



ISSN: 2651-2742
2023 - Cilt: 6 Sayı: 2
Sayfa: 31-41.

Dergi Web Sitesi: <http://sita.cumhuriyet.edu.tr/tr/>

Gönderilme Tarihi:11.09.2023

Düzeltilme Tarihi: 25.12.2023

Kabul Tarihi:26.12.2023

Araştırma Makalesi (Research Article)

GASTRONOMİ EĞİTİMİ ALANINDA YAYINLANAN LİSANSÜSTÜ TEZLERİN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ

Bibliometric Analysis of Graduate Theses Published in the Field of Gastronomy Education

Buket BULUK EŞİTTİ

Ekrem BAY

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Turizm Fakültesi

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Öz

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim veren fakülteler, yüksekokullar ve meslek yüksekokulları, yiyecek ve içecek sektörünün gelişimi amacıyla gastronomi alanında uzmanlaşmış çalışanlara duyulan ihtiyacın karşılanması noktasında nitelikli mezunlar vermeyi amaçlamaktadır. Yiyecek hazırlama, pişirme teknikleri, beslenme ve estetik bilgi ve becerileri içeren ve akademik seviyede yeni bir eğitim alanı olarak dünya genelinde farklı seviyelerde sunulan gastronomi eğitimi, günümüzde giderek daha popüler hale gelmekte, bu alanda ortaöğretim ve özellikle yükseköğretim düzeyinde eğitim alan öğrenci sayısı artmaktadır. Bu kapsamda çalışmanın amacı, gastronomi eğitimi alanında Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi veri tabanında 2010-2022 yılları arasında yayınlanan lisansüstü tezleri analiz etmektir. 01.05.2023-01.06.2023 tarihleri arasında çalışma kapsamında tespit edilen 13 lisansüstü yayın; türleri, yayın yılları, üniversiteleri, anabilim dalları, danışman unvanları, konuları, araştırma yöntemleri, sayfa sayıları ve anahtar kelimeleri gibi parametreler çerçevesinde içerik analiz yöntemiyle incelenmiştir. İnceleme sonucunda elde edilen bulgular neticesinde; gastronomi eğitimi konulu lisansüstü tezlerin çoğunluğunun yüksek lisans tezi seviyesinde olduğu, genel olarak tezlerin gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dalında yazıldığı ve tezlerde kullanılan araştırma yöntemleri açısından neredeyse dengeli bir dağılım olduğu sonuçlarına ulaşılmıştır. Çalışma sonuçlarının alanyazına katkı sunacağı ve gelecekte yapılacak çalışmalara yol göstereceği düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Eğitimi, Lisansüstü Tez, Bibliyometrik Analiz

* Sorumlu Yazar: bulukbuket@comu.edu.tr

Önerilen Atıf: Buluk Eşitti B. ve Bay E. (2023). Gastronomi Eğitimi Alanında Yayınlanan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi, Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi, 6(2), 31-41.

ABSTRACT

Faculties, higher education schools and vocational schools that offer education in the field of gastronomy and culinary arts aim to provide qualified graduates who can meet the needs of the food and beverage industry for specialized workers in the field of gastronomy. Gastronomy education, which includes food preparation, cooking techniques, nutrition and aesthetic knowledge and skills, and is a new academic field offered at different levels worldwide, is becoming increasingly popular. In addition, the number of students who receive education at secondary and especially higher education levels in this field is increasing. The aim of this study is to analyze the postgraduate theses published in the field of gastronomy education in the Higher Education Council National Thesis Center database between 2010-2022. The 13 postgraduate publications identified within the scope of the study were examined by content analysis method within the framework of parameters such as types, publication years, universities, departments, advisor titles, topics, research methods, page numbers and keywords between the dates 01.05.2023-01.06.2023. As a result of the analysis, it was found that the majority of postgraduate theses on gastronomy education were at master's thesis level, generally the theses were written in gastronomy and culinary arts department and there was almost a balanced distribution in terms of research methods used in the theses. It is thought that the results of the study will contribute to the literature and guide future studies.

Keywords: Gastronomy Education, Postgraduate Thesis, Bibliometric Analysis

1. GİRİŞ

İnsanların varoluşundan beri temel bir ihtiyaç olarak yeme-içme önemli bir yere sahiptir. Gastronomi, yemek pişirme, yemeği sunma, yeme-içme kültürü ve gıda bilimi gibi konuları kapsayan bir disiplin olarak bilinmektedir. Gastronomi; “yemek yapılma amacıyla kullanılan her türlü aşamasının bir bütün olarak değerlendirilmesi sanatı” olarak tanımlanmaktadır (Şengül & Türkay, 2016: 89). Dünyada gastronomiye olan ilgi ve alaka son yıllarda önemli bir artış göstermiştir.

Gastronomi ile ilgili konularda televizyon programlarının yoğunlaşması, sosyal medyada trend haline dönüşme yolunda ilerlemesi, gastronomi literatüründe yapılan akademik çalışmalarda artış yaşanması ve bunların yanında insanların var olduğu sürece, bilgi ve iletişim teknolojilerinde yaşanan gelişmelere istinaden gastronominin dijital altyapısına katılacak yeniliklerle sürekli devamlılığını sağlayan bir yapıda olması gastronomiyi her geçen gün daha ileriye taşımaktadır. Akademik olarak gastronomi alanında eğitim veren bölüm sayılarındaki ciddi artışların da bu durumun bir diğer göstergesi olduğu belirtilebilir. Gastronominin yeme-içme yanında sosyal bir boyut taşıdığı ve her ülkenin kültürünü en iyi yansıtan yöntemlerden biri olduğu için, ziyaretçilerin tercihlerini etkileyebilme gücü oldukça yüksektir (Görkem & Sevim, 2011: 73). Son dönemlerde gastronomi veya yemek kültürü, turizm sektöründe artan bir öneme sahiptir. Geçmişte turistlerin seyahat tercihlerini etkileyen bir tamamlayıcı unsur olarak görülse de günümüzde turizmin temel bir bileşeni haline gelmiştir (Gheorghe, Tudorache & Nistoreanu, 2014: 12). Gastronomi, ülkelerin ekonomik kalkınmasına ve istihdam fırsatlarının artmasına katkı sağlayan önemli bir olgudur. Ancak, bu hedeflerin gerçekleştirilebilmesi için gastronomi alanında iyi eğitim almış, nitelikli profesyonellere ihtiyaç duyulmaktadır (Güdek & Boylu, 2017: 490).

Bilimsel araştırmaların artmasına bağlı olarak, güncel alanyazını sentezleyen ve değerlendiren yayınlara duyulan ihtiyaç artmış ve her alanda kullanılmaya başlanmıştır (Üstün & Eryılmaz, 2014). Kullanımı gün geçtikçe artan bir yöntem olan bibliyometri; bir alan içindeki çalışmaların nicel analizini kullanarak, söz konusu alanın güncel durumu hakkında bilgi sağlama amacını taşımaktadır. Ayrıca bibliyometri; literatür taraması, atıf analizi ve benzeri verilerin incelenmesi yoluyla uygulanan bir yöntemdir (Temizkan, Çiçek & Özdemir, 2015: 394). Bibliyometrik araştırma yöntemi ile herhangi bir alanda yayınlanmış araştırmalar bazı parametreler (çalışmaların yayınlandığı veri tabanı, yayınlandığı tarih, araştırma tasarımı, veri toplama yöntemi, atıf sayısı, anahtar kelimeler vb.) doğrultusunda incelenerek çeşitli sonuçlara varılmaktadır. Bibliyometrik araştırma yöntemi, bu sonuçları analiz ederek ve çalışma alanlarına göre farklılıklar belirleyerek karşılaştırma yapabilmeye imkân sunmaktadır (Çiçek & Kozak, 2012).

Ulusal turizm literatüründe, turizm alanında yapılan bibliyometrik analizler tarım turizmi, sürdürülebilir turizm, coğrafi işaret, termal turizm, engelli turizmi, kültürel miras, yöresel yiyecekler, yiyecek-içecek işletmeciliği, sağlık turizmi ve seyahat işletmeciliği alanında yayınlanan lisansüstü tezler bibliyometri yöntemi ile analiz edilmiştir. Ancak, yapılan araştırmalarda lisansüstü tezlerde gastronomi eğitimi konu alan bir çalışmaya rastlanılmadığı görülmüştür. Bu çalışma, gastronomi eğitime yönelik bir bakış sunmak ve gastronomi eğitiminin ilerleyişine destek olmak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bu amaç doğrultusunda YÖK Ulusal Tez Merkezi'nde gastronomi eğitimi kapsamında gerçekleştirildiği tespit edilen 13 tez; türleri, yayın yılları, üniversiteleri, anabilim dalları, danışman unvanları, konuları, araştırma yöntemleri, sayfa sayıları ve anahtar kelimeleri parametreleri dâhilinde 01.05.2023-01.06.2023 tarihleri arasında bibliyometrik analiz yöntemi ile incelenmiştir.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronomi, yemek kültürünü ve yemeklerin pişirilme tekniğini sergileyen alan olarak bilinmektedir. Kivela ve Crofts (2006) yapmış oldukları çalışmada gastronomiyi, bir ülke veya bölgeye özgü mutfakı oluşturan; yiyecekleri, gıdaları ve yemek hazırlama tekniklerini açıklayan bir terim olarak tanımlamıştır. Ükelere ve bölgelere gelen ziyaretçi sayılarında yaşanan artış sebebiyle yaygın ve örgün eğitim alanlarında turizm eğitimine bunun yanında da gastronomi eğitime önem verilmesi gerekliliği ortaya çıkmıştır. Gastronomi eğitimi, yiyecek-içecek işletmelerine personel eğitime aynı zamanda geleceğe, insana ve kültüre katkı yapan bir alan olarak tanımlanmaktadır.

Yiyecek ve içecek sektörünün sürdürülebilir bir şekilde gelişebilmesi için, gastronomi alanında uzmanlaşmış profesyonellere olan ihtiyaç giderek artmaktadır (Ninemeier, 1991; Hughes, 2003; Sezen, 2018). Gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim veren üniversiteler ve yüksekokullar bu ihtiyacın karşılanması noktasında nitelikli seviyede mezunlar vermeyi amaçlamaktadır (Sarioğlan, 2014: 261). Gastronomi eğitimi, yiyecek hazırlama, pişirme teknikleri, beslenme ve estetik bilgi ve becerileri içeren bir alandır. Bu nedenle gastronomi eğitimi uygulamalı bir süreç gerektirir ve derslerin mesleğin özelliğine uygun şekilde tasarlanmış, eğitim kurumlarında ve mutfak atölyelerinde, deneyimli öğretim elemanları tarafından sunulması öğrencilerin mesleki yetkinliği açısından son derece önemlidir (Alyakut & Küçükkömürler, 2018: 830).

Gastronomi, akademik seviyede yeni bir eğitim alanı olarak dünya genelinde farklı seviyelerde sunulmaktadır. Günümüzde giderek daha popüler hale gelen gastronomi alanı,

büyük talep görmekte ve bu alanda eğitim alan öğrenci sayısı da artmaktadır (Sezen, 2018: 25). Yılmaz (2019) tarafından yapılan çalışmada devlet ve vakıf üniversiteleri olarak 2014 yılında kontenjanları 2440 olan üniversitelerin kontenjanlarının 2018 yılına kadar 2,4 kat artarak 5.839'a yükseldiği tespit edilmiştir. Özdemir, Ak ve Önçel (2019) tarafından yapılan bir diğer çalışmada ise Türkiye'deki üniversitelerde (devlet-vakıf) 52 adet gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün yer aldığı ve bu bölümlerde toplam yer almaktadır. Devlet üniversitelerinde toplam 9.270 kayıtlı öğrenci olduğu tespit edilmiştir.

Lisansüstü eğitimi açısından incelendiğinde, Seyitoğlu ve Çalışkan (2018) yapmış oldukları çalışmada gastronomi konusunda Türkiye'de yedi yüksek lisans programı ve sadece bir doktora programı olduğu belirtilmiştir. 2023 yılında gastronomi lisansüstü eğitimine bakıldığında; YÖK Atlas (2023) üniversite verilerinden yola çıkılarak Türkiye genelinde 69 üniversitenin (devlet-vakıf) web siteleri incelendiğinde devlet üniversitelerinde 26 yüksek lisans programı ve 9 doktora programı olduğu görülmüştür. Vakıf üniversitelerinde ise sekiz yüksek lisans programı ve iki doktora programı mevcuttur. Türkiye'de hâlihazırda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisansüstü Eğitimi'nde 34 yüksek lisans programı ve 11 doktora programı olduğu görülmektedir. Bu durum, beş yıl gibi kısa bir sürede Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisansüstü programlarının son yıllarda hem devlet hem de vakıf üniversitelerindeki artışını işaret etmektedir.

Yukarıdakilerden hareketle gastronomi alanının son yıllarda çok ön plana çıkan bir alan olmakla birlikte akademik olarak da oldukça ilgi gören bir çalışma sahası olduğu belirtilebilir. Bununla birlikte "gastronomi eğitimi" konusunda da çalışmaların arttığı görülmektedir. Alanyazında konuya yönelik çalışmalar (Görkem & Sevim, 2016; Öney, 2016; Kurnaz, Babür & Akyurt Kurnaz 2018; Akmeşe, Özata & Sormaz, 2020; Forleo & Benedetto, 2020; Temizkan & Sever, 2021; Hsu, Liu & Lin, 2022) mevcuttur. Ancak, alanyazında konuya yönelik bibliyometrik tekniklerin kullanıldığı son derece kısıtlı sayıda çalışmanın mevcut olduğu (Sünnetçioğlu ve ark., 2017; Ayaz & Türkmen, 2018; Çuhadar & Morçin, 2020; Aktaş Alan & Şen, 2020) görülmektedir.

Ayaz ve Türkmen (2018), yöresel yiyecekler alanında 1999-2017 yılları arasında yayınlanan 45 çalışmayı inceleyerek yöresel yiyecekler konusunda tezlerin en çok 2016 yılında yayınlandığı, yüksek lisans tezlerinin çoğunlukta olduğu ve turizm işletmeciliği anabilim dalı tarafından yayınlandığı sonucuna ulaşmışlardır. Çuhadar ve Morçin (2020), gastronomi turizmi alanında 1990-2019 yılları arasında yayınlanan 512 yayının en fazla sosyal bilimler alanında olduğu ve genel olarak makale ve bildiri olarak yayınlandığı ve yayın dilinin genel olarak Türkçe olduğunu tespit etmişlerdir. Aktaş Alan ve Şen (2020), 1975-2019 yılları arasında bir veri tabanında "gastronomy festivals", "event tourism and gastronomy", "gastronomic events", "food festivals", "wine and food festivals", "wine festivals" ve "beer festivals" anahtar kelimelerini kullanarak 420 makale tespit etmişlerdir. Buna ek olarak 2008 yılından sonra hem yayın hem de atıf sayılarının önemli bir düzeyde arttığı, en çok atıf alan derginin "Journal of Business Research" olduğunu saptamışlardır. Son olarak Sünnetçioğlu ve arkadaşları (2017), 1987-2017 yılları arasında turizm alanında yayınlanan lisansüstü tezlerde gastronomi anahtar kelimesi ile tespit edilen 33 çalışmayı inceleyerek yüksek lisans tezlerinin çoğunlukta olduğunu, tezlerin konusunun yoğunlukla pazarlama alanında olduğunu ve veri toplamada en çok anket yönteminin kullanıldığını tespit etmişlerdir.

3. YÖNTEM

Bu araştırmanın amacı, 2010-2022 yılları arasında Türkiye’deki gastronomi eğitimi ile ilgili lisansüstü tezlerin türleri, yayın yılları, üniversiteleri, anabilim dalları, danışman unvanları, konuları, araştırma yöntemleri, sayfa sayıları ve anahtar kelimeleri gibi parametreler dâhilinde bibliyometrik analizlerinin yapılmasıdır. Analiz sonuçları kapsamında gastronomi turizmi özelinde yapılmış olan lisansüstü tezlerin bibliyometrik özelliklerinin saptanması, gastronomi eğitimi ile ilgili özgün ve ayrıntılı bilgilerin sunulması hedeflenmiştir. Araştırmanın evrenini, 01.05.2023-01.06.2023 tarihleri arasında YÖK Ulusal Tez Merkezi veri tabanına gastronomi kelimesi yazılarak aratılan ve bu alanda ulaşılan 372 lisansüstü tez oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini ise YÖK Ulusal Tez Merkezi veri tabanında ise tez adı bölümünden eğitim kelimesi filtrelenerek ulaşılan 13 lisansüstü tez oluşturmaktadır. Tezlerle ilgili verilerin değerlendirilmesi için yüzdeler ve frekans analizi teknikleri kullanılmıştır. Ayrıca, tezlerle ilgili çıkarımlar için içerik analizi yöntemi kullanılmıştır.

4. BULGULAR

Ulusal Tez Merkezi içerisinde gastronomi eğitimini konu alan lisansüstü tezlere ilişkin bilgiler Tablo 1’de yer almaktadır.

Tablo 1 incelendiğinde lisansüstü tezlerin 12’si (%92,31) yüksek lisans olup biri (%7,69) doktora tezi düzeyinde olmak üzere toplam 13 lisansüstü tez tespit edilmiştir. Gastronomi eğitimini konu edinen ilk çalışmanın 2010 yılında yayınladığı görülmektedir. 2010 yılından 2018 yılına kadar bir çalışma bulunmamaktadır. 2018 yılı ve sonrasında ise genel olarak dengeli bir dağılım olduğu düşünülmektedir. Lisansüstü tez türü genelinde 12 adet (%92,31) tez sayısı ile yüksek lisans tezlerini çalışıldığı görülmüştür.

Tablo 1. Gastronomi Eğitimi Hakkında Yapılan Lisansüstü Tez Bilgileri

Tez Adı	Tez Türü	Yayın Yılı
“Gastronomi Turizminin Turizm Eğitimi Programlarındaki Yeri ve Önemi-Bir Uygulama”	Yüksek Lisans	2010
“Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Kariyer Beklentileri: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma”	Yüksek Lisans	2018
“Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Bir Araştırma”	Yüksek Lisans	2018
“Türkiye’deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Profesyonel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi”	Yüksek Lisans	2019
“Gastronomi ve Mutfak Sanatları Mezun Öğrencilerin Sektördeki Durumu ve Almış Oldukları Eğitimden Memnuniyet Düzeyleri”	Yüksek Lisans	2019
“Gastronomi Eğitiminin Fine Dining Restoranlarda Çalışan Seçimine Etkisi”	Yüksek Lisans	2020
“Türkiye’de Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu, Sorunları ve Çözüm Önerileri”	Yüksek Lisans	2020
“Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Temel Sorunları Üzerine Bir Araştırma”	Yüksek Lisans	2020
“Gastronomide Andragoji ve Andragojik Perspektifte Aşçılık Uygulama Eğitimleri Üzerine Mersin İlinde Bir Alan Araştırması”	Yüksek Lisans	2021
“Uluslararası Gastronomi İşletmelerinde Çalışan Şeflerin Eğitimlerinin Etkinliğinin Değerlendirilmesi”	Yüksek Lisans	2021
“Gastronomi Eğitim Mutfaklarının Temel Mutfak Uygulamaları Kapsamında Planlanması”	Doktora	2021
“Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi ve Bu Bölümlerde Görev Yapan Akademik Personelin Analizi”	Yüksek Lisans	2022

“Hatay İline Yönelik Gastronomi İmaj Algısının Metafor Yoluyla İncelenmesi: Gastronomi Eğitimi Alan Öğrenciler Üzerine Bir Araştırma”	Yüksek Lisans	2022
---	---------------	------

Gastronomi eğitimini konu edinen lisansüstü tezlerin Tablo 2’de hazırlandığı üniversitelere göre dağılımı verilmiştir. Tablo incelendiğinde tezler 12 üniversite bünyesinde gerçekleştirilmiştir. Lisansüstü tez yayınında Balıkesir Üniversitesi 2 (%15,38) tez ile ilk sırada yer alırken diğer 11 üniversite ise sadece bir adet tez üretebilmiştir.

Tablo 2. Lisansüstü Tezlerin Üniversitelere Göre Dağılımı

Hazırlandığı Üniversite	Yüksek Lisans		Doktora		Toplam	
	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde
Balıkesir Üniversitesi	2	15,38	-	-	2	15,38
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	1	7,69	-	-	1	7,69
Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	-	-	1	7,69	1	7,69
İskenderun Teknik Üniversitesi	1	7,69	-	-	1	7,69
İstanbul Ayvansaray Üniversitesi	1	7,69	-	-	1	7,69
İstanbul Üniversitesi	1	7,69	-	-	1	7,69
Mersin Üniversitesi	1	7,69	-	-	1	7,69
Necmettin Erbakan Üniversitesi	1	7,69	-	-	1	7,69
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	1	7,69	-	-	1	7,69
Okan Üniversitesi	1	7,69	-	-	1	7,69
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	1	7,69	-	-	1	7,69
Selçuk Üniversitesi	1	7,69	-	-	1	7,69
Toplam	12	92,31	1	7,69	13	100

Tablo 3’te gastronomi eğitimini konu alan çalışmaları anabilim dallarına göre dağılımında beş anabilim dalı çatısı altında toplandığı görülmektedir. Lisansüstü tezlerde gastronomi ve mutfak sanatları altı (%46,15) tez ile ilk sırada yer almaktadır. İkinci sırada ise turizm işletmeciliği anabilim dalı dört (%30,77) tez ile yer almakta ve tek doktora tezi bu anabilim dalında yer aldığı görülmektedir. Bu anabilim dallarının yanı sıra çocuk gelişimi ve yönetimi, gastronomi, turizm ve otel işletmeciliği anabilim dallarında birer lisansüstü tez bulunmaktadır.

Tablo 3. Lisansüstü Tezlerin Anabilim Dallarına Göre Dağılımı

Anabilim Dalı	Yüksek Lisans		Doktora		Toplam	
	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde
Çocuk Gelişimi ve Yönetimi	1	7,69	-	-	1	7,69
Gastronomi	1	7,69	-	-	1	7,69
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	6	46,15	-	-	6	46,15
Turizm İşletmeciliği	3	23,08	1	7,69	4	30,77
Turizm ve Otel İşletmeciliği	1	7,69	-	-	1	7,69
Toplam	12	92,31	1	7,69	13	100

Gastronomi eğitimi konulu lisansüstü tezlerin danışmanlık yapan öğretim üyelerine ilişkin veriler Tablo 4’te tasnif edilmiştir. Tablo incelendiğinde tezlerde ağırlıklı olarak Dr. Öğr. Üyeleri ile yedi (%53,85) çalışmanın yapıldığı görülmüştür. 2018 yılındaki düzenleme ile Yrd. Doç. Dr. unvanı Dr. Öğr. Üyesi olarak değiştirildiği için birlikte değerlendirilmiştir. Daha sonrasında sırası ile Doç. Dr. danışmanlığında dört (%30,77) çalışma, Prof. Dr. danışmanlığında iki (%15,38) çalışmanın yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır.

Tablo 4. Lisansüstü Tezlerin Danışman Unvanlarına Göre Dağılımı

Danışman Unvanı	Yüksek Lisans		Doktora		Toplam	
	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde
Prof. Dr.	2	15,38	-	-	2	15,38
Doç. Dr.	3	23,08	1	7,69	4	30,77
Dr. Öğr. Üyesi (Yrd. Doç. Dr.)	7	53,85	-	-	7	53,85
Toplam	12	92,31	1	7,69	13	100

Gastronomi eğitimi konulu lisansüstü tezlerin künyelerinde bulunan konulara göre dağılımı Tablo 5'te tasnif edilmiştir. Tabloda dört farklı konuda yayın yapıldığı görülmektedir. Konuya ilişkin ilk sırada beklenildiği gibi gastronomi ve mutfak sanatları alanında beş (%38,46) tez yer almaktadır. Bu konuyu sırasıyla eğitim ve öğretim konusu dört (%30,77), turizm konusu üç (%23,08), beslenme ve diyetetik konusu bir (%7,69) lisansüstü teziyle takip etmiştir.

Tablo 5. Lisansüstü Tezlerin Çalışma Konularına Göre Dağılımı

Çalışma Konusu	Yüksek Lisans		Doktora		Toplam	
	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde
Beslenme ve Diyetetik	1	7,69	-	-	1	7,69
Eğitim ve Öğretim	4	30,77	-	-	4	30,77
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	4	30,77	1	7,69	5	38,46
Turizm	3	23,08	-	-	3	23,08
Toplam	12	92,31	1	7,69	13	100

Lisansüstü tezlerde benimsenen araştırma yöntemlerine göre dağılımları Tablo 6'da tasnif edilmiştir. Tablo 6 incelendiğinde lisansüstü tezlerin en çok nitel yöntem (%61,54) üzerinden yapıldığı görülmektedir. İncelenen çalışmalarda nicel araştırma yöntemi ise %38,46 oranında kullanılmıştır.

Tablo 6. Lisansüstü Tezlerin Araştırma Yöntemlerine Göre Dağılımı

Araştırma Yöntemi	Yüksek Lisans		Doktora		Toplam	
	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde
Nicel	5	38,46	-	-	5	38,46
Nitel	7	53,85	1	7,69	8	61,54
Toplam	12	92,31	1	7,69	13	100

Gastronomi eğitimi konulu lisansüstü tezlerin sayfa sayılarına göre dağılımları Tablo 7'de tasnif edilmiştir. Yüksek lisans seviyesindeki tezlerin büyük çoğunluğunun sayfa aralıkları 11 (%84,51) çalışmanın 51-150 sayfa aralığında olduğu görülmektedir. Çalışmada 201-250 sayfa aralığında birer adet yüksek lisans ve doktora tezi olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Tablo 7. Lisansüstü Tezlerin Sayfa Sayılarına Göre Dağılımı

Sayfa Sayısı	Yüksek Lisans		Doktora		Toplam	
	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde
51-100 Sayfa Arası	6	46,15	-	-	6	46,15
101-150 Sayfa Arası	5	38,46	-	-	5	38,46
151-200 Sayfa Arası	-	-	-	-	-	-
201-250 Sayfa Arası	1	7,69	1	7,69	2	15,38
Toplam	12	92,31	1	7,69	13	100

Çalışma kapsamında incelenen gastronomi eğitimi konulu lisansüstü tezlerin eğitimini konu alan yayınlarda sıklıkla kullanılan anahtar kelimeler Tablo 8’de gösterilmektedir. İlgili tezlerde “Gastronomi” anahtar kelimesi (11) kullanılmıştır. Daha sonra sırasıyla “Eğitim”, “Gastronomi Eğitimi”, “Mutfak”, “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” ve “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi” anahtar kelimeleri kullanılmıştır.

Tablo 8. Lisansüstü Tezlerde Kullanılan Anahtar Kelimelerin Dağılımı

Anahtar Kelimeler	Frekans (n)
Gastronomi	11
Eğitim	6
Gastronomi Eğitimi	3
Mutfak	2
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi	2
Gastronomi İmajı, Hatay Gastronomisi, Metafor Analizi, Müfredat, Akademik Personel, Mesleki Eğitim, Yiyecek-İçecek İşletmeleri, Eğitim Mutfakları, Mutfak Planlama, Donanım ve Tasarım, Androgoji, Aşçılık Eğitimi, Yetişkin Eğitimi, Fine Dining, Derinlemesine Görüşme, Nitel, Eğitim Sorunları, Gastronomi Eğitiminin Sınırlılıkları, Gastronomi Mezunları, Gastronomi Sektörü, Mesleki Yeterlilik, Kariyer Beklentisi, Turizm Eğitim Programları, Gastronomi Turizmi, Mutfak Kültürü	1

5. SONUÇ

Bu çalışmada YÖK Ulusal Tez Merkezi web sitesi üzerinden erişilen gastronomi eğitimi konu edinen 13 lisansüstü teze yer verilmiştir. 2010 yılı itibariyle yayınlanan tezlerin bibliyometrik özelliklerini analiz eden bir araştırma olması sebebiyle literatüre özgün katkıların sunulması bu çalışmanın önemini ortaya koymaktadır. Lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizleri; türleri, yayın yılları, üniversiteleri, anabilim dalları, danışman unvanları, konuları, araştırma yöntemleri, sayfa sayıları ve anahtar kelimeleri gibi farklı parametreler kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Yapılan araştırma neticesinde, gastronomi eğitimi konusunu inceleyen lisansüstü tezlerin analizi yapıldığında tezlerin genellikle yüksek lisans düzeyinde yapıldığı ve doktora seviyesinde yapılan çalışmaların çok az olduğu tespit edilmiştir. Bu sonucun nedeni, yüksek lisans düzeyinde gastronomi eğitimi alan öğrenci sayısının doktora düzeyindeki öğrenci sayısına kıyasla daha fazla olmasına bağlanmıştır.

Gastronomi eğitimi ile ilgili ilk lisansüstü çalışmanın 2010 yılında çocuk gelişimi ve yönetimi anabilim dalında yapıldığı tespit edilmiştir. Ancak çalışmaların 2018 yılı itibariyle düzenli olarak her yıl yapıldığı söylenebilir. Sünnetçioğlu ve arkadaşları (2017) yapmış oldukları çalışmada, 2014 yılından itibaren gastronomi alanında lisansüstü tez sayılarında artış olduğu belirtilmiştir. Bunun nedeninin ise gastronomi bölümlerinin üniversitelerde yaygınlaşması olduğu belirtilmiştir. Bu bağlamda gastronomi literatürünün yakın bir zamanda hızlı bir ivme kazandığını söylemek mümkündür. Gastronomi eğitimi konu edinen lisansüstü tezlerin yayınlandığı üniversitelerde Balıkesir üniversitesinin ilk sırada yer aldığı dikkat çekmektedir. Diğer üniversitelerde ise dengeli bir dağılım olduğu görülmektedir.

Öğretim görevlileri unvanları açısından incelendiğinde tezlerde ağırlıklı olarak Dr. Öğr. Üyeleri danışmanlığında çalışmaların yapıldığı görülmektedir. Bişkin ve Pektaş (2021) yapmış oldukları çalışmada benzer sonuçlara ulaşılmış ve bu durum turizm alanının diğer alanlara nazaran daha yeni bir alan olmasına ve bu alanda yetişmiş akademik personel sayısının azlığına bağlanmıştır.

Çalışma kapsamında ele alınan lisansüstü tezler anabilim dallarına göre incelendiğinde “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” ve “Turizm İşletmeciliği” anabilim dallarının ön planda olduğu görülmektedir. Bu sonucun, Tayfun ve arkadaşları (2018) yapmış oldukları çalışmada bu iki anabilim dalı adlarının farklı olmasına rağmen öğrencilere verilen eğitimlerin benzerlik taşıdıkları sonucu ile örtüştüğü belirtilebilir. Çalışma kapsamında ulaşılan bir diğer sonuç, yayınlanan lisansüstü tezlerin %38,46’sının çalışma konusunu “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” konusunun oluşturduğu sonucudur. Bununla birlikte, lisansüstü tezlerde daha çok nitel araştırma yöntemlerinin benimsendiği, tezlerin sayfa sayıları açısından çoğunluğunun 51-150 sayfa aralığında (%84,61) olduğu tespit edilmiştir. Bu durum, lisansüstü tezlerin büyük çoğunluğunun yüksek lisans tezlerinden oluşmasına bağlanabilir. Son olarak, lisansüstü tezlerde en çok kullanılan anahtar kelimelerin gastronomi ve eğitim kavramları olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu sonucun, çalışmanın konusu itibari ile paralellik gösterdiği belirtilebilir.

Bu çalışmada sadece ulusal literatürde yayınlanan gastronomi eğitimi konulu lisansüstü tezler incelenmiştir. Gelecekte yapılacak çalışmalara konuya yönelik uluslararası tezler, ulusal/uluslararası makaleler ve diğer yayınlar da dâhil edilerek daha kapsamlı çalışmalar yapılabilir.

6. KAYNAKÇA

- Akmeşe, K. A., Özata, E., ve Sormaz, Ü. (2020). Gastronomi Sektörü Meslek Uzmanlarının Çalışanlardan Mesleki Beklentileri Ve Gastronomi Eğitimi İle İlgili Düşünceleri. *Journal Of Yasar University*, 15(58), 177-189.
- Alan, A. A., Ve Şen, Ö. (2020). Gastronomi Temalı Festivaller Üzerine Yapılmış Çalışmaların Bibliyometrik Analizi. *Ibad Sosyal Bilimler Dergisi*, (6), 132-144.
- Alyakut, Ö. ve Küçükkömürler, S. (2018). Gastronomi Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Mesleklerine Yönelik Metafor Algılarının Değerlendirilmesi. *Opus International Journal Of Society Researches*, 9(16), 823-852.
- Ayaz, N. ve Türkmen, B. M. (2018). Yöresel Yiyecekleri Konu Alan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research*, 2(1), 22-38.
- Bişkin, F. ve Pektaş, Ç. (2021). Turizm Pazarlaması Alanında Hazırlanmış Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Profili. *Gaziantep University Journal Of Social Sciences*, 20(4), 2075-2095.
- Çiçek, D. ve Kozak, N. (2012). Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi’nde Yayınlanan Hakem Denetimli Makalelerin Bibliyometrik Profili, *Türk Kütüphaneciliği*. 26(4), 734-756.
- Çuhadar, M. ve Morçin, İ. (2020). Türkiye’de Gastronomi Turizmi İle İlgili Çalışmaların Bibliyometrik Analizi. *Journal Of Recreation And Tourism Research*, 7 (1), 92-106.
- Forleo M.B. ve Benedetto, G. (2020), Creative Cities Of Gastronomy: Towards Relationship Between City And Countryside, *International Journal Of Gastronomy And Food Science*, 22(2), 1-11.
- Gheorghe, G., Tudorache, P. ve Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic Tourism, A New Trend For Contemporary Tourism? *Bucharest University Of Economic Studies*, 9(1), 12-21.

- Görkem, O. ve Sevim, B. (2011). Gastronomi Turizmi Ve Türkiye'de Yüksek Öğretim Düzeyinde Mutfak Eğitiminin Genel Görünümü, *1.Uluslararası Turizm Ve Otelcilik Sempozyumu* (S. 73-83). Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç Mi Kalındı Acele Mi Ediliyor? *Electronic Journal Of Social Sciences*, 15 (58), 977-988.
- Güdek, M. ve Boylu, Y. (2017). Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti Ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma, *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 5(4), 489-503.
- Hsu, F.-C., Liu, J. ve Lin, H. (2022), Affective Components Of Gastronomy Tourism: Measurement Scale Development And Validation, *International Journal Of Contemporary Hospitality Management*, 34 (9), 3278-3299.
- Hughes, M. (2003). *Culinary Professional Training: Measurement Of Nutrition Knowledgeamongd Culinary Students Enrolled İn A Southeastern Culinary Arts Institute*, [Yayımlanmamış Doktora Tezi], Auburn University.
- Kivela J. ve Crofts J.C. (2006). Tourism And Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience A Destination, *Journal Of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Kurnaz, A., Babür, T. E., ve Akyurt Kurnaz, H. (2018). Gastronomi Eğitiminde Bir Sosyal Sorumluluk Projesi: Mengen Ulusal Aşçılık Kampı. *Opus International Journal Of Society Researches*, 8(1), 504-520.
- Ninemeier, J. (1991). *Management Of Food And Beverage Operations*. Educational Institute Of The American Hotel Motel Association, Florida.
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-202.
- Özdemir, N., Ak, S. ve Önçel, S. (2019) Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Kariyer Yapma İsteklerinin Belirlenmesi, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 67 (12), 947-956.
- Sarioğlan, M. (2014). A Theoretical Research On The Constraints Of Development Of Gastronomy Education İn Turkey. *Procedia- Social And Behavioral Sciences*, 116, 260-264.
- Seyitoğlu, F. ve Çalışkan, O. (2018). Akademik Disiplin Olarak Gastronomi: Kavramsal Bir Çalışma. *Seyahat Ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15 (3), 523-537.
- Sezen, T. S. (2018). Gastronomi Eğitimin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Bir Araştırma [Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi]. Balıkesir Üniversitesi Kurumsal Akademik Arşiv, <https://Dspace.Balikesir.Edu.Tr/Xmlui/Handle/20.500.12462/3464>.
- Sünnetçioğlu, A., Yalçınkaya, P., Olcay, M., ve Mercan, Ş. O. (2017). Turizm Alanında Yazılmış Olan Gastronomiye İlişkin Tezlerin Bibliyometrik Profili. *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 345-354.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*. 86-99.
- Tayfun, A., Ülker, M., Gökçe, Y., Tengilimoğlu, E., Sürücü, Ç., ve Durmaz, M. (2018). Turizm Alanında Yiyecek ve İçecek İle İlgili Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 6(2), 523-547.

Temizkan, S. P., Çiçek, D. ve Özdemir, C. (2015). Bibliometric Profile Of Articles Published On Health Tourism, *International Human Science*. 12, (2), 394-415.

Temizkan, S. P., ve Sever, Y. (2021). Gastronomi Eğitim Mutfaklarının Temel Mutfak Uygulamaları Kapsamında Planlanması: Gerekçelendirme. *Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research*, 5(2), 388-419.

Üstün, U. ve Eryılmaz, A. (2014). A Research Methodology to Conduct Effective Research Syntheses: Meta-Analysis, *Education And Science*, 39(174), 1-32.

Yılmaz, G. (2019). Türkiye’de Ortaöğretim ve Yükseköğretim Düzeyindeki Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi, *Turizm Akademik Dergisi*, 6 (1), 229-248.

Yökatlas, 2023. Yökatlas. <https://Yokatlas.Yok.Gov.Tr/> (Erişim Tarihi: 29.05.2023).