezlerinin temel çalışma alanları ile söz konusu bu tezlerde veri toplama araçlarının dağılımı verilmektedir. Birden çok disiplin ile ilişkili olunması veya birden çok veri toplama aracının kullanılması nedeniyle, toplam örnek büyüklüğünü (n:23) aşmaktadır. Tezlerin temel çalışma alanlarının, en sık *Turizm* (15) ve *Beslenme ve Diyetetik* (11) olduğu görülmektedir. Diğer yandan *Halk Bilimi* (4), *Güzel Sanatlar* (4), *İşletme* (2), *Antropoloji* (2) ve *Dilbilimi* (1) alanlarını ilgilleyen başlıkların da tezlerde yer aldığını söylemek mümkündür.

Tablo 2: Tezlerin Temel Çalışma Alanlarına ve Veri Toplama Araçlarına Göre Dağılımı

Temel alan	F	%	Veri toplama aracı	F	%
Turizm	15	37,5	Anket	8	29,
Beslenme ve Diyetetik	11	27,5	Görüşme	4	14,
Gıda Mühendisliği	1	2,5	Gözlem	2	7,4
İşletme	2	5	Duyusal analiz	3	11,
Güzel Sanatlar	4	10	Göstergebilim	1	3,7
Halk Bilimi	4	10	Doküman inceleme	5	18,
Antropoloji	2	5	Belirtilmemiş	4	14,
Dilbilim	1	2,5	Toplam	27	100
Toplam	40	100			

Tezlerde en çok kullanılan veri toplama aracının anket (8) olduğu tespit edilmiştir. Diğer yandan doküman inceleme (5), görüşme (4), duyuşsal analiz (3) yöntemleri de tercih edilen veri toplama araçları olarak tespit edilmiştir. Diğer yandan gözlem (2) ve göstergebilim (1) başlıkları da veri toplama yöntemi olarak tercih edilen yaklaşımlardır.

Yayınlanan tezlerin anahtar kelimelerine yönelik gerçekleştirilen incelemeler; “*gastronomi*”, “*gastronomi turizmi*”, “*mutfak kültürü*” ve “*kültür*” kelimelerinin en sık kullanılan kelimeler olduğunu ortaya koymaktadır. Bununla birlikte tezlerin değişkenleri ve temel araştırma konuları arasında var olan *Duyusal Analiz*, *Sosyal Medya*, *Sosyal Medya Araçları*, *Yeme İçme Kültürü*, *Toplumsal Cinsiyet*, *Toplumsal Cinsiyet Roller*, *Kadın İstihdamı*, *Kadın Aşçı*, *Otel Mutfakları*, *Din*, *Etkileşim*, *Marka Kent*,

Şehir Pazarlaması, Destinasyon Pazarlaması, Göstergibilim, Görsel Sanat, İkonografi gibi kavramlara anahtar kelimeler arasında sıklıkla rastlamak mümkündür. Diğer yandan yerel mutfak ve yerel kültürlerin incelendiği çalışmalarda söz konusu yemek varlıklarını betimleyen *Keşkek, Herise, Dibek, Üzüm, Baklava, Dondurulmuş Baklava* gibi ürün isimlerine de anahtar kelimelerde rastlanılmaktadır. Diğer yandan çalışmaların gerçekleştirildiği uygulama bölgeleri olarak Gaziantep, Mardin, Siirt, Hatay, Doğu Akdeniz gibi coğrafi yer isimlerine de anahtar kelimeler arasında yer verilmektedir.

Yayınlanan tezlerin örnekleme yöntemleri ve örneklem gruplarına göre dağılımları incelendiğinde; söz konusu detaylara ilişkin bulgulara ulaşmak oldukça sıkıntılıdır. Yayınlanan tezlerin yalnızca üç tanesinde örnekleme yöntemi net olarak belirtilmiştir. Söz konusu tezlerde *Tesadüfi Örnekleme, Kartopu Örnekleme* ve *Uygun Örnekleme* yöntemleri kullanılmıştır. Diğer ulaşılabilen tezlerde ise örnekleme yöntemlerine ilişkin bir açıklamaya rastlanılmamaktadır. Yayınlanan tezlerde; örneklem gruplarının çoğunlukla yerli ve yabancı turistler, mutfak personeli ve yerel halk olduğu tespit edilmektedir.

Elanur Şahin,
Gürkan Akdağ, Celil
Çakıcı, Neslihan
Onur, 2 (Ek.1) 2018

• 37

SONUÇ

Bibliyometrik incelemeler, bilimsel anlamda bir bilim dalında ya da bir çalışma alanında ortaya çıkartılan eserlerin değerlendirildiği, tasnif edildiği ve gerçekçi analizlerle durum tespitinin sağlandığı detayları anlamaya yönelik çalışmalardır. Özellikle son yıllarda sosyal bilimler ile ilgili çalışmalarda sıklıkla tercih edilemeye başlanan bibliyometri çalışmalarının sayısının önümüzdeki yıllarda da artacağını öngörmek mümkündür. Bu çalışmada Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında (Gastronomi Turizmi Bilim Dalı) yayınlanmış lisansüstü tez çalışmaları, bibliyometrik analize tabi tutulmuştur.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında tamamlanan tez çalışmalarının ilk olarak 2014 yılında belli başlı bir anabilim dalı olarak yayınlandığını ve her geçen yıl anabilim dallarında yayınlanan tez sayısının arttığını söylemek mümkündür. Hali hazırda lisansüstü düzeyde yüksek lisans tez çalışmalarının mevcut olduğu Gastronomi ve Mutfak Sanatları'nda doktora düzeyinde mezun verilmediği de çalışmada elde edilen sonuçlar arasındadır. Gerçekleştirilen tez danışmanlığı işlemleri incelendiğinde; tezlerin tamamına yakınının Yardımcı Doçent Doktor unvanına sahip danışmanlar tarafından yönetildiği sonucuna ulaşılmıştır.

Tezlerin üniversite bazlı analizleri, Gaziantep Üniversitesinde tamamlanmış yüksek lisans tez sayısının (13) sayısal olarak en fazla olduğunu ortaya koymuştur. Tamamlanmış tezlerin tamamına yakını (21) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dallarında yayınlanırken, Gastronomi Turizmi Bilim Dalı bünyesinde de 2 adet gastronomi ile ilgili tez yayınlanmıştır. Yayınlanan tezlerin hepsi Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesinde hazırlanmıştır.

Yayınlanan tezlerin temel çalışma alanlarında turizm (15) ve beslenme ve diyetetik (11) en fazla tercih edilen alanlar olarak bulgulanmıştır. Yayınlanan tezlerin sayfa sayıları incelendiğinde; tezlerin büyük çoğunluğunun (12) 99 sayfa ve altında olarak hazırlandığı sonucuna ulaşılmıştır.

Tamamlanan tez çalışmalarında kullanılan anahtar kelimeler incelendiğinde “Gastronomi”, “Gastronomi Turizmi”, “Mutfak Kültürü” ve “Kültür” kelimelerinin temel anahtar kelimeler olarak kabul edildiği saptanmıştır. Çalışmalarda temel örnekleme yöntemleri hakkında detaylı bilgilendirilmelere nadiren rastlanırken, veri toplama aracı olarak ise en çok anketlerden (8) yararlanılmıştır. Çalışma neticesinde elde edilen sonuçlar alanyazınla karşılaştırıldığında, özellikle Sünnetçioğlu ve diğerleri (2017) tarafından turizm alanyazınında gastronomiye yönelik tezlerin analizinin gerçekleştirildiği çalışmayı destekler nitelikte bulgulara ulaşılmıştır.

Türkiye’de, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında başarıyla tamamlanmış lisansüstü çalışma sayısı, diğer bilim dalları ile kıyaslandığında sayıca oldukça düşük düzeydedir. Bu durumun temel sebebi lisansüstü düzeyde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarının oldukça geç faaliyete geçmiş olmalarıdır. Yıllar içerisinde özellikle turizm işletmeciliği ya da yiyecek-içecek yönetimi konuları ile paralel çalışılan ya da turizm ile ilgili konularda niş bir unsur olarak kabul edilen gastronomi kavramının başlı başına bir anabilim dalında çalışma konusu olarak değer görmesi ile birlikte konunun daha derin ve daha nitelikli incelenmesi de mümkün olmaktadır.

Diğer disiplinler ile kıyaslandığında oldukça yeni çalışma alanı olan gastronomi hakkında bu çalışmanın gerçekleştirilmesi ile konuya öncül bir yaklaşımda bulunulması hedeflenmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dallarında gerçekleştirilen çalışmalara bibliyometrik bakış açısı getirilmesi ile konunun ilk araştırıldığı andan itibaren izlenen yollar ve yöntemler de tespit edilebilmektedir. Böylece gastronomi konusunda tercih

edilen araştırma konuları ve izlenen yöntemsel yaklaşımlar da detaylandırılmaktadır.

Konu ile ilgili çalışma gerçekleştirecek araştırmaların bundan sonraki süreçte disiplinler arası kıyaslamaları ve değerlendirmeleri yapmaları konuya derinlik kazandıracaktır. Diğer yandan gastronomi ile ilgili konuların kendi içerisinde detaylandırılması ve bu perspektifte değerlendirmeler yapılması da araştırmacılara tavsiye edilmektedir. Ayrıca ulusal ve uluslararası karşılaştırmalar gerçekleştirilmesi neticesinde gastronomiye yönelik ayrıntılı yaklaşımlara ulaşılması da mümkündür.

KAYNAKÇA

- Arica, R. (2014). Seyahat İşletmeciliği Literatürünün Gelişim Süreci: Türkiye’de Hazırlanan Lisansüstü Tez Çalışmalarının Bibliyometrik Olarak İncelenmesi. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, Aydın, (04-05 Nisan): 446-462.
- Aydın, B. (2017). Yükseköğretim Kurulu Tez Merkezinde (Yöktez) Yiyecek İçecek İşletmeciliği Alanında Kayıtlı Bulunan Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Journal of Multidisciplinary Academic Tourism*, 2(1): 23-38.
- Barrios, M., Boreego, A., Vilagines, A., Olle, C. Ve Somoza, M. (2008). A bibliometric study of psychological research on tourism, *Scientometrics*, 77, 3, 453–467
- Batinić, I. (2017). The Role and Importance Of Promotion In The Development Of Gastronomic Tourism of The Republic of Croatia, *Journal of Process Management – New Technologies, International*, Vol:5, No:3, 87-91.
- Cevizkaya, G., İlsay, S. ve Avcıkurt, C. (2014). Turizm Alan Yazınında Engelliler İle İlgili Çalışmaların Bibliyometrik Profili (2000-2013). *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 2: 101-108.
- Çakıcı, A. C., Yıldırım, O. ve Karacaoğlu, S. (2013). Ulusal Turizm Kongreleri Bildirilerinin Bibliyometrik Profili, 14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı, 1429-1447.
- Çiçek, D. ve Kozak, N. (2012). Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi’nde Yayımlanan Hakem Denetimli Makalelerin Bibliyometrik Profili. *Türk Kütüphaneciliği*, 26(4): 734-756.
- Güzeller, C.O. ve Çeliker, N. (2017). Geçmişten Günümüze Gastronomi Bilimi: Bibliyometrik Bir Analiz. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (Special Issue 2): 88-102.

- Hall, C.M.(2011). Publish and Perish? Bibliometric Analysis, Journal Ranking and The Assessment of Research Quality in Tourism, *Tourism Management*, 32: 16-27.
- İçöz, O. ve Kozak, N. (1999). Turizm İşletmeciliği Dergisinin Turizm Literatürüne Katkısı Hakkında Bir İnceleme, *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*,10,9-17.
- Kasemodel, M. G. C., Makishi, F., Souza, R. C. ve Silva, V. L. (2016). "Following the trail of crumbs: A bibliometric study on consumer behavior in the Food Science and Technology field", *International Journal of Food Studies*, 5(1):73-83.
- Kaya, B. (2014). *Annals of Tourism Research Dergisinde 2004-2013 Yılları Arasında Yayımlanan Makalelerin Bibliyometrik Analizi*. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, Aydın, (04-05 Nisan): 39-54.
- Kodaş, D. (2014). *International Journal of Wine Business Research (IJWBR) Dergisinin Bibliyometrik Özellikleri Açısından İncelenmesi*. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, Aydın, (04-05 Nisan): 98-112.
- Kozak, N. (1994). *Anatolia Dergisi'nde Yayımlanan Yazılar Üzerine Bir İnceleme*, *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(3): 22-33.
- Kozak, N. (1995). *Türkiye'de Yayımlanan Turizm Konulu Makaleler Üzerine Bir İnceleme*, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6 (1), 62-72.
- Nergiz, H.G. (2014). *Türkiye'de Lisansüstü Turizm Tezlerinin Bibliyometrik Profili (1990-2013)*. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, Aydın, (04-05 Nisan): 212-221.
- Pritchard, A. (1969). *Statistical Bibliography or Bibliometrics*. *Journal of Documentation*, 25(4): 348-349.
- Reches, L. (2017). *Region, Nation And Gastronomy: Regionalism In Gastronomic Texts of The Early 20th Century (1900-1939)*, (Yayımlanmamış Doktora Tezi) The City University of New York, USA.
- Sünnetçioğlu, A., Yalçınkaya, P., Olcay, M. ve Mercan, Ş.O. (2017). *Turizm Alanında Yazılmış Olan Gastronomiye İlişkin Tezlerin Bibliyometrik Profili*. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (Special Issue 2): 345-354.

- Turan, A. (2014). Turizm Konulu Yüksek Lisans Tezlerinin Bibliyometrik Özellikleri.VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, Aydın, (04-05 Nisan): 3-15.
- Türk Dil Kurumu (2018). Türk Dil Kurumu Sözlüğü Bibliyometri Kavramı, (Erişim Tarihi: 14.01.2018),http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5a6b111013e6f8.43198166
- Türktarhan, G. (2014). Türkiye’de Turizm Alanyazınının İncelenmesi: “Sistemik Türkiye Turizm İşletmeciliği Bibliyografyası (1929-1984)” Üzerine Bir İnceleme. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, Aydın, (04-05 Nisan): 182-199.
- Ukpabi, D., Karjaluto, H., Ikaba, V., Wali, K. ve Kpune, H. (2017). It Wetted my Appetite! Demographic Differences in Perceiving Gastronomy Content on Social Media : A Study of Fast Foods Restaurants in Port Harcourt. Jyväskylä University Digital Archive.
- Yılmaz, G. (2017). Ulusal Turizm Kongrelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanı ile İlgili Yayınlanan Bildiriler Üzerine Bir Araştırma. Turizm & Araştırma Dergisi, 6(1): 1-21.
- Zencir, E. ve Kozak, N. (2012). Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergilerinde Yayımlanan Turizm Makalelerinin Bibliyometrik Profili (2000-2010), VI. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi Bildirileri Kitabı, 673-682.

**Elanur Şahin,
Gürkan Akdağ, Celil
Çakıcı, Neslihan
Onur, 2 (Ek.1) 2018**