

PAPER DETAILS

TITLE: YÖRESEL YIYECEKLERİ KONU ALAN LİSANSÜSTÜ TEZLERİN BIBLİYOMETRİK ANALİZİ

AUTHORS: Nurettin AYAĞ, Büsra Meltem TÜRKMEN

PAGES: 22-38

ORIGINAL PDF URL: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/456802>

YÖRESEL YİYECEKLERİ KONU ALAN LİSANSÜSTÜ TEZLERİN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ

Bibliometric Analysis of Post-Graduate Theses on Local Foods

Dr. Öğr. Üyesi Nurettin AYAZ*
Büşra Meltem TÜRKMEN**

ÖZET

Son yıllarda coğrafi açıdan bir bölge ya da bir yöreye özgü olan ve üretimi, pişirmesi, tüketimi, sunumu ve tadı farklı olan yöresel yiyeceklere talep artışı yaşanmaktadır. Bu anlamda yöresel yiyeceklere yönelik bilimsel çalışmaların önemi her geçen gün artmaktadır. Bu çalışmanın amacı, yöresel yiyecekler konusunda 1999-2017 yılları arasında yapılan Ulusal Tez Merkezi internet sitesinde yayınlanan lisansüstü tez çalışmalarını sınıflandırılarak analiz etmektir. Araştırma kapsamında 45 adet lisansüstü tez; yıl, üniversite, ana bilim dalı, yazım dili, tez türü, çalışma konusu, anahtar kelimeler ve araştırma yöntemi gibi değişkenler ele alınarak bibliyografik açıdan incelenmiştir. Araştırma sonuçlarında görülmüştür ki yöresel yiyecekleri konu alan tezlerin çoğunluğu 2016 yılında yoğunlaşmakta ve yüksek lisans tezlerinden oluşmaktadır. Anahtar kelimeleri “yemek kültürü” ve “yöresel ürün” olarak öne çıkan tezlerin en fazla Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı kapsamında üretildiği belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yöresel yiyecek, yöresel ürün, yemek kültürü, bibliyometrik analiz, lisansüstü tezler.

ABSTRACT

In recent years, there has been a rapid increase in the demand for regional foods that are geographically specific to a region and that are different in terms of production, cooking, presentation, and taste. In this sense, the importance of scientific studies on local foods is increasing each passing day. The aim of this study is to classify and analyze post graduate thesis on local foods published in the National Thesis Centre web site, which was made between 1999 and 2017. In the scope of there search, 45 theses in terms of some variables such as year, university, department, language, theses type topic, key words and research method were investigated from bibliographical perspective. The results reveal that theses on local foods were written mostly in 2016 and they consisted of post graduated theses. It has been determined that theses whose key words are "food culture" and "local product" are mostly produced within the scope of Tourism Management Department.

Keywords: Local foods, local products, food culture, bibliometric analysis, post-graduate theses.

Yayın Bilgileri

Kabul tarihi: 20.03.2018

Yayın tarihi: 15.04.2018

Yazar Bilgileri

*ORCID: 0000-0003-2117-2015

nurettinayaz@karabuk.edu.tr

**ORCID: 0000-0001-9953-1749

mltmturkmen@gmail.com

GİRİŞ

Bir bölgede yetiştirilen ürünlerin ve o bölgenin kültürüne özgü pişirme şekli, tüketim ve sunumu ile bir araya getirilerek oluşturulan, yöreye has olan ve o yörede gelenek haline gelmiş yiyecekler, yöresel yiyecek ya da yöresel yemek olarak adlandırılmaktadır (Büyükaşvarcı, vd., 2016: 166). Yöresel yiyecekler, ait oldukları kültürün önemli bir parçası olması ve bölge kültürünün tanınması için önemli araçlardır (Zağralı ve Akbaba, 2015: 6633). Aynı zamanda belirli bir yöreye özgü mutfak kültürü oluşması, tarihi derinlik, bilgi, yeme alışkanlığı ve gelenekler açısından da oldukça önem arz ederler (Şengül ve Genç, 2016: 82). İnsanların yöresel yiyecekleri tercih etme nedenleri; taze ve lezzetli olmaları, bilinen üreticiler tarafından üretilmesinin sağladığı güven ve yerel ekonominin sürdürülebilirliğine sağladığı katkıyla ilişkilendirilmektedir (www.extension.umn.edu). Ayrıca yöresel yiyecekler; turizm ürünü geliştirme ve turistler için bir pazar oluşturma özelliğiyle de öne çıkartılmaktadır (Şengül ve Türkay, 2016: 90).

Bibliyometri, sayım yapmaya dayalı bir inceleme alanı olup, yayınlanmış kitap, dergi, makale çıktıların matematiksel ve istatistiksel tekniklerle incelenmesidir. Belgelerin/yayınların dergi, konu, yazar sayısı, yayınlandığı yayın bilgisi gibi belirli özelliklerinin analizi ise bibliyometrik analiz olarak açıklanmaktadır (Al ve Coştur, 2007; Yılmaz, 2017b: 66). Belirli bir alana yönelik yapılan çalışma ve araştırmaların özelliklerini niceliksel analizlerle inceleyen bir araştırma yöntemi olan bibliyometrik analizin turizm alanındaki kullanımı giderek artmaktadır (Özel ve Kozak, 2012: 715). Bibliyometri analiz yönteminin turizm araştırmalarında artış göstermesi, bilginin nicel yönlerinin incelenmesi; bilimsel ölçüm, bilgi ve iletişim süreçlerinin ölçümü, bilimdeki etkinlikler, politikalar ve bilimsel bilginin toplumsal etkileri göz önüne alındığında önem kazanmasına zemin oluşturmaktadır (Hall, 2011: 16).

Türkiye ölçeğinde turizm literatürde turizm pazarlaması, sürdürülebilir turizm, turist rehberliği, kültürel miras, yiyecek ve içecek işletmeciliği, seyahat işletmeciliği, turizm alanında yazılan lisansüstü tezler bibliyometri yöntemi kullanılarak incelenmiştir. Bununla birlikte lisansüstü tezlere konu olan “yöresel yiyecek”, “yemek kültürü”, “yöresel mutfak” ve “yöresel ürün” konu başlıklarında çok fazla çalışmaya rastlanılmamaktadır. Bu araştırma, lisansüstü tezlere yöresel yiyecekler perspektifinden bir bakış açısı oluşturulması, gastronomi turizminin gelişimine katkı sağlaması ve kırsal bölgelerde turizme dinamizm kazandırma yönleriyle farklılık arz etmektedir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Yöresel yiyecekler; yerel kültürün bir parçası, güçlü bir tanıtım aracı, yerel tarımsal ve ekonomik kalkınmanın önemli bir unsuru olmaları yönüyle küresel eğilimler arasında önemli bir güç haline gelmekte, turizm ve yiyecek endüstrisi arasında güçlü bir sinerji oluşturmaktadırlar (Šimić ve Pap, 2016: 10). Turist profillerinin değişmesi, destinasyon seçim kararlarında deniz-kum-güneş üçlüsü üzerinde durmak yerine alternatif turizm türlerinin turistler üzerindeki etkisi ve bu kararlarında önemli unsur olarak barınan yöresel yiyecekleri

yerinde tatma arzusunu ön plana çıkmaktadır (Sünnetçioğlu vd., 2017: 346). Yöresel yiyecekler gastronomi turizmi kapsamında yerele ait ürünlerin ön plana çıkarılması, özgünlüğü, yörenin elverdiği şartlarda ortaya çıkması gibi özellikleri barındırması çoğu araştırmacı tarafından ortak bir düşünce olgusu yaratmaktadır (Aydoğdu ve Mızrak, 2017; Toksöz ve Aras, 2016; Kesici, 2012; Serçeoğlu, 2014).

“Yöresel yiyecek”, “yöresel mutfak”, “yemek kültürü”, “yemek turizmi” ve “gastronomi” akademik olarak da oldukça ilgi çeken bir çalışma alanıdır. Literatürde (Albayrak, 2013; Aslan, Güneren ve Çoban, 2014; Akdağ vd., 2015; Şengel vd., 2015; FeldmannandHamm, 2015; Toksöz ve Aras, 2016; Ayaz ve Çobanoğlu, 2017; Bekar ve Sürücü, 2017; Feagan, 2017) bu konularla ilgili farklı çalışmalar bulunmaktadır. Ancak bibliyometrik yöntem kullanılarak incelenen sınırlı çalışma (Altaş, 2017; Aydın, 2017; Güzeller ve Çeliker, 2017; Sünnetçioğlu vd., 2017; Yılmaz, 2017a; Yılmaz, 2017b;) bulunmaktadır

Altaş (2017), 1998 ve 2017 yılları arasında Türkçeye tercüme edilerek satışa sunulan gastronomi alanı ile ilgili kitaplar hakkında, çeşitli parametreler çerçevesinde bibliyometrik analiz yapmak amacıyla hazırlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda Türkiye’de kitap satışı yapan iki büyük internet sitesine içerik analizi yapılmıştır. Araştırma çerçevesinde elde edilen 90 adet gastronomi alanında satışa sunulan kitapların yayın yılı, yayın evleri, yazar adı, çevirmen adı ve sayfa sayısı bibliyometrik analiz kapsamına alınmıştır. Araştırma sonucunda, Türkçeye çevrilen kitapların en çok İş Bankası Kültür Yayınları ve Çekmece yayınları tarafından yayınladığı, Carla Bardi’ye ait kitaplarının en fazla çevrildiği ve mevcut kitapların konusunun en fazla yemek tarifleri üzerine olduğu tespit edilmiştir.

Aydın (2017) tarafından incelenen yiyecek içecek işletmeciliği alanında kayıtlı bulunan lisansüstü tezlerin incelendiği çalışmada, lisansüstü tezlerin yiyecek içecek literatürünün önemli bir özelliğini gösterdiği ve literatürün gelişmişlik seviyesi hakkında önemli bilgiler sağladığını düşünmektedir. Yapılan araştırmada, ticari yiyecek içecek alanına yönelik hazırlanan lisansüstü tezler bibliyometrik açıdan incelenmiştir. Araştırma kapsamında 1988 ve 2013 yılları arasında mevcut konu ile alakalı toplam 179 tez incelenmiştir. Belirtilen yıllar arasında en fazla tezin 2010 yılında yazıldığı ve yüksek lisans tezi olduğu sonuçlarına ulaşılmıştır. Anabilim dallarından en fazla turizm işletmeciliği ve en çok Gazi Üniversitesi’nde hazırlandığı elde edilen diğer sonuçlar arasında yer almaktadır.

Güzeller ve Çeliker (2017), gastronomi alanında 1970-2017 yılları arasında yayımlanan 703 çalışmayı bibliyometrik açıdan inceleyerek, disiplinde son 48 yıldaki eğilim ve trendleri ortaya koymaktadırlar. Araştırmaya dâhil edilen çalışmaların, yıllara göre yayın sayıları, yayın türleri, yayın dilleri, atıf analizleri, ülke iş birliktelikleri, kavram-konu yönelimleri bağlamında inceleme yapmışlardır. Araştırma sonucunda elde edilen bulgularda konu ile ilgili en fazla çalışmanın yapıldığı yıl aralığının 200 yılından sonra arttığı, ağırlıklı olarak makale ve bildiri türünün kullanıldığı ve genel olarak İngilizce dilinde gerçekleştirildiği sonuçları görülmüştür.

Sünnetçioğlu vd., (2017), turizm alanında yazılmış olan gastronomiye ilişkin tezlerin bibliyometrik profillerini ortaya koymayı amaçlamışlardır. Yüksek Öğretim Kurumu'nun Ulusal Tez Merkezi internet sitesinde lisansüstü tezler “gastronomi” anahtar kelimesi ile taranmış ve 33 adet teze ulaşılmış ve 7 adet teze yayın kısıntısından ötürü ulaşamamışlardır. Araştırma kapsamına dahil edilen tezler, yayın yılı, yayın türü, tez dili, danışman akademik unvan vb. özelliklere göre incelenmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, turizm alanında söz konusu çalışma ile alakalı tezlerin genellikle yüksek lisans tezi olduğu, pazarlama alanını içerdiği, örneklem grubunun yabancı turistler olduğu, yöntem olarak nicel araştırma yöntemlerini kullandıkları sonuçlarına ulaşılmıştır.

Yılmaz (2017a), Ulusal Turizm Kongrelerinde 2009 ve 2015 yılları arasında gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili yayınlanan bildirilerin bibliyometrik analizlerini belirli parametreler çerçevesinde 63 bildiri üzerinden analiz gerçekleştirmiştir. Araştırma sonucunda elde edilen bulgulara, gastronomi ve mutfak sanatları alanında en fazla bildirinin 16. Ulusal Turizm Kongresinde yayınlandığı, en fazla katkıyı sağlayan yazarların Mersin Üniversitesi bünyesinde çalıştığı ve birim olarak da Turizm Fakültesi'nde görev yapan akademisyenlerin sayısının fazlalığı dikkat çekmektedir.

Yılmaz (2017b) tarafından yazılan bir başka çalışmada ise, 1978 ve 2015 yılları arasında restoranlarda bahşiş ile ilgili uluslararası alanyazında yayınlanan makalelerin belirli parametreler çerçevesinde bibliyometrik analizi yapılmıştır. Çeşitli veri tabanları kullanılarak ulaşılan toplam 201 makale incelenmiş olup, bahşiş ile alakalı uluslararası kavramlar kullanılarak makalelere ulaşılmaya çalışılmıştır. Araştırma sonucunda elde edilen bulgular arasında, en fazla makalenin 2004 ve 2015 yılları arasında yayınlandığı, görgül çalışmaların ağırlıklı olduğu, tek yazarlı makalelerin daha fazla olduğu ve bahşiş artırma teknikleri üzerinde daha fazla makale yayınlandığı sonuçlarına ulaşılmıştır.

YÖNTEM

Bu çalışmanın amacı, 1999-2017 yılları arasında Türkiye'deki yöresel yiyecek/yemek/ürünlerle ilgili lisansüstü tezlerin çeşitli parametreler çerçevesinde bibliyometrik analizlerinin yapılmasıdır. Bu bibliyometrik analiz sonuçları kapsamında gelecekte yapılacak benzer çalışmalara ve gastronomi turizmine destek sağlanması hedeflenmektedir.

Araştırma kapsamında Ulusal Tez Merkezi veri tabanı üzerinden tarama terimi yazılan girdi bölümüne konu ile ilişkin çeşitli Türkçe ve İngilizce dilinde kelimeler yazılmıştır. Tarama terimleri; “yöresel yiyecek”, “localfood”, “yerel mutfak”, “yemek turizmi”, “culinarytourism”, “yöresel ürün”, “yemek kültürü”, “yerel yemek” ve “yerel yiyecek” olarak belirlenmiş ve bu terimler üzerinden veri tabanı üzerinden inceleme yapılmıştır.

Çalışmada Yüksek Öğretim Kurumu Ulusal Tez Merkezinin web adresinden ulaşılan kayıtlar ve 25.12.2017 ve 09.01.2017 tarihleri arasında yapılan taramaların sonuçları temel alınmıştır. Ulaşılan tez çalışmalarının bibliyometrik analizlerinin yapılması için tez künyelerinde

bulunan “yayınlandığı yıl”, “tezin dili”, “tez türü”, “yayınlandığı üniversite”, “yayınlandığı anabilim dalı”, “tezin çalışma konusu” ve “sıklıkla kullanılan ana kelimeler” şeklinde parametreler belirlenmiştir. Tezlere ilişkin verilerin değerlendirilmesinde yüzde ve frekans analizi kullanılmıştır. Ayrıca tezlere yönelik çıkarımsamalarda içerik analizi yöntemine başvurulmuştur.

Yöresel yiyecek/yemek/ürün terimlerini içeren Türkiye ölçeğinde 2009-2017 yılları arasında yapılan tarama sonucunda 35 adet yüksek lisans ve 10 adet doktora tezi olmak üzere toplam 45 lisansüstü teze ulaşılmıştır. Ulaşılan lisansüstü tezlerden 11 tanesinde yayın kısıtı olduğu için sadece anahtar kelimeler yönüyle incelenebilmiştir.

BULGULAR

Araştırma bulguları kapsamında ilk olarak Ulusal Tez Merkezi içerisinde yöresel yiyecek/yemek/ürünü konu alan lisansüstü tezlerin dağılımı Tablo 1’de gösterilen biçimde belirlenmiş ve lisansüstü tezlerin %77,8’inin yüksek lisans, %22,2’sinin doktora tezinden oluştuğu tespit edilmiştir.

Tablo 1. Lisansüstü Tezlerin Türlerine İlişkin Dağılımı

Tez Türü	n	%
Yüksek Lisans	35	77,8
Doktora	10	22,2
Toplam	45	100

Tezlerin yıllara göre kronolojik dağılımında 2016 yılı öne çıkan yıl olmuştur (Tablo 2). Bu yılda 11 adet yüksek lisans (%24,4), 3 adet doktora (%6,7) olmak üzere toplam 14 adet tez (%31,1) hazırlanmıştır. Tez türü toplamında 35 adet (%77,8) tezle yüksek lisans tezlerinin çalışıldığı görülmektedir. Yöresel yiyecek/yemek/ürünü konu edinen ilk doktora tezinin 2009 yılında yayınlandığı görülmektedir.

Tablo 2. Lisansüstü Tezlerin Yıllara Göre Dağılımı

Yayınlandığı Yıl	Tez Türü				Toplam	
	Yüksek Lisans		Doktora			
	n	%	n	%	n	%
1999	1	2,2	-	-	1	2,2
2003	1	2,2	-	-	1	2,2
2006	1	2,2	-	-	1	2,2
2007	1	2,2	-	-	1	2,2
2009	3	6,7	1	2,2	4	8,9
2010	1	2,2	1	2,2	2	4,4
2011	4	8,9	-	-	4	8,9
2012	1	2,2	1	2,2	2	4,4
2013	2	4,4	1	2,2	3	6,7
2014	3	6,7	-	-	3	6,7
2015	2	2,2	1	2,2	3	6,7

2016	11	24,4	3	6,7	14	31,1
2017	4	8,9	2	4,4	6	13,3
Toplam	35	77,8	10	22,2	45	100

Yöresel yiyecek/yemek/ürünü konu alan lisansüstü tezlerin türlerine göre yayınlandığı dil dağılımında 34 adet tez Türkçe (%93,3) ve 3 adet tezin İngilizce (%6,7) olarak dağılımı Tablo 3'te gösterilen biçimdedir.

Tablo 3. Lisansüstü Tezlerin Türlerine Göre Yayınlandığı Dil Dağılımı

Tez Türü	Dil				Toplam	
	Türkçe		İngilizce			
	n	%	n	%	n	%
Yüksek Lisans	34	75,6	1	2,2	35	77,8
Doktora	8	17,8	2	4,4	10	22,2
Toplam	42	93,3	3	6,7	45	100

Yöresel yiyecek/yemek/ürünü konu alan yüksek lisans tezlerinin hazırlandığı üniversitelerin türlerine göre dağılımı Tablo 4'te biçimde tespit edilmiştir. Üniversiteler içerisinde en fazla lisansüstü tez çalışan üniversitenin Akdeniz Üniversitesi olduğu görülmektedir. Akdeniz Üniversitesinde yayınlanan lisansüstü tezler ilk sırada yer almakta ve tüm tezlerin %8,9'unu oluşturmaktadır. İkinci sırada Gazi ve Mersin Üniversitesi %6,7'lik oranla yer almıştır.

Tablo 4. Lisansüstü Tezlerin Üniversitelere Göre Dağılımı

Hazırlandığı Üniversite	Yüksek Lisans		Doktora		Toplam	
	n	%	n	%	n	%
Anadolu Üniversitesi	2	4,4	-	-	2	4,4
Mersin Üniversitesi	3	6,7	-	-	3	6,8
Dokuz Eylül Üniversitesi	-	-	1	2,2	1	2,2
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	2	4,4	-	-	2	4,4
Erciyes Üniversitesi	1	2,2	1	2,2	2	4,4
Akdeniz Üniversitesi	2	4,4	2	4,4	4	8,9
Bahçeşehir Üniversitesi	1	2,2	1	2,2	2	4,4
İstanbul Üniversitesi	1	2,2	-	-	1	2,2
Selçuk Üniversitesi	2	4,4	-	-	2	4,4
Trakya Üniversitesi	1	2,2	-	-	1	2,2
İstanbul Teknik Üniversitesi	-	-	1	2,2	1	2,2
Yeditepe Üniversitesi	-	-	1	2,2	1	2,2
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	1	2,2	-	-	1	2,2
Sakarya Üniversitesi	1	2,2	1	2,2	1	2,2
İzmir Katip Çelebi Üniversitesi	2	4,4	-	-	2	4,4
Gaziantep Üniversitesi	1	2,2	-	-	1	2,2
Gazi Üniversitesi	3	6,7	-	-	3	6,8
Mustafa Kemal Üniversitesi	2	4,4	-	-	2	4,4
Çukurova Üniversitesi	1	2,2	-	-	1	2,2
Yüzüncü Yıl Üniversitesi	1	2,2	-	-	1	2,2

Nuh Naci Yazgan Üniversitesi	1	2,2	-	-	1	2,2
Necmettin Erbakan Üniversitesi	1	2,2	-	-	1	2,2
Düzce Üniversitesi	1	2,2	-	-	1	2,2
Marmara Üniversitesi	1	2,2	1	2,2	1	2,2
Ondokuz Mayıs Üniversitesi	1	2,2	-	-	1	2,2
Atatürk Üniversitesi	1	2,2	-	-	1	2,2
Ankara Üniversitesi	-	-	1	2,2	1	2,2
İstanbul Bilgi Üniversitesi	1	2,2	-	-	1	2,2
Hacettepe Üniversitesi	1	2,2	-	-	1	2,2
Toplam	35	77,8	10	22,2	45	100

Araştırma kapsamında incelenen tezlerin büyük çoğunluğunu (35 adet) sosyal bilimler enstitüsü tarafından kabul edilmiştir. 5 adet lisansüstü tez ise fen bilimleri enstitüsü tarafından yayınlandığı elde edilen sonuçlar arasında yer almaktadır. Tablo 5'te yöresel yiyecekleri konu alan lisansüstü tezlerin anabilim dallarına göre dağılımında turizm işletmeciliği (%31,8) ilk sırada yer almaktadır. Turizm işletmeciliği anabilim dalındaki bu tezlerden %25'i yüksek lisans, %6,8'ini doktora tezleri oluşturmaktadır. İkinci sırada ise işletme anabilim dalı %9,1 oranla yer almaktadır. Bu iki anabilim dalının yanı sıra turizm işletmeciliği ve otelcilik, aile ekonomisi ve beslenme eğitimi ve tarım ekonomisi anabilim dallarından yayınlanan toplam 2şer lisansüstü tez bulunmaktadır. Yayınlanan tezlerin %13,6'sının yüksek lisans tezi olduğu ve %4,5'inin doktora tezi olduğu görülmektedir. Yayınlanan lisansüstü tezlerden bir tanesinin anabilim dalının mevcut olmaması sebebiyle analize tabi tutulmamış ve bu nedenle, toplam 44 adet tez üzerinden frekans analizi yapılmıştır.

Tablo 5. Lisansüstü Tezlerin Enstitü Anabilim Dallarına Göre Dağılımı

Anabilim Dalı	Yüksek Lisans		Doktora		Toplam	
	n	%	n	%	n	%
Turizm İşletmeciliği	11	25,0	3	6,8	14	31,8
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	1	2,3	1	2,3	2	4,5
İşletme	3	6,8	1	2,3	4	9,1
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	1	2,3	-	-	1	2,3
Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi	2	4,5	-	-	2	4,5
Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi	2	4,5	-	-	2	4,5
Gıda Mühendisliği	1	2,3	-	-	1	2,3
Kimya	1	2,3	-	-	1	2,3
İktisat	-	-	1	2,3	1	2,3
Tarım Ekonomisi	1	2,3	1	2,3	2	4,5
Seramik Anasanat Dalı	1	2,3	-	-	1	2,3
Endüstri Ürünleri Tasarımı	-	-	1	2,3	1	2,3
Sosyoloji	1	2,3	-	-	1	2,3
İslam Tarihi ve Sanatları	1	2,3	-	-	1	2,3
Medya Çalışmaları	-	-	1	2,3	1	2,3
İletişim Bilimleri	-	-	1	2,3	1	2,3
Coğrafya	1	2,3	-	-	1	2,3
Türk Tarihi	1	2,3	-	-	1	2,3

Radyo Televizyon ve Sinema	1	2,3	-	-	1	2,3
Müzecilik	1	2,3	-	-	1	2,3
Antropoloji	1	2,3	-	-	1	2,3
Kültürel İncelemeler	1	2,3	-	-	1	2,3
Tarih	1	2,3	-	-	1	2,3
Amerikan Kültür ve Edebiyatı	1	2,3	-	-	1	2,3
Toplam	34	76,7	10	23,3	44	100

Tablo 6’da yöresel yiyecekleri konu alan lisansüstü tezlerin künyelerinde bulunan çalışma konularına göre analizi görülmektedir. Tabloya göre turizm konulu lisansüstü tezlerin %28,9’unu yüksek lisans tezleri, %8,9’unu ise doktora tezleri oluşturmaktadır. Konuya ilişkin lisansüstü tezlerin çalışma konularında ağırlıklı olarak turizmin olması beklenen sonuçlar arasında yer almaktadır. İletişim ve sosyoloji konulu tezlerin ise %6,7 orana sahip olduğu görülmektedir.

Tablo 6. Lisansüstü Tezlerin Çalışma Konularına Göre Dağılımı

Çalışma Konusu	Yüksek Lisans		Doktora		Toplam	
	n	%	n	%	n	%
Turizm	13	28,9	4	8,9	17	37,8
İşletme	1	2,2	1	2,2	2	4,4
Radyo-Televizyon	1	2,2	-	-	1	2,2
Beslenme ve Diyetik	2	4,4	-	-	2	4,4
Mikrobiyoloji	1	2,2	-	-	1	2,2
Ekonomi	-	-	1	2,2	1	2,2
İletişim	2	4,4	1	2,2	3	6,7
Ziraat	1	2,2	1	2,2	2	4,4
Kimya	1	2,2	-	-	1	2,2
Güzel Sanatlar	2	4,4	-	-	2	4,4
Endüstri Ürünleri	-	-	1	2,2	1	2,2
Sosyoloji	2	4,4	1	2,2	3	6,7
Ev Ekonomisi	2	4,4	-	-	2	4,4
Din	1	2,2	-	-	1	2,2
Coğrafya	1	2,2	-	-	1	2,2
Tarih	2	4,4	-	-	2	4,4
Müzecilik	1	2,2	-	-	1	2,2
Antropoloji	1	2,2	-	-	1	2,2
Amerikan Kültürü ve Edebiyatı	1	2,2	-	-	1	2,2
Toplam	35	77,8	10	22,2	45	100

Tablo 7’de araştırma kapsamında incelenen lisansüstü yöresel yiyecekleri konu alan tezlerde bulunan sıklıkla tekrar edilen anahtar kelimelere yer verilmektedir. Tablo incelendiğinde anahtar kelimelerde en çok “yemek kültürü” ve “yöresel ürün” terimlerinin kullanıldığı görülmektedir. “Yerel (yöresel) yiyecek” anahtar kelimesinin ise “Yöresel ürün” kelimesinden sonra en çok kullanılan anahtar kelime olduğu görülmektedir.

Tablo 7. Lisansüstü Tezlerde Kullanılan Anahtar Kelimeler

Tez Tema Kodu	Anahtar Kelimeler
Yöresel Ürün	Yöresel lezzetler, yerel yiyecek deneyimi, destinasyon imajı, destinasyon sadakati, Mersin.
	Coğrafi işaretler, menşe işareti koruması, mahreç işareti koruması, yöresel ürünler, Rokfor ve Ezine peynirleri, çelişkili meta biçimi.
	Yöresel gıda ürünleri, maya, izolasyon, tanımlama, probiyotik.
	Van, Doğal radyo aktivite, besin, toplam alfa, toplam beta.
	E-ticaret, yöresel ürünler, tüketici davranışları.
	Yöresel ürün, e-ticaret.
	Yöresel ürün, beslenme, besin, besin saklama, Halk Eğitim Merkezi.
	Bölgesel kalkınma, yöresel ürün, Tulum peyniri, likert ölçeği, proje değerlendirme
Yerel Yiyecek	Yerel yiyecek, yerel mutfak, gastronomi turizmi, Anamur.
	Yerel yiyecek, gastronomi, gastronomik deneyim, tüketim miktarı, tüketimin içeriği, davranış değiştirme eğilimi.
	Yerel yiyecek, yiyecek tüketimi, seyahat güdüler, yerli ziyaretçi, Beypazarı.
	The local food movement, sustainable agriculture, food security, GMO, heirloom seeds, Community Supported Agriculture, industrial agriculture,
	Yerel yiyecek-içecek tüketimi, kırsal turizm, yerellik, özgünlük, yerel mutfak, ekonomik sürdürülebilirlik, sürdürülebilir tarım, Kazdağı.
Yemek Kültürü	Yemek kültürü, seramik yemek kapları, Osmanlı.
	Yemek kültürü, batılılaşma, Osmanlı Sarayı, mobilya.
	Yemek sosyolojisi, küreselleşme, yemeğin küreselleşmesi, toplumsal değişim, toplumsal ayırım, basın.
	Yemek kültürü, yemek, kaplar, ticaret.
	Yemek kültürü, yemek, Çamlıhemşin.
	Yemek kültürü, sofrada adabı, Türk modernleşmesi, gündelik hayat, küreselleşme-globalleşme, hızlı yemek, Pera, İstanbul-Beyoğlu.
	Turkish food culture, nationality publicity, acculturation, content analysis, critical discourse analysis, Turkish airlines, gastronomy.
	Yemek kültürü, Bulancak yöresi, kültür coğrafyası, doğal şartlar, yöresel yemekler.
	Yemek kültürü, beslenme kültürü, Selçuklu mutfak, Selçuklu Anadolu'sunda yemek çeşitleri, içecek ve tatlılar.
	Yemek kültürü müzesi, Antalya.
	Yemek kültürü, yemek, kültür endüstrisi.
Yemek Turizmi	Türkmen, yemek, kültür
	Yemek turizmi, yemek turisti, planlı davranış teorisi, nedensel davranış teorisi.
	Culinary turizm, food, food consumption, food involvement scale, food neophobia scale, gastronomy, nomological network.
	Turist, destinasyon pazarlaması, mutfak turizmi, Türk mutfak.
	Mutfak turizmi, gastronomi, yiyecek-içecek turizmi.
Yerel Yemek	Mutfak turizmi, İzmir yarımadası, destinasyon çekiciliği
	Yerel yemek motivasyonu, turist motivasyonu, tekrar ziyaret niyeti, yerli turist, Gaziantep.
	Yerel yemek tüketimi, gastronomi, turist motivasyonu, İspanya.

	Gastronomi, turizm, yerel yemek, restoran, nitel araştırma, Alanya.
Yöresel Mutfak	Yöresel mutfak, pazarlama, gastronomi, yiyecek-içecek işletmeleri.

Tablo 8’de lisansüstü tezlerde kullanılan yöntemler ele alınmıştır. Araştırma genelinde toplam 26 yüksek lisans ve 8 doktora tezi incelenmektedir. Fakat 9 yüksek lisans tezi ve 2 doktora tezinin kısıtlı yayın olmaları sebebiyle 11 tezin araştırma yöntemi incelenememiştir. Tablo incelendiğinde yöresel yiyecekleri konu alan lisansüstü tezlerin %41,2’sinde nicel, %58,8’inde ise nitel yöntem kullanılmıştır. Nicel yöntemin en fazla uygulandığı tez türü yüksek lisans olarak görülürken, nitel yönteminde aynı şekilde yüksek lisans tezlerinde sıklıkla kullanıldığı görülmektedir.

Tablo 8. Lisansüstü Tezlerin Araştırma Yöntemlerine Göre Dağılımı

Araştırma Yöntemi	Yüksek Lisans		Doktora		Toplam	
	n	%	n	%	n	%
Nicel	12	35,3	2	5,9	14	41,2
Nitel	14	41,2	6	17,6	20	58,8
Toplam	26	76,5	8	23,5	34	100

Tablo 9’da araştırma kapsamında incelenen ve kısıt bulunmayan lisansüstü tezlerde yöresel yiyeceklerle yönelik ulaşılan bulgular sıralanmaktadır.

Tablo 9. Yöresel Yiyecekleri Konu Alan Lisansüstü Tez Bulguları

Yazar	Tez Türü	Yöntem	Bulgular
Erkoyuncu (2006)	Yüksek Lisans	Nitel	Türkmen yemekleri ve yemek kültüründe değişimler yaşanmakta, bazı yemekler günümüzde hiç yapılmamakta ya da çok nadir yapılmaktadır.
Ak (2007)	Yüksek Lisans	Nitel	Osmanlı yemek kültüründeki kapların zengin çeşitliliği ve değişmeyen formların güncel tasarımlarıyla yeni ürünler tasarlanabilir.
Demir Akgün (2007)	Yüksek Lisans	Nitel	Cahiliye döneminde (Arap toplumunun İslam öncesi dönemi) yenilen yemekler ve bu yemeklerin yenildiği kaplara sınırlandırmalar getirilmiş ve yapılan ticari faaliyetler, yeme alışkanlıklarının bir kısmını değiştirmiştir.
Dokur (2009)	Yüksek Lisans	Nitel	Yemek öğün sayısı Çamlıhemşin ilçesinde 3’tür. Yaz ve kış aylarında sabah, öğlen ve akşam öğünlerinde tüketilen besinler farklılık göstermemektedir.
Orkun (2009)	Doktora	Nitel	Beyoğlu’nda küreselden yerele doğru bir akışın varlığı ve yerel olanın yutulmak yerine dönüştürülmüş olarak karsımıza çıktığı gözlenmiştir.
Yalçın (2009)	Yüksek Lisans	Nicel	İnternet sitesi üzerinden satış yapmayı düşünen ve düşünmeyen kuruluşların yöresel ürünlerin pazarlamasına bakış açıları arasında belirgin bir fark olduğu tespit edilmiştir.
Yaşar (2009)	Yüksek Lisans	Nicel	Yöresel bir ürün olan Divle tulum peynirinin bölgesel kalkınmadaki rolü ve yöresel bir ürün olan peynirin yapım aşamasındaki hatalardan meydana gelen rahatsızlıklara dikkat

			çekmiştir.
Demirer (2010)	Doktora	Nitel	Yöresel ürün ve coğrafi işaret sistemi, kendinde barındırdığı özellikler nedeniyle yöre kalkınmasına olumlu yönde katkı yapabilen bir iktisadi düzenleme sistemi olmadığı yönünde sonuçlanmıştır.
Yurdigül (2010)	Yüksek Lisans	Nitel	Kültürün her alanında olduğu gibi yemek kültüründe de değişimin en önemli sebebi kültür endüstrisidir. İletişim teknolojileriyle de yemek kültürünün yerelliğini ve doğallığını yok ederek uluslararası, para karşılığı alınıp satılabilen, küreselleşmiş bir yemek kültürü yaratmıştır.
Demir (2011)	Yüksek Lisans	Nitel	Turistlerin Türk mutfağı ile diğer mutfaklara ilişkin görüşlerinin kıyaslandığı ve sonuç olarak Türk mutfaklarının diğerlerine göre daha başarılı olduğu düşünülmektedir.
Erdek (2011)	Yüksek Lisans	Nitel	İşletmelerin pazarlama faaliyetlerini gerçekleştirirken hedef pazarın etnik ve yerel kültürünü göz önüne almalıdır. Yöresel Türk Mutfaklarının tarihsel gelişimini korumak ve gelecek nesillere aktarımını sağlamak amacıyla sahip çıkılmalıdır.
Eren (2011)	Yüksek Lisans	Nitel	Mutfak şeflerinin, otel yöneticilerinin ve departman yöneticilerinin Türkiye’de mutfak turizminin uygulanabilir olduğuna kuvvetli bir biçimde inandıkları sonucu elde edilmiştir.
Zağralı (2011)	Yüksek Lisans	Nitel	İzmir Yarımadası’nda yerel yemekleri turistlerin genellikle beğendiği fakat yerel yemeklerin tanıtım ve pazarlamasının yeterli olmadığı düşünülmektedir.
Arıburun (2012)	Doktora	Nitel	Osmanlının batılılaşmasında özellikle yemek yeme biçimlerindeki dönüşüm ile şekillenmiştir.
Dere Yağar (2012)	Yüksek Lisans	Nitel	Antalya kentinin kültürel zenginliğini, doğasını, ekonomisini ve tarih boyunca gelişimini mutfak ve yemek unsurları kullanılarak anlatılacak bir müze önerilmiştir.
Akkuş (2013)	Doktora	Nitel	Kişilerin davranışa yönelik tutumlarının ve özel normların, yemek amaçlı seyahat etme niyetleri üzerinde etkilidir.
Kodaş (2013)	Yüksek Lisans	Nitel	Yerli ziyaretçilerin yerel yiyecek tüketim güduları; kültürel, fiziksel, bireylerarası ve psikolojik rahatlama olarak gösterilmiştir.
Öter (2013)	Yüksek Lisans	Nitel	Yöresel ürünlerde doğal radyoaktivitelerden kaçınmak mümkün değildir.
Bayrakçı (2014)	Yüksek Lisans	Nitel	Yerel yemek tüketim motivasyonunun hem bir bütün halinde hem de alt boyutları itibarıyla turistlerin tekrar ziyaret niyetine olumlu etki ettiği görülmektedir.
Benli (2014)	Yüksek Lisans	Nitel	Turistlerin yöresel lezzet deneyimleme başarısı, destinasyona yönelik davranışsal eğilimi ve destinasyon imajını önemli ölçüde artırmaktadır.
Uzunağaç (2014)	Yüksek Lisans	Nitel	Alimlerinin beslenmenin ve perhizin önemi vurgulamakta ve dönemin mutasavvıflarının da bu konular hakkında değerlendirmelerinin olduğu tespit edilmiş ve karşılaştırmalı olarak sunulmuştur.
Mouhamma d (2015)	Yüksek Lisans	Nitel	Yöresel ürünlerde, probiyotik özellik gösteren maya türlerinin farklı çalışmalarda izole edilen mayalardan farklılıkları genetik çalışmalarda ortaya çıkarılmıştır.
Tonga	Yüksek	Nitel	Yerel beslenme hareketinin bir parçası haline gelmek ve çevreyi

(2015)	Lisans		korumak için bireysel seçimler yapmak, bu üç doğa yazarının öne sürdüğü gibi günümüzde büyük önem taşımaktadır.
Yıldız (2015)	Doktora	Nitel	Görüşme ve gözlemler için kullanılan şablonlar sonucunda, Kazdağı'na çekim gücünü yerel yiyecek-içecek üretimin oluşturduğu turistik ürünün orta seviyede sürdürülebilirlik özelliği göstermektedir.
Bingör (2016)	Yüksek Lisans	Nitel	Avrupa ve Amerika'daki "en son" zevk ve beslenme biçimi eğilimlerinin hem orta ve üstü gelir grubundan toplum kesimlerine hem de bu kesimlere hizmet vermesi beklenen yeme-içme sektörüne tanıtılması misyonu gazete yazılarına yansımıştır.
Göller (2016)	Yüksek Lisans	Nitel	Kültürel farklılıklar çerçevesinde yerel yiyecek tüketim motivasyonunun değiştiği, turistlerin sahip olduğu toplumlararası kültürel farklılıklar çerçevesinde ihtiyaçları ile motivasyonlarının farklı olduğu sonuçları elde edilmiştir.
Kart Gölge (2016)	Yüksek Lisans	Nitel	Gastronomi turizmi için önemli potansiyele sahip Anamur turizmde komşu il ve ilçelerden geri kalmışlığını, sahip olduğu farklı mutfak kültürünü kullanarak farklı turistlere hitap ederek farklı bir konumlamayla değiştirebilir.
Nebioğlu (2016)	Doktora	Nitel	Gastronomik kimliğe göre yerel mutfağın nasıl şekillendiği, yerel ürün ve yerel yemek arasındaki farkı açıkladığını ve yerel yemeklerin restoranlarda yer almasındaki faydanın dikkat çekici bir unsur olduğu elde edilmiştir.
Sünbül (2016)	Yüksek Lisans	Nicel	Farklı sebeplerle internetten yöresel ürün alanların bu ürünlerin internetten pazarlanması hakkındaki birbiriyle aynı şekilde düşünmediği ve farklı demografik özellikteki yöresel ürün alan tüketicilerin farklı yollarla alışveriş sitelerine ulaştıkları ve alışveriş sitesinin farklı özelliklere önem verenlerin, alışveriş beklentilerinin farklı olduğu sonucuna varılmıştır.
Şenol (2016)	Yüksek Lisans	Nicel	Kadınlar ve tüm bireyler beslenme eğitimi konusunda bilinçlendirilmeli, pişirme ve saklama yöntemlerinin uygulamalarına yönelik eğitimler düzenlenmeli, uzman kişiler tarafından seminer ve konferanslar verilmelidir.
Gürbaşıkan Akyüz (2017)	Doktora	Nicel	Yöresel yiyecek tüketimi motivasyonu ile ilişkili spesifik değişkenlerin, yeni deneyimlere açıklık ve gıda neo-fobisi olduğunu göstermiştir. Katılımcıların yöresel yiyecek tüketimine gıda ilişkisi ve motivasyonu, özellikle yöresel yiyecekler tatmak için bir destinasyona gitme isteğiyle bağlantılıdır.
Kılıç (2017)	Yüksek Lisans	Nicel	Yerel yiyeceklerin tüketim motivasyonunu artırmak için yerel yiyeceklerin tazeliği ve besin değeri hakkında bilgi verilmesi, büfelerde daha çok yer alması sağlanmalıdır.
Süngü (2017)	Doktora	Nitel	Türk Hava Yolları'nın Skylife dergisinin mutfak sayfalarında Türk mutfağı kültürünü kapsadığı tanıtım uğruna önemli bir faktör olmakla birlikte gerek yurtiçi gerekse yurtdışı turistlerin hedef seçimleri yönlendirilmektedir.
Usta (2017)	Yüksek Lisans	Nicel	Yemek kültüründe ulaşımın gelişmesi, insanların sosyo-ekonomik durumunun iyileşmesi, fındık tarımının yaygınlaşması, kırdan ilçeye göçler, teknolojinin gelişmesi

			değişime neden olmaktadır.
--	--	--	----------------------------

SONUÇ

Bu araştırmada Yüksek Öğretim Kurumu Ulusal Tez Merkezi internet sitesi üzerinden ulaşılan yöresel yiyecekleri konu alan lisansüstü tezler yer verilmiştir. Yayınlanan lisansüstü tezler; yayınlandığı yıl, yayınlandığı üniversite, tez türü, anabilim dalı, yazım dili, çalışma konusu ve kullanılan anahtar kelimeler gibi çeşitli parametreler kullanılarak bibliyometrik analizleri yapılmıştır. Yapılan araştırma sonucunda konu ile ilişkin tarama yapıldığında yöresel yiyecekleri konu alan lisansüstü tezlerin çoğunlukla yüksek lisans tezleri olduğu ve doktora düzeyinde yapılan çalışmaların sınırlı kaldığı görülmektedir.

Çalışmada zaman aralığı olarak belirlenen 1999-2017 yılları arasında en fazla tezin yayınlandığı yıl “2016” yılı olarak görülmekte ve mevcut yılda yüksek lisans ve doktora tezleri yönünden diğer yıllara oranla yüksek rakamlar görülmektedir. 2016 yılına kadar lisansüstü tezlerde bu denli yüksek yayınların görülmemiş olmasında son yıllarda turizm eğitime verilen önem ve özellikle gastronomi ve yiyecek-içecek alanına verilen önemin arttığını göstermektedir. Yayınlanan tezlerde kullanılan dil genel çoğunlukta Türkçedir. Yöresel yiyecekleri konu alan lisansüstü tezlerin yayınlandığı üniversitelerde ise “Akdeniz Üniversitesi”, “Mersin Üniversitesi” ve “Gazi Üniversitesi” diğer üniversitelere göre daha ön plandadır. Anabilim dalları incelendiğinde “Turizm İşletmeciliği” ve “İşletme” ön plana çıkmaktadır. Araştırma kapsamında ulaşılan 45 lisansüstü tezdten toplam 11 tanesinde kısıt olması sebebiyle; yöntem ve bulgu sonuçlarına ulaşılamamıştır. Yayınlanan lisansüstü tezlerin %37,8’inin çalışma konusunu “turizm” oluşturmaktadır. Bununla birlikte Türkiye’de yöresel yiyeceklerle yönelik bilimsel çalışmalarda farklı disiplinlerde hazırlanmış tezlerden yola çıkılarak turizme yönelik farklı fikir ve öngörülere ulaşılabilir.

KAYNAKÇA

- Ak, K. (2007). Osmanlı’dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Akdağ, G., Akgündüz, Y., Güler, O. ve Benli, S. (2015). “Bir Seyahat Motivasyon Aracı Olarak Gastronomi: Hatay’ı Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Seyahat Motivasyonları, Yiyecek-İçecek Deneyimleri ve Seyahat Memnuniyetleri Üzerine Bir Araştırma”. I. Eurisia International Tourism Congress: Current Issues, Trends and Indicators (EITOC-2015), 28-30 Mayıs, Konya/Türkiye.
- Akkuş, G. (2013). Yemek Turizmine Katılma Niyeti: Planlı Davranış Teorisi Çerçevesinde Bir İnceleme. (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri.
- Al, U. ve Coştur, R. (2007). Türk Psikoloji Dergisi’nin Bibliyometrik Profili. Türk Kütüphaneciliği, 21 (2), 142-163.

- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yaşar University*, 30 (8), 5049-5063.
- Altaş, A. (2017). Türkçe'ye Tercüme Edilen Gastronomi Kitaplarının Bibliyometrik Analizi. *Kırklareli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (1), 103-117.
- Arıburun, L. N. E. (2012). 19. Yüzyıl Osmanlı Saray Mobilyaları: Batılılaşma Etkisi ve Biçimsel Açından Yemek Kültüründeki Değişim Süreci. (Yayımlanmamış Doktora Tezi), İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Aslan, Z., Güneren, E. ve Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4), 3-13.
- Ayaz, N. ve Çobanoğlu, S. (2017). Ev Kadınlarının Turizm Amaçlı Yöresel Yemek Üretimine Bakış Açıları: Bartın İli Örneği. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7 (1), 413-427.
- Aydın, B. (2017). Yükseköğretim Kurulu Tez Merkezinde (Yöktez) Yiyecek İçecek İşletmeciliği Alanında Kayıtlı Bulunan Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Journal of Multidisciplinary Academic Tourism*, 2 (1), 23-38.
- Aydoğdu, A. ve Mızrak, M. (2017). Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilirliğinde Standart Reçetelendirmenin Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9 (20), 366-394.
- Bayrakçı, S. (2014). Yerel Yemek Tüketim Motivasyonlarının Turistlerin Tekrar Ziyaret Niyetlerine Etkisi: Gaziantep'i Ziyaret Eden Turistler Üzerine Bir Araştırma. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Benli, S. (2014). Yöresel Lezzet Deneyiminin Destinasyonun İmajı ve Destinasyon Sadakati Üzerine Etkisi: Mersin'i Ziyaret Eden Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Bekar, A. ve Sürücü, Ç. (2017). Mutfak Personellerinin Türk Mutfağı Uygulamalarına İlişkin Görüşleri. *The Journal of Academic Social Science*, 5 (39), 576-586.
- Bingör, B. (2016). Küreselleşmenin Yemek Kültürüne Etkileri. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Büyükşalvarcı, A., Şapçılar, M. C. ve Yılmaz, G. (2016). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (4), 165-181.
- Demir Akgün, S. (2007). Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Demirer, H.R. (2010). Yöresel Ürün ve Coğrafi İşaretler; Fransa ve Türkiye Üzerine Bir İnceleme. (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.

- Dere Yağar, H. (2012). Antalya Mutfak ve Yemek Kültürü Müzesi Tasarımı. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Dokur, N. (2009). Rize İli Çamlıhemşin İlçesi Köylerinin Yemek Kültürü Üzerine Bir Çalışma. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Eren, D. (2011). Alternatif Bir Turizm Çeşidi Olarak Mutfak Turizminin Değerlendirilmesine İlişkin Sektör Temsilcilerinin Görüşlerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce.
- Erkoyuncu, N. (2006). Konya İli Çumra ve Karapınar İlçelerinde Türkmen Yemekleri ve Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Feagan, R. (2007). The place of food: mapping out the “local” in local food systems. *Progress in Human Geography*, 31 (1), 23-42.
- Feldmann, C. ve Hamm, U. (2015). Consumers’ perceptions and preferences for local food: A review. *Food Quality and Preference*, (40), 152-164.
- Göller, V. (2016). Yerel Yemek Tüketiminin Turist Motivasyonuna Etkisi: İspanya Örneği. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.
- Gürbaştan Akyüz, B. (2017). Culinary Tourism: Factors That Influence Local Food Consumption Motivation and Their Effects on Travel Intentions. (Unpublished Phd. Thesis), Social Sciences Institute of Bahçeşehir University, İstanbul.
- Güzeller, C. O. ve Çeliker, N. (2017). Geçmişten Günümüze Gastronomi Bilimi: Bibliyometrik Analiz. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5/Special Issue2, 88-102.
- Hall, C. M. (2011). Publisher Perish? Bibliometric Analysis, Journal Ranking and The Assessment of Research Quality in Tourism. *Tourism Management*, 32 (1), 16-27.
- <https://www.extension.umn.edu/rsdp/community-and-local-food/introduction/what-is-local-food/> [Erişim Tarihi: 09.01.2017].
- Kart Gölge, Ü. (2016). Yerel Yiyeceklerin Gastronomi Turizmindeki Yeri ve Önemi: Anamur Örneği. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (23), 33-37.
- Kılıç, G.D. (2017). Turistlerin Her Şey Dahil Otellerde Yerel Yiyecek Tüketim Davranışları: Antalya’da Bir Araştırma. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.

- Kodaş, D. (2013). Yerli Ziyaretçilerin Yerel Yiyecek Tüketim Güdülerinin Belirlenmesi: Beypazarı Örneği. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Mouhammad, F. (2015). Hatay'ın Bazı Yöresel Ürünlerinden Mayaların İzolasyonu ve İzole Edilen Mayaların Bazı Probiyotik Özelliklerinin Araştırılması. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Mustafa Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Hatay.
- Nebioğlu, O. (2016). Yerel Gastronomik Ürünlerin Turizmde Kullanılmasını Etkileyen Faktörler. (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Orkun, N. D. (2009). Küreselleşmenin Değiştirdiği Yemek Kültürü: İstanbul Beyoğlu: 2002-2009. (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Öter, Ç. (2013). Van ve Çevresinde Yetiştirilen Bazı Yöresel Ürünlerde Doğal Radyoaktivite Seviyelerinin Belirlenmesi. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Yüzüncü Yıl Fen Bilimleri Enstitüsü, Van.
- Özel, Ç. H. ve Kozak, N. (2012). Turizm Pazarlaması Alanının Bibliyometrik Profili (2000-2010) ve Bir Atıf Analizi Çalışması. Türk Kütüphaneciliği, 26 (4), 715-733.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4 (2), 36-46.
- Šimić, M. L. ve Pap, A. (2016). Can food be a competitive advantage of Croatian tourism? Ekonomski Vjesnik/Econviwes, (1), 9-20.
- Sünbül, Ö. (2016). Yöresel Ürünlerin Pazarlanmasında E-Ticaret: Facebook'ta Bir Uygulama. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Nuh Naci Yazgan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri.
- Süngü, E. (2017). Turkish Food Culture As a Strategic Means In Turkey's National Publicity: An Analysis Of Turkish Airlines' Sky life Magazine. (Unpublished Phd. Thesis), Social Sciences Institute of Yeditepe University, Istanbul.
- 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 Issue 2, 345-354.
- Şengel, T., Karagöz, A., Çetin, G., İstanbullu Dinçer, F., Mugan Ertugral, S. ve Balık, M. (2015). Tourists' Approach to Local Food. Procedia – Social and Behavioral Sciences (195), 429 – 437.
- Şengül, S. ve Genç, K. (2016). Festival Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak Kültürünün Destekleyici Ürün Olarak Kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali Örneği. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (23), 79-89.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4/Special Issue1, 86-99.

- Şenol, M. (2016). Ankara İlinde Yöresel Besinlerin Pişirilme ve Saklanma Yöntemlerinin Araştırılması (Çamlıdere Örneği). (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Toksöz, D. ve Aras, S. (2016). Turistlerin Seyahat Motivasyonunda Yöresel Mutfakın Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4/Special Issue1, 174-189.
- Tonga, H. G. (2015). The Local Food Movement in The Works of Three American Nature Writers: Wendell Berry, Gary Paul Nabhan and Barbara Kingsolver. (Unpublished Master's Thesis). Social Sciences Institute of Hacettepe University, Istanbul.
- Usta, S. (2017). Bulancak (Giresun) Yöresinde Yemek Kültürünün Doğal Çevre İle İlişkisi. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Samsun.
- Uzunağaç, Ö. (2014). Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Yalçın, B. (2009). Yöresel Ürünlerin Pazarlanmasında E-Ticaretin Etkisinin İncelenmesine Yönelik Bir Araştırma. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- Yaşar, Z. (2009). Bölgesel Kalkınmada Yöresel Ürünlerin Kullanımı: Divle Tulum Peyniri Örneği. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.
- Yıldız, Ö. (2015). Turistik Çekim unsuru olarak yerel yiyecek-içecek üretiminin ekonomik sürdürülebilirliği: Kazdağı Örneği. (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Yılmaz, G. (2017a). Ulusal Turizm Kongrelerinde Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Alanı İle İlgili Yayınlanan Bildiriler Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Research*, 6 (1), 24-39.
- Yılmaz, G. (2017b). Restoranlarda Bahşiş ile ilgili yayınlanan makalelerin bibliyometrik analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14 (2), 65-79.
- Yurdigül, A. (2010). Kültür Endüstrisi Bağlamında Yemek Kültürü Eleştirisi. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Zağralı, A. ve Akbaba, A. (2015). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası'nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Yaşar University*, 10 (40), 6633-6644.