



Araştırma Makalesi (Research Article)

**ARAŞTIRMACILAR VE BİLİMSSEL YAYINLAR PERSPEKTİFİNDEN TÜRKİYE'DE
GASTRONOMİ (GASTRONOMY IN TURKEY FROM THE PERSPECTIVE OF RESEARCHERS
AND SCIENTIFIC PUBLICATIONS)**

Barış DEMİRCİ¹ (orcid.org/0000-0002-1247-1841)

Rukiye ERŞAHİN^{2*} (orcid.org/0000-0002-0575-1204)

¹Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

²Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Özet

Kültürel ve bilimsel açıdan birçok disiplin ile ilişki içerisinde olan gastronomi, turizm fakültelerinin dönüşüm süreciyle birlikte popülerliğini artırmış ve hem turizm hem de farklı alanlardaki araştırmacıların dikkatini çekerek önemli bir çalışma alanı haline gelmiştir. Gastronomi alanına olan ilginin gün geçtikçe artması, alanın farklı disiplinlerle olan ilişkisinin incelenmesi ve bu alandaki eğitimlerin mevcut durumunun ortaya konulmasını önemli kılmaktadır. Bu araştırmanın amacı Türkiye'de gastronomi alanında yapılmış olan bilimsel yayınların ve bu alanda çalışma yapan araştırmacıların niceliksel olarak değerlendirilmesidir. Bu amaçla bilimsel yayınlar ve araştırmacılar çeşitli bibliyometrik özellikler dikkate alınarak incelenmiştir. Hem araştırmacılara hem de bilimsel yayınlara ulaşabilmek için Yükseköğretim Akademik Arama ve Tezlere Ulaşabilmek için de Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Tez Merkezi veri tabanlarından faydalanılmıştır. Yapılan taramalar sonucunda Türkiye'de 398 akademisyenin gastronomi alanında çalışmaları yaptığı; alanla ilgili 622 kitap, 697 makale, 951 bildiri, 470 tez yazıldığı; 113 projenin tamamlandığı ve 39 sanatsal faaliyet gerçekleştirildiği ortaya konulmuştur. Çalışmada hem sonuçlara hem de veri tabanlarına yönelik bir dizi öneri getirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Mutfak Sanatları, Gastronomi Eğitimi

Abstract

Gastronomy, which is in a cultural and scientific relationship with many disciplines, has increased its popularity with the transformation process of tourism faculties and has become an important field of study by attracting the attention of researchers in both tourism and different fields. The increasing interest in the field of gastronomy makes it important to examine the relationship of the field with different disciplines and to reveal the current status of education in this field. The aim of this research is to quantitatively evaluate the scientific publications made in the field of gastronomy in Turkey and the researchers working in this field. For this purpose, scientific publications and researchers were examined by considering various bibliometric features. In order to reach both researchers and scientific publications, the Higher Education Academic Search and the Thesis Center of the Council of Higher Education were used to reach the theses. As a result of the scans, it was determined that 398 academicians in Turkey were working in the field of gastronomy; 622 books, 697 articles, 951 papers, 470 theses were written on the field; It was revealed that 113 projects were completed and 39 artistic activities were carried out. In the study, a number of suggestions were made for both results and databases.

Keywords: Gastronomy, Culinary Arts, Gastronomy Education

* Sorumlu yazar: rukiyeersahin35@gmail.com

DOI: 10.33083/joghat.2021.92

1. Giriş

Yerli ve yabancı turist için birincil çekim kaynağı olduğuna inanılan yiyecekler, aynı zamanda turistlerin ziyaret ettikleri kültür ile kendi kültürleri arasındaki farkı öğrenmelerine yardımcı olmaktadır. Turizm ve yemek arasındaki ilişki yemek turizmi, mutfak turizmi, gastronomi turizmi gibi farklı şekillerde etiketlenmektedir. Uygun şekilde kullanıldığında makroekonomiye fayda sağlayan ve bir destinasyonun gelişiminde şüphesiz hayati bir role sahip olan yiyecekler; kırsal kalkınma, istihdam olanakları yaratma ve endüstrinin hayatta kalmasını sağlama gibi birçok işlevi mevcuttur (Hussin, 2018: 2).

Farklı kültürlerle erişmenin bir yolu olarak turistlerin tüketim tercihleri arasında yer alan yiyecekler, sadece gezmek ve görmek amacıyla gidilmeyen destinasyonlarda, duyuşal düzeyde "tadımı" da içeren bir çekim unsurudur. Turistik destinasyonların rekabet gücünde kilit bir faktör haline gelen gastronomi aynı zamanda postmodern toplumlarda kimlik oluşumunun önemli bir kaynağı haline gelmiştir. Gıda ve yemek bilimi olarak adlandırılan gastronomi, bir sanat ve kültür felsefesini de gerektirmektedir (Solunoğlu, 2019; Sorokina, 2016: 3; López-Guzmán ve Sánchez-Cañizares, 2012: 63; Richards, 2001: 3-11; Öney, 2016: 194).

Etimolojik olarak gastronomi kelimesi Yunanca 'da mide, karın anlamına gelen gastro ve kural, usul, düzenleme anlamına gelen nomos sözcüklerinden türetilmiştir. Genellikle yemek pişirme ve iyi yemek yeme sanatı olarak adlandırılan gastronomi, kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi incelemesinin yanı sıra; yemek ve şarap hakkında tatma, hazırlama, deneyimleme, deneme, araştırma, keşfetme, anlama ve yazma vb. konular ile de ilgilenmektedir. Şarap ve diğer içeceklerle yakından bağlantılı olan gastronomi; gıda bilimi, yiyecek hazırlama, pişirme yöntemleri, beslenme, estetik bilimi gibi diğer disiplinleri içinde barındıran karmaşık bir yapıya sahiptir (Eren, 2016: 9; Kivela ve Crotts, 2006: 354- 355; Görkem ve Sevim, 2016: 978).

Son yıllarda popülerliği hızla artan gastronomi eğitimi, turizm eğitimi içerisinde verilmektedir. Türkiye'de mutfak eğitimi, Anadolu'nun Türkleşmeye başladığı dönemde yaygın eğitim şeklinde ahilik örgütlerince vermeye başlanmıştır. 1960'lı yıllarda bu alanda örgün eğitime geçilmiş ve 2000'li yılların başında ise lisans düzeyinde vermeye başlanmıştır. Lisans düzeyindeki örgün eğitimin, dünya çapında geç başladığı görülmektedir. Anadolu kültürü ile harmanlanan Türk mutfağının gelecek nesillere aktarılması, uluslararası alanda tanıtılması, gastronomi turizminin geliştirilmesi amacıyla gastronomi alanında verilen eğitimlere daha fazla önem verilmesi gerekmektedir (Akoğlu vd., 2017: 147; Görkem ve Sevim, 2016: 979; Beyter vd., 2019: 463).

Gastronomi programlarının amacı, "nitelikli" mutfak elemanı yetiştirmektir. Bu alandaki çalışmalara geç başlanmasına rağmen alana olan ilgi her geçen yıl artmaktadır. Toplum bilincinin sağlanması ve bu konuda topluma rehberlik edilmesi de akademik anlamda gastronomi eğitimin işlevlerindedir (Özdemir Yaman ve Bulduk, 2019: 2772-2274; Öney, 2016: 195). Bu çalışmada, Türkiye'de gastronomi alanında yapılmış bilimsel çalışmalar ile alana katkı sağlayan tüm akademisyenlerin istatistiksel olarak değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Konuyla ilgili mevcut durumun ortaya konulması, yapılacak olan çalışmalarda özellikle niceliksel kıyaslamalar ve yorumlara ışık tutması bakımından önem arz etmektedir.

2. Kavramsal Çerçeve

Tarihsel olarak yemek pişirme, sadece yemek hazırlayanlar için değil, aynı zamanda ziyafetlere ev sahipliği yapanlar ve yemek pişirenleri de içerisine alan, kültürel olarak binlerce yıl öncesine kadar izlenebilen bir eylemdir. Ateşin icat edilmesiyle birlikte yaşanan değişimlerden biri de pişirmenin ortaya çıkmasıdır. Pişirmenin gelişimi ile birlikte, ateşin kullanımı beceri gerektiren bir mesleğe dönüşmüştür. Teknikler, tarifler ve kurallar yazılmış ve nesiller boyunca, ustadan çırağa sözlü veya yazılı olarak aktarılmıştır (Pedersen, 2012: 36-38).

Mutfak sanatı; yemek bilimi, yemek hazırlama, pişirme becerisi, estetik ve diyet kültürünün entegre bir çalışmasıdır. Oxford Advanced Learner's Dictionary gastronomiyi iyi yemek pişirme, yemek yeme sanatı ve uygulaması olarak tanımlar. Bu tanımla gastronomi hem zanaat (uygulama) hem de sanatı gerektirir. Araştırmalar, gastronominin tarihi ve kültürel mirasının antropolojik, ekonomik, sosyal ve hatta dilsel bağlamda derin bir şekilde köklendiğini göstermektedir. Tarihsel bir bakış açısıyla, gastronominin kültürel çıkarımları, Fransız Mutfağının ortaya çıkmasıyla Fransız şefler tarafından kodlanmış ve yemek sosyal bir ürüne, estetik bir yapıya, dilsel bir yaratıma, kültürel bir geleneğe dönüştürülmüştür (Ko ve Chiu, 2011: 114; Pedersen, 2012: 35).

Duyulara hitap etmesi yönünden çeşitli uygulamalarda hayat bulan gastronomi bilimi, sadece yeme içmenin bulunduğu alanlarla sınırlı değildir. Yiyeceklerin hem bilimsel hem de kültürel yönlerini açıklamaya çalışarak

birçok farklı meslek ve disiplin ile iç içedir. Bu yönüyle tarihsel, kültürel, fiziksel, sosyal ve psikolojik vb. etkileri, kültürleri etkileyen ve gün geçtikçe gelişmekte olan bir bilimdir (Yıldız, 2020: 33-50).

Gastronominin çeşitli kültürlerle olan bağlantısı, yemekten alınan zevk ve deneyim gibi yönleriyle gastronomik kimliğin oluşması, motivasyon unsuru haline gelmesi gastronomi ile ilgili modeller oluşmaya başlamasında etkilidir. Bu modellerin oluşmasında gastronomi biliminin diğer disiplinlerle etkileşim halinde olması ve yemek yemenin insanlar için zevk unsuru haline gelmesinin de önemli rol oynadığı söylenebilir (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2018: 532).

Gastronomi çalışmaları yemeği; kültür, toplum ve pazarlama gibi birçok açıdan inceleyen ve tamamlayan disiplinler arası bir bakış açısıdır. Bu çalışmalar toplulukların gastronomik yaşamındaki yetersizlikleri, etkinlikleri ve potansiyel iyileştirmeleri belirleyen acil araştırma ihtiyacına da bir cevaptır. Bu alanda yapılan araştırmalar, toplulukların sosyal ve ekonomik olarak nasıl gelişebileceğine, çevresel sürdürülebilirliğe ve topluluk üyelerinin optimal sağlığına eko-besleyici bir bağlılık sürdürmeye odaklanmaktadır. Bu bağlamda, gastronomi turizmi ve bunların toplum yaşamına etkisi, gastronomi çalışmaları için önemli bir konuyu temsil etmektedir (Scarpato, 2002:3).

Birçok disiplin ile iç içe olan gastronomi, son dönemlerde gelişerek turizm hareketlilikleri içerisinde de yer almıştır. Bu anlamda gastronomi turizmi, bireylerin çeşitli yiyecek-içeceklerin tadımını yapmayı, üretim aşamasını izlemeyi, farklı mutfak kültürlerini incelemeyi ve keşfetmeyi sağlayan aynı zamanda seyahat ve konaklama gibi faaliyetleri de içeren bir bütündür. Turizmle bütünleşen gastronomi ve gastronomik faaliyetler, ülke tanıtımlarında ve seyahatler için birincil ama aynı zamanda seyahatleri destekleyici motivasyon kaynağı olma bakımından önemli hale gelmiştir. Böylelikle yerel gıda ürünlerini denemekle ilgilenen yeni bir turist tipi ortaya çıkmıştır. Gastroturist, birincil motivasyonu yerel gıda ürünlerini denemek olan kişi olarak tanımlanmaktadır. Bu, birincil veya ikincil gıda üreticilerine ziyaretler, yemek festivallerine katılım veya bölgeye özgü yemekleri denemek için restoranlara ziyaretler anlamına gelmektedir. Böylece yerel gıdaların ve tedarik zincirinde yer alan yerel paydaşların önemini pekiştirmektedir (Çuhadar ve Morçin, 2020: 94; Deveci vd., 2020: 2508; Kyriakaki vd., 2016: 228; López-Guzmán ve Sánchez-Cañazares, 2012: 64).

Günümüzde her alanda olduğu gibi gastronomi alanında da sürekli değişim söz konusudur. Çağa ayak uydurmak ve yenilikleri yakalayabilmek amacıyla değişimlerin yaşanması gereken bir alan da gastronomi eğitimleridir. Çağlar boyunca önemli ölçüde gelişen gastronomi ve gastronomik tarzların, lezzetlerin zaman içindeki gelişimini gösteren çok sayıda çalışma mevcuttur. Gastronomi eğitiminin geçmişine bakıldığında, Antik Yunan ve Roma dönemine kadar uzanmakta ve bu alanda eğitim veren prestijli kurumların var olduğu bilinmektedir. Aşçılık alanında dünya çapında ilk kurs, 1784'te İngiltere'de verilmiştir. Fransa'da 1895'te açılan Le Cordon Blue ilk diploma veren okullardandır. Dünyada mutfak eğitimi veren ilk otelcilik okulu 1893 yılında İsviçre'de açılmıştır. İsviçre'yi takiben İngiltere ve diğer Avrupa ülkelerinde bu eğitimler vermeye başlanmıştır (Richards, 2001: 3; Çarbuğa vd., 2018: 2; Öney, 2016: 196-197; Öztürk ve Görkem, 2012: 115).

Türkiye'de günümüz aşçılık eğitimleri, lise ve üniversite düzeyindeki okullarda eğitimli şefler, öğretmenler ve akademisyenler tarafından yürütülmekte, öğrencilerin yetenekleri doğrultusunda yenilik, sezgi, zekâ, hayal gücü ve duyuşal yeteneklerini geliştirerek estetik sunumlara dönüştürmektedirler. Osmanlı İmparatorluğundan 1950'li yıllara kadar usta- çırak eğitimleri ile aşçılar yetiştirilmiş ve 1961- 1962 öğretim yılında Ankara Otelcilik Okulunda örgün eğitime başlanmıştır. 2005- 2006 öğretim yılına kadar sadece Anadolu ve Otelcilik Turizm Meslek liselerinde verilen aşçılık eğitimi bu tarihten itibaren alanla ilgili diğer meslek okullarının müfredatına eklenmiştir (Cankül, 2019: 987; Öztürk ve Görkem, 2012: 115).

Türkiye'de gastronomi eğitiminin başlangıcı çok eski olmamasına rağmen, gastronomi bilimine artan ilgi ve talep doğrultusunda, gastronomi turizminin gelişimi için ihtiyaç duyulan nitelikli personellerin yetiştirilmesi amacıyla verilen eğitimlerin sayısı da gün geçtikçe artmaktadır (Özdemir Yaman ve Bulduk, 2019: 2798). Türkiye'de mutfak eğitimi ile ilgili çalışmalar ağırlıklı olarak mutfak eğitiminin değerlendirilmesi ile ilgilidir. (Öney, 2016; Görkem ve Sevim, 2016; Aymankey ve Güdü Demirbulat, 2017; Cankül, 2019; Çarbuğa vd., 2018; Demirci vd., 2020). Gastronomi alanında paydaşların (öğrenci, turist vb.) sektöre yönelik bakış açılarının araştırıldığı çalışmalar da mevcuttur (Akoğlu vd., 2017; Ekincek vd., 2017; Güdek ve Boylu, 2017; Kargiglioğlu ve Kabacık, 2017; Alyakut ve Küçükkömürler, 2018; Özdemir ve Önçel, 2019; Seçim, 2020 vb.). Bununla birlikte gastronomi turizmi kapsamında da çok sayıda çalışma yer almaktadır (Deveci vd., 2013; Ballı, 2016; Üner ve Güzel Şahin, 2016; Kement vd., 2018; Kement, 2019; Yavuz ve Özkanlı, 2019; Işın ve Yalçın, 2020; Işkın, 2021 vb.).

Gastronomi ve mutfak sanatları, yeme içmenin yanı sıra yiyeceklerin bilimsel ve kültürel yönlerini ortaya koyan birçok farklı meslek ve disiplin ile bağlantılı olan bir bilimdir. 1980’li yıllardan itibaren hızlı bir şekilde büyüyen turizm sektörü ile birlikte, ülkelerin ekonomik, toplumsal, kültürel ve çevresel açıdan kalkınması amacıyla turizm faaliyetlerinin geliştirilmesi açısından gastronominin önemi giderek artmıştır. Bölge ve şehirlerin turizm çekiciliğinin artırılarak yerel halkın ve yerel mutfakların ürün pazarlamasının artırılması turistik destinasyonların gelişmesi açısından önemlidir. İklim ve coğrafi açıdan Türkiye’nin gastronomik ürün çeşitliliğinin fazla olması, alternatif turizm seçeneklerinden olan gastronomi turizmi hareketliliğinde artışa neden olmuştur (Özaltaş Serçek ve Serçek, 2015: 22-40; Üner ve Güzel Şahin, 2016: 77-96).

Konuyla ilgili yapılan literatür taramasında; Çuhadar ve Morçin (2020), Türkiye’de gastronomi turizmi ile ilgili yapılan çalışmaları bibliyometrik analiz yöntemiyle incelemişler, çalışmaların en fazla sosyal bilimler alanında ve bildiri olarak yayımlandığı, yayın dilinin Türkçe olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Deveci ve diğerleri (2020)’nin yapmış olduğu araştırmada, Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümündeki akademik personellerin eğitim durumlarının ortaya konulması amaçlanmıştır. Bu amaçla akademik personellerin eğitim durumlarını ve unvanlarını betimsel nitelikli tarama modeli ile incelemişlerdir. Araştırma sonucunda akademik personellerin çoğunluğunun (%40) doktor öğretim üyesi oldukları ve turizm alanında eğitim verdikleri sonucuna ulaşmışlardır. Demirci ve diğerleri (2020); gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi değerlendirdikleri çalışmada gastronomi alanında en çok tercih edilen üniversiteleri incelemişler, bu bölümdeki öğretim elemanlarının büyük bir çoğunluğunun turizm işletmeciliği alanından mezun olduklarını ve bölüm öğretim elemanlarının yayınlarının yaklaşık yarısının gastronomi ile ilgili olduğunu ortaya koymuşlardır.

Seyitoğlu ve Çalışkan (2018), araştırmalarında gastronomi alanının akademik bir disiplin olarak mevcut durumunu incelemişler ve gastronomi alanında belirli paradigmalara gelişmemesi, kuramsal alt yapı eksikliği, doktora programlarının yetersiz oluşu gibi olumsuzlukların akademik bir disiplin olarak gastronominin gelişmesinde engel olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Türkiye’deki üniversitelerde gastronomi bölümlerinin sayısının artması, lisans ve lisansüstü eğitimlerin verilmesi bu alanda yaşanan olumlu gelişmeler arasında olduğunu belirtmişlerdir. Sünnetçioğlu ve diğerleri (2017), turizm alanında gastronomi ile ilgili toplam 33 tez yazıldığını, Beyter ve diğerleri de (2019: 463) Türkiye’de 64 üniversitede lisans düzeyinde gastronomi eğitimi verildiğini ortaya koymuşlardır.

Akademik bir disiplin olarak gastronomi alanı konusunda henüz bir fikir birliğine varılmamasına rağmen gastronominin multidisipliner bir yaklaşım olduğu dikkat çekmektedir. Dolayısıyla gastronominin hem sosyal hem de fizik bilimlerle ilişkili olduğunu söylemek mümkündür. Gastronomi, bir çalışma alanı olarak turizm ve mutfak eğitimleri ile de açık bir şekilde ilişkilidir (Çorbacı vd., 2018: 53-54).

3. Yöntem

Bu araştırmanın amacı Türkiye’de gastronomi alanında yapılmış olan bilimsel yayınların ve bu alanda çalışma yapan araştırmacıların niceliksel olarak değerlendirilmesidir. Bu amaçla nitel araştırma yöntemlerinden bibliyometrik analiz yöntemi kullanılmıştır. Bibliyometri, bilimsel yayınları ölçmek ve analiz etmek için matematiksel ve istatistiksel metotların kullanıldığı bir yöntemdir. Temel olarak kitap, monografi, rapor, tez, dergi ve süreli yayınlardaki makaleler bibliyometrik analiz birimleridir. Bibliyometrik analiz, araştırmaları analiz etmek için temel bir yöntem haline gelerek istatistikler yardımıyla akademik yayınların incelenmesi ile ilgilenmektedir. Bibliyometrik analizler belirli bir yılda yayımlanan araştırma sayısının belirlenmesi ve belirli bir araştırmanın kendisinden sonra gelen çalışmaları ne şekilde etkilediğini ortaya koymak için değerlendirici nitelikte de olabilmektedir (Merigó ve Yang, 2017: 37-38; Zan, 2012: 15-19; Glänzel, 2003: 11-12). Bu kapsamda aşağıdaki sorulara cevaplar aranmıştır:

1. Türkiye’de gastronomi alanında çalışma yapan kaç akademisyen vardır?
2. Türkiye’de gastronomi ile ilgili kaç kitap yayımlanmıştır?
3. Türkiye’de gastronomi ile ilgili kaç makale yayımlanmıştır?
4. Türkiye’de gastronomi ile ilgili kaç bildiri yayımlanmıştır?
5. Türkiye’de gastronomi ile ilgili kaç tez yazılmıştır?
6. Türkiye’de gastronomi ile ilgili kaç proje yapılmıştır?
7. Türkiye’de gastronomi ile ilgili kaç sanatsal faaliyet yapılmıştır?

Araştırmanın amacı kapsamında Yükseköğretim Akademik Arama (<https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/>) ve Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Tez Merkezi

(<https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/giris.jsp>) veri tabanları incelenmiştir. Söz konusu veri tabanlarına “gastronomi” anahtar kelimesi yazılarak ortaya çıkan tüm çalışmalar (kitap, bildiri, tez, makale, sanatsal faaliyetler, projeler) ile gastronomi alanında çalışma yapan akademisyenler ortaya konulmuş ve ulaşılan sonuçlar çeşitli değişkenler açısından sınıflandırılmıştır. Alana olan ilgi ve talep doğrultusunda üniversitelerdeki gastronomi ve mutfak sanatları bölümü sayısının artmasıyla birlikte, gastronomi ile ilgili yapılmış çalışmaların mevcut durumunu ortaya konulması ve gelişiminin incelenmesi önem arz etmektedir. Ayrıca gastronomi ile ilgili yapılacak olan çalışmalarda istatistiki verilerin kıyaslanabilmesine olanak sağlaması beklenmektedir.

4. Bulgular

Bu bölümde gastronomi alanında çalışmalar yapan akademisyenler ile gastronomi ile ilgili bilimsel çalışmalar (tez, makale, bildiri, kitap, sanatsal faaliyetler ve proje) yer almaktadır.

Türkiye’de gastronomi alanında çalışma yapan akademisyenlerin kadro dağılımları Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1. Gastronomi Alanında Çalışma Yapan Akademisyenlerin Kadro Dağılımları

Akademisyenler	f	%
Profesör	19	4,8
Doçent	25	6,3
Doktor Öğretim Üyesi	92	23,1
Öğretim Görevlisi	196	49,2
Araştırma Görevlisi	66	16,6
Toplam	398	100,0

Tablo 1 incelendiğinde, Türkiye’de gastronomi alanında çalışmalar yapan toplam 398 akademisyen yer almaktadır. Akademisyenlerden yaklaşık yarısı öğretim görevlisidir. Akademisyenlerin %23,1’i doktor öğretim üyesi ve %16,6’sı araştırma görevlisidir. Gastronomi alanında çalışmalar yapan doçent (%6,3) ve profesörlerin (%4,8) oranları diğerlerine oranla düşüktür. Öğretim görevlisi en yüksek orana sahip olmasının temel nedeni, gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde uygulama derslerinin çok fazla olmasından dolayı uygulama derslerine giren öğretim elemanlarının daha çok öğretim görevlisi olmasıdır. Gastronomi alanında çalışma yapan akademisyene sahip üniversite sayıları Tablo 2’de gösterilmektedir.

Tablo 2. Gastronomi Alanında Çalışma Yapan Akademisyene Sahip Olan Üniversite Sayıları

Gastronomi alanında çalışan akademisyen sayısı	Üniversite sayısı	
	f	%
13	1	0,9
11	1	0,9
10	2	1,7
8	6	5,2
7	2	1,7
6	9	7,8
5	10	8,7
4	14	12,2
3	17	14,8
2	29	25,2
1	24	20,9
Toplam	115	100,0

Tablo 2 incelendiğinde Türkiye’de gastronomi alanında çalışma yapan akademisyene sahip toplam 115 üniversite yer almaktadır. Bunların %25,2’sinde iki akademisyen yer alırken %20,8’inde sadece bir akademisyen vardır. Gastronomi alanında çalışmalar yapan 13 akademisyene sahip üniversite ise Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi’dir. Söz konusu üniversite turizm fakültelerinin dönüşüm sürecinde bölümleşmeyi hızlı bir şekilde gerçekleştirmiş ve gastronomi alanında lisansüstü programları açarak eğitim vermeye başlamıştır.

Gastronomi alanında yazılan kitaplara ilişkin bilgiler Tablo 3’te gösterilmiştir.

Tablo 3. Gastronomi Alanında Yazılan Kitaplar

Kitaplar	f	%	
Kapsamı	Ulusal	388	62,4
	Uluslararası	234	37,6
	Toplam	622	100,0
Kitap (%6,1)	Ansiklopedi	1	2,6
	Bilimsel kitap	23	60,5
	Araştırma (Tez Hariç)	6	15,8
	Ders kitabı	8	21,1
	Toplam	38	100,0
Kitap bölümü (%93,9)	Ansiklopedi	190	32,5
	Bilimsel kitap	341	58,4
	Araştırma (Tez Hariç)	20	3,4
	Ders kitabı	33	5,7
	Toplam	584	100,0

YÖK akademik veri tabanında gastronomi alanında “kitap” kategorisinde toplam 622 yayın yer almaktadır. Bunların 38’i kitap; 584’ü ise kitap bölümüdür. Kitapların %60,5’i bilimsel kitap iken %21,1’i ders kitabıdır. Araştırma (tez hariç) kitabı oranı ise % 15,8’dir. Kitap bölümleri incelendiğinde %58,4’ünün bilimsel kitap ve %32,5’inin ansiklopedi maddesi olduğu görülmektedir. Kitapların 388’i (%62,4) ulusal yayınevleri, 234’ü (%37,6) uluslararası yayınevleri tarafından yayımlanmıştır.

Türkiye’de gastronomi alanında yazılan makalelere ilişkin veriler Tablo 4’te gösterilmiştir.

Tablo 4. Gastronomi Alanında Yazılan Makaleler

Makaleler	f	%	
Makale Türü	Özgün makale	637	91,4
	Derleme makale	54	7,7
	Teknik not	2	0,3
	Editöre mektup	1	0,1
	Özet	2	0,3
	Kısa makale	1	0,1
	Toplam	697	100,0
Temel Alan	Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler	654	93,8
	Mühendislik	12	1,7
	Ziraat ve Orman ve Su Ürünleri	10	1,4
	Diğer	31	4,4
	Toplam	697	100,0
Bilim alanı	Turizm	605	86,8
	Gıda Bilimleri ve Mühendisliği	12	1,7
	Diğer	80	11,5
	Toplam	697	100,0

Tablo 4 incelendiğinde Türkiye’de gastronomi alanında toplam 697 makaleye ulaşılmaktadır. Makalelerin 637’si (%91,4) özgün makale, 54’ü derleme makale (%7,7) olduğu görülmektedir. Makalelerin %93,8’i sosyal, beşeri ve idari bilimler temel alanında; %86,8’i turizm bilim alanında yayımlanmıştır. Bununla birlikte hem temel alan hem de bilim alanı kapsamında değerlendirildiğinde farklı alanlarda çalışan akademisyenlerin de gastronomi alanına katkı yaptıkları görülmektedir. Makalelerin hakem durumu ve tarandıkları endeksler Tablo 5’te gösterilmektedir.

Tablo 5. Makalelerin Hakem Durumu ve Tarandıkları Endeks

Makaleler	Ulusal	Uluslararası	Toplam
-----------	--------	--------------	--------

		f	%	f	%	f	%
Hakem durumu	Hakemli	321	98,8	372	100,0	693	99,4
	Hakemsiz	4	1,2	-	-	4	0,6
	Toplam	325	100,0	372	100,0	697	100,0
Tarandığı endeks	TR dizin	191	58,8	97	26,1	288	41,3
	Alan endeksleri	46	14,2	145	39,0	191	27,4
	Diğer endeksler	48	14,8	102	27,4	150	21,5
	Endekste taranmıyor	36	11,1	6	1,6	42	6,0
	Art Index	-	-	7	1,9	7	1,0
	SCI-Expanded	1	0,3	9	2,4	10	1,4
	SSCI	1	0,3	1	0,3	2	0,3
	EBSCO	2	0,6	4	1,1	6	0,9
	ESCI	-	-	1	0,3	1	0,1
	Toplam	325	100,0	372	100,0	697	100,0

YÖK akademik veri tabanında yer alan gastronomi ile ilgili makalelerin tamamına yakını (%99,4) hakemli dergilerde yayımlanmıştır. Hakemsiz dergilerde yayımlanan makalelerin tamamı ulusal dergilerde yer almaktadır. Makalelerin %53,4'ü uluslararası niteliktedir. Ulusal makalelerin yarısından fazlası (%58,8) TR dizinde taranırken; uluslararası makaleler daha çok (%39,0) alan endekslerinde taranmaktadır. En iyi endeksler olarak kabul edilen SSCI ve SCI-Expanded endekslerinde taranan makalelerin oranları ise oldukça düşüktür.

Gastronomi alanında yazılan bildirilere ilişkin veriler Tablo 6'da gösterilmektedir.

Tablo 6. Gastronomi Alanında Yazılan Bildirilerin Alanları

Bildiriler		f	%
Temel Alan	Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler	878	92,3
	Mühendislik	26	2,7
	Ziraat ve Orman ve Su Ürünleri	16	1,7
	Sağlık Bilimleri	11	1,2
	Diğer	20	2,1
	Toplam	951	100,0
Bilim alanı	Turizm	836	87,9
	Gıda Bilimleri ve Mühendisliği	24	2,5
	Diğer	91	9,6
	Toplam	951	100,0

Türkiye'de gastronomi alanında 951 bildiri yayımlanmıştır. Temel alan bazında en çok sosyal, beşeri ve idari bilimler alanında (%92,3) bildiri mevcuttur. Bilim alanı bazında en fazla turizm alanında (%87,9) bildiri yayımlandığı görülmektedir. Nispeten az orana sahip olsa da hem temel alan hem de bilim alanı açısından farklı alanlarda da gastronomi ile ilgili bildiriler yayımlandığı anlaşılmaktadır. Bildirilerin kapsamı ve türüne göre dağılımı Tablo 7'de yer almaktadır.

Tablo 7. Bildirilerin Kapsamı ve Türüne Göre Dağılımı

Bildiriler	Ulusal (%27,9)		Uluslararası (%72,1)		Toplam	
	f	%	f	%	f	%
Tam metin	172	64,9	428	62,4	600	63,1
Özet	81	30,6	248	36,2	329	34,6
Poster	4	1,5	2	0,3	6	0,6
Sözlü	3	1,1	3	0,4	6	0,6
Davetli konuşmacı	1	0,4	-	-	1	0,1
Belirtilmeyen	4	1,5	5	0,7	9	0,9
Toplam	265	100,0	686	100,0	951	100,0

Tablo 7 incelendiğinde bildirilerin büyük bir çoğunluğu (%72,1) uluslararası nitelikte olduğu görülmektedir. Hem ulusal hem de uluslararası bildirimlerde en fazla oranlar sırasıyla tam metin ve özet bildirimlere aittir. Bununla birlikte yayının türü ile ilgili bilgi bulunmayan toplam 9 bildiri yer almaktadır.

Türkiye’de gastronomi alanında yazılan tezlerin dağılımı Tablo 8’de yer almaktadır.

Tablo 8. Türkiye’de Gastronomi Alanında Yazılan Tezlerin Dağılımı

Tezler	Yüksek lisans (%82,80)		Doktora (%17,20)		Toplam		
	f	%	f	%	f	%	
Grubu	Sosyal	374	96,1	78	96,2	452	96,2
	Fen	9	2,3	3	3,8	12	2,6
	Tıp	6	1,6	-	-	6	1,3
	Toplam	389	100,0	81	100,0	470	100,0
Dili	Türkçe	375	96,4	78	96,2	453	96,4
	İngilizce	12	3,1	2	2,5	14	3,0
	İngilizce ve Türkçe	2	0,5	1	1,3	3	0,6
	Toplam	389	100,0	81	100,0	470	100,0
Durumu	Onaylandı	312	80,2	56	69,1	368	78,3
	Hazırlanıyor	77	19,8	25	30,9	102	21,7
	Toplam	389	100,0	81	100,0	470	100,0

Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tez merkezinden elde edilen verilere göre Türkiye’de gastronomi ile ilgili yazılan toplam tez sayısı 470’dir. Bunların %78,3’ünü onaylanan tezler oluştururken %21,7’si henüz tamamlanmamıştır. Tezlerin büyük bir çoğunluğu sosyal grubunda (%96,2) ve yazım dili Türkçe (%96,4)’dir. Bununla birlikte makale ve bildirimlerde olduğu gibi farklı alanlarda da (fen ve tıp) gastronomi ile ilgili tezler yazıldığı görülmektedir.

Türkiye’de gastronomi alanında tamamlanmış projelerin türlerine göre dağılımı Tablo 9’da verilmiştir.

Tablo 9. Gastronomi Alanında Tamamlanmış Projelerin Türleri

Projeler	f	%
Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi (BAP)	57	50,4
Kalkınma Bakanlığı destekli	11	9,7
Diğer kamu kuruluşları (Yükseköğretim kurumları hariç)	11	9,7
TUBİTAK Projesi	10	8,8
Avrupa Birliği destekli	8	7,1
Özel kuruluşlar	6	5,3
Araştırma Projesi	3	2,7
Diğer (uluslararası)	3	2,7
Diğer (ulusal)	2	1,8
Diğer	2	1,8
Toplam	113	100,0

Tablo 9 incelendiğinde Türkiye’de gastronomi alanında tamamlanmış toplam 113 proje yer almaktadır. Projelerin yarısı Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projelerinden oluştuğu görülmektedir. Bu projelerle birlikte Kalkınma Bakanlığı destekli ve diğer kamu kuruluşları (Yükseköğretim kurumları hariç) tarafından yapılmış projeler (%9,7) ile TUBİTAK Projeleri de (%8,8) de mevcuttur.

Türkiye’de gastronomi alanında tamamlanmış sanatsal faaliyetlerin dağılımı Tablo 10’da verilmiştir.

Tablo 10. Gastronomi Alanında Tamamlanmış Sanatsal Faaliyetler

Sanatsal faaliyetler	Ulusal (%82)	Uluslararası (%20)	Toplam
----------------------	--------------	-----------------------	--------

	f	%	f	%	f	%
Workshop	7	21,9	4	57,1	11	28,2
Sanatsal etkinlik	1	3,1	-	-	1	2,6
Makale	2	6,3	-	-	2	5,1
Sergi	10	31,3	-	-	10	25,6
Sanatsal yarışmalarda jüri üyeliği	3	9,4	3	42,9	6	15,4
Reklam/tanıtım filmleri	7	21,9	-	-	7	17,9
Kuratörlük	1	3,1	-	-	1	2,6
Fonetik sanatlar	1	3,1	-	-	1	2,6
Toplam	32	100,0	7	100,0	39	100,0

Tablo 10 incelendiğinde Türkiye’de gastronomi alanında tamamlanmış toplam 39 sanatsal faaliyetin yer aldığı görülmektedir. Sanatsal faaliyetlerin %82’si ulusal, %20’si uluslararası düzeyde faaliyetlerdir. Sanatsal faaliyetler değerlendirildiğinde, sırasıyla workshop (%28,2), sergi (%25,6), reklam/tanıtım filmi (%17,9) ve jüri üyeliği (%15,4) gibi etkinlikler olduğu görülmektedir. Diğer sanatsal faaliyetler ise nispeten düşüktür.

5. Sonuç ve Öneriler

Türkiye’de gastronomi ile ilgili 622 kitap, 697 makale, 951 bildiri, 470 tez, 113 proje, 39 sanatsal faaliyet olarak bilimsel yayın ve gastronomi alanında çalışma yapan 398 araştırmacı olduğu ortaya konulmuştur. Gastronomi ile ilgili çalışma yapan araştırmacıların yaklaşık yarısını öğretim görevlileri oluşturmaktadır. Profesör ve doçent oranlarının diğer araştırmacılara göre düşük olmasının temel nedeni gastronomi alanında hem lisans hem lisansüstü eğitimin geç başlamış olmasıdır (Demirci vd., 2020: 3320). 2010 yılında lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren program sayısı beş olduğu (Görkem ve Sevim, 2016: 979) düşünüldüğünde lisansüstü programların açılışı ve mezun verme süreci daha da uzamış ve gastronomi alanından lisansüstü mezun sayısı kısmen düşük kalmıştır. Türkiye’de toplam 115 üniversitede gastronomi alanında çalışma yapan akademisyen yer almaktadır. Hem araştırmacıların hem de araştırmacıların bağlı olduğu üniversiteler düşünüldüğünde sayıların düşük olduğu düşünülmektedir. YÖK Akademik veri tabanı Yükseköğretim Bilgi Sistemi’ne (YÖKSİS) entegre çalışan bir sistemdir. Bu sisteme üniversitelerdeki tüm akademisyenler kayıt olmakla birlikte çalışma alanlarını kendileri seçmektedir. Araştırmacı ve üniversite sayılarındaki düşüklüğün gastronomi alanında çalışmalar yapan birçok akademisyenin bu sistemde “gastronomi” alanını seçmediğinden kaynaklandığı düşünülmektedir. Dolayısıyla bu alanda çalışma yapan akademisyenlere YÖKSİS’te çalışma alanlarını güncellemeleri önerilmektedir.

Gastronomi alanında yazılan kitapların tamamına yakınının kitap bölümü olduğu tespit edilmiştir. Hem kitaplarda hem de kitap bölümlerinde en fazla orana sahip kategori bilimsel kitaptır. Ansiklopedi maddesi ise dikkat çeken bir diğer kategoridir. Araştırma kapsamında YÖK Akademik veri tabanında 190 ansiklopedi maddesi olduğu tespit edilmiştir. Bu maddelerin yer aldığı Gastronomi Sözlüğü A’dan Z’ye isimli eser incelendiğinde, eserde 53 farklı üniversitede görevli 146 yazar tarafından 1453 terim yer almaktadır (Sarışık, Özbay ve Ceylan, 2020). Buna göre söz konusu esere katkı yapan araştırmacıların henüz YÖKSİS veri tabanına giriş yapmadıkları söylenebilir. Araştırmada kitap ve kitap bölümü kategorisinde ders kitabı olarak toplam 41 yayın olduğu ortaya konulmuştur. Lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları programlarında ortalama 80 ders olduğu ve üniversitelerin çoğunun ders programlarının farklı olduğu düşünüldüğünde alanla ilgili ders kitaplarının yetersiz olduğu söylenebilir. Özellikle gastronomi alanında çalışmalar yapan akademisyenlere ders kitabı noktasında özen göstermeleri önerilmektedir. Bu durum alana katkı sağlamakla birlikte gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde ders veren öğretim elemanlarına kaynak olması bakımından da önemlidir.

Gastronomi alanında toplam 697 makale ve 951 bildiri mevcuttur. Makalelerin büyük çoğunluğunu özgün makale, bildirilerin büyük çoğunluğunu ise tam metin bildiriler oluşturmaktadır. Ulusal makalelerin yarısından fazlası TR dizinde taranan dergilerde yayımlanmakla birlikte uluslararası makalelerde en fazla oran diğer endekslerde taranan dergilerde yayımlanan makalelere aittir. Makalelerde en dikkat çekici nokta ise SCI ve SCI-Expanded gibi önemli endekslerde taranan dergilerde az sayıda yayın olmasıdır. Türkiye’nin coğrafi konumu ve iklim şartlarının uygunluğu, çok çeşitli ürünlerin yetiştirilmesinde ve Türkiye’nin kendine özgün yerel gastronomik ürünlere sahip olmasında etkili olmuştur. Ülkelerin gelişmişlik göstergelerinden biri olan gastronomi kültürüne dayalı gastronomi turizmi etkinlikleri de bu kapsamda Türkiye’de gelişme göstermiştir. Türkiye’nin tüm illerine ait Türk Patent Enstitüsü tarafından tescilli yapılmış birçok ürünün olması bu

gelişmişliğin göstergesi olarak yorumlanmaktadır (Çağlı, 2012: 101). Bu denli önemli gastronomik değerlere sahip olan Türkiye’de önemli endekslerde gastronomi ile ilgili yayınların daha çok olması beklenmektedir. Bildirilerde tam metin bildiriler en fazla orana sahip olmakla birlikte uluslararası bildirilerin sayısı ulusal bildirilerin iki buçuk katıdır. Burada temel sorun bildirilerde “uluslararası” ifadesinde anlam karmaşası olmasıdır. Çünkü uluslararası bildiri doçentlik ve akademik teşvik kriterlerinde farklılıklar göstermektedir. Doçentlik kriterlerinde bildirilerin uluslararası olarak kabul edilmesi için toplantının bilim kurulunda farklı ülkelerden bilim insanlarının olması ve sunumların bilimsel ön incelemeden geçirilerek kabul edilmesi (ÜAK, 2021) yeterli iken; akademik teşvik yönetmeliğinde Türkiye dışında en az beş farklı ülkeden sözlü bildiri sunan konuşmacının katılım sağlaması ve bildirilerin yarısından fazlasının Türkiye dışından katılımcılar tarafından sunulması, ayrıca üniversite yönetim kurulu kararı olması gerekmektedir. Bu anlam karmaşasını ortadan kaldırmak için ilgililer tarafından gerekli yasal düzenlemelerin yapılması gerekmektedir. Yasal düzenlemelerle birlikte bilimsel toplantıların ulusal ya da uluslararası olduğunu belirlemek amacıyla YÖK’e bağlı kongre yönetim sistemi kurulabilir. Böylelikle YÖKSİS’e bildiri girişi yapmak isteyen araştırmacılar, bilimsel toplantının adını yazması yeterli olacak ve sistem bildirinin kapsamını otomatik olarak dolduracaktır.

Gastronomiyle ilgili farklı alanlarda ve tamamına yakını Türkçe olmak üzere toplam 470 tez yer almaktadır. Çuhadar ve Morçin (2020: 103) bilimsel çalışmaların, tüm dünyada daha fazla okuyucuya ulaşabilmesi için günümüzde bilim dili olarak kabul edilen İngilizce dilinde gerçekleştirilmesinin önem taşıdığını belirtmektedir. Çuhadar ve Morçin (2020) çalışmalarında “gastronomi turizmi” ile ilgili toplam 100; Sünnetçioğlu ve diğerlerinin (2017) çalışmalarında ise “turizm alanında gastronomiye ilişkin” 33 tez olduğu ortaya konulmuştur. Bu çalışmada diğerlerinden daha fazla sayıda teze ulaşılmasının nedeni sadece “gastronomi” anahtar kelimesinin kullanılmasıdır. Gastronomi ile ilgili makale, bildiri ve tezlerde sosyal, beşeri ve idari bilimler temel alanı ve turizm bilim alanı dışından da araştırmacıların alana katkı sunduğu görülmektedir. Çünkü Öney (2016), gastronominin doğa ve sosyal bilimler, beslenme, güzel sanatlar ve insanla ilişkilendirildiğini dolayısıyla hem fen bilimlerinden hem de sosyal bilimlerden yararlanmak zorunda olduğunu belirtmektedir. Zaten üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde yer alan akademisyenlerin çalışmalarının tamamı da gastronomi ile ilgili değildir. Demirci vd. (2020) bu oranın yaklaşık %48 olduğunu tespit etmişler, bunun temel nedenin de bu bölümdeki öğretim elamanlarının çok farklı anabilim dallarından mezun olmaları olduğunu belirtmişlerdir.

Gastronomi alanında tamamlanmış 113 proje ve 39 sanatsal faaliyet çalışması mevcuttur. Projelerin büyük çoğunluğunu Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projeleri oluşturmaktadır. Gastronomi ile ilgili uluslararası proje sayısının oldukça düşük olduğu tespit edilmiştir. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün uygulamaya dayalı derslerinin yoğun olması bu alanda yapılacak projeleri kolaylaştırıcı bir unsurdur. Bu bağlamda farklı ülkelerde yer alan üniversitelerle yapılacak olan uluslararası projeler aynı zamanda YÖK’ün uluslararasılaşma stratejisine (YÖK, 2017) de katkı sağlayacaktır. YÖK Akademik veri tabanında gastronomi ile ilgili en az sayıda sonuca sahip olan kategori sanatsal faaliyetlerdir. Bu faaliyetlerde workshop ve sergiler başı çekerken ulusal düzeydeki reklam/tanıtım filmleri de önemli bir orana sahiptir. Sanatsal faaliyetlerin az olmasının temel nedeni sosyal, beşeri ve idari bilimler temel alanında hem doçentlik hem de akademik teşvik kriterlerinde buna ilişkin bir düzenlemenin yer almaması olabilir. Özellikle jüri üyeliğinin bu kriterlere dâhil edilmesi her yıl onlarca yemek yarışmasında jüri olarak görev yapan akademisyenler için önemli bir avantaj olacaktır.

YÖK Akademik veri tabanında akademisyenler, kitaplar, projeler, makaleler, bildiriler, sanatsal faaliyetlerden başka patentler ve tezler kategorileri de yer almaktadır. Bu çalışma kapsamında gastronomi anahtar kelimesiyle herhangi bir patent ya da teze ulaşılammıştır. Veri tabanında akademisyenlerin öğrenim bilgileri sekmesinde tez bilgisi yer almakla birlikte tez isimleri arama sonuçlarında görünmemektedir. Bu tezler arama sonuçlarında görünse bile akademik olmayan yazarların veri tabanında görünmesi mümkün değildir. Gastronomi ile ilgili 470 tez yazıldığı düşünüldüğünde veri tabanının YÖK tez merkezi ile entegre olmadığı anlaşılmaktadır. Bu veri tabanları arasında bilgi transferinin kurulmasının önemli olduğu düşünülmektedir.

YÖK Akademik veri tabanında akademisyenler unvanlarına göre profesör, doçent, doktor öğretim üyesi, öğretim görevlisi ve araştırma görevlisi şeklinde sınıflandırılmıştır. Bunlara ek olarak öğretim görevlisi doktor ve araştırma görevlisi doktor gibi unvanlar da sisteme eklenebilir. Benzer şekilde arama sonuçlarındaki kategorilere farklı filtreler eklenerek daha detaylı aramalara olanak sağlanabilir. Veri tabanında yapılan aramalarda bazı yayınlarda tekrar eden kayıtlar olduğu tespit edilmiştir. Bu durumun temel nedeni ortak yazarların her birinin aynı yayını sisteme girmelerinden kaynaklanmaktadır. Bunu önlemek adına akademisyenlerin hesaplarını kontrol etmeleri ve tekrar eden yayınları sistemden silmeleri önerilmektedir.

Bu araştırma kapsamında veri tabanlarından veriler 25.06.2021 tarihi itibarıyla elde edilmiştir. Bu tarihten sonra veri tabanlarına eklenen bilimsel çalışmaları ve akademisyenleri kapsamamaktadır. Ayrıca YÖK Akademik veri tabanında sadece akademisyenlere ilişkin bilgiler yer almaktadır. Bilimsel yayınlar incelendiğinde akademik personel olmayan araştırmacıların da gastronomi alanında yayınları olduğu görülmektedir. Veri tabanında yapılacak iyileştirmelerle bu araştırmacılara ait verilerin de yer alması alana katkı sunan araştırmacıların sayısının net bir şekilde ortaya konulmasına olanak sağlayacaktır.

Kaynakça

- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N. & Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 146-159. doi: 10.21325/jotags.2017.74.
- Alyakut, Ö. & Küçükkömürlü, S. (2018). Gastronomi eğitimi alan üniversite öğrencilerinin mesleklerine yönelik metafor algılarının değerlendirilmesi. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8(9), 823-852. doi: 10.26466/opus.452139.
- Aymankuy, Y. & GÜDÜ Demirebulat, Ö. (2017). Türkiye’de lisans düzeyindeki gastronomi ve mutfak sanatları programlarının durum analizi. D. Bozok, C. Avcıkurt, M. Doğdubay, M. Sarıoğlu, & G. Girgin (Ed.), içinde *Gastronomi Üzerine Araştırmalar* (s. 223-236). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ballı, E. (2016). Gastronomi turizmi açısından Adana sokak lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 3-17. doi: 10.21325/jotags.2016.18.
- Beyter, N., Zıvalı, E. & Yalçın, E. (2019, 09). Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi. 4. International Gastronomy Tourism Studies Congress (UGTAK), Nevşehir.
- Cankül, D. (2019). Assessing the quality of gastronomy education: Turkey case. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(70), 986-1001. doi:10.17755/esosder.491083.
- Çağlı, I. B. (2012). *Türkiye’de yerel kültürün turizm odaklı kalkınmadaki rolü: Gastronomi turizmi örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi, İstanbul.
- Çarbuğa, Ü., Aydın, M., Sormaz, Ü. & Yılmaz, M. (2018). Gastronomi eğitimi veren yükseköğretim kurumlarının uygulamalı meslek derslerinin değerlendirilmesi. *Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3, 14-23.
- Çorbacı, A., Yılmaz, G. & Gültekin, S. (2018). An evaluation on culinary education in Turkey. Global Conference on Education and Research. Las Vegas: University of South Florida M3 Center Publishing.
- Çuhadar, M. & Morçin, İ. (2020). Türkiye’de gastronomi turizmi ile ilgili çalışmaların bibliyometrik analizi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7(1), 92-106. doi: 1031771/jtr.2020.56.
- Demirci, B., Sarıkaya, G. S. & Erol, E. (2020). Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin değerlendirilmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(4), 3311-3324. doi: 10.26677/TR1010.2020.564
- Deveci, B., Deveci, B., Aymankuy, Y. & Aymankuy, Ş. (2020). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü akademik personelinin eğitim profili: Devlet üniversiteleri üzerine bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2506-2526. doi: 10.26677/TR1010.2020.494.
- Deveci, B., Türkmen, S. & Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2), 29-34.
- Ekincek, S., Özgür Göde, M., Öncel, S. & Yolal, M. (2017). Gastronomy and culinary arts education in Turkey: Department heads’ perspective. *Journal Studia Universitatis Babeş-Bolyai Negotia*, 62(1), 23-43.
- Eren, R. (2016). *Türkiye’nin gastronomi imajı, ziyaretçilerin bilgi kaynakları ve harcamaları*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Glänzel, W. (2003). *Bibliometrics as a research field: A course on theory and application of bibliometric indicators*. Erişim Tarihi: 08.07.2021.
- Görkem, O. & Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kaldı acele mi ediliyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988. doi: 10.17755/esosder.06573.

- Güdek, M. & 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. doi: 10.21325/jotags.2017.162.
- Hussin, H. (2018). Gastronomy, tourism and the soft power of Malaysia. *Sage Open*, 1-11. doi: 10.1177/2158244018809211
- Işın, A. & Yalçın, E. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 2507-2522. doi: 10.21325/jotags.2020.724.
- Işkın, M. (2021). Türkiye’nin gastronomi turizmi gelişmişlik göstergeleri ve yerli turistlerin göstergelere ilişkin deneyim durumları. *Journal of Global Tourism And Technology Research*, 2(1), 26–34.
- Kargiglioğlu, Ş. & Kabacık, M. (2017). Gastronomi turizmi kapsamında Urla enginar festivaline gelen turistlerin festival hakkındaki görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 409-421. doi: 10.21325/jotags.2017.102.
- Kement, Ü., Koç-Apuhan, A., Kaplan, H., Bürkek, M. & Varol, M. (2018). *Gastro kültür Bingöl*. (1.Baskı). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Kement, Ü. (2019). Üçüncü nesil kahve sunan işletmelerde hizmet kalitesi, müşteri tatmini ve davranışsal niyet incelemesi; Algılanan fiyatın düzenleyicilik rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1252-1270. doi: 10.21325/jotags.2019.419.
- Kivela, J. & Crotts, J. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy’s influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377. <https://doi.org/10.1177/1096348006286797>.
- Ko, W.H., & Chiu, Y.H. (2011). Developing teaching quality indicators for the culinary teacher in a university. *World Transactions on Engineering and Technology Education*, 9(2), 114-118.
- Kyriakaki, A., Zagkotsi, S. & Trihas, N. (2016). Gastronomy, tourist experience and location. The case of the ‘Greek Breakfast’. *Tourismos: An International Multidisciplinary Journal of Tourism*, 11(3), 227-261.
- López-Guzmán, T. & Sánchez-Cañizares, S. (2012). Gastronomy, tourism and destination differentiation: A case study in Spain. *Review of Economics & Finance*, 63-72.
- Merigó, J. M. & Yang, J. (2017). A bibliometric analysis of operations research and management science. *Omega*, 73, 37-48. <https://doi.org/10.1016/j.omega.2016.12.004>.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-203.
- Özaltay Serçek, G. & Serçek, S. (2015). Destinasyon markalaşmasında gastronomi turizminin yeri ve önemi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(1), 22-40. 10.24288/jttr.202819.
- Özdemir, N. & Önçel, S. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü lisans öğrencilerinin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetlerine etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1159-1176. 10.21325/jotags.2019.414.
- Özdemir Yaman, Z. & Bulduk, S. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin kalite göstergeleri açısından değerlendirilmesi. *Business & Management Studies: An International Journal*, 7(5), 2770-2804. doi: 10.15295/bmij.v7i5.1295.
- Öztürk, Y. & Görkem, O. (2012). Aşçılık eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlerin değerlendirilmesine yönelik bir araştırma. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 112-129.
- Pedersen, L. (2012). *Creativity in gastronomy*. (Unpublished Master's Thesis), Copenhagen Business School, Frederiksberg.
- Richards, G. (2002). *Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption?*. A. M. Hjalager, & G. Richards (Eds), In *Tourism and Gastronomy* (p. 3-20). London: Routledge.
- Sarıışık, M., Özbay, G. & Ceylan, V. (2020). *Gastronomi sözlüğü A'dan Z'ye*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy studies in search of hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2), 1-12.

- Seçim, Y. (2020). Gastronomi eğitimi alan öğrencilerin işletme mutfaklarına yönelik tutumları. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 641-652. 10.26677/TR1010.2020.335.
- Seyitoğlu, F., & Çalışkan, O. (2018). Akademik disiplin olarak gastronomi: Kavramsal bir çalışma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15(3), 523-537. 10.24010/soid.417772.
- Solunoğlu, A. (2019). Regional impacts of the quality of gastronomic experience, (Ed) Krystev, V., Efe, R. and Atasoy, E. In: *Theory and Practice in Social Sciences* (pp. 479-487), St. Kliment Ohridski University Press, Sofia.
- Sorokina, A. (2016). *Typology of gastronomy tourists and tourism*. (Unpublished Master's Thesis). International Hellenic University, Thessaloniki.
- Sünnetçioğlu, A., Yalçınkaya, P., Olcay, M. & Mercan, Ş. O. (2017). Turizm alanında yazılmış olan gastronomiye ilişkin tezlerin bibliyometrik profili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 345-354. 10.21325/jotags.2017.136.
- Üner, E. H. & Güzel Şahin, G. (2016). Türkiye gastronomi turizmi potansiyelinin her şey dâhil satış sistemi içinde değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(3), 76-100. doi: 10.21325/jotags.2016.44.
- Yavuz, M. & Özkanlı, O. (2019). Yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri: Gökçeada örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 279-301. doi: 10.32572/guntad.583672.
- Yıldız, E. (2020). *Gastronomi disiplini ve ilişkileri*. İçinde H. Yüncü (Ed.), *Gastronominin Temelleri* (s. 33-50). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- YÖK. (2017). Yükseköğretimde Uluslararasılaşma Strateji Belgesi 2018-2022. https://www.yok.gov.tr/Documents/AnaSayfa/Yuksekogretimde_Uluslararasılaşma_Strateji_Belgesi_2018_2022.pdf Erişim Tarihi: 05.07.2021.
- Zan, B.U. (2012). *Türkiye’de bilim dallarında karşılaştırmalı bibliyometrik analiz çalışması*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ankara Üniversitesi, Ankara.