



ISSN: 2149-0821

Sosyal Bilimler Dergisi / The Journal of Social Science

Yıl: 6, Sayı: 33, Ocak 2019, s. 32-42

Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, sandikcimustafa@hotmail.com

Hülya MUTLU

Afyon Kocatepe Üniversitesi, SBE, hulyamutluc1@gmail.com

GASTRONOMİ ALANINDA YAYINLANAN MAKALELERİN BİBLİYOMETRİK PROFİLİ (2013-2017)

Özet

Bu araştırmanın amacı Türkiye’de gastronomi alanında yazılmış makalelerin bibliyometrik olarak incelenmesidir. Araştırmanın evrenini, Türkiye’de 2013-2017 yılları arasında gastronomi alanında yayınlanan makaleler oluşturmaktadır. 2013-2017 yılları arasında 14 farklı dergide gastronomi alanında 202 makale tespit edilmiş olup, bu makaleler toplam 443 yazar tarafından kaleme alınmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiş olup, verilerin analizinde betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Makaleler yayınlanan dergi, yıl, dil, anahtar kelime, yazar sayısı, tema, araştırma metotları ve referans kaynakları gibi değişkenler ele alınarak incelenmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, makalelerin en çok Turizm ve Gastronomi Araştırmaları dergisinde yayınlandığı, 2017 yılında gastronomi temalı makalelerin sayıca fazla olduğu, makalelerin %46,5 oran ile en çok iki yazar tarafından ortak yayınlandığı, en çok makale yayınlayan üniversitenin Gazi Üniversitesi olduğu, makalelerin en çok “Gastronomi ve Yiyecek İçecek Endüstrisi” temasında yazıldığı tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Bibliyometrik Analiz, Turizm, Makale.

BIBLIOMETRIC PROFILE OF ARTICLES PUBLISHED IN THE FIELD OF GASTRONOMY) (2013-2017

Abstract

The aim of this research is to examine the bibliometric of articles written in Turkey in the field of gastronomy. The universe of the study consists of articles published in the field of gastronomy in Turkey between the years 2013-2017. 202 articles on

gastronomy in 14 different journals between 2013 and 2017 have been identified and these articles have been written by 443 authors. Qualitative research method was preferred in this study and descriptive analysis method was used in data analysis. Articles such as journal, year, language, keyword, author number, theme, research methods and reference sources were examined. According to the results of the research, the most of the articles were published in the Journal of Tourism and Gastronomy Researches, in 2017 there were a large number of gastronomy-themed articles. It has been found that it is written in the “Gastronomy and Food Beverage Industry” theme.

Keywords: Gastronomy, Bibliometric Analysis, Tourism, Article.

GİRİŞ

Hükümdarların, yakın çevrelerinin, din liderlerinin ve tüccarların mutfaklarında gelişen gastronomi (Gürsoy, 1995), 20. yüzyılda toplumun tamamını ilgilendiren bir hâl almış ve yeme-içme faaliyeti fiziksel ihtiyacın ötesinde her sosyal faaliyetin içinde mutlaka bulunur hale gelmiştir.

Gastronomi kavramı Joseph Berchoux’un “Gastronomie ou L’Homme des Champs a Table” (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) adlı eseriyle birlikte 1801 yılından itibaren literatüre girmiştir. Gastronomi ile ilgili ilk bilimsel çalışma ise, Fransız Jean Anthele Brillat-Savarin (1755-1826) tarafından yapılmıştır. 1825 yılında “La Physiologie du gout” yayımlanmış ve Tat Alma Fizyolojisi (The Physiology of Taste) olarak İngilizce, İspanyolca ve Almancaya çevrilmiştir (Santich, 2004:17). Brillat-Savarin tarafından yapılan bu çalışma, gastronominin diğer bilim dalları ile arasındaki ilişkiyi bilimsel olarak inceleyen daha sonraki çalışmalara zemin hazırlamıştır (Kivela ve Crotts, 2006:355). Nitekim 19. yüzyıldan itibaren gastronomiye yönelik bilimsel anlayış hızla gelişmiş ve akademik bir disiplin olma yolunda ilerleme kaydetmiştir.

Günümüzde gastronomiye ilgi gün geçtikçe artmakta ve dünya çapında farklı disiplinler doğrultusunda çalışmalar yapılmaktadır. Türkiye’de ise gastronomi ile ilgili çalışmalar yakın bir tarih olan 1980’li yıllara dayanmakta olup, eğitimden kitle iletişim araçlarına kadar pek çok farklı alanda gastronomi temalı çalışmalar giderek artış göstermektedir (Göker, 2011). Gastronomi alanında festival, fuar ve kongreler, yemek programları, gurme rehberleri, şehirlerin gastronomi rotaları, atölye çalışmaları ve yemek yarışmaları gastronominin gelişimine örnek gösterilebilir (Gökgöz, 2017:6). Bunun yanı sıra gastronomi alanında akademik dergiler, kitaplar, bilimsel yayınlarda da artış olmakla birlikte farklı bilim dalları ile de gastronomi ele alınmaktadır.

Bu çalışmanın konusu Türkiye’de gastronomi alanında yapılan makalelerin incelenmesidir. Bu kapsamda çalışmanın amacı Türkiye’de 2013-2017 yılları arasında gastronomi alanında yazılmış makalelerin bibliyometrik parametreler ışığında incelenmesidir.

LİTERATÜR TARAMA

Bibliyometri “belirli bir alanda belirli bir dönemde ve belirli bir bölgede kişiler ya da kurumlar tarafından üretilmiş yayınların ve bu yayınlar arasındaki ilişkilerin sayısal olarak analizi” şeklinde tanımlanmaktadır. (Anonim, 2018a). Bibliyometrik çalışmalar alanda yapılan çalışmaların fotoğrafı niteliğinde olup, bilimsel araştırmaların yönü ve niteliği hakkında önemli

bilgilerin elde edilmesine imkân vermekte, araştırmacılara çalışmalarında kolaylık sağlamakta ve araştırma konuları ile ilgili güncel bilgiye ulaşmalarında yardımcı olmaktadır (Anonim, 2018b; Boyraz, 2018; Boyraz ve Sandıkcı, 2018).

Gastronomi alanında yapılan uluslararası çalışmalar incelendiğinde makale, bildiri, kitap ve diğer yayınların bibliyometrik analizlerinin yapıldığı görülmektedir. (Kasemodel, Makishi, Souza ve Silva, 2016; Dabirian, Diba, Tareh ve Treen, 2016; Sanchez, Rama ve Garcia, 2017; Okumuş, Köseoğlu ve Ma, 2018). Okumuş, Köseoğlu ve Ma (2018) 1976-2016 yılları arasında 16 dergide gıda ve gastronomi alanında yayınlanan 462 makaleyi incelemişlerdir. Sanchez, Rama ve Garcia (2017) çalışmalarında 122 farklı dergideki şarap turizmi konulu 238 makaleyi incelemişlerdir. Altaş (2017) 1998-2017 yılları arasında Türkçeye tercüme edilerek satışa sunulan gastronomi alanı ile ilgili kitapları, Aydın (2017) yiyecek içecek işletmeciliği alanında 1988-2013 yılları arasında yapılan lisansüstü tezleri, Güzeller ve Çeliker (2017) gastronomi alanında 1970-2017 yılları arasında yayınlanan 703 çalışmayı, Sünnetçioğlu vd., (2017), turizm alanında yazılmış gastronomiye ilişkin tezleri, Yılmaz (2017a) Ulusal Turizm Kongrelerinde 2009-2015 yılları arasında gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili yayınlanan bildirileri, Yılmaz (2017b) 1978-2015 yılları arasında restoranlarda bahşiş ile ilgili uluslararası alanyazında yayınlanan 201 makaleyi incelemişlerdir.

Tablo 1: Türkiye’de Gastronomi Alanında Yapılan Bibliyometrik Çalışmalar

Bibliyometrik Çalışma Adı	Tez		Makale		Bildiri		Kitap	Diğer	Toplam
	YL	DR	Yerli	Yabancı	Yerli	Yabancı			
Sarıışık ve Özbay (2015)	9	-	59	-	-	7	7	-	82
Uyar ve Zengin (2015)	-	-	3	47	-	-	-	-	50
Işkın, Şengel ve Genç (2017)	30	50	-	-	-	-	-	80	30
Güzeller ve Çeliker (2017)	-	-	-	414	-	111	-	188	703
Altaş (2017)	-	-	-	-	-	-	90	-	90
Yılmaz (2017a)	-	-	-	-	63	-	-	-	63
Yılmaz (2017b)	-	-	-	201	-	-	-	-	201
Sünnetçioğlu, Yalçınkaya, Olcay ve Okan (2017)	26	7	-	-	-	-	-	-	33
Sökmen ve Özkanlı (2018)	-	281	-	-	-	-	-	281	-
Şahin, Akdağ, Çakıcı ve Onur (2018)	23	-	-	-	-	-	-	-	23
Tayfun, Ülker, Gökçe, Tengilimoğlu, Sürücü ve Durmaz (2018)	141	23	-	-	-	-	-	-	164
Aydın (2018)	161	16	-	-	-	-	-	2	179
Ayaz ve Türkmen (2018)	35	10	-	-	-	-	-	-	45
Gövce, Özdoğan ve Şimşek (2018)	3	-	48	-	-	-	5	-	56
Acar ve Altaş (2018)	42	9	-	-	-	-	-	-	51
Boyraz ve Sandıkcı (2018)	-	-	-	-	285	-	-	-	285
Güçlü Nergiz ve Kapucuğolu (2018)	-	-	56	-	-	-	-	-	56
Ceylan ve Sarıışık (2018)	7	1	15	42	7	-	12	-	84

Tablo 1’de gastronomi alanında yapılan bibliyometrik çalışmaların dağılımı yer almaktadır. Tablo 1 incelendiğinde; 2015 yılında gastronomi alanında iki bibliyometri çalışma, 2017 yılında altı bibliyometri çalışma, 2018 yılında ise on bibliyometri çalışma literatüre kazandırılmıştır. Bu çalışmalardan 14’ü makale olarak yayınlanırken, 4’ü sözlü bildiri olarak sunulmuştur. Yiyecek içecek ve gastronomi alanında yapılan bibliyometrik çalışmaların genellikle tezlerde yoğunlaştığı görülmektedir. Makalelerin ise sınırlı sayıda dergi incelenerek bibliyometrik analiz

yapıldığı belirlenmiştir. Buradan hareketle, çalışmada Ulakbim Dergipark üzerinden gastronomi alanında yayın yapmış dergilerin tamamı belirlenerek daha fazla dergi ve makaleye ulaşarak alan yazındaki boşluğun giderileceği düşünülmektedir. Dolayısıyla bu çalışma, Ulakbim Dergipark sitesinden belirlenen 14 derginin 2013-2017 yılları arasında yayınladığı makalelerin incelenmesi üzerine tasarlanmıştır.

YÖNTEM

Bu araştırmanın amacı Türkiye’de gastronomi alanında yazılmış makalelerin bibliyometrik olarak incelenmesidir. Araştırmanın evrenini, Türkiye’de 2013-2017 yılları arasında gastronomi alanında yayınlanan makaleler oluşturmaktadır. Öncelikle Ulakbim Dergipark üzerinden ulaşılan turizm dergileri incelenmiş ve gastronomi alanında yayın yapmış dergiler belirlenmiştir. Belirlenen 14 farklı dergideki makalelerin alan ile ilgili olup olmadığına karar verilirken önceden belirlenmiş olan gastronomi temaları etkili olmuştur. Araştırmada belirlenen 14 farklı derginin tamamı çalışma kapsamına alınmıştır. 2013-2017 yılları arasında 14 farklı dergide gastronomi alanında 202 makale tespit edilmiştir.

Çalışmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiş olup, doküman-arşiv tarama tekniği kullanılmıştır. Verilerin analizinde ise betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Makaleler yayınlanan dergi, yıl, dil, anahtar kelime, yazar sayısı, tema, araştırma metotları ve referans kaynakları gibi değişkenler ele alınarak incelenmiştir. İncelenen bazı dergilerde yazar unvanlarına yer verilmediği için bu değişken araştırmada değerlendirilememiştir. Makaleler istatistik paket programı aracılığıyla sıklık ve yüzde analizlerine tabi tutulmuş ve aşağıda belirtilen değişkenler doğrultusunda ele alınmıştır.

- Makalelerin yayımlandığı dergilere göre dağılımı,
- Makalelerin yayımlandığı yıllara ve dile göre dağılımı,
- Makalelerin yazar sayısı ve anahtar kelime sayısına göre dağılımı,
- Yazarların makale sayısına göre dağılımı,
- Makalelere katkı sunan üniversitelerin ve birimlerin dağılımı,
- Makalelerin tema alanlarına göre dağılımı,
- Makalelerde kullanılan araştırma metotlarının dağılımı,
- Makalelerde kullanılan referans kaynakların dağılımıdır.

BULGULAR

2013-2017 yılları arasında yayınlanan 202 makalenin belirli parametreler ışığında incelenmesi sonucu elde edilen bulgular aşağıda sunulmaktadır.

Tablo 2: Makalelerin Yayınlandığı Dergilere Göre Dağılımı

Dergi Adı	Makale Sayısı	%
Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisi (JOTAGS)	140	69,3
Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi	12	5,9
Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi	8	4,0
Turizm Akademik Dergisi	7	3,5
Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi	6	3,0
Turizm Teorisi ve Araştırma Dergisi (JTTR)	5	2,5
Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi	5	2,5
Advances in Hospitality and Tourism Research (AHTR)	4	2,0
Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi	3	1,5
Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi	3	1,5
Turizm ve Araştırma Dergisi	3	1,5
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi	3	1,5
International Journal of Contemporary Tourism Research	2	1,0
International Journal of Health Management and Tourism	1	0,5
TOPLAM	202	100,0

2013-2017 yılları arasında 14 dergide yayınlanan gastronomi makaleleri Ulakbim Dergipark üzerinden belirlenmiş olup, tablo 2’de sıralanmaktadır. Söz konusu dergilerde gastronomi temalı toplam 202 adet makale yer almaktadır. Tablo 2 incelendiğinde en çok gastronomi temalı makale yayınlayan derginin Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisi (JOTAGS) olduğu görülmektedir.

Tablo 3: Makalelerin Yayınlandığı Yıllara ve Dile Göre Dağılımı

Yıl	Frekans (n)	Yüzde (%)	Dil			
			Türkçe		İngilizce	
			f	%	f	%
2013	10	5,0	9	%3,4	1	%5,2
2014	21	10,4	17	%13,8	4	%9,8
2015	32	15,8	30	%6,9	2	%17,3
2016	39	19,3	32	%24,1	7	%18,5
2017	100	49,5	85	%51,7	15	%49,1
TOPLAM	202	100,0	173	100	29	100,0

Tablo 3’de makalelerin yayınlandığı yıllara ve dile göre dağılımı yer almaktadır. Makalelerin %5’i 2013 yılı, %10,4’ü 2014, %15,8’i 2015 yılı, %19,3’ü 2016 yılı ve %49,5’i 2017 yılına aittir. 2013-2017 yıllarında yayınlanan 202 makaleden 173’ü Türkçe, 29’u ise İngilizce olarak yazılmıştır. Makalelerin çoğunlukla yayın dilinin Türkçe olduğu ve en çok 2017 yılında yayın yapıldığı görülmektedir.

Tablo 4: Makalelerin Yazar Sayısı ve Anahtar Kelime Sayısına Göre Dağılımı

Yazar Sayısı	Yayın Sayısı	Yazar Sayısı	Yazar Sayısı %	Kelime Sayısı	f	%
Tek Yazarlı	41	41	9,3	Tek Kelime	-	-
2 Yazarlı	103	206	46,5	2 kelime	6	3,0
3 Yazarlı	41	123	27,8	3 kelime	75	37,1
4 Yazarlı	13	52	11,7	4 kelime	74	36,6
5 Yazarlı	3	15	3,4	5 kelime	46	22,8
6 Yazarlı	1	6	1,4	6 kelime	1	0,5
TOPLAM	202	443	100,0	TOPLAM	202	100,0

Tablo 4’te makalelerin yazar sayısı ve anahtar kelime sayısına göre dağılımı yer almaktadır. Makaleler 443 yazar tarafından hazırlanmış olup, en çok %46,5’i iki yazarlı, %27,8’i üç yazarlı, %11,7’si dört yazarlı olarak hazırlanmıştır. Makalelerde yer alan anahtar kelime sayısı incelendiğinde; en çok %37,1’inde üç anahtar kelime, %36,6’sında dört anahtar kelime, %22,8’inde beş anahtar kelime kullanıldığı görülmektedir.

Tablo 5:En Fazla Makale Yayımlayan Yazarlar ve Yazarların Makale Sayısına Göre Dağılımı

	Yazar Adı	Üniversite	Yayın Sayısı	Yazar Sayısı	Toplam	%
1	Fügen DURLU ÖZKAYA	Gazi Üniversitesi	8	2	16	3,6
	Menekşe CÖMERT	Gazi Üniversitesi	6	4	24	5,4
2	Aysu ALTAŞ	Aksaray Üniversitesi	4	5	20	4,5
	Gürkan AKDAĞ	Mersin Üniversitesi	3	9	27	6,1
	Mustafa AKSOY	Gazi Üniversitesi	2	48	96	21,7
	Ümit SORMAZ	Necmettin Erbakan Üniversitesi	1	260	260	58,7

Dergilerde yer alan 202 makalenin hazırlanmasına 443 yazarın katkı sunduğu ve makale başına ortalama 2,19 yazar düştüğü belirlenmiştir. . Bu yazarlardan 260’ı sadece birer tane, 48’i ikişer adet, 9’u üçer adet, 5’i dörder adet, 4’ü altışar adet ve 2’si sekizer adet gastronomi alanındaki makaleye katkı sunduğu tespit edilmiştir. Ayrıca Tablo 5’de en fazla sayıda makale yayımlayan ilk altı yazarın isimleri ve görev yaptıkları üniversiteler sıralanmıştır. Fügen Durlu Özkaya ve Menekşe Cömert sekizer makale ile en fazla makale yayımlayan yazarlar arasında ilk sıradadırlar. Aysu Altaş, Gürkan Akdağ, Mustafa Aksoy ve Ümit Sormaz ise altışar makale ile ikinci sırada yer almaktadırlar. Araştırmada incelenen makalelerin çoğunluğunda yazarların unvanlarına yer verilmediği için yazarların unvanları değerlendirilmeye alınmamıştır.

Tablo 6:Makalelere Katkı Sunan Üniversitelerin ve Birimlerin Dağılımı

Üniversite Adı	f	%	Birim Adı	f	%
Gazi	70	29,7	Turizm Fakültesi	243	54,9
Mersin	27	11,4	Turizm MYO	76	17,2
Balıkesir	25	10,6	Diğer Fakülteler	43	9,7
Çanakkale Onsekiz Mart	22	9,3	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik YO	40	9,0
Muğla Sıtkı Koçman	21	8,9	Sosyal Bilimler Enstitüsü	32	7,2
Necmettin Erbakan	19	8,1	Diğer (Kamu/Özel Sektör Temsilcileri)	9	2,0
Akdeniz	15	6,4			
Abant İzzet Baysal	14	5,9			
Karabük	12	5,1			
Anadolu	11	4,7			
TOPLAM	236	53,3	TOPLAM	443	100,0

Tablo 6’da yazar görev yerleri hem üniversite hem de Meslek Yüksekokulu, Yüksekokul, Fakülte ve Enstitü bazında değerlendirilerek ele alınmıştır. Üniversite bazında en çok katılımın %29,7 ile Gazi Üniversitesi, %11,4 ile Mersin Üniversitesi, %10,6 ile Balıkesir Üniversitesinden gerçekleştiği görülmektedir. Yazarların görev yaptıkları birimler incelendiğinde; en çok %54,9 ile turizm fakültesi, %17,2 ile turizm meslek yüksek okulu, %9,7 ile diğer fakülteler, %9,0 ile turizm işletmeciliği ve otelcilik yüksekokulunun yer aldığı görülmektedir. Turizm fakülteleri içerisinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü %37,8 oranında yer almaktadır. Diğer fakülteler içerisinde ise İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi (%65,3) ağırlıktadır. Sosyal Bilimler Enstitüsünde gastronomi ve turizm alanında eğitim gördüğü sırada makale yayınlayan yüksek lisans ve doktora öğrencilerinin sayısının 32 olduğu görülmektedir.

Tablo 7:Makalelerin Tema Alanlarına Göre Dağılımı

Sıra	Tema Alanı	f	%
1	Gastronomi ve Yiyecek İçecek Endüstrisi	42	20,8
2	Gastronomi Turizmi Pazarlaması	37	18,3
3	Gastronomik Miras	33	16,3
4	Gastronomide Yeni Eğilimler	18	8,9
5	Gastronomide Eğitim ve Kariyer	14	6,9
6	Gastronomik Ürünler	13	6,4
7	Gastronomik Destinasyonlar ve Bölgeler	11	5,4
8	Gastronominin Diğer Disiplinlerle İlişkisi	11	5,4
9	Gastronomi Alanyazını	7	3,5
10	Gastronomide Sürdürülebilirlik	6	3,0
11	Uluslararası Gastronomi	4	2,0
12	Gastronomi ile ilişkili Turizm Strateji ve Politikaları	3	1,5
13	Gastronomi ve Medya	3	1,5
	TOPLAM	202	100,0

Tablo 7’de makalelerin temalara göre dağılımına yer verilmiştir. Makaleler tema bakımından sırasıyla; %20,8’i Gastronomi ve Yiyecek İçecek Endüstrisi, %18,3’ü Gastronomi Turizmi Pazarlaması, %16,3’ü Gastronomik Miras temalarında yazılmıştır. Gastronomi ve Yiyecek İçecek Endüstrisi teması içinde en çok Tüketicilerin Algı, İstek ve Beklentileri konusunda (%50) makale yazılmıştır. Gastronomi Turizmi Pazarlaması teması içinde en çok Destinasyon

Pazarlaması konusunda (%32,4) makale yazılmıştır. Gastronomik Miras teması içinde ise en çok Yerel Mutfak Kültürü konusunda (%69,7) makale yazılmıştır.

Tablo 8: Makalelerde Kullanılan Araştırma Metotlarının Dağılımı

Araştırma Türleri	f	%
Toplanan Veri Bakımından Araştırmalar		
<i>Nicel Yöntem</i>	79	39,1
<i>Nitel Yöntem</i>	120	59,4
<i>Karma Yöntem</i>	3	1,5
Yaklaşım (Amaç) Bakımından Araştırmalar		
<i>Keşfedici Araştırma</i>	120	59,4
<i>Tanımlayıcı (Betimleyici) Araştırma</i>	81	40,1
<i>Açıklayıcı (Nedensel) Araştırma</i>	1	0,5
Alan Araştırması Olması Bakımından Araştırmalar		
<i>Uygulamalı Araştırmalar</i>	83	40,1
<i>Teorik (Kavramsal) Araştırmalar</i>	119	58,9
<i>Örnek Olay Araştırmalar</i>	2	1,0
TOPLAM	202	100,0

Tablo 8’de makalelerde kullanılan araştırma metotlarının dağılımı yer almaktadır. Araştırma metotları, toplanan veri, yaklaşım ve alan araştırması olması bakımından sınıflandırılarak incelenmiştir. Toplanan veri yöntemi bakımından makalelerin %39,1’i nicel ve %59,4’ü nitel %1,5’i karma araştırma (hem nicel hem de nitel araştırmanın birlikte kullanıldığı araştırmalar) olarak tasarlanmıştır. Yaklaşım bakımından makalelerin %40,1’i tanımlayıcı, %59,4’ü keşfedici %0,5’i açıklayıcı; alan araştırması olması bakımından ise makalelerin %58,9’u teorik ve %40,1’i uygulamalı %1’i örnek olay araştırması olarak tasarlanmıştır. Buradan hareketle, makalelerin gastronominin alt yapısını oluşturmak adına daha çok teorik (kavramsal) araştırmalar yapıldığı görülmektedir. Makalelerde kullanılan veri toplama teknikleri incelendiğinde; nicel yöntemde yapılan çalışmaların tamamının anket tekniği tercih edilerek yapıldığı, nitel yöntemde yapılan çalışmalarda ise literatür tarama tekniğinin (%44,8) ilk sırada yer aldığı, daha sonra mülakat/görüşme tekniği (%28,0) ve arşiv-doküman tarama tekniğinin (%19,6) yer aldığı belirlenmiştir.

Makalelerde kullanılan veri analiz yöntemleri incelendiğinde; birden fazla tekniğin makalelerde bir arada kullanıldığı belirlenmiştir. İncelenen 202 makale için toplamda 268 istatistiksel yöntem kullanılmıştır. Makalelerde %72,8 oranında betimsel istatistik kullanıldığı, %27,2 oranında ilişkisel istatistik yöntemleri kullanıldığı belirlenmiştir. Betimsel istatistik yöntemleri arasında en çok ikincil veri analizi (doküman-arşiv tarama) yöntemi (%32,8) tercih edilirken, ilişkisel istatistik yöntemleri arasında aynı oranda faktör analizi, t-testi ve ki-kare testi (%19,2) tercih edildiği belirlenmiştir.

Tablo 9: Makalelerde Kullanılan Referans Kaynakların Dağılımı

Yayın Dili Bakımından Kaynaklar			Yayın Türü Bakımından Kaynaklar		
	f	%		f	%
Türkçe	3717	51,2	Makale	4374	60,2
İngilizce	3539	48,8	Kitap	1600	22,0
			Tez	432	5,9
			Online	860	11,8
TOPLAM	7256	100,0	TOPLAM	7256	100,0

Makalelerde kullanılan referans kaynakları yayın dili ve yayın türü bakımından sınıflandırılarak Tablo 9’da yer almaktadır. Makalelerde ortalama 36 kaynak referans olarak kullanılmıştır. İncelenen makalelerde toplam 7256 adet kaynak kullanılmış ve %51,2 ile Türkçe kaynak, İngilizce kaynaktan (%48,8) daha fazladır. Yayın türü bakımından kaynaklar incelendiğinde; en çok %60,2 ile makale ve %22,0 ile kitap referans kaynak olarak tercih edilmiştir. Yayınlarda kullanılan referansların ortalama yaşı ise 8,3 olarak hesaplanmıştır.

SONUÇ

Bu araştırmada 2013-2017 yılları arasında 14 dergide yayınlanan gastronomi makalelerinin değerlendirmesi yer almaktadır. Gastronomi makaleleri 14 ayrı dergiye ayrılmış ve yıllara göre listelenmiştir. Gastronomi makalelerinin toplam sayısı 202’dir. Makalelerin %5’i 2013 yılı, %10,4’ü 2014, %15,8’i 2015 yılı, %19,3’ü 2016 yılı ve %49,5’i 2017 yılına aittir. 2013-2017 yıllarında yayınlanan 202 makaleden 173’ü Türkçe, 29’u ise İngilizce olarak yazılmıştır. Makalelerin çoğunlukla yayın dilinin Türkçe olduğu ve en çok 2017 yılında yayın yapıldığı tespit edilmiştir. İncelenen 14 dergi arasında gastronomi alanında en fazla yayın yapan dergi JOTAGS dergisi, en çok yayın yapan üniversite ise Gazi Üniversitesi’dir.

Makaleler 443 yazar tarafından hazırlanmıştır. Makalelerin %9,3’ü tek yazarlı, %46,5’i iki yazarlı, %27,8’i üç yazarlı, %11,7’si dört yazarlı, %3,4’ü beş yazarlı ve %1,4’ü altı yazarlı olarak hazırlanmıştır. Toplanan veri yöntemi bakımında makalelerin yaklaşık %39’u nicel, %59’u nitel ve %2’si karma; yaklaşım bakımından makalelerin yaklaşık %40’ı betimleyici, %59’u keşfedici ve %1’i açıklayıcı; alan araştırması olması bakımından ise makalelerin yaklaşık %59’u kavramsal, %40’ı uygulamalı ve %1’i örnek olay araştırması olarak tasarlanmıştır. Makalelerde ortalama 36 kaynak referans olarak kullanılmıştır. Bu kaynakların dağılımı; yayın dili açısından yaklaşık %49’u yabancı %51’i Türkçe; yayın türü bakımından ise yaklaşık %60’ı makale, %22’si kitap, %6’sı tez ve %12’si online kaynaklara aittir. Yayınlarda kullanılan referansların ortalama yaşı ise 8,3 olarak hesaplanmıştır.

Araştırmanın sadece 2013-2017 yılları arasında yayınlanan makaleleri kapsamı ve 14 dergide inceleme yapılması araştırmanın sınırlılıklarındadır. Gelecekteki çalışmalarda hem Türkiye’de hem de yurtdışındaki dergilerde yayınlanan makaleler incelenerek karşılaştırma yapılması önerilmektedir.

KAYNAKLAR

- Altaş, A. (2017) Türkçe’ye Tercüme Edilen Gastronomi Kitaplarının Bibliyometrik Analizi, *Kırklareli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 103-117.
- Altaş, A. ve Acar, Y. (2018). Gastronomi Alanında Yazılan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Profili. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 10(3), 1-10.

- Anonim, (2018a). <http://cabim.ulakbim.gov.tr/bibliyometrik-analiz/bibliyometrik-analiz-sikca-sorulan-sorular/> Erişim Tarihi, 15.11.2018.
- Anonim, (2018b). [http://www.mkutup.gov.tr/tr/Sayfalar/Hizmetlerimiz/ Yayinlarimiz.aspx](http://www.mkutup.gov.tr/tr/Sayfalar/Hizmetlerimiz/Yayinlarimiz.aspx). Erişim Tarihi, 15.11.2018.
- 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.
- Aydın, B. (2017). YÖK Tez Merkezinde Yiyecek İçecek İşletmeciliği Alanında Kayıtlı Bulunan Tezlerin Bibliyometrik Analizi, *Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 2(1), 23-38.
- Boyraz, M. (2018). Turizm Kongrelerinde Yer Alan Coğrafi İşaretle İlgili Bildirilerin Değerlendirilmesi. 5. Uluslararası Geleneksel ve Yöresel Değerler Sempozyumu, 26-28 Ekim, Sandıklı/Afyonkarahisar.
- Boyraz, M. ve Sandıkçı, M. (2018). Gastronomi Bildirilerinin Değerlendirilmesi: Turizm Kongreleri Örneği 2013-2017. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 873-889.
- Ceylan, V. ve Sarıışık, M. (2018). Moleküler Gastronomi Alanında Yapılan Çalışmaların Bibliyometrik Analizi Üzerine Bir Araştırma. *I. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi*, Sakarya.
- Dabirian, A., Diba, H., Tareh, F. ve Treen, E. (2016) A 23-Year Bibliometric Study of the Journal of Food Products Marketing, *Journal of Food Products Marketing*, 22(5), 610-622.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği)*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Gökgöz, H. (2017). *Afyonkarahisar'da Gastronomi Sunumunun Geliştirilmesi: UNESCO Gastronomi Kenti Gaziantep Rehberliğinde Bir Değerlendirme*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyonkarahisar.
- Gövcü, M., Özdoğan, O.N. ve Şimşek, U. (2018). Destinasyon Pazarlamasında Gastronominin Rolü: Bibliyometrik Bir Analiz. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, 20-22 Eylül, Kocaeli.
- Güçlü Nergiz, H., ve Kapucuoğlu, M. İ. (2018). Dergiparka Kayıtlı Turizm İşletmeciliği Dergilerinde Yayımlanan Gastronomi ve Yiyecek İçecek İşletmeciliği Konulu Makalelerin Bibliyometrik Analizi. *7th International Conference on Business Administration*, Çanakkale.
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*, İstanbul: Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.
- Güzeller, C.O. ve Çeliker, N. (2017). Geçmişten Günümüze Gastronomi Bilimi: Bibliyometrik Bir Analiz, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 88-102.
- İşkın, M., Şengel, Ü. ve Genç, K. (2017). Gastronomi Turizminin Türkiye Ulusal Literatürü Üzerine Bir Araştırma, *2. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi*, 28 Eylül-01 Ekim 2017, Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 316-323.

- Kasemodel, M. G. C., Makishi, F., Souza, R. C. and Silva, V. L. (2016). "Following the Trail of Crumbs: A Bibliometric Study on Consumer Behavior in the Food Science and Technology Field", *International Journal of Food Studies*, 5(1):73-83.
- Kivela, J. ve Crotts J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination, *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30 (3), 354-377.
- Okumuş, B., Köseoğlu, M.A. ve Ma, F. (2018). Food and Gastronomy Research in Tourism and Hospitality: A Bibliometric Analysis, *International Journal of Hospitality Management*, 73, 64-74.
- Sanchez, A.D., Rama, M. D.R.M. ve Garcia, J.A. (2017). Bibliometric Analysis of Publications on Wine Tourism in the Databases Scopus and WoS, *European Research on Management and Business Economics*, 23, 8-15.
- 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. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.
- Sökmen, C. ve Özkanlı, O. (2018) Gastronomi Turizmi Alanyazının Gelişimi: Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisinde Yayımlanan Makaleler Üzerine Bir İnceleme, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 99-127.
- Sünetçioğlu, A., Yalçınkaya, P., Olcay, M. ve Okan, Ş. (2017). Turizm Alanında Yazılmış Olan Gastronomiye İlişkin Tezlerin Bibliyometrik Profili, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 345-354.
- Şahin, E., Akdağ, G., Çakıcı, C. ve Onur, N. (2018). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında Yayımlanan Tezlerin Bibliyometrik Analizi, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 30-41.
- Tayfun, A., Ülker, M., Gökçe, Y., Tengilimoğlu, E., Sürücü, Ç. ve Durmaz, M. (2018). Turizm Alanında Yiyecek ve İçecek ile ilgili Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 523-547.
- Uyar, H. ve Zengin, B. (2015). Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(17), 355-376.
- Yılmaz, G. (2017a). Ulusal Turizm Kongrelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanı ile ilgili Yayımlanan Bildiriler Üzerine Bir Araştırma, *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 6(1), 24-39.
- Yılmaz, G. (2017b). Restoranlarda Bahşiş ile ilgili Yayımlanan Makalelerin Bibliyometrik Analizi, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 65-79.