



Türkiye’de Gastronomi Turizmi ile İlgili Çalışmaların Bibliyometrik Analizi

Murat ÇUHADAR^a



İlhami MORÇİN^b



^a Süleyman Demirel Üniversitesi, İktisadi İdari Bilimler Fakültesi, Isparta/Türkiye. (muratcuhadar@sdu.edu.tr)

^bIsparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Eğirdir Meslek Yüksekokulu, Isparta/ Türkiye. (ilhamimorcin@isparta.edu.tr)

ÖZ

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:

15.02.2020

Kabul Tarihi:

27.03.2020

Anahtar Kelimeler

Turizm

Gastronomi

Bibliyometri

Makale Kategorisi: Araştırma Makalesi

Gastronomi kavramı, son zamanlarda hem kültürel hem de bilimsel alanda çok popüler bir konu haline gelmiştir. Gastronomi kavramı önceleri turizm içinde bir faaliyet olarak anılırken, zamanla gastronomi turizmi ismiyle bir turizm türü olarak yazında yerini almıştır. Çalışmanın amacı, Türkiye’de gastronomi turizmi alanında gerçekleştirilen bilimsel çalışmaları bibliyometrik olarak incelemek, gelişim ve yönelimlerini ortaya koymaktır. Araştırmanın evrenini, Türkiye’de lisans (fakülte/yüksekokul) ve ön lisans (meslek yüksekokulu) düzeyinde öğretim verilen üniversitelerdeki akademisyenlerin bilimsel çalışmaları oluşturmaktadır. Bu kapsamda Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK) Akademik veri tabanında “gastronomi turizmi” konu başlığında 1990-2019 tarih aralığında yapılan çalışmalara yönelik tarama gerçekleştirilmiş ve konuyla ilgili çalışmalara ilişkin verilere ulaşılmıştır. Bu kapsamda yer alan bilimsel çalışmalar; araştırma alanları, yıllara göre yayın sayıları, yayın türleri, yayın dilleri, veri tabanları, yayımlandığı dergi ve yayımlandığı ülke vb. ölçütlere göre incelenmiştir. Gerçekleştirilen analiz sonuçlarına göre, Türkiye’de “Gastronomi Turizmi” başlığı kapsamında 2019 yılı sonu itibariyle araştırmacılar tarafından kaleme alınmış 17 proje, 268 bildiri, 161 makale, 18 kitap, 47 tez ve 1 adet sanatsal faaliyet tespit edilmiştir. Gastronomi turizmi ile ilgili bilimsel yayın faaliyetlerinin en fazla sosyal bilimler alanında kaleme alındığı, bununla birlikte, Türkiye’de Gastronomi Turizmi kapsamında gerçekleştirilen çalışmaların ağırlıklı olarak makale ve bildiri türünde kaleme alındığı görülmüştür.

ABSTRACT

Article History

Received

15.02.2020

Accepted:

27.03.2020

Keywords

Tourism

Gastronomy

Bibliometric

Article Type: Research Paper

The concept of gastronomy has recently become a very popular subject in both cultural and scientific fields. While the concept of gastronomy was previously mentioned as an activity within tourism, it has taken its place in the literature as a tourism type with the name of gastronomy tourism over time. The aim of this study is to analyze and demonstrate the development and orientations of the scientific studies which have been carried out in the field of gastronomy tourism in Turkey. The study population made up of scientific studies of academics teaching at graduate (faculty or college) and undergraduate (vocational high schools) level departments of universities in Turkey. In this context, a literature review was carried out under the title of “gastronomy tourism” in the academic database of the Council of Higher Education (YÖK) for studies conducted between years 1990-2019 and data on the studies related to the subject were obtained. Scientific studies within this scope are examined according to criteria such as research areas, number of publications by year, types of publications, publication languages, databases, the magazine it is published in and the country it is published. With respect to the bibliometric analysis, in Turkey "gastronomic tourism" under the heading drafted by the researchers by the end of 2019, 17 projects, 268 proceedings, 161 articles, 18 books, 47 dissertations and 1 art activities have been identified. According to the analysis results, it was determined that scientific publication activities related to gastronomy tourism were mostly written in the field of social sciences. Additionally, the scope of scientific studies performed in the field of Gastronomy Tourism in Turkey has been found to be mainly of articles and congress proceedings.

***Sorumlu Yazar/Corresponding Author:** Murat ÇUHADAR

E-Posta: muratcuhadar@sdu.edu.tr

Önerilen Atf/ Suggested Citation:

Çuhadar, M., Morçin, İ. (2020). Türkiye’de Gastronomi Turizmi İle İlgili Çalışmaların Bibliyometrik Analizi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7 (1), 92-106.

1. Giriş

Gastronomi kavramı son zamanlarda hem kültürel hem de bilimsel alanda oldukça popüler bir konu haline gelmiştir. Gastronomi, kavramsal olarak yiyecek içeceğin hazırlanmasından sunumuna kadar olan sürecin bilimsel bir şekilde ele alınması şeklinde ifade edilebilir. Kavram, önceleri turizm amaçlı seyahatlerde mevcut çekicilik faktörlerinden biri iken, günümüzde bir bölge veya ilin gastronomik değerleri için o bölgeye veya ile seyahat eden turistlerin varlığı sıkça konuşulur hale gelmiştir. Bunun en önemli nedenlerinden bir tanesi gastronominin sadece yeme içme faaliyetlerini değil aynı zamanda kültürel bir özelliği de taşıyor olmasıdır. Dolayısı ile günümüzde gastronomi, başlı başına bir turistik faaliyet olarak planlanan ve kendisine ait turistik çekim gücü olan turistik ve kültürel bir faaliyet olarak karşımıza çıkmaktadır (Birdir ve Akgöl, 2015; Sarıışık ve Özbay, 2015). Günümüzde gastronomi, turistik çekiciliğe sahip bölgelerin markalaşmasında önemli bir yapı taşı konumundadır (Özaltaş Serçek ve Serçek, 2015). Son yıllarda, sahip olunan gastronomi değerlerinin yerelin pazarlanmasında çok önemli bir ekonomik unsura, hatta destinasyonların pazarlanmasında çok önemli bir etkiye sahip bir özelliğe dönüşmeye başladığını söylemek mümkündür (Zengin vd., 2014). Bu özelliği ile yöreye özgü yemek deneyimi yaşamak isteyen turistler için oldukça önemli bir motivasyon kaynağı olmakta ve yöreye yönelik turizm hareketlerini canlandıran bir unsur olarak görülmektedir (Cömert ve Sökmen, 2017; Çuhadar vd., 2018: 126). Gastronomi kavramı önceleri turizm içinde bir faaliyet olarak anılırken, zamanla gastronomi turizmi ismiyle bir turizm türü olarak yazında yerini almıştır (Kivela ve Crotts, 2005; Güzel Şahin, 2015; Meneguel vd. 2019). Gastronomi turizmini, yöreye özel bir yemek türünü tatmak veya bir yemeğin üretim aşamalarını görmek amacıyla gerçekleştirilen ziyaretler şeklinde tanımlamak mümkündür (Ongun vd., 2019: 809). Birleşmiş Milletler-Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) ise Gastronomi turizmini “gastronomi destinasyonlarına yönelik gerçekleştirilen eğlenme amaçlı yiyecek ve içeceklerle ilgili rekreasyonel deneyimsel faaliyetlerin bütünüdür” şeklinde tanımlamaktadır (Şahin ve Ünver, 2015: 64).

Bu çalışmada Türkiye’deki üniversitelerdeki akademisyenler tarafından gastronomi turizmine yönelik olarak gerçekleştirilmiş bilimsel çalışmaların bibliyometrik analiz ile incelenmesi amaçlanmıştır. Üniversitelerde öğretim faaliyetlerinin yanında çeşitli akademik ve bilimsel çalışmalar gerçekleştiren akademisyenler, hem faaliyette buldukları bilim yazınına hem de ilgili sektör(ler)deki uygulamalı çalışmaların gelişimine katkı sağlamaktadırlar. Akademisyenlerin bilimsel çalışma gerçekleştirme ve yayınlama isteği sonucu ortaya çıkan bu eserler, akademiye bireylerin performans göstergesi olmaktadır. Çalışmada, gastronomi turizmi konulu çalışmalarda genel eğilimler ortaya çıkarılarak, bu alanda gerçekleştirilen çalışmalar; bilimsel çalışma türü (tez, proje, makale, bildiri), gerçekleştirildiği bilim alanı, içerikleri vb. özellikleri açısından incelenmiştir. Bibliyometri, belirlenen çalışma alanındaki genel eğilimlerin ve incelenen çalışmaların, belirlenen ölçütlere göre detaylı bir incelemeye tabi tutulması açısından faydalı bilgiler ortaya koyan bir yöntemdir. Bilimsel çalışmaların sayısı arttıkça, araştırmacılar açısından alanlarındaki gelişmelerin hangi yöne doğru ilerlediği, konularıyla ilgili hangi alanlarda boşlukların olduğu ve çalışmalarını nereye yoğunlaştıracakları gibi soru işaretleri ortaya çıkmaktadır. Dolayısı ile bibliyometrik analizler ya da bilimsel haritalama çalışmaları yazarlara bu noktada önemli faydalar sağlamaktadır. Bu çalışmada da gastronomi turizmi ile ilgili olarak gerçekleştirilen bilimsel çalışmaların bilgi üretim sürecini

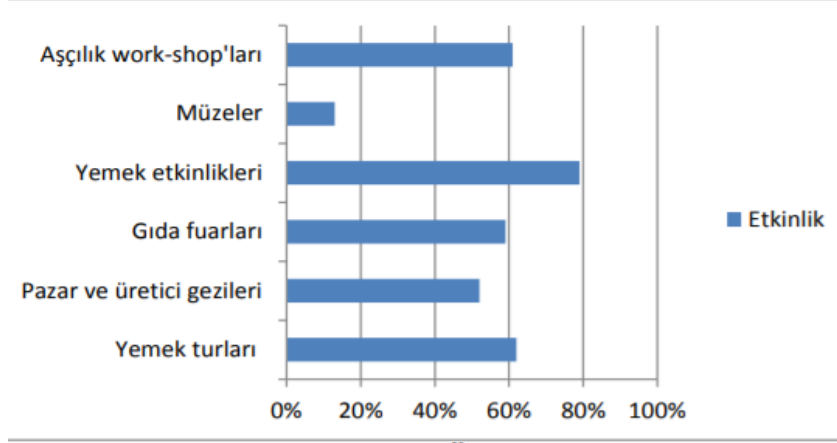
tespit etmek ve dolayısı ile ilgili yazınının gelişim sürecini ortaya çıkarmak amacıyla belirli parametreler kullanılarak bibliyometrik analiz yapılması amaçlanmıştır. Analizler neticesinde elde edilen bulgular tüm gruplar için detaylı olarak tablolar halinde sunulmuştur. Yapılan literatür incelemesi neticesinde gastronomi turizmi yazınının gelişimini ulusal düzeyde ele alan bir çalışmaya rastlanmamıştır. Dolayısı ile hazırlanan bu araştırmanın özgün olduğu ve ilgili yazına katkı sağlayacağı söylenebilir. Çalışmanın izleyen bölümleri şu şekilde yapılandırılmıştır. Girişi takip eden bölümde ulusal düzeyde turizm ve gastronomi konularının irdelendiği literatür özeti, yöntem, araştırma bulgularının sunumu ve son bölümde ise sonuç ve öneriler yer almaktadır.

2. Literatür Özeti

Disiplinlerarası özelliği nedeniyle gastronomi kavramına yönelik yapılmış tanım denemelerinin fazla olması şaşırtıcı değildir. Kısaca gastronomi, yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, sunumu ve tüketilmesi olarak tanımlanabilir (Richards, 2002). Bununla birlikte gastronomi, yemek yeme sanatını inceleyen bir disiplin dalı olarak ele alınabilir (Kivela ve Crotts. 2005). Bilim dalı olarak gastronominin gelişimi çok hızlı olmuştur. Gastronomi alanındaki ilk çalışmalar, çoğunlukla kavramsal çalışmalar ile turist memnuniyetini konu alan çalışmalardan oluşmuştur (Zengin vd., 2014). Kültürel ve bilimsel bir alan olarak kabul gören gastronomi, son dönemde kendi başına bir turizm çeşidi olarak da ele alınmaya başlanmıştır. Bu bağlamda gastronomi turizmi, kişilerin farklı yiyecek-içecekleri tatma, üretim sürecini görme, değişik kültürleri mutfak geleneklerini inceleyerek öğrenme, yeni öğün sistemleri ve yeme stillerini keşfetme gibi istekleri doğrultusunda gerçekleştirilen, seyahat ve konaklamayı da kapsayan bir bütündür. Gastronomi turizmi kapsamında yapılacak olan seyahatin hedefinde; bir bölge, bir yiyecek-içecek işletmesi ya da bir festival olabileceği gibi daha özele indirgenerek bir şefin yemekleri de bulunabilmektedir (Sarıışık ve Özbay, 2015).

Gastronomi sadece yeme-içme üzerine bir anlayış olmadığından, gastro-turistler için yörelerin kültürü de önemli bir çekim unsurudur. Bu noktada, gastronomi kimliği kavramı ortaya çıkmaktadır. Gastronomi kimliği, bir yerin ön plana çıkan, ilk akla gelen ve tescillenmiş yemekleri ile ilgilidir (Çevik, 2019). Gastronomi kimliği, özellikle destinasyonların tanıtımında ve pazarlanmasında önemli bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır (Erdoğan Morçin ve Morçin, 2017). Destinasyonların gastronomik kimliklerini yansıtan yiyecekler düğün ve mevlid gibi organizasyonlarla toplumsal hayat içinde yerini almakta (Erdoğan Morçin, 2019) ve festivaller gibi organizasyonlarla tanıtılmaktadır (Sormaz vd. 2016). Genel bir ifadeyle, gastronomi turizminden bahsedebilmek, için farklı amaçla destinasyonun ziyareti sırasında herhangi bir işletmede yiyecek veya içecek tüketimi yeterli görülmemektedir. Turistlerin birincil ya da diğer seyahat amaçları içerisinde gastronomi etkinliğinin yer alması ve destinasyona ulaşımın ardından bu etkinliğin bir parçası olmaları ön koşul olarak kabul edilmektedir. Yiyecek ve içeceklerin tarladan sofraya gelene kadar geçen sürecin bir veya birkaç bölümünde bulunmak ve bu alana ilgi duymak gastronomi turizminin bir açıklaması olarak kabul edilmektedir (Sarıışık ve Özbay, 2015). Gastronomi turizmini canlandırmak ve yörelerin gastronomi değerlerini tanıtmak amacıyla çeşitli etkinlikler düzenlenmektedir. Bu etkinliklerde yemek üreticileri, yemekleri aşçılık çalıştayları (work-shops), müzeler, yemek etkinlikleri, gıda fuarları, pazar ve üretici gezileri ve yemek turları gibi çeşitli etkinlikler için hazırlanmaktadır.

Şekil 1’de görüldüğü üzere bu faaliyetler içerisinde en fazla gerçekleştirileni yemek etkinlikleridir. Yemek etkinlikleri, özellikle tadım üzerine yoğunlaştığı ve turistlerin deneyimi tüm duyularıyla yaşamasına imkân sağladığı için en popüler gastronomi etkinliklerinden birisi olarak karşımıza çıkmaktadır.



Şekil 1. Gastronomi Turizmine Yönelik Faaliyetler

Kaynak: www.tursab.org.tr

Bibliyometri terimi, matematik ve istatistiksel yöntemlerin kitaplara ve diğer iletişim ortamlarına uygulanması olarak tanımlanmaktadır (Pritchard, 1969: 349). Belirli bir disiplinde ya da bilim dalında yapılan araştırmaların profilini belirlemeyi hedefleyen bibliyometrik analiz, bilimsel bilgi üretiminin sistemli bir şekilde gelişimini, ağırlık noktasını, eksikliklerini ortaya koymak açısından oldukça önemli bir araştırma türüdür (Işık vd., 2019: 124). Atıf analizleri bibliyometrik analizlerin uygulanmasında önemli bir yere sahiptir. Literatürde ilk atıf analizi çalışması ise 1927 yılında P.L.K. Gross ve E.M. Gross tarafından bir kimya dergisinde yayımlanan makalelerin kaynaklarının incelenmesi üzerine gerçekleştirilmiştir. Bu çalışma bibliyometrik çalışmaların ilki olarak kabul edilebilir (White, 1985’den aktaran Al ve Coştur, 2007). Bibliyometrik çalışmalar, bilim alanının zaman içinde gösterdiği gelişimin ortaya konması, alandaki araştırmacıların ilgi duyduğu konuların belirlenmesi, araştırmaların yöntemleri, dergi seçimleri ve yazar bilgileri gibi pek çok alanda tek kaynaktan bilgi edinebilme noktasında oldukça önemlidir (Çiçek ve Kozak, 2012). Turizm alanındaki bibliyometrik çalışmalara olan ilgi giderek artmaktadır. Turizm ve ilişkili disiplinlerdeki bilimsel birikimin artması, ilgili konuda yayın yapan bilim insanı sayısının artması, araştırmacıların ve yayımcıların turizm yazınına sağladıkları katkıların incelenmesine yönelik merak duygusu ve yayın performansının incelenmesi ihtiyacı, bu artışın nedenleri arasında sayılabilir (Hall, 2011’den aktaran Özel ve Kozak, 2012: 424). Türkiye’de bibliyometrik çalışmalara ilişkin yazın incelendiğinde, turizm ve turizmle bağlantılı bilim dallarında ve farklı tür ve amaçlara yönelik çalışmaların gerçekleştirildiği görülmektedir. Yapılan literatür incelemesi neticesinde, turizm ve gastronomi alanındaki çalışmaların ağırlıklı olarak “gastronomi” kavramı üzerinde yoğunlaştığı söylenebilir (Sünnetçioğlu vd., 2017; Şahin vd., 2018). Gastronomi kavramı, tarihi daha eski bir bilim dalını ifade etmesine karşın, gastronomi turizmi son yıllarda üzerinde çalışmaların gerçekleştirildiği ve farklı bakış açılarıyla yeni bilimsel eserler kazandırılan bir

disiplin olarak karşımıza çıkmaktadır. Gastronomi turizmine ilişkin kavramsal bir çalışma, Zengin ve arkadaşları (2014) tarafından gerçekleştirilmiştir. Araştırmacılar gastronomi turizmini ulusal ve uluslararası yazını temel alarak ele almışlar, tespit edilen yayınları, yazarlarına, yıllarına, çalışmaların içeriğine ve temel bulgularına göre incelemişlerdir. Sünnetçioğlu ve diğerleri (2017) tarafından turizm alanında kaleme alınmış olan gastronomiye ilişkin tezlerin bibliyometrik profili konulu çalışma, gastronomi turizmine yönelik olarak ülkemizde gerçekleştirilmiş sınırlı sayıdaki bibliyometrik çalışmalardan birisi durumundadır. Çalışmada, Türkiye'deki üniversitelerde tamamlanmış olan lisansüstü tezler; yıl, tez türü, üniversite, kullanılan diğer anahtar kelimeler, sayfa sayısı, danışman akademik unvanı, tez konusu, benimsenen araştırma yaklaşımı, örnekleme tekniği, örnekleme grubu, veri toplama aracı gibi değişkenler ele alınarak bibliyografik açıdan incelenmiştir. Benzer şekilde Yılmaz (2017) tarafından gerçekleştirilen çalışma da bu kapsamda ele alınabilir. Yazar çalışmasında 2009-2015 yılları arasında ulusal turizm kongrelerinde sunulan gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili bildirimleri, muhtelif ölçütler ışığında incelemiştir.

3. Yöntem

Bu çalışma nitel bir araştırmadır. Araştırma sorularına en iyi yanıtı alabilmek için bu araştırmada yöntem olarak bibliyometrik analiz kullanılmış ve ulusal yazında akademisyenler tarafından üretilen bilimsel çalışmalar incelenmiştir. Bu noktadan hareketle hazırlanan bu çalışmada, bibliyometrik verilere dayanarak gastronomi turizmi yazınına ilişkin temel özelliklerin ortaya konulması amaçlanmıştır. Araştırma verilerine, Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK) tarafından internet ortamında sunulan Yükseköğretim Akademik Arama platformu (akademik.yok.gov.tr) veri tabanında “gastronomi turizmi” anahtar kelimeleri kullanılarak 1990 - 2019 yılları arasında yapılan bilimsel çalışmalara yönelik yapılan tarama ile ulaşılmıştır. Tarama sonucunda ulaşılan bilimsel çalışmalar türlerine, yayın dillerine, yazarların üniversitelerine göre incelenmiştir. Bibliyometrik analizlerde, yazında yer alan çalışmaların profillerinin ortaya konulması amacıyla belirli parametreler kullanılmaktadır. Bu çalışmada, tarama sonucunda elde edilen veriler aşağıdaki araştırma sorularına göre incelenmiştir:

- Türkiye'deki gastronomi turizmi çalışmaları hangi bilim alanlarında üretilmiştir?
- Türkiye'deki gastronomi turizmi çalışmalarının kapsamına (ulusal/uluslararası) göre dağılımları nasıldır?
- Türkiye'deki gastronomi turizmi çalışmaları hangi veri tabanları ve indekslerde taranmaktadır?
- Türkiye'deki gastronomi turizmi çalışmaları hangi türlerde gerçekleştirilmiştir?
- Türkiye'deki gastronomi turizmi konulu projelerin yapıldığı üniversitelere göre dağılımı nasıldır?
- Türkiye'deki gastronomi turizmi konulu lisansüstü tezler hangi üniversitelerde üretilmiştir?
- Türkiye'deki gastronomi turizmi konulu lisansüstü tezlerin yayın dili nedir?

Bu çalışmanın vurgulanması gereken en önemli sınırlılığı; sadece veri tabanları üzerinden erişim sağlanan makale, kongre-sempozyum bildirimleri ve tezlerin incelemeye dahil edilmiş olmasıdır. Dolayısı ile incelenen veri tabanlarında taranmayan bilimsel çalışmalar araştırmada analize dahil edilememiştir. Bununla birlikte analiz kapsamındaki çalışmaların Türkiye'deki

üniversitelerde görevli akademisyenler tarafından gerçekleştirilen çalışmalardan ve lisansüstü tezlerden oluşması, çalışmanın diğer bir sınırlılığı olarak kabul edilebilir.

4. Bulgular

Türkiye'deki üniversitelerdeki akademisyenler tarafından gastronomi turizmi alanında gerçekleştirilen yayın faaliyetlerine ilişkin olarak gerçekleştirilen bibliyometrik analiz neticesinde elde edilen bulgular, izleyen satırlarda sunulmuştur. İlk olarak Türkiye'deki akademisyenlerin gastronomi turizmi konulu yayın faaliyetlerinin türlerine göre dağılımı Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Gastronomi Turizmi Konulu Yayınların Türlerine Göre Dağılımı

| Yayın Türü | f | % |
|-------------------|-----|-------|
| Makale | 161 | 31,45 |
| Bildiri | 268 | 52,34 |
| Kitap | 18 | 3,52 |
| Proje | 17 | 3,32 |
| Tez | 47 | 9,18 |
| Sanatsal Faaliyet | 1 | 0,20 |
| Toplam | 512 | 100 |

Tablo 1 incelendiğinde, gastronomi turizmi alanında gerçekleştirilen toplam yayın faaliyeti sayısının 512 olduğu; bu yayınların yarısından fazlasının kongre ve sempozyum gibi bilimsel etkinliklerde sunulan bildiri (%52,34) türünde olduğu ortaya çıkmıştır. 2019 yılı dahil olmak üzere Türkiye'de 268 adet gastronomi turizmi konulu bildiri üretilmiştir. Yayın türü sıralamasında bildirileri, makaleler takip etmektedir. Bilimsel ilerlemenin bir göstergesi olarak kabul edilen makalelerin sayısı 161'dir. Konuyla ilgili ulusal düzeyde gerçekleştirilen ilk makalenin Aslan ve Aktaş tarafından 2011 yılında yayınlandığı göz önüne alındığında, Türkiye'de gastronomi turizmine yönelik bilimsel çalışmalar son sekiz yılda hızla arttığı söylenebilir. Makaleleri lisansüstü tezler takip etmektedir. Analize dahil edilen 1990 ile 2019 yılları arasında, Türkiye'de 47 adet lisansüstü tezin üretildiği görülmektedir. Gastronomi turizmine yönelik olarak ülkemizde sırasıyla, 17 adet proje, 18 adet kitap ve 1 adet sanatsal faaliyet üretilmiştir.

Tablo 2. Makalelerin Temel Alanlara Göre Dağılımı

| Temel Alan | f | % |
|-------------------------|-----|-----|
| Sosyal Bilimler | 155 | 96 |
| Sağlık Bilimleri | 1 | 1 |
| Mühendislik Temel Alanı | 3 | 2 |
| Filoloji Temel Alanı | 1 | 1 |
| Toplam | 161 | 100 |

Tablo 2’de Türkiye’deki üniversitelerde görevli akademisyenler tarafından gastronomi turizmine yönelik olarak hazırlanan makalelerin temel alanlara göre dağılımı verilmiştir. Tablo 2 incelendiğinde, makalelerin büyük bir oranda (% 96) sosyal bilimler temel alanında üretildiği görülmektedir. Hazırlanan toplam 161 makalenin üç tanesi mühendislik temel alanında, birer tanesi ise sağlık bilimleri ve filoloji temel alanlarında gerçekleştirilmiştir.

Tablo 3. Makalelerin Kapsamına Göre Dağılımı

| Makalelerin Kapsamı | f | % |
|---------------------|-----|-----|
| Ulusal | 60 | 37 |
| Uluslararası | 101 | 63 |
| Toplam | 161 | 100 |

Türkiye’deki üniversitelerde görevli akademisyenler tarafından gastronomi turizmine yönelik olarak hazırlanan makalelerin kapsamına göre dağılımı Tablo 3’de yer almaktadır. Tablo 3 incelendiğinde, bu alanda hazırlanan makalelerin % 63’ünün uluslararası, % 37’sinin ise ulusal dergiler kapsamında yayınlandığı görülmüştür.

Tablo 4. Makalelerin Tarandığı Endekslere Göre Dağılımı

| Makalenin Tarandığı Endeks | f | % |
|--------------------------------------|-----|-----|
| TR Dizin | 40 | 21 |
| Alan Endeksleri | 72 | 47 |
| Diğer Endeks | 30 | 18 |
| Endekste Taranmıyor | 14 | 9 |
| SCI | 1 | 1 |
| EBSCO | 2 | 2 |
| SSCI | 1 | 1 |
| DAAI (Design and Applied Arts Index) | 1 | 1 |
| Toplam | 161 | 100 |

Tablo 4’te Türkiye’deki üniversitelerde görevli akademisyenler tarafından gastronomi turizmine yönelik olarak hazırlanan makalelerin tarandığı endekslere göre dağılımı verilmiştir. Tablo 4 incelendiğinde, ilgili makalelerin ağırlıklı olarak (% 47) alan indekslerinde taranan dergilerde yayınlandığı tespit edilmiştir. Bunu sırasıyla Tr Dizin kapsamındaki endekslerde (% 21) ve diğer endekslerde taranan dergilerdeki makaleler takip etmektedir. Tasarım ve Uygulamalı Sanatlar İndeksi (DAAI) tarafından taranan dergilerde gastronomi turizmi temalı 1 adet makale, herhangi bir indekste taranmayan 14 adet makale bulunmaktadır.

Tablo 5. Makalelerin Bilim Alanına Göre Dağılımı

| Bilim Alanı | f | % |
|-----------------------------|-----|-----|
| Turizm | 152 | 94 |
| Gıda Bilimleri | 4 | 2 |
| İletişim | 1 | 1 |
| Beslenme ve Diyetetik | 1 | 1 |
| Beşeri ve İktisadi Coğrafya | 1 | 1 |
| Pazarlama | 1 | 1 |
| Türk Halk Bilimi | 1 | 1 |
| Toplam | 161 | 100 |

Türkiye’deki üniversitelerde görevli akademisyenler tarafından gastronomi turizmüne yönelik olarak ulusal ve uluslararası dergilerde yayınlanan makalelerin bilim alanlarına göre dağılımı Tablo 5’te verilmiştir. Tablo 5 incelendiğinde, yayınlanan makalelerin büyük bir bölümünün (% 94) turizm bilim alanında üretildiği görülmektedir. Turizm bilim alanını gıda bilim alanı takip (% 2) etmektedir. Ancak, gastronomi turizmüne konusunda kaleme alınan makalelerin dağılımları incelendiğinde, turizm ile diğer bilim alanlarında gerçekleştirilen bilimsel çalışma sayıları arasında büyük bir fark olduğu da ortaya çıkmıştır. Denilebilir ki bu alanda yazılan makalelerin tamamına yakını turizm bilim alanı kapsamında yer almaktadır.

Tablo 6. Bildirilerin Kapsamı

| Bildirilerin Kapsamı | f | % |
|----------------------|-----|-----|
| Ulusal | 93 | 35 |
| Uluslararası | 175 | 65 |
| Toplam | 268 | 100 |

Tablo 6’da Türkiye’deki üniversitelerde görevli akademisyenler tarafından gastronomi turizmüne yönelik olarak hazırlanan bildirilerin kapsamına göre dağılımları verilmiştir. Tablo incelendiğinde, gastronomi turizmiyle ilgili bildirilerin % 65’inin uluslararası, % 35’inin ise ulusal kongre, sempozyum vb. etkinliklerde sunulduğu görülmektedir. Bu durum, Türkiye’deki üniversitelerde görevli akademisyenlerin uluslararası kongre, sempozyum vb. bilimsel faaliyetlere olan ilgisinin yüksek olduğunu göstermektedir.

Tablo 7. Bildirinin Türüne Göre Dağılımı

| Bildiri Türü | f | % |
|-------------------|-----|-----|
| Tam Metin Bildiri | 181 | 68 |
| Özet Bildiri | 85 | 31 |
| Poster Bildiri | 2 | 1 |
| Toplam | 268 | 100 |

Tablo 7’de Türkiye’deki üniversitelerde görevli akademisyenler tarafından gastronomi turizmine yönelik olarak hazırlanıp, ulusal ya da uluslararası kongre ve sempozyum gibi bilimsel etkinliklerde sunulan bildirilerin türlerine göre dağılımları verilmiştir. Tablo 7 incelendiğinde, bildirilerin büyük bölümünün (% 68) tam metin olarak hazırlanıp sunulduğu görülmektedir. Özet metin olarak hazırlanıp sunulan bildirilerin oranı % 31 iken, poster bildiri formunda sunulan bildiri oranı sadece % 1 olmuştur.

Tablo 8. Kitabın Kapsamına Göre Dağılımı

| Kitabın Kapsamı | f | % |
|------------------------|----------|----------|
| Ulusal | 10 | 56 |
| Uluslararası | 8 | 44 |
| Toplam | 18 | 100 |

Türkiye’deki üniversitelerde görevli akademisyenler tarafından gastronomi turizmi içerikli olarak yayınlanan kitapların kapsamlarına göre dağılımı Tablo 8’de verilmiştir. Buna göre, kaleme alınan toplam 18 kitabın 10 tanesinin (% 56) ulusal, 8 tanesinin ise (% 44) uluslararası nitelikteki yayınevleri tarafından yayınlandığı görülmektedir.

Tablo 9. Kitabın Türüne Göre Dağılımı

| Kitabın Türü | f | % |
|------------------------------|----------|----------|
| Ders Kitabı | 3 | 17 |
| Araştırma (tez hariç) Kitabı | 4 | 22 |
| Bilimsel Kitap | 11 | 61 |
| Toplam | 18 | 100 |

Türkiye’deki üniversitelerde görevli akademisyenler tarafından gastronomi turizmi içerikli olarak yayınlanan kitapların türlerine göre dağılımı Tablo 9’da yer almaktadır. Tablo 9 incelendiğinde, yayınlanan kitapların ağırlıklı olarak (% 61) bilimsel kitap türünde kaleme alındığı görülmüştür. Lisansüstü tezlerden üretilmemiş olmak kaydıyla yayımlanan araştırma kitabı 4 tanedir. Bununla birlikte gastronomi turizmi alanında yazılan ders kitabı sayısının 3 olması da oldukça dikkat çekicidir. Mevcut bulgular ışığında, son yıllarda üniversitelerdeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin sayısındaki artış ve bu bölümlerin öğrenci sayıları göz önüne alındığında, bu alanda daha fazla ders, araştırma ve bilimsel kitap üretilmesinin öğrencilere ve ilgili diğer kesimlere faydalı olacağı söylenebilir.

Tablo 10. Lisansüstü Tezlerin Dağılımı

| Tezin Türü | f | % |
|--------------------|----------|----------|
| Yüksek Lisans Tezi | 41 | 87 |
| Doktora Tezi | 6 | 13 |
| Toplam | 47 | 100 |

Türkiye’deki üniversitelerdeki lisansüstü enstitüler bünyesinde tamamlanan gastronomi turizmi konulu tezlerin türlerine göre dağılımları Tablo 10’da verilmiştir. Tablo incelendiğinde, 1990 yılından 2019 yılı sonuna kadar olan dönemde tamamlanan lisansüstü tezlerin ağırlıklı olarak (% 87) yüksek lisans tezlerinden oluştuğu görülmektedir. Doktora düzeyinde ise 6 adet tez üretilmiştir. Tamamlanan gastronomi turizmi konulu toplam lisansüstü tez sayısının 47 olması, konuya olan ilginin azımsanmayacak düzeyde olduğunu ve bunda gastronomi turizminin gelişiminin son yıllarda ivme kazanmasının etkili olduğunu söylemek mümkündür.

Tablo 11. Lisansüstü Tezlerin Yayın Diline Göre Dağılımı

| Tezin Dili | f | % |
|------------|----|-----|
| Türkçe | 45 | 96 |
| İngilizce | 2 | 4 |
| Toplam | 47 | 100 |

Türkiye’deki üniversitelerdeki lisansüstü enstitüler bünyesinde tamamlanan gastronomi turizmi konulu tezlerin, yazım dillerine göre dağılımları Tablo 11’de verilmiştir. Tablo 11 incelendiğinde tamamlanan tezlerin büyük bir bölümünün (% 96) Türkçe dilinde yazılmış olduğu görülmektedir. İngilizce hazırlanan tez ise sadece iki tanedir.

Tablo 12. Lisansüstü Tezlerin Üniversitelere Göre Dağılımı

| Tezin Yapıldığı Üniversite | f | % |
|--|---|------|
| Gaziantep Üniversitesi | 4 | 8,51 |
| Mersin Üniversitesi | 4 | 8,51 |
| Selçuk Üniversitesi | 3 | 6,38 |
| Balıkesir Üniversitesi | 3 | 6,38 |
| İstanbul Okan Üniversitesi | 3 | 6,38 |
| Atılım Üniversitesi | 2 | 4,26 |
| Afyon Kocatepe Üniversitesi | 2 | 4,26 |
| Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi | 2 | 4,26 |
| Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi | 2 | 4,26 |
| İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi | 2 | 4,26 |
| Çanakkale On sekiz Mart Üniversitesi | 2 | 4,26 |
| Kastamonu Üniversitesi | 2 | 4,26 |
| Aydın Adnan Menderes Üniversitesi | 2 | 4,26 |
| İstanbul Üniversitesi | 2 | 4,26 |
| Karabük Üniversitesi | 1 | 2,13 |
| İstanbul Ticaret Üniversitesi | 1 | 2,13 |
| Mardin Artuklu Üniversitesi | 1 | 2,13 |
| Düzce Üniversitesi | 1 | 2,13 |
| Sakarya Üniversitesi | 1 | 2,13 |
| Gazi Üniversitesi | 1 | 2,13 |

| | | |
|--------------------------------------|----|------|
| Anadolu Üniversitesi | 1 | 2,13 |
| Yeditepe Üniversitesi | 1 | 2,13 |
| Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi | 1 | 2,13 |
| İstanbul Teknik Üniversitesi | 1 | 2,13 |
| Hasan Kalyoncu Üniversitesi | 1 | 2,13 |
| Dokuz Eylül Üniversitesi | 1 | 2,13 |
| Toplam | 47 | 100 |

Türkiye’deki üniversitelerdeki lisansüstü enstitüler bünyesinde tamamlanan gastronomi turizmi konulu tezlerin, tamamlandıkları üniversitelere göre dağılımları Tablo 11’de verilmiştir. Tablo 12. incelendiğinde, gastronomi turizmi konulu tezlerde Gaziantep Üniversitesi ve Mersin Üniversitesinin ön sırada yer aldığı görülmektedir. Her iki üniversitede de 2019 yılı sonu itibarıyla dörder adet (% 8,51) gastronomi turizmi konulu lisansüstü tez üretilmiştir. Bu üniversiteleri üçer adet tez ile (% 6,38) Selçuk Üniversitesi, Okan Üniversitesi ve Balıkesir Üniversitesi takip etmektedir. Bunların dışında ikişer adet tez üretilen 9, birer adet tez üretilen 12 üniversite olmak üzere Türkiye’de 2019 yılı sonu itibarı ile toplamda 26 üniversitede gastronomi turizmi üzerine lisansüstü tez tamamlanan üniversite mevcuttur. Bu dağılımda, UNESCO yaratıcı şehirler ağının üyesi olan ve Türkiye’nin önemli bir gastronomi destinasyonu olarak kabul edilen Gaziantep’te gerçekleştirilen lisansüstü tezlerin sayısı dikkat çekmektedir.

Tablo 13. Projelerin Türlerine Göre Dağılımı

| Proje Türü | f | % |
|--|----|-------|
| BAP | 2 | 11,76 |
| Araştırma Projesi | 1 | 5,88 |
| Kalkınma Bakanlığı Destekli Proje | 3 | 17,65 |
| Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi | 9 | 52,94 |
| Diğer (Uluslararası) | 1 | 5,88 |
| Diğer (Ulusal) | 1 | 5,88 |
| Toplam | 17 | 100 |

Türkiye’deki üniversitelerde görev yapan akademisyenler tarafından tamamlanan gastronomi turizmi konulu projelerin türlerine göre dağılımları Tablo 13’de verilmiştir. Tablo 13 incelendiğinde, Türkiye’de gastronomi turizmi konusunda üretilen projelerin önemli bir bölümünün (% 52,94) Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projelerinden oluştuğu tespit edilmiştir. Bu projeleri, Kalkınma Bakanlığı Destekli Projeler (17,65) takip etmektedir. Bunların dışında gastronomi turizmi konulu iki adet müstakil bilimsel araştırma projesi ve birer adet diğer ulusal ve uluslararası kuruluşlar tarafından desteklenmiş projelerin olduğu görülmektedir.

Tablo 14. Projenin Yapıldığı Üniversitelere Göre Dağılımı

| Projenin Yapıldığı Üniversite | f | % |
|---------------------------------|----|-------|
| Balıkesir Üniversitesi | 4 | 23,53 |
| İstanbul Okan Üniversitesi | 3 | 17,65 |
| Ege Üniversitesi | 3 | 17,65 |
| Mersin Üniversitesi | 1 | 5,88 |
| Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi | 1 | 5,88 |
| Ondokuz Mayıs Üniversitesi | 1 | 5,88 |
| İskenderun Teknik Üniversitesi | 1 | 5,88 |
| Selçuk Üniversitesi | 1 | 5,88 |
| Mardin Artuklu Üniversitesi | 1 | 5,88 |
| Ardahan Üniversitesi | 1 | 5,88 |
| Toplam | 17 | 100 |

Türkiye’deki üniversitelerde görev yapan akademisyenler tarafından hazırlanan gastronomi turizmi konulu projelerin üniversitelere göre dağılımları Tablo 14’te verilmiştir. Tablo 14 incelendiğinde, en fazla gastronomi turizmi konulu projenin Balıkesir Üniversitesi’nde (% 23,53) üretildiği tespit edilmiştir. Balıkesir Üniversitesi’ni, üçer adet proje ile (% 17,65) İstanbul Okan Üniversitesi ve Ege Üniversitesi takip etmektedir. Bunlar dışında, Türkiye’de yedi üniversitede birer adet gastronomi turizmi konulu projenin tamamlandığı tespit edilmiş, bu üniversiteler tabloda sunulmuştur.

5. Sonuç ve Öneriler

Bu çalışmada Türkiye’deki üniversitelerdeki akademisyenler tarafından gastronomi turizmine yönelik olarak gerçekleştirilmiş bilimsel çalışmaların bibliyometri analizi ile incelenmesi amaçlanmıştır. Gerçekleştirilen analiz sonuçlarına göre gastronomi turizmi ile ilgili bilimsel yayın faaliyetlerinin en fazla sosyal bilimler alanında kaleme alındığı tespit edilmiştir. Yayın türü bakımından en fazla bilimsel çalışma ise bildiri türünde üretilmiştir. Yapılan analiz neticesinde elde edilen çarpıcı sonuçlardan birisi ise, gerek makale gerekse bildirilerin kapsamına göre dağılımları incelendiğinde uluslararası nitelikte gerçekleştirilen bilimsel faaliyetlerin ulusal düzeyde gerçekleştirilen çalışmalardan fazla oluşudur. Bununla birlikte, gerçekleştirilen yayın faaliyetlerinin yayın dilinin ağırlıklı olarak Türkçe olması, dikkat çeken bir bulgu olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu durum, akademisyenler tarafından gerçekleştirilen yayın faaliyetlerinin Türkiye’de yapılıyor olması nedeniyle normal karşılanabilir Bununla birlikte, ileriye yönelik olarak gastronomi ve turizm gibi evrensel değer taşıyan konulardaki bilimsel çalışmaların, tüm dünyada daha fazla okuyucuya ulaşabilmesi için günümüzde bilim dili olarak kabul edilen İngilizce dilinde gerçekleştirilmesi önem taşımaktadır. Çalışmada veri tabanları üzerinden erişim sağlanan makale, kongre-sempozyum bildirileri, araştırma projeleri ve lisansüstü tezlerin incelemeye dahil edilmiş olması ve sadece üniversitelerde görevli akademisyenlerin bilimsel çalışmalarının analize dahil edilmiş olması, çalışmanın sınırlılığı olarak kabul edilebilir. Dolayısı ile konu ile ilgili olarak ileriye yönelik yapılması planlanan

çalışmalarda söz konusu sınırlılıkların dikkate alınması uygun olacaktır. İleriye yönelik gastronomi turizmi alanında gerçekleştirilecek bibliyometrik çalışmaların, daha kapsamlı ve bu çalışmadakinden farklı parametreler ışığında hazırlanması araştırmacılara önerilebilir. Sayılan önerilerin, sonraki çalışmaların güvenilirliğine ve ilgili yazının gelişimine katkı sağlayacağı söylenebilir.

Gastronomi turizmi, yiyecek ve içeceğin turizm sektöründeki yeri nedeniyle özellikle bölgesel ekonomik kalkınmaya katkı sağlama potansiyeline sahip bir turizm türü olarak kabul edilmektedir. Yapılan araştırmalarda turist harcamalarının üçte birinin yeme ve içmeye ayrıldığı ortaya konulmuştur. Yiyecek ile ilgili yapılan seyahatlerde her bir tur için 1194 dolar harcama yapıldığı ve bu harcamaların üçte birinin sadece yiyeceklerle ilgili aktivitelere ayrıldığı ifade edilmektedir (Sünnetçioğlu vd., 2017). Bölgelerin turizm potansiyellerinin tanıtılmasında, mutfak kültürlerinin ön plana çıkarılma isteği gün geçtikçe önem kazanmaktadır. Yeme-içmenin, bilime ve sanata dönüştürülmesi olarak tanımlanan gastronomi kavramı, son yıllarda turizmle bütünleşerek destinasyonların tanıtımında önemli görevler üstlenmeye başlamıştır. Gastronomi turizmi, yiyecek ve içeceğin, ekonomik ve toplumsal kalkınmaya katkı potansiyeli olan bir turizm türü olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu bağlamda, önemi giderek artan gastronomi turizminin bilimsel açıdan her yönüyle ele alınması, özellikle yöresel yiyecek ve içeceklerin turistik ürün haline getirilmesine, destinasyonların rekabet avantajı elde etmesine ve dolayısı ile bu alandan edilecek faydanın artırılarak bölgesel kalkınmaya olumlu katkılar sunacaktır. Sonuç olarak, gastronomi turizmüne katılan turist sayısının her geçen gün arttığı göz önüne alındığında, özellikle disiplinlerarası yaklaşımlarla hazırlanacak çalışmaların, gastronomi turizmi alanındaki bilimsel birikime ve çalışmaların niteliklerinin gelişimine katkı sağlayacağı söylenebilir. Gastronomi ve turizmle ilişkili diğer disiplinlerde gerçekleştirilecek bibliyometrik analizler, turizmin farklı yönlerine ilişkin kapsamlı bir bakış açısı sağlayarak alanyazına katkıda bulunabilir.

Kaynakça

- Al, U. ve Coştur, R. (2007). Türk Psikoloji Dergisi'nin Bibliyometrik Profili, *Türk Kütüphaneciliği*, 21: 142-163.
- Aslan, H. ve Aktaş, N. (2011). Turizm Ön Lisans Öğrencilerinin Gastronomi Turizmine Yönelik Tutumları ve Gastronomi Davranışlarının Belirlenmesi, *Journal of New World Sciences Academy: Social Sciences*, 6(3): 363-373.
- Birdir, K. ve Akgöl, Y. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi, *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3 (2): 57-68.
- Cömert, M. ve Sökmen, A. (2017). Türkiye'de Gastronomi Turizmi: Antalya'da Konaklayan Turistler Üzerine Bir Araştırma, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(3): 6-26.
- Çevik, S. (2019). Gastronomik Kimlik, Yıldırım Saçılık, M. ve Çevik, S. (Der.), *Bir Yerin Tabaktaki Kimliği* içinde (15-30), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Çiçek, D. ve Kozak, N (2012). Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi'nde Yayımlanan Hakem Denetimli Makalelerin Bibliyometrik Profili, *Türk Kütüphaneciliği*, 26 (4): 734-756.

- Çuhadar, M., Küçükyaman, M.A. ve Şaşmaz, M.A. (2018). Geçmişten Günümüze Isparta Mutfak Kültürü: Nitel Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(Special issue 3): 125-142.
- Erdoğan Morçin, S. (2019). Isparta: Isparta Kabune Pilavı, Yıldırım Saçılık, M ve Çevik, S. (Der.), *Bir Yerin Tabaktaki Kimliği* içinde (228-232), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Erdoğan Morçin, S. ve Morçin, İ. (2017). Sakin Şehirlerin Tanıtımında Gastronomi Kimliğinin Kullanımı: Türkiye Örneği, Mustafa Doğan ve Farhang Morady (Der.), *Current Debates in Tourism & Development Studies* içinde, (33-46), London: IJOPEC.
- Güzel Şahin, G. (2015). Gastronomy Tourism as an Alternative Tourism: An Assesment on The Gastronomy Tourism Potential of Turkey, *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 5 (9): 79-105.
- Hall, C. M. (2011). Publish and Perish? Bibliometric Analysis, Journal Ranking and The Assessment of Research Quality in Tourism, *Tourism Management*, 32: 16-27.
- Işık, C., Günlü Küçükaltan, E., Kaygalak Çelebi, S., Çalkın, Ö., Enser, İ. ve Çelik, A. (2019). Turizm ve Girişimcilik Alanında Yapılmış Çalışmaların Bibliyometrik Analizi, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 119-149.
- Kivela, J. ve Crotts, J.C. (2005). Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment, *Journal of Culinary Science & Technology*, 4 (2/3): 39-55.
- Meneguel, C.R.DA., Mundet, L. ve Aulet, S. (2019). The Role of The High-Quality Restaurant In Stimulating The Creation and Development of Gastronomy Tourism, *International Journal Of Hospitality Management*, 83: 220-228.
- Ongun, U., İnanır, A. ve Kiliç, O. (2019). Ağlasun İlçesinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Belirlenmesi, Kültür ve Kırsal Turizme Entegrasyonu, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4): 805-822.
- Özaltaş Serçek, G. ve Serçek, S. (2015). Destinasyon Markalaşmasında Gastronominin Yeri ve Önemi, *Journal Of Tourism Theory and Research*, 1 (1): 22-40.
- Özel, Ç. H. ve Kozak, N. (2012). Turizm Pazarlaması Alanındaki Makalelerin Bibliyometrik Profili (2000-2011) ve Bradford Yasası. N. Kozak ve M. Yeşiltaş (Der.). *VI. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi Bildiriler Kitabı* içinde (423-433). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Pritchard, A. (1969), Statistical Bibliography or Bibliometrics?, *Journal of Documentation*, 25 (4): 348-349.
- Richards, G. (2002). Tourism Gastronomy. A-M. Hjalager ve G. Richards (Der.), *Gastronomy: and Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption?* İçinde (3- 20) London: Routledge.
- Sarışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2): 264 – 278.
- Sormaz, U., Akmeşe, H., Güneş, E., ve Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism, *Procedia Economic and Finance*, 39: 725-730.
- Sünnetçioğlu, 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 issue2): 345-354.

- Şahin, E., Akdağ, G. Çakıcı, C. ve Onur, N. (2018). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında Yayınlanan Tezlerin Bibliyometrik Analizi, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1): 30-41.
- Şahin, G.G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul’un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2): 63-73.
- Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği (TÜRSAB) Gastronomi Turizmi Raporu, https://www.tursab.org.tr/apps/OldFiles//dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf (Erişim Tarihi: 09.03.2019).
- White, E.C. (1985). Bibliometrics: From curiosity to convention. *Special Libraries*, 76(1): 35-42.
- Yılmaz, G. (2017). Ulusal Turizm Kongrelerinde Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Alanı İle İlgili Yayınlanan Bildiriler Üzerine Bir Araştırma, *Turizm & Araştırma Dergisi*, 6(1): 1-21.
- Zengin, B., Uyar, H., ve Erkol, G. (2014). Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir İnceleme, *15.Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı*, (511-524). Detay Yayıncılık, Ankara.