



## GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANINDA DOKTORA DÜZEYİNDE YAZILAN LİSANSÜSTÜ TEZLERİN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ

### BIBLIOMETRIC ANALYSIS OF GRADUATE THESIS WRITTEN AT THE FIELD OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS AT THE LEVEL OF DOCTORAL

#### ÖZ

Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları alanı son yıllarda büyük gelişme göstermiştir. Bu alanda eğitim veren üniversiteler de bu gelişmeden etkilenmiş ve neticesinde üniversite sayılarında hızlı bir artış görülmüştür. Bu bağlamda araştırmanın temel amacı, Ulusal Tez Merkezi’nde doktora düzeyinde “gastronomi ve mutfak sanatları” üzerine yazılmış tezlerin bibliyometrik analizini yaparak bu alanda hangi konular üzerinde çalışıldığını tespit etmektir. Araştırmanın amacına ulaşmak için nitel araştırma yöntemlerinden olan durum analizine başvurulmuştur. Ulusal Tez Merkezi’nden elde edilen bulgularla toplamda 89 adet doktora tezine ulaşılmıştır. Araştırmanın evrenini 2017-2023 yılları arasında yazılmış olan doktora tezleri oluşturmaktadır. Tezlerin sınıflandırılmasında bazı parametreler kullanılmıştır. Parametreler doğrultusunda bulgular elde edilmiştir. Doktora düzeyinde yazılmış ilk tezin 2017 yılında olduğu, yazım dilinin %96,63 oranla Türkçe olarak tercih edildiği, %57,30 oranla nicel araştırma yöntemlerine başvurulduğu, %42,70 oranla gastronomi ve mutfak sanatları ana bilim dalında yazıldığı belirlenmiştir. Bununla beraber tezler enstitülere göre ayrıldığında sosyal bilimler enstitüsünde yazılmış tezlerin %61,80 oranla çoğunlukta olduğu ve tez başlıklarının %23,60 oranla gastronomi ve tüketici davranışları ve %24,72 oranla gastronomi turizmi olarak yazıldığı tespit edilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Bibliyometri, Gastronomi, Doktora.

#### ABSTRACT

The field of gastronomy and culinary arts in Turkey has shown great development in recent years. Universities providing education in this field were also affected by this development, and as a result, there was a rapid increase in the number of universities. In this context, the main purpose of the research is to determine which subjects are being studied in this field by making a bibliometric analysis of theses written on "gastronomy and culinary arts" at the doctoral level at the National Thesis Center. To achieve the purpose of the research, situation analysis, one of the qualitative research methods, was used. A total of 89 doctoral theses were reached with the findings obtained from the National Thesis Center. The population of the research consists of doctoral theses written between 2017 and 2023. Some parameters were used to classify theses. Findings were obtained in line with the parameters. It was determined that the first thesis written at the doctoral level was in 2017, the writing language was preferred as Turkish with a rate of 96.63%, quantitative research methods were used with a rate of 57.30%, and it was written in the department of gastronomy and culinary arts with a rate of 42.70%. However, when the theses were separated according to institutes, it was determined that the majority of theses were written in the social sciences institute with a rate of 61.80% and the thesis titles were written as gastronomy and consumer behavior with a rate of 23.60% and gastronomy tourism with a rate of 24.72%.

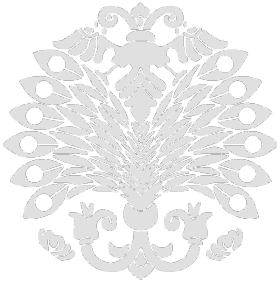
**Keywords:** Bibliometrics, Gastronomy, Doctoral.

Dilek KARAKAŞ<sup>1</sup> 

Melisa ÇELENK<sup>2</sup> 

<sup>1</sup>Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD Sakarya, Türkiye  
(Sorumlu Yazar-Corresponding Author)

<sup>2</sup>Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ABD Sakarya, Türkiye



Bu makale 8. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresinde özet bildiri olarak sunulmuştur.

This article was presented as an abstract at the 8th International West Asia Congress of Tourism Research.

**Geliş Tarihi/Received** 25.05.2024  
**Kabul Tarihi/Accepted Yayın Tarihi/ Publication Date** 28.06.2024  
30.06.2024

#### Cite this article

Karakaş, D., & Çelenk, M. (2024). Bibliometric Analysis Of Graduate Thesis Written at The Field Of Gastronomy and Culinary Arts at The Level of Doctoral . *Journal of Silk Road Tourism Research*,4(1), 1-10.



Content of this journal is licensed under a Creative Commons Attribution-Noncommercial 4.0 International License.

## GİRİŞ

Yiyecek içecek endüstrisi, başta turizm olmak üzere ülke kalkınmasında önemli bir yere sahiptir ([Quan & Wang, 2004](#)). Türkiye'nin zengin mutfak kültürüne sahip olması da bu endüstrinin hızla gelişmesi ve popülerliğinin artmasında oldukça etkilidir. Türkiye'de gastronomi turizmi, bölgeleri ziyaret etme ve yerel ürünleri tüketme fırsatı sunarak yerel ekonomiye katkıda bulunmaktadır ([Akkaya & Özcan, 2019](#)). Bununla beraber turistler için kaliteli yiyecek ve içecek üretimine de olanak sağlamaktadır ([Üzümcü, 2018](#)). Türkiye İstatistik Kurumu verilerine göre 2023 yılında 54 milyon 315 milyon 542 bin dolar tutarındaki turizm gelirinin yüzde 33,2'si yeme-içme harcaması olarak açıklanmıştır ([TÜİK, 2024](#)). Buradan hareketle yeme içme için yapılan harcamanın gastronominin hızla gelişmesi ve gitgide popülerliğinin artmasında oldukça önemli olduğunu söylemek mümkündür.

Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi büyük bir gelişme göstermektedir. Bu alanda öğrencilere yemek pişirme teknikleri, mutfak hijyeni ve menü planlama gibi konularda eğitim veren birçok okul ve kurum bulunmaktadır. Bu kurumlarda amaç bu alanda uzmanlaşmak isteyen kişilere teorik bilgilerle beraber pratik beceriler kazandırmaktır ([Yazıcıoğlu & Özata, 2018; Sezen, 2018](#)). Bu doğrultuda gastronomi alanında yazılmış olan doktora tezleri; mutfak kültürünün korunması, tanıtılması, tarihsel ve sosyolojik boyutlarının incelenmesi, yenilikçi yaklaşımların geliştirilmesi ve akademik alanda bilimsel katkı sağlaması gibi pek çok konuda önemli katkılar sunmaktadır. Bu nedenle gastronomi alanında yazılan tezler önem arz etmektedir. Ulusal literatür incelendiğinde tarım turizmi, termal turizm, engelli turizm, sağlık turizmi, sürdürülebilir turizm, kültürel miras, yöresel yiyecekler, yiyecek içecek işletmeciliği, seyahat işletmeciliği ve coğrafi işaret üzerine yayınlanmış lisansüstü tezler bibliyometrik analiz kullanılarak incelenmiştir. Gastronomi alanında ise gastronomi eğitimi ile ilgili çalışmalar genel olarak lisansüstü tezleri içermektedir. [Tayfun vd. \(2018\)](#), turizm alanında yiyecek ve içecek ile ilgili tezlerin bibliyometrik analizini yapmış 1990-2018 yıllarını içeren çalışmaları incelemiştir. Tayfun vd., 2007 yılından sonra tezlerde bir artış olduğunu, genellikle tezlerin turizm işletmeciliği ana bilim dalında yazıldığını ve çoğunluğunun yüksek lisans tezi olduğunu belirtmiştir. [Sahin vd. \(2018\)](#), gastronomi ve mutfak sanatları ana bilim dalında yayınlanmış tezlerin bibliyometrik analizini yapmış ve 23 lisansüstü tezi incelemiştir. Çalışmada diğer ana bilim dallarıyla kıyaslama yapılmış ve gastronomi ve mutfak sanatları ana bilim dalındaki lisansüstü çalışma sayısının oldukça düşük olduğu vurgulanmıştır. [Ayaz & Türkmen \(2018\)](#) ise yöresel yiyecekleri konu alan lisansüstü tezleri ele almıştır. 45 lisansüstü tezin incelendiği araştırmada 2016 yılında bir artış görüldüğü ve çoğunun yüksek lisans tezi olduğu ifade edilmiştir. Genel olarak çalışmalara bakıldığında 2023 yılına değin doktora tezlerine yönelik bir çalışmanın bulunmadığı saptanmıştır. Bu çalışmanın amacı Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları üzerine yazılmış doktora tezlerinin bibliyometrik analiz yöntemiyle çeşitli parametreler eşliğinde değerlendirilmesidir. Böylece bu alanda yıllar içerisindeki gelişim izlenmiş olacak ve araştırılan konular ve kullanılan yöntemler genel olarak ortaya konulacaktır. Bu amaç doğrultusunda analizler yapılmış ve sonuca ulaşılmıştır.

## 1. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronomi terimi, Yunanca mide anlamına gelen 'gastro' ile kanunlar anlamına gelen 'nomos' sözcüklerinden meydana gelmektedir ([Akbulut, 2019; Alparlan, 2019; Sarıışık & Özbay, 2015; Sormaz vd., 2016](#)). Gastronomi ile ilgili ilk resmi çalışma Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) tarafından yapılmıştır ve 1825'te "La Physiologie Du Gout" adlı kitapta yayınlanmış ve "Tat Fizyolojisi" olarak literatürdeki yerini almıştır. Fransız şair Joseph Berchoux'nun 1801 yılında yazdığı "Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan" adlı eserinde ise 'gastronomi' kavramının kullanılması ile dilde yerleşik hale gelmesi sağlanmıştır. Fransız Akademisi tarafından 1835 yılında sözlüğe dâhil edilerek 'gastronomi' kavramı resmileştirilmiştir ([Akt., Özbay, 2017; Tez, 2015; Gürsoy, 2014](#)).

Gastronomi sosyal, biyolojik ve sanatsal bütün unsurların bir arada olduğu; sosyoloji, tarih, sanat, arkeoloji, pazarlama, müzik, antropoloji gibi birçok alanla ortak çalışılabilecek bir bilim dalıdır ([Arslanhan & Özdemir Yaman, 2020](#)). Literatürü incelendiğinde gastronomi kavramının farklı özelliklerinden dolayı tek bir tanım üzerinde durulmadığı görülmektedir. Birçok farklı tanımın bulunmasının temel nedeni, gastronomi kavramının sadece yiyecek ve içecek odaklı olmayıp birçok farklı bilimsel disiplini içinde barındıran çok yönlü bir bilim dalı olmasıdır ([Atasoy, 2019](#)). Gastronomi kavramına ilişkin bazı tanımlar aşağıda verilmiştir.

- Türk Dil Kurumunun yapmış olduğu tanıma göre gastronomi terimi, yiyecek ve içeceklerin hazırlanması ve pişirme teknikleri ile ilgili bilgileri tanımlayan ve mutfakta sağlıklı, lezzetli ve temiz yemeklere odaklanan konforlu ve düzenli yemek yeme sistemi olarak ifade edilmektedir ([TDK, 2024](#)).
- Yiyecek ve içeceklerin hijyen kuralları çerçevesinde belli bir sistematik düzen içerisinde hazırlanarak göze hitap edecek şekilde sunulmasıdır ([Özdemir & Dülger Altner, 2019](#)).
- Gastronomi kavramı kültür ve gelenek, sağlıklı yaşam tarzı, özgünlük, deneyim ve sürdürülebilirlik gibi unsurları içinde barındıran değerler bütünüdür ([Küçükkömürler vd., 2018](#)).

- Gastronomi, deneme yanılma yoluyla, tarihi bilgi, kültür ve gelenekleri içeren hem damak tadını hem de iştahı doyurmayı amaçlayan yemek yeme sanatı ve bilimidir ([Hatipoğlu, 2010](#)).
- Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin hazırlanışı, sofraya dekorasyonu, tadı, görseelliği ve kültürle olan ilişkisinin incelenmesi ve farklı yiyecek-içeceklerin keşfedilmesi ile bu aktivitelerin sanat niteliğinde kabul edilmesi şeklinde tanımlanmaktadır ([Sengül & Türkay, 2016](#)).
- Gastronomi, insanların birincil gereksinimi olan yiyecek içecek etkinliklerini sistemli bir şekilde düzenleme sanatıdır ([Sarıoğlu, 2013](#)).
- Gastronomi, sağlığa uygun bir biçimde hazırlanmış, lezzetli ve göze hitap eden mutfak düzeni ve sistemi olarak ifade edilmektedir ([Ünlü & Dönmez, 2008](#)).
- Gastronomi, yalnızca yeme içme odaklı olmayıp aynı zamanda bu eylemin nerede, ne zaman, neden ve nasıl yapılacağına odaklanan bir bilim dalıdır ([Santich, 2004](#)).
- Gastronomi, yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve yenilmesinin bir yansımasıdır ([Richards, 2002](#)).

Gastronomi, bölge ya da ülke mutfaklarının özelliklerini birbirinden ayıran, yemek yapma teknikleri, yeme- içme alışkanlıkları ve sunumlarını kapsamaktadır ([Semint, 2020](#)). Yaşadığımız yüzyılda gelirlerin artması ve kişisel zevklerin değişmesiyle birlikte gastronomi, turistik faaliyetler içerisinde giderek daha etkili hale gelmektedir. Bu durum yabancı turistlerin kitle turizminden uzaklaşıp farklı deneyimler yaşamak istemesi ve yeme içme kültürünü öğrenme isteklerinden kaynaklı bir motivasyon nedeni olmaktadır ([Üzülmez vd., 2017](#)).

Türkiye’de 1950’lere kadar aşçı yetiştirme, usta çırak ilişkisi şeklinde devam etmiş, sonrasında Ankara, İstanbul ve İzmir gibi şehirlerde belediyeler ve meslek odaları tarafından kısa süreli iş başı eğitimler ve kurslar aşçı yetiştirmeye başlamıştır ([Görkem & Sevim, 2016](#)). Son yıllarda ise gıda hizmetleri endüstrisindeki gelişme ve televizyon programlarının çekiciliğinden kaynaklı olarak bu alanda büyüme olduğu görülmektedir. Bununla beraber dünya çapında mutfak sanatları yükseköğretim programlarında bir artış meydana gelmiştir ([Vogel vd., 2021](#)). Aşçılık eğitimi veren kurumlar, donanımlı ve nitelikli şefler yetiştirmenin yanı sıra aşçılık mesleğinin halk arasında kabul görmesine de katkıda bulunmaktadır ([Güldemir vd., 2020](#)). Türkiye’de gastronomi alanında hem teorik hem uygulama olmak üzere ortaöğretim, ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeylerde eğitim verilmektedir. Türkiye’de ilk örgün aşçılık eğitimi 1961-1962 eğitim öğretim yılında Ankara Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ile başlamış, 1985’te ise ilk aşçılık lisesi Bolu Mengen’de açılmıştır. Ön lisans düzeyine bakıldığında 1997 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesinde aşçılık eğitimi vermeye başlanmıştır ([Semint & Özbay, 2021](#)). Lisans düzeyinde 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi vermeye başlamıştır. Gastronomi eğitimi yüksek lisans düzeyinde 2012 yılında Mardin Artuklu Üniversitesi tarafından Gastronomi Turizmi yüksek lisans programı ismiyle vermeye başlanmıştır. Doktora düzeyinde ise Gastronomi ve Mutfak Sanatları adıyla Gazi üniversitesi tarafından 2014 yılında Ankara’da eğitim vermeye başlanmıştır ([Karaca, 2018](#)).

Lisansüstü tezler yalnızca akademik kariyer sürecinin bir parçası olarak görülmemelidir. Yükseköğretim Kurulunun belirttiği kılavuzda lisansüstü tezlerin genel amacının ‘*yapılan araştırma çalışmasının sonuçlarının araştırma ve bilim çevrelerinin yararına sunulması*’ olduğu ifade edilmektedir ([Acar vd., 2020](#)). Gastronomi eğitimi alanında yapılan doktora tezleri, mutfak kültürünün tarihsel ve sosyolojik boyutlarını inceleyerek geçmişten günümüze kadar olan süreçte yaşanan değişimleri ve etkileşimleri ortaya koymaktadır. Bu sayede, yeme-içme alışkanlıklarının toplumsal, ekonomik ve kültürel anlamda daha iyi anlaşılması ve gelecek nesillere aktarılması sağlanmış olacaktır. Gastronomi doktora programının amacı, gastronomi alanında yeterli akademik alt yapıya sahip, verimliliği arttıran, çözümler üretebilen nitelikli bilim insanı ve araştırmacılar yetiştirmektir ([Güdek, 2018](#)). Türkiye’de bu alanda doktora eğitimi veren toplamda dokuz üniversite bulunmaktadır. Bu üniversitelerden 8’i devlet, 1’i vakıf üniversitesi statüsündedir. Tablo 1’de bu üniversitelere yer verilmiştir.

**Tablo 1. Türkiye’de Gastronomi Alanında Doktora Eğitimi Veren Üniversiteler**

Sahiplik Durumu	Okul	Enstitü
Devlet	Akdeniz Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü
Devlet	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
Devlet	Balıkesir Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü
Devlet	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü
Vakıf	İstanbul Gelişim Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü
Devlet	Kocaeli Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü
Devlet	Necmettin Erbakan Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü
Devlet	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Sosyal Bilimler Enstitüsü
Devlet	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

**Kaynak:** İlgili üniversitelerin web sitelerinden yararlanılarak oluşturulmuştur.

## 2. YÖNTEM

Literatür incelendiğinde 2023 yılı sonuna kadar gastronomi alanında yazılmış tezler hem yüksek lisans hem de doktora tezlerini içerecek şekilde ele alınmış ve bibliyometrik yöntemle analiz edilmiştir. Türkiye’de doktora programları son yıllarda açılmaya başlamıştır. Bu alandan mezun olacak kişilere çalışma konusu oluşturması ve alanın eksik taraflarının tamamlanması açısından doktora tezlerine ihtiyaç duyulmaktadır. Bu alanda hangi konular üzerinde çalışıldığını belirleyip doktora düzeyinde çalışmaların ne yönde ilerlediğini tespit etmek ve alanyazında konuya yönelik çalışmaları takip etmek açısından Türkiye’de doktora düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatlarına yönelik yazılmış tezlerin, bibliyometrik analiz yöntemiyle hem değerlendirilmesi hem de gelişmelerinin anlaşılması, araştırmanın amacını oluşturmaktadır. Bu bağlamda araştırmanın evrenini Türkiye’de doktora düzeyinde eğitim vermekte olan üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde yazılmış olan doktora tezleri oluşturmaktadır. Araştırma deseni olarak mevcut durumu ortaya koymak üzere durum çalışması desenine yer verilmiştir. İlgili üniversiteler devlet ve vakıf üniversiteleri ve sadece doktora eğitimi olan üniversiteler ile sınırlandırılmıştır. YÖK Ulusal Tez Merkezinde yer alan doktora tezlerinin “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” anahtar kelimesi ile tarandığı çalışma sonucunda, 2017-2023 yılları arasında yazılmış olan tezlere ulaşılmıştır. Tezlerin sınıflandırılmasında bazı parametreler kullanılmıştır. Bunlar tezlerin; yayın yıllarına, yayımlandığı dile, araştırma yöntemlerine, konularına, ana bilim dallarına, üniversitelere, enstitülere ve başlıklara göre ayrılmasıyla değerlendirilmiş ve sonuca ulaşılmıştır.

## 3. BULGULAR

Tablo 2’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yer alan doktora düzeyindeki tezlerin yıllara göre dağılımı gösterilmiştir. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında 2017-2023 yılları arasında 2017 (%1,12) ve 2018 (%1,12) yıllarında 1’er adet olmak üzere toplamda 2 doktora tezi yazılmıştır. 2019 yılında 4 (%4,49), 2020 yılında 10 (%11,24), 2021 yılında 17 (%19,10), 2022 yılında 30 (%33,71) ve 2023 yılında 26 (%29,21) olmak üzere toplam 89 adet doktora tezi yazılmıştır. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında hazırlanan doktora düzeyindeki tezlere bakıldığında yıllar içinde bir artış görüldüğü saptanmıştır.

**Tablo 2.** Lisansüstü Tezlerin Yıllara Göre Sınıflandırılması

Yayın Yılı	n	%
2017	1	1,12
2018	1	1,12
2019	4	4,49
2020	10	11,24
2021	17	19,10
2022	30	33,71
2023	26	29,21
<b>Toplam</b>	<b>89</b>	<b>100</b>

Tablo 3’te gastronomi ve mutfak sanatları alanında doktora düzeyinde yazılan tezlerin yayın diline göre sayısal ve yüzdesel dağılımı gösterilmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yazılan üç doktora tezinin (%3,37) İngilizce, 86 doktora tezinin (%96,33) Türkçe olarak yazıldığı tespit edilmiştir. Bu sonuçlara bakıldığında Türkçe dilinde yazılan doktora tezlerinin İngilizce dilinde yazılan tezlerle oranla daha yüksek olduğu görülmektedir.

**Tablo 3.** Lisansüstü Tezlerin Yayımlandığı Dile Göre Sınıflandırılması

Tez Türü	Türkçe		İngilizce		Toplam	
	n	%	n	%	n	%
Doktora	86	96,63	3	3,37	89	5,66
<b>Toplam</b>	<b>86</b>	<b>96,63</b>	<b>3</b>	<b>3,37</b>	<b>89</b>	<b>100</b>

İlgili tezlerin araştırma yöntemleri üzerine dağılımına bakıldığında %39,99’ünün (35 adet) nitel araştırma yöntemleri ve %57,30’unun (51 adet) nicel araştırma yöntemleri ile yazıldığı belirlenmiştir. Çoğunlukla nicel yöntemlerden yararlandığı dikkat çekmektedir.

**Tablo 4.** Lisansüstü Tezlerin Araştırma Yöntemlerine Göre Sınıflandırılması

Araştırma Yöntemi	n	%
Nitel	35	39,33
Nicel	51	57,30
Karma	3	3,37
<b>Toplam</b>	<b>89</b>	<b>100</b>

Tablo 5 incelendiğinde konularına göre sınıflandırılma yapılmış ve en yüksek oranla Gastronomi ve Mutfak Sanatları konusunda doktora tezi yazıldığı tespit edilmiştir. Bununla beraber Beslenme ve Diyetetik 6 (%6,74), Eğitim ve Öğretim 3 (3,37), Güzel Sanatlar 2 (%2,25), Arkeoloji 1 (%1,12) ve Turizm alanında 1 (1,12) çalışmalar yapıldığı saptanmıştır.

**Tablo 5. Lisansüstü Tezlerin Konularına Göre Sınıflandırılması**

Konu	n	%
Arkeoloji	1	1,12
Beslenme ve Diyetetik	6	6,74
Eğitim ve Öğretim	3	3,37
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	76	85,39
Güzel Sanatlar	2	2,25
Turizm	1	1,12
<b>Toplam</b>	<b>89</b>	<b>100</b>

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında hazırlanan doktora tezlerinin ana bilim dallarına göre sınıflandırılmasına bakıldığında 11 farklı ana bilim dalının olduğu tespit edilmiştir. 38 (%42,70) Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 37 ise (%41,57) Turizm İşletmeciliği ana bilim dalında ilgili çalışmaların gerçekleştirildiği görülmektedir. Daha sonra ise sırasıyla İşletme, Eğitim Bilimleri, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi, Türk Halk Bilimi, Tasarım Çalışmaları, Halkla İlişkiler ve Tanıtım, Beslenme Diyetetik ve Mütercim Tercümanlık ana bilim dallarında yazılmış tezler sınıflandırılmıştır.

**Tablo 6. Lisansüstü Tezlerin Ana Bilim Dallarna Göre Sınıflandırılması**

Ana Bilim Dalı	n	%
Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi	1	1,12
Beslenme ve Diyetetik	1	1,12
Eğitim Bilimleri	3	3,37
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	38	42,70
Halkla İlişkiler ve Tanıtım	1	1,12
İşletme	3	3,37
Mütercim Tercümanlık	1	1,12
Tasarım Çalışmaları	1	1,12
Turizm İşletmeciliği	37	41,57
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	2	2,25
Türk Halk Bilimi	1	1,12
<b>Toplam</b>	<b>89</b>	<b>100</b>

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında 23 farklı üniversitede doktora tezi yazıldığı belirlenmiştir. Yazılan doktora tezlerinin üniversitelere göre sayısal ve yüzdesel dağılımı Tablo 7'de gösterilmiştir. Buna göre ilgili alanda en fazla doktora tezi yazılan üniversite 22 (%24,72) ile Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesidir. Genellikle gastronomi ve mutfak sanatları alanında doktora programlarının açılmasının doktora tezlerine olan ilgiyi arttırdığı düşünülmektedir. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi'nin gastronomi alanında doktora eğitimi veren ilk üniversite olması nedeniyle 22 adet tez saptanmıştır. Sonrasında Nevşehir Üniversitesi, Gazi Üniversitesi, Balıkesir Üniversitesi gibi gastronomi alanında doktora programı açan üniversitelerde tez sayısında artış görülmüştür. Dolayısıyla gastronomi alanında doktora düzeyinde eğitim verilmesinin doktora tez sayısını artırdığı öngörülmektedir.

**Tablo 7.** *Lisansüstü Tezlerin Üniversitelere Göre Sınıflandırılması*

Üniversite	n	%
Afyon Kocatepe Üniversitesi	2	2,25
Akdeniz Üniversitesi	3	3,37
Anadolu Üniversitesi	7	7,87
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	22	24,72
Atatürk Üniversitesi	1	1,12
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi	2	2,25
Balıkesir Üniversitesi	7	7,87
Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	5	5,62
Gazi Üniversitesi	9	10,11
Hacettepe Üniversitesi	3	3,37
Hasan Kalyoncu Üniversitesi	2	2,25
İstanbul Medeniyet Üniversitesi	1	1,12
İstanbul Üniversitesi	3	3,37
İzmir Ekonomi Üniversitesi	1	1,12
İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi	1	1,12
Karabük Üniversitesi	1	1,12
Marmara Üniversitesi	1	1,12
Mersin Üniversitesi	1	1,12
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	4	4,49
Necmettin Erbakan Üniversitesi	2	2,25
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	7	7,87
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	3	3,37
Yaşar Üniversitesi	1	1,12
<b>Toplam</b>	<b>89</b>	<b>100</b>

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yazılan doktora düzeyindeki tezlerin enstitülere göre sınıflandırılması Tablo 8’de gösterilmiştir. Tablo 8’e göre, tezlerin 55’i Sosyal Bilimler Enstitüsü, 30’u Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 3’ü Eğitim Bilimleri Enstitüsü ve 1’i Turizm Araştırmaları Enstitüsünde hazırlanmıştır. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında hazırlanan doktora düzeyindeki tezlerin çoğunluğunun ‘Sosyal Bilimler Enstitüsü’ (%61,80) ve ‘Lisansüstü Eğitim Enstitüsü’ (%33,71) bünyesinde hazırlandığı saptanmıştır.

**Tablo 8.** *Lisansüstü Tezlerin Enstitülere Göre Sınıflandırılması*

Enstitü	n	%
Sosyal Bilimler	55	61,80
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	30	33,71
Eğitim Bilimleri	3	3,37
Turizm Araştırmaları Enstitüsü	1	1,12
<b>Toplam</b>	<b>89</b>	<b>100</b>

Temalaştırma sıralamasına bakıldığında ‘Gastronomi Tüketici Davranışları’ ve ‘Gastronomi Turizmi’ başlıkları üzerinde daha fazla tez yazıldığı görülmektedir. Bu başlıklar dışında son zamanlarda kendini göstermeye başlayan yeni trendler konularına ilişkin çalışmalar yapıldığı dikkat çekmektedir.

**Tablo 9.** *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Yazılmış Doktora Tezlerinin Başlıklarına Göre Temalaştırılması*

Temalar	n	%
Dijital Gastronomi	1	1,12
Gastronomi Eğitimi	8	8,99
Gastronomi Rotaları	2	2,25
Gastronomi Turizmi	22	24,72
Gastronomide Pazarlama	1	1,12
Gastronomide Tüketici Davranışları	21	23,60
Gastronomide Yeni Eğilimler	8	8,99
Moleküler Gastronomi	2	2,25
Sürdürülebilir Gastronomi	3	3,37
Yöresel Mutfak	13	14,61
Yöresel Ürün	8	8,99
<b>Toplam</b>	<b>89</b>	<b>100</b>

#### 4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Sonuç olarak, Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları alanı son yıllarda büyük bir gelişim göstermiştir. Ülkemiz zengin mutfak kültürüyle tanınmakta ve dünya çapında ilgi görmektedir. Gastronomi alanında eğitim veren birçok okul ve enstitü bulunmakta ve bu kurumlar, öğrencilere yemek pişirme teknikleri, sunum sanatı, mutfak hijyeni, menü planlama gibi konularda eğitimler sunmaktadır. Ayrıca Türkiye'de düzenlenen uluslararası yemek festivalleri ve gastronomi etkinlikleri de sektörün gelişimine katkı sağlamaktadır. Bununla birlikte Türkiye'de yiyecek içecek üzerine yapılan seyahatlerde her bir tur için 1194 dolar harcama yapıldığı ve bu harcamaların üçte birinin yalnızca yiyeceklerle ilgili aktivitelere gittiği açıklanmıştır (Çuhadar & Morçin 2020). Dolayısıyla bu denli önem arz eden ve gelişmekte olan bir alan olan gastronomi üzerine yapılacak çalışmaların bu alandaki eksiklikleri gidermede katkısı büyük olacaktır.

Gastronomi konusunda yapılmış çalışmalar incelendiğinde Okumuş vd. (2018), bu alanda 1976'dan beri çalışılmış olan 462 makaleyi incelemiş ve bibliyometrik analiz ile değerlendirmiştir. Gastronominin birçok bilim dalı ile ilişkisinin olmasına karşın çalışmaların çoğunlukla yiyecek üretimi alanında olduğu belirlenmiştir. Güzeller & Celiker (2017), 1970-2017 yılları arasında Web of Science Core Collection'da yayınlanmış 703 çalışmayı bibliyometrik yöntemle incelemiştir. 2000 yılından sonra kayda değer bir şekilde artış olduğu gözlemlenmiştir. Sarıışık & Özbay (2015), gastronomi turizmini 82 makale ile incelemiştir. Bu konu ile ilgili çalışmaların 1987 itibarıyla başladığı ve 2005 yılından sonra da gitgide arttığı tespit edilmiştir. Aslan & Toprak (2021), gastronomi alanında yazılmış olan lisansüstü tezleri ele almış ve 2021 yılını değerlendirmiştir. Araştırmada çıkan sonuçta gastronomi alanında yapılan çalışmalarda bir artışın olduğundan söz edilmiş ve yüksek lisans tezlerinin doktora tezlerine oranla daha fazla olduğu belirtilmiştir. Yapılan bu çalışmada ise doktora düzeyinde yazılmış ilk tezin 2017 yılında olduğu, yazım dilinin %96,63 oranla Türkçe olarak tercih edildiği, %57,30 oranla nicel araştırma yöntemlerine başvurulduğu, %42,70 oranla gastronomi ve mutfak sanatları ana bilim dalında yazıldığı saptanmıştır. Bununla beraber tezler enstitülere göre ayrıldığında sosyal bilimler enstitüsünde yazılmış tezlerin %61,80 oranla çoğunlukta olduğu ve tez başlıklarının %23,60 oranla gastronomi ve tüketici davranışları ve %24,72 oranla gastronomi turizmi olarak yazıldığı tespit edilmiştir.

Türkiye, zengin bir mutfak kültürüne sahiptir ve her bölgenin kendine özgü lezzetleri bulunmaktadır. Gastronomi alanında yapılan doktora tezleri, bu yerel lezzetlerin tespit edilmesi, korunması ve ulusal/uluslararası platformlarda tanıtılması konusunda önemli bir rol oynamaktadır. Tezler sayesinde, unutulmaya yüz tutmuş geleneksel yemeklerin ve yöresel malzemelerin yeniden keşfedilmesi ve yaşatılması mümkün olacaktır. Bununla beraber gastronomi eğitimi alanında yapılan doktora tezleri, akademik alanda yeni bilimsel bulguların ortaya çıkmasına ve bu alandaki bilgi birikiminin artmasına katkı sağlamaktadır. Bu sayede gastronomi alanındaki bilimsel literatür zenginleşecek ve bu alanda çalışan diğer araştırmacılar için referans kaynakları oluşturulmuş olacaktır.

**Etik Kurul Onayı:** 5237 sayılı Türk Ceza Kanunu Madde 90, Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı TR Dizin Etik Kurul Kriterleri ve Türkiye'nin taraf olduğu anlaşmalar gereğince insandan anket, mülakat, odak grup çalışması, deney vb. yollarla veri toplanmasını içeren çalışmalarda Etik Kurul Onay Belgesi alınması zorunludur. 2020 yılı öncesinden tamamlanmış çalışmalardan Etik Kurul Onay Belgesi istenmemektedir.

**Etik Onayı:** Bu çalışmanın tüm aşamalarında etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun Journal of Tourism Research'in hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk yazarlara aittir.

**Yazar Katkıları:** Fikir-D.K., M.Ç.; Denetleme-D.K., M.Ç.; Kaynaklar-D.K., M.Ç.; Veri Toplanması ve/veya İşlemesi-D.K., M.Ç.; Analiz ve/veya Yorum-D.K.; Literatür Taraması- D.K., M.Ç.; Yazıyı Yazan-D.K.; Eleştirel İnceleme-D.K.

**Hakem Değerlendirmesi:** Dış bağımsız.

**Çıkar Çatışması:** Yazarlar, çıkar çatışması olmadığını beyan etmiştir.

**Finansal Destek:** Yazarlar, bu çalışma için finansal destek olmadığını beyan etmiştir.

**Ethics Committee Approval:** In accordance with Article 90 of the Turkish Penal Code No. 5237, TR Index Ethics Committee Criteria of the Council of Higher Education and the agreements to which Turkey is a party, it is mandatory to obtain an Ethics Committee Approval Certificate for studies involving data collection from humans through surveys, interviews, focus group studies, experiments, etc. For studies completed before 2020, an Ethics Committee Approval Document is not required.

**Ethics Approval:** The author(s) confirm that ethical principles have been adhered to throughout the course of this study. In the event that this is not the case, the responsibility lies with the authors and not with the Journal of Tourism Research.

**Author Contributions:** Concept-D.K., M.Ç.; Design-D.K., M.Ç.; Supervision-D.K., M.Ç.; Resources-D.K., M.Ç.; Data Collection and/or Processing-D.K., M.Ç.; Analysis and/or Interpretation-D.K.; Literature Search-D.K., M.Ç.; Writing Manuscript-D.K.; Critical Review-D.K..

**Peer-review:** Externally peer-reviewed.

**Conflict of Interest:** The authors have no conflicts of interest to declare.

**Financial Disclosure:** The authors declared that this study has received no financial support.



## KAYNAKÇA

- Acar, D., Güldemir, O., & Aksöz, E. O. (2020). Gastronomiye çok disiplinli bakış: Lisansüstü tezlerine yönelik bir değerlendirme. *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (21), 535-558.
- Akbulut, A. B. (2019). Destinasyon markası oluşumunda gastronomik kimlik ve imaj: Konya örneği (Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı.
- Akkaya, A., & Özcan C. C. (2019), Türkiye’de gastronomi turizminin ekonomik etkilerinin indeks değerlendirmesi, *Journal of Social And Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 6(32):251-267.
- Alparslan, K. (2019). Yöresel yemeklerde moleküler gastronomi kullanımı (Yüksek Lisans Tezi). Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı.
- Arslanhan, Y., & Özdemir Yaman, Z. (2020). Gastronomi ve mutfak sanatları bölüm mezunlarının eğitime ilişkin memnuniyet düzeyleri ile istihdam özelliklerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 2013-2028.
- 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.
- Atasoy, B. (2019). Destinasyon tercihinde bir motivasyon faktörü olarak gastronomi (Yüksek Lisans Tezi). Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı.
- Ayaz, N., & Türkmen, B. M. (2018). Yöresel yiyecekleri konu alan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 2(1), 22-38.
- Çuhadar, M., & Morçin, İ. (2020). Türkiye’de gastronomi turizmi ile ilgili çalışmaların bibliyometrik analizi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7(1), 92-106.
- Görkem, O., & Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kaldı? Acele mi ediliyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988.
- Güdek, M. (2018). Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde yürütülen gastronomi programları ve program amacına yönelik öğrenci beklentileri (Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı. Ankara.
- Güldemir, Osman & Akarçay, Erhan. (2020). Koca Ustadan İssız Adama Türkiye’de Aşçılık Mesleğinin Değişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), ss. 896-914.
- Gürsoy, D. (2014). Deniz Gürsoy’un gastronomi tarihi. Oğlak Yayınları.
- Güzeller, C. O., & Çeliker, N. (2017). Geçmitenş günümüze gastronomi bilimi: Bibliyometrik bir analiz. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 88-102.
- Hatipoğlu, A. (2010). İnançların gastronomi üzerindeki etkileri: Bodrum’daki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma (Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Karaca, E. (2018). Dünya genelindeki yükseköğretim kurumlarında verilen gastronomi öğreniminin karşılaştırılmalı analizi (Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı.
- Küçükörmürler, S., Şirvan, U.N.B & Sezgin, A.C. (2018). Dünya’da ve Türkiye’de gastronomi turizmi, *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*, 2(2):78-85.
- Okumus, B., Koseoglu, M. A., & Ma, F. (2018). Food and gastronomy research in tourism and hospitality: A bibliometric analysis. *International Journal of Hospitality Management*, 73, 64-74.
- Özbay, G. (2017). Düünden bugüne gastronomi, Saruşık, M. (Ed.), Tüm yönleriyle gastronomi bilimi içinde (1-9). Detay Yayıncılık.
- Özbay, G., & Semint, S. (2020). Gastronomi temalı festivallerde katılımcı deneyimi üzerine bir araştırma: uluslararası pişmaniye festivali örneği. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (38), 315-341.
- Özdemir, G., & Dülger Altuner, D. (2019) Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1): 1-14.

- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297-305.
- Richards, G. (2002). Tourism Gastronomy. A-M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Gastronomy: and Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption?* (3- 20) Londra: Routledge.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Sarışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi anatolia: *Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt 26, Sayı 2, Güz: 264 – 278.
- Sariođlan, M. (2013). Industrial provision of practice skills of students training gastronomy education (case of Turkey). *International Journal on New Trends in Education and Their Implications, Online Submission*, 4(4), 216-220.
- Semint, S. (2020). Türkiye’de Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin temel sorunları üzerine bir araştırma (Yüksek Lisans Tezi), Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Semint, S., & Özbay, G. (2021). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde istihdam yapısına ilişkin bir araştırma. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(3), 2060-2075.
- Sezen, T. S. (2018). Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Bir Araştırma. (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı. Sormaz, U., Akmeşe, H., Gunes, E., ve Aras, S. (2016). Gastronomy in tourism, 3rd global conference on business, economics, management and tourism, 26-28 November 2015, Rome, Italy. *Procedia Economics and Finance* 39 ( 2016 ) 725 – 730.
- Şahin, E., Akdağ, G., Çakıcı, C., & Onur, N. (2018). Gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dallarında yayınlanan tezlerin bibliyometrik analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 30-41.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4/Special İssuel., 86-99.
- Tayfun, A., Ülker, M., Gökçe, Y., Tengilimođlu, E., Sürücü, Ç., & Durmaz, M. (2018). Turizm alanında yiyecek ve içecek ile ilgili lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi.
- TDK (Türk Dil Kurumu). (2024). Gastronomi. <https://tdk.gov.tr/> [Erişim Tarihi; 02 Şubat 2024].
- Tez, Z. (2015). *Lezzetin Tarihi: Geçmişten bugüne yiyecek, içecek ve keyif vericiler*. Hayykitap. 3. Baskı.
- Türkiye İstatistik Kurumu, (2023). <https://www.tuik.gov.tr/> (07.03.2024).
- Ünlü, D., & Dönmezdođan, M. (2008). Mutfakta yenilik: Moleküler gastronomi. II Ulusal Gastronomi Sempozyumu.
- Üzülmez, M., Özata E., Akdağ G., Sormaz Ü., ve Onur, N. (2017). Gastronomi üzerine araştırmalar: Gastronomi turizmi ve gastronomi turistlerinin deneyimlerine yönelik bir inceleme. 1. Baskı, Ankara, Detay Yayıncılık, 85-96.
- Üzümcü, O. (2018), Gastronomi kültürü ve gastronomi turizmi açısından Likya bölgesini ziyaret eden turistler üzerine bir inceleme (Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Vogel, D., Sohn, A. P., and Gomes, K. (2021). Analysis of competencies models in culinary arts higher education. *Journal of Culinary Science & Technology*, 19(2), 171-186.
- Yazıcıoğlu, İ., & Özata, E. (2018). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğretim elemanlarının ders programlarına yönelik algıları. 1-1