



International
**SOCIAL SCIENCES
STUDIES JOURNAL**



SSSjournal (ISSN:2587-1587)

Economics and Administration, Tourism and Tourism Management, History, Culture, Religion, Psychology, Sociology, Fine Arts, Engineering, Architecture, Language, Literature, Educational Sciences, Pedagogy & Other Disciplines in Social Sciences

Vol:5, Issue:49
sssjournal.com

pp.6376-6389
ISSN:2587-1587

2019
sssjournal.info@gmail.com

Article Arrival Date (Makale Geliş Tarihi) 30/09/2019 | The Published Rel. Date (Makale Yayın Kabul Tarihi) 16/11/2019
Published Date (Makale Yayın Tarihi) 16.11.2019

YEMEK KÜLTÜRÜ KONUSUNDA YAYINLANAN TEZLERİN BİBLİYOMETRİK PROFİLİ

BİBLİYOMETRİK PROFİLE OF THE THESIS PUBLISHED ON THE CULTURE OF FOOD

Öğr.Gör.Dr. Ömür ALYAKUT

Kocaeli Üniversitesi, Kartepe Turizm MYO, Kocaeli/Türkiye
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-5517-1881>



Article Type : Research Article/ Araştırma Makalesi

Doi Number : <http://dx.doi.org/10.26449/sss.1877>

Reference : Alyakut, Ö. (2019). "Yemek Kültürü Konusunda Yayınlanan Tezlerin Bibliyometrik Profili", International Social Sciences Studies Journal, 5(49): 6376-6389.

ÖZ

Bu çalışmada yemek kültürü konusunda yayınlanmış lisansüstü tezlerin çeşitli parametreler çerçevesinde bibliyometrik özelliklerini belirlemek amaçlanmıştır. Bu amaçla Yüksek Öğretim Kurumu'nun Ulusal Tez Merkezi resmi web sitesi "yemek kültürü" anahtar kelimesi ile taranmış ve 2000-2019 (ilk 9 ay) yıllarında yayınlanmış 45 tez çalışmaya dahil edilmiştir. Bu tezlerin; akademik düzeyi, yayımlandığı yıl, üniversite, enstitü, anabilim dalı, diğer anahtar kelimeleri, konuları, örneklem yöntemi, örneklem grubu, veri toplama aracı, danışman unvanları, sayfa sayılarına yönelik değişkenleri bibliyografik açıdan incelenmiş ve ilgili parametreler doğrultusunda frekans analizine tabi tutulmuştur. Sonuç olarak yemek kültürü konusunda yayınlanan tezlerin sıklıkla yüksek lisans tezi olduğu, yöresel ya da etnik yemek kültürlerinin açığa çıkarılması ve envanter oluşumuna katkı sağlama kapsamında ele alındığı tespit edilmiştir. Türk Dili ve Edebiyatı alanında en fazla yüksek lisans tezi yapıldığı, bu sıralamayı Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanının izlediği belirlenmiştir. Çalışmada, sıklıkla doküman incelemesi yapıldığı ve amaçlı örnekleme yönteminin kullanıldığı belirlenmiştir. Bu çalışma konunun disiplinlerarası özelliğini ortaya koyması bakımından önemlidir.

Anahtar Kelimeler: Kültür, Yemek, Yemek Kültürü, Lisansüstü Tezler, Bibliyometrik Araştırmalar.

ABSTRACT

In this study, it was aimed to determine bibliometric properties of graduate theses about food culture within the framework of various parameters. For this purpose, the official web site of the National Thesis Center of Higher Education Institution was searched with the keyword "food culture" and 45 theses published in 2000-2019 (first 9 months) were included in the study. Academic level, year of publication, university, institute, department, other keywords, subjects, sampling method, sample group, data collection tool, supervisor titles, page numbers of these theses were examined from bibliographic perspective and subjected to frequency analysis in accordance with related parameters. As a result, it has been determined that the theses published on food culture are often master's theses and they are handled within the scope of revealing local or ethnic food cultures and contributing to the formation of inventory. It was determined that the highest number of master's theses were made in the field of Turkish Language and Literature, followed by Gastronomy and Culinary Arts. In this study, it is determined that document analysis is frequently performed in these theses and purposive sampling method is used. This study is important in terms of revealing the interdisciplinary nature of the subject.

Key Words: Culture, Food, Food Culture, Graduate Theses, Bibliometric Research

1. GİRİŞ

Yemek kültürü, geniş bir perspektifle değerlendirilebilecek konulardan birisini oluşturmaktadır. Yemek, sadece damak tadı açısından önem taşıyan bir meta değildir; aynı zamanda zihinsel açıdan da önemli bir hareket alanıdır. Disiplinlerarası bir bakış açısıyla incelenmesi gereken yemek kültürü konusu; coğrafya, din, yerleşim biçimi, toplumsal etkileşim ve nüfusun yapısı gibi farklı birçok etmen tarafından şekillenmektedir. Dolayısıyla konunun antropoloji, tarih, psikoloji, sosyoloji, sağlık, iletişim, din,

gastronomi gibi disiplinler bağlamında araştırılması önemlidir. Çünkü yemek tarihi, geçmişe özgü bir bakış açısı kazandırmakla birlikte; kültür, sosyalleşme ve iletişim açısından farklı yöntem ve teorileri içermektedir (Çaycı, 2019, s.2). Bir bilim dalıyla ilgili alan yazınına ilişkin gerçekçi bir profili ortaya koyan bibliyometrik çalışmalar, yayınların kaydı, tanımı, sınıflaması ve nitel çözümlemesi hakkında bilgi vererek ilgili bilim dalına ait yazılı dokümanlar sağlayan bir yöntem olarak ele alınmaktadır. Bu tarz yapılan araştırmaların, sistematik çalışmayı kolaylaştırıcı veri bütünleri oluşturmak amacıyla, yazılı belgeleri araştıran, tanımlayan ve sınıflandıran bir çalışma alanı oluşturmakta olduğu ifade edilmektedir. Bibliyografik çalışmalar, elde edilen bilgi koleksiyonlarının bir özeti olduğu için bilgi dünyasının bir kesimine ulaşmayı sağlayan önemli birer araç olarak değerlendirilmektedir (Koç, 2014 aktaran Sünnetçioğlu vd., 2017). Son yıllarda yemek ve yemek kültürü çalışmaları, en hızlı büyüyen araştırma alanlarından birini oluşturmaktadır (Ichijo ve Ranta, 2016; Goody, 2013; Akarçay, 2016; Beşirli, 2012). Buradan hareketle bu çalışmada “yemek kültürü” konusunda hazırlanan lisansüstü tezlerin bibliyografik çalışmasını yapmak amaçlanmıştır. Bu amaçla 2000-2019 (ilk 9 ay) yılları arasında yapılan lisansüstü tezlerin genel görüntüsü sayısal verilerle ortaya koyulmaya çalışılmıştır. Bu kapsamda tezlerin akademik düzeyi, yayınlandığı yıl, üniversite, enstitü, anabilim dalı, diğer anahtar kelimeleri, konuları, örneklem yöntemi, örneklem grubu, veri toplama aracı, danışman unvanları, sayfa sayıları gibi değişkenler ele alınarak incelenmiştir. Yapılan literatür taramasında doğrudan “yemek kültürü” konusunda yapılan bibliyometrik çalışmalara rastlanamamıştır. Bu konudaki boşluğu doldurabilmek çalışmanın diğer bir amacını ve önemini oluşturmuştur. Böylece Çiçek ve Kozak’ın (2012) bibliyografik çalışmalar için belirttiği üzere; bu çalışmayla yemek kültürünün ilgili olduğu bilim alanları, çalışma konuları da belirlenerek gelişme çizgisi ortaya koyulmaya çalışılmıştır.

2. TEORİK ALTYAPI

2.1.Kültür – Yemek- Yemek Kültürü

Kültür kavramıyla ilgili çeşitli tanım ve yaklaşımlar bulunmaktadır. Bu kapsamda kültür, çok anlamlılık/alanlılık özelliğine sahip bir kavramdır. Kavramsal boyutta kültürü açıklayabilmek için, toplumların nesilden nesile aktardığı inanç, bilgi, duruş ve sezgi uygulamalarını tarihsel süreç içerisinde tanımak ve tanımlamak gerekmektedir (Limon, 2012, s.108; Özdemirci, 2004, s.6). Buna göre kültür kavramında iki önemli yaklaşım öne çıkmaktadır. İlk yaklaşıma göre kültür nesnelere, düşünce biçimlerinden ve davranışlardan oluşan bir “kalıttır”. Bu kalıt bir insan topluluğuna ve üyelerine bir kimlik kazandırmaktadır. Bu nesnelere, düşünce biçimlerinin ve davranışların sürekliliği veya düzenli aktarımı olduğunda o topluluğun bir kültürünün olduğu var demektir. Toplumdaki insanlar arasında süreklilik içeren bir araya geliş, birlikte yaşamak için ortaya konulan kurumlar kültürü oluşturmaktadır. Kültür, kolektif kimliğin sebebidir ve korunması gereken kapalı bir sistemdir. İkinci yaklaşıma göre ise kültür “bir toplumsal yapıdır”, kolektif kimliğin sonucu ve ürünüdür. Bu anlamda sürekli yenilenmektedir. Kültür, topluluklar arasında sınırları koruyan bir işleve de sahiptir. Günümüzde kültürleşme kavramı bu anlamda yeniden düşünülmektedir. Kültürleşme kavramından, bireyin ait olduğu grubun kurallarının yanı sıra kendi kültüründen olmayan dış kültürel katkıların yeniden yorumlanması süreci anlaşılmaktadır (Bourse ve Yücel, 2017, s.129130). Kültürün temelinde toplum vardır. Kültür bir toplumu oluşturan bireyleri ve onları birbirine bağlayan dilleri, dinleri, sanatları, töreleri, hukuk ve yönetim kurumlarını, üretim ve tüketim süreçlerini, gelenek ve görenekleri kapsamakta yani toplumu var eden tüm değerleri içine almaktadır (Limon, 2012, s.208). Kültürel bir edim olan yemek, bir toplumun kültürünü yansıtan önemli unsurlardan birisidir. Yemek kişisel ve toplumsal yönleriyle yaşanan fiziki ve kültürel coğrafyadan etkilenmektedir. Ayrıca yemek alışkanlıklarını belirleyen temel unsurlar arasında, yaşanan toplumun kültürel özellikleri, çevresel unsurları, toplumların birbirinden etkilenmeleri ve ekonomik durumları bulunmaktadır (Karaca ve Karacaoğlu, 2016, s.562). Bu bağlamda yemek kültürü geçmişten geleceğe aktarılan, köprü görevi üstlenen en zengin kültürel miraslardan biridir (Alyakut ve Üzümcü, 2017).

İnsanlık tarihiyle başlayan “yemek” ihtiyacı, insanoğlunun doğal, teknik ve sosyal zekasının bir ürünü olarak çeşitli malzemeleri, kültürel olarak bir bütün haline getirmesi sürecidir (Akarçay, 2016, s.18). Bu bağlamda yemek kültürü denilince; beslenmeyi sağlayan yemek, yiyecek, içecek çeşitleri, bunları hazırlama, pişirme, saklama ve tüketme süreci; bunlara bağlı mekan ve ekipman, beslenme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bütüncül ve özgün bir kültürel yapı anlaşılmaktadır (Erdek, 2011). Özellikle yiyeceklerin seçimi, hazırlanışı, tüketimi, sunumu, yemek zamanı ve porsiyon ölçüsü kısacası gelenek ve pratiklerin rol oynadığı yemek kültürü, genel olarak kültürel örüntüleri kapsamaktadır (Abdulrezzak, 2016, s.2).

Yemek genellikle yalnız yapılan bir eylem değil, sosyalleşmeden doğan ihtiyaç gereği birlikte yapılan kültürel bir eylemdir. Bu eylem avcılık ve toplayıcılıkla başlamakta önce küçük aletlerin sonra ateşin kullanımına uzanan tarihsel bir süreç izlemektedir (Akarçay, 2016, s.18). Modernleşmeyle birlikte sanayi devrimi, tarımın endüstrileşmesi ve küreselleşme sonucu yemek kültürü dünya çapında kitleselleşmeye başlamış, tek tipleşerek ‘‘mono-kültür’’ haline gelmiştir. Bunun sonucunda günümüzde beslenme ve yemek, büyük bir endüstriyel yapıya dönüşerek insan ilişkilerinin vazgeçilmez parçasını oluşturmuştur (Akarçay, 2016, s.18; Beardsworth ve Keil, 2011, s.40- 41). Böylece geleneksel yemek kültürü de değişime uğramıştır. Yukarıda da anlatıldığı üzere kültürün bir parçası olan yemek kültürü; disiplinlerarası bir alan olarak tarih, coğrafya, din, sosyoloji, antropoloji, gastronomi gibi bir çok bilim dalı tarafından araştırılması gereken önemli bir konudur. Yapılan literatür taramasında ‘‘yemek kültürü’’ konusunda doğrudan yapılmış bibliyometrik bir çalışmaya rastlanamamıştır. Ancak konuyla ilintili olduğu düşünülen bazı çalışmalara rastlanmıştır. Bu çalışmalara aşağıda yer verilmiştir. Sökmen ve Özkanlı (2018) Gastronomi Turizmi Alanyazının Gelişimi: Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisinde Yayımlanan Makaleler Üzerine Bir İnceleme, Sadık (2018) Kültür Turizmi Konulu Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Profili, Ayaz ve Türkmen (2018) Yöresel Yiyecekleri Konu Alan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi, Sünnetçioğlu ve arkadaşları (2017) Turizm Alanında Yazılmış Olan Gastronomiye İlişkin Tezlerin Bibliyometrik Profili, Aydın (2017) Yükseköğretim Kurulu Tez Merkezinde (YÖK) Yiyecek İçecek İşletmeciliği Alanında Kayıtlı Bulunan Tezlerin Bibliyometrik Analizi’ne yönelik çalışmalar öne çıkmaktadır. Genel olarak değerlendirildiğinde; turizm alanyazısı içinde (gastronomi-kültür turizmi) bibliyografik çalışmaların öne çıktığı görülmektedir.

3.ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi uygulanmıştır. Verilerin elde edilmesinde doküman incelemesi yapılmış ve araştırma sorularına en iyi yanıtı alabilmek için bibliyometrik analiz tekniği kullanılmıştır.

Bibliyometrik analiz; belirli bir alanda belirli bir dönemde ve belirli bir bölgede kişiler ya da kurumlar tarafından üretilmiş yayınların ve bu yayınlar arasındaki ilişkilerin sayısal olarak analizidir (<https://cabim.ulakbim.gov.tr>). Bibliyometrik araştırmalarda belgelerin ya da yayınların belirli özellikleri çözümlenerek bilimsel iletişime ilişkin bulgular elde edilmektedir. Bibliyometrik araştırmalar sayesinde hem herhangi bir konudaki en verimli araştırmacılar saptanır hem de bu araştırmalar arasındaki etkileşimin boyutları ortaya konulmaktadır. Bibliyometrik araştırmalar, çeşitli konularda ülkeler arasında, kurumlar arasında ya da ekoller arasında karşılaştırmalar yapılmasına da imkan sağlamaktadır (Al, 2008 aktaran Askeroglu, 2018, s.191).

3.1.Çalışmanın Amacı

Bu çalışmanın amacı; 2000-2019 yılları (ilk 9 ayı) arasında yayınlanan yemek kültürü ile ilgili lisansüstü tezlerin çeşitli parametreler çerçevesinde bibliyometrik özelliklerinin belirlenmesidir. Yemek kültürü konusunun genel özelliklerini ortaya koymak ve bu konuda çalışacak araştırmacılara kolaylık sağlamak araştırmanın bir diğer amacını oluşturmuştur.

3.2.Çalışma Grubu

Bibliyometrik analizin yapıldığı bu çalışmada 2000-2019 (ilk 9 ayı) yılları arasında yemek kültürü konusunda yayınlanan yüksek lisans ve doktora tezleri çalışma grubunu oluşturmuştur. İncelemeye alınan tezlere Yükseköğretim Kurulu’na (YÖK) bağlı Ulusal Tez Merkezi resmi web sayfası üzerinden erişilmiştir.

3.3.Veriler Toplama Araçları

Araştırma evreninin mümkün olduğunca tamamının temsili ile doğruluk payının artması ve daha anlamlı sonuçlar elde edilmesi amacıyla çeşitli şekillerde veri tabanı taraması yapılmıştır. Yemek kültürü, bir toplumun beslenme ve mutfak ile ilgili hayat tarzını yansıttığından; incelemenin yapılabilmesi için YÖK’ün tez tarama motorunda ‘‘mutfak kültürü ve beslenme kültürü’’ anahtar sözcükleriyle de tarama yapılmıştır. Bu nedenle çalışmada dil birliğinin sağlanması açısından beslenme ve mutfak kültürü kavramları da ‘‘yemek kültürü’’ kavramı içinde kullanılmıştır.

Yüksek Öğretim Kurumu’nun Ulusal Tez Merkezi resmi web sitesi 2000-2019 (ilk 9 ay) yılları arasında taranmış ve yayınlanmış 55 teze ulaşılmıştır. Bu tezlerden 10 tanesinin erişim izni olmadığından çalışmaya 45 tez dahil edilmiştir. Ulaşılan lisansüstü tezlerin bibliyometrik profilinin belirlenebilmesi için kullanılan parametreler arasında; akademik düzey, yayınlandığı yıl, üniversite, enstitü, anabilim dalı, diğer anahtar

kelimeler, konuları, örneklem yöntemi, örneklem grubu, veri toplama aracı, danışman unvanları, sayfa sayıları gibi değişkenler bulunmaktadır. Bu kapsamda çalışmada cevaplanmak istenen araştırma soruları aşağıdaki şekildedir.

- Lisansüstü tezlerin akademik düzeylerine göre dağılımı nedir?
- Lisansüstü tezlerin yayınlandığı yıllara göre dağılımı nedir?
- Lisansüstü tezlerin üniversitelere göre dağılımı nedir?
- Lisansüstü tezlerin enstitülere göre dağılımı nedir?
- Lisansüstü tezlerin anabilim dalına göre dağılımı nedir?
- Lisansüstü tezlerin diğer anahtar kelimelerine göre dağılımı nedir?
- Lisansüstü tezlerin konularına göre dağılımı nedir?
- Lisansüstü tezlerde kullanılan araştırma yönteminin dağılımı nedir?
- Lisansüstü tezlerin örneklem yöntemine göre dağılımı nedir?
- Lisansüstü tezlerin örneklem grubuna göre dağılımı nedir?
- Lisansüstü tezlerin veri toplama araçlarına göre dağılımı nedir?
- Lisansüstü tezlerin danışman unvanlarına göre dağılımı nedir?
- Lisansüstü tezlerin sayfa sayılarına göre dağılımı nedir?

3.4. Veri Analiz Yöntemi

Lisansüstü tezlerin incelenmesinde kullanılan ve yukarıda belirtilen değişkenler bibliyografik açıdan incelenmiştir. Söz konusu parametrelere ilişkin verilerin yüzdeler ve sıklık değerleri hesaplanmıştır. Elde edilen veriler yorumlanmıştır. Çalışmada YÖK Ulusal Tez Merkezi'nin <https://tez.yok.gov.tr> internet adresinden ulaşılan kayıtlarda 25.09.2019 / 30.09.2019 tarihleri arasında yapılan taramaların sonuçları esas alınmıştır.

Çalışmanın geçerlilik ve güvenilirliğini artırmak için iki uzman görüşüne başvurulmuş, çalışmanın ayrıntıları ve bulguları uzman kişiye aktarılarak değerlendirilmesi istenmiştir. Ardından alınan geri bildirim sonucu düzeltmeler yapılarak çalışmaya son şekli verilmiş ve araştırmanın niteliği artırılarak geçerlik ve güvenilirliğe katkı sağlanmıştır.

4. ARAŞTIRMANIN BULGULARI

Yüksek Öğretim Kurumu (YÖK) Ulusal Tez Tarama Merkezi'nin resmi web adresinde 2000-2019 (ilk 9 ay) yılları arasında toplam 37 yüksek lisans, 8 doktora tezi olmak üzere 45 lisansüstü tez yapılmıştır. Araştırma doğrultusunda bu tezlerin tamamı incelenmiştir. İncelemelere yönelik bulgular aşağıda verilmiştir.

Tablo 1: Lisansüstü Tezlerin Akademik Düzeylerine Göre Sayısal ve Yüzdeler Dağılımı

Akademik Düzey	Sayı	Yüzde (%)
Yüksek Lisans	37	83,0
Doktora	8	17,0
Toplam	45	100

Tablo 1'de lisansüstü tezlerin akademik düzeylerinin dağılımı verilmiştir. Buna göre; 37 yüksek lisans (%83,0) ve 8 doktora tezi (%17,0) olmak üzere toplam 45 (%100) tez yapıldığı, akademik düzeyler arasında en fazla yüksek lisans tezinin yapıldığı dikkat çekmektedir.

Tablo 2: Lisansüstü Tezlerin Yıllara Göre Sayısal ve Yüzdeler Dağılımı

Yıl	Yüksek Lisans		Doktora	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
2000	1	2,7	-	-
2002	1	2,7	-	-
2006	3	8,1	-	-
2007	2	5,4	-	-
2008	1	2,7	-	-
2009	2	5,4	1	12,5

2010	2	5,4	1	12,5
2011	4	10,9	-	-
2012	2	5,4	2	25,0
2014	1	2,7	-	-
2015	1	2,7	-	-
2016	2	5,4	-	-
2017	4	10,9	2	25,0
2018	8	21,5	1	12,5
2019	3	8,1	1	12,5
Toplam	37	100	8	100

Lisansüstü tezlerin yıllara göre dağılımı tablo 2’de verilmiştir. Tabloda; 2001-2002 yılları arasında yemek kültürü konusunda lisansüstü teze rastlanılmadığı gibi 2002-2006 ve 2012-2013 yılları arasında da lisansüstü teze rastlanılmadığı görülmektedir. Tabloya göre; en fazla yüksek lisans tezinin 2018 yılında (%21,5) yayınlandığı, her iki akademik düzeyde de en fazla (%34,0) tezin yine 2018 yılında yapıldığı karşımıza çıkmaktadır. Yemek kültürü konusunda doktora tezi çalışmalarının 2009 yılından önce ele alınmadığı, en fazla doktora tezinin (%25,0) 2012 ve 2017 yıllarında yapıldığı görülmektedir. Doktora alanında yapılan tezlerin 2017-2019 (ilk 9 ay) yılları arasında düzenli olarak her yıl yapıldığı ancak tez sayısının az olduğu dikkat çekmektedir.

Tablo 3: Lisansüstü Tezlerin Yapıldığı Üniversiteler ve Enstitülere Göre Sayısal ve Yüzdeler Dağılımı

Üniversite	Yüksek Lisans		Doktora	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Sakarya Üniversitesi	6	16,2	-	-
Gaziantep Üniversitesi	4	10,9	-	-
İstanbul Üniversitesi	3	8,1	-	-
Marmara Üniversitesi	1	2,7	2	25,0
Gazi Üniversitesi	2	5,4	-	-
Selçuk Üniversitesi	2	5,4	-	-
Atatürk Üniversitesi	2	5,4	-	-
Ondokuz Mayıs Ün.	2	5,4	-	-
İstanbul Okan Ün.	2	5,4	-	-
İstanbul Teknik Ün.	1	2,7	1	12,5
Anadolu Üniversitesi	1	2,7	-	-
Akdeniz Üniversitesi	1	2,7	-	-
Yeditepe Üniversitesi	-	-	1	12,5
Ankara Üniversitesi	1	2,7	-	-
Beykent Üniversitesi	1	2,7	-	-
Ege Üniversitesi	1	2,7	-	-
Dokuz Eylül Ün.	-	-	1	12,5
Bahçeşehir Üniversitesi	1	2,7	-	-
Hacettepe Üniversitesi	1	2,7	-	-
Kırıkkale Üniversitesi	1	2,7	-	-
Düzce Üniversitesi	1	2,7	-	-
İstanbul Arel Ün.	1	2,7	-	-
İstanbul Bilgi Ün.	-	-	1	12,5
Işık Üniversitesi	-	-	1	12,5
İstanbul Ticaret Ün.	-	-	1	12,5
Yıldız Teknik Ün.	1	2,7	-	-
Erciyes Üniversitesi	1	2,7	-	-
Toplam	37	100	8	100
Enstitü	Yüksek Lisans		Doktora	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Sosyal Bilimler Enstitüsü	33	89,2	7	87,5
Fen Bilimleri Enstitüsü	2	5,4	1	12,5
Sağlık Bilimleri	1	2,7	-	-
Türkiyat Araş. Enstitüsü	1	2,7	-	-
Toplam	37	100	8	100

Lisansüstü tezlerin yapıldığı üniversitelere göre dağılım tablo 3'te verilmiştir. Tabloda, 27 farklı üniversitede yemek kültürü konusunda tez hazırlandığı karşımıza çıkmaktadır. En fazla yüksek lisans tezi (%16,2) Sakarya Üniversitesi'nde hazırlanırken bu sıralamayı Gaziantep Üniversitesi (%10,9) ve İstanbul Üniversitesi (%8,1) takip etmektedir. Doktora tezinin ise en fazla (%25,0) Marmara Üniversitesi'nde hazırlandığı görülmektedir. Lisansüstü tezlerin yapıldığı enstitülerin dağılımı değerlendirildiğinde; en fazla (%89,2) yüksek lisans ve (%87,5) doktora tezlerinin sosyal bilimler enstitüsünde yayınlandığı karşımıza çıkmaktadır. Bu sıralamayı fen bilimleri enstitüsü (YL:%5,4 doktora:%12,5) takip etmektedir. Sağlık bilimleri ile Türkiyat araştırmaları enstitülerinde 1'er adet (%2,7) yüksek lisans tezi yapıldığı, doktora tezinin ise yapılmadığı dikkat çekmektedir.

Tablo 4: Lisansüstü Tezlerin Yapıldığı Anabilim Dallarının Sayısal ve Yüzdeler Dağılımı

Anabilim Dalı	Yüksek Lisans		Doktora	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Türk Dili ve Edebiyatı	6	16,2	-	-
Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Gastronomi	5	13,6	-	-
Tarih	3	8,1	-	-
Medya- İletişim-Kültürel Çalışmalar	1	2,7	2	25,0
Arkeoloji	2	5,4	1	12,5
İletişim Bilimleri	-	-	2	25,0
Sosyoloji	2	5,4	-	-
Çocuk Gel. ve Ev Yön. (Beslenme Eğitimi)	2	5,4	-	-
Beslenme ve Diyetetik	2	5,4	-	-
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	2	5,4	-	-
Radyo Televizyon Sinema	2	5,4	-	-
Müzecilik	2	5,4	-	-
Endüstri Ürünleri Tasarımı	1	2,7	1	12,5
Güzel Sanatlar	1	2,7	-	-
Sanat Bilimi	-	-	1	12,5
Sanat Tarihi	1	2,7	-	-
Seramik Ana Sanat	1	2,7	-	-
İslam Tarihi ve Sanatları	1	2,7	-	-
Türk Tarihi	1	2,7	-	-
Felsefe	-	-	1	12,5
Ev Ekonomisi	1	2,7	-	-
Coğrafya	1	2,7	-	-
Toplam	37	100	8	100

Lisansüstü tezlerin anabilim dalına göre dağılımı tablo 4'te verilmiştir. Tabloda en fazla (%16,2) Türk Dili ve Edebiyatı alanında yüksek lisans tezi yapıldığı, bu sıralamayı Gastronomi ve Mutfak Sanatları (%13,6), Tarih (%8,1), Sosyoloji, Beslenme Eğitimi, Arkeoloji, Beslenme ve Diyetetik, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik, Radyo-TV-Sinema ve Müzecilik (%5,4) alanlarında yapılan yüksek lisans tezlerinin izlediği görülmektedir. Tabloya göre; İletişim Bilimleri ve Medya Çalışmalarında en fazla doktora tezi (%25,0) yapıldığı karşımıza çıkmaktadır. Özellikle Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik alanlarında doktora tezinin olmadığı dikkat çekmektedir.

Tablo 5: Lisansüstü Tezlerde Kullanılan Diğer Anahtar Kelimelerin Sayısal ve Yüzdeler Dağılımları

Diğer Anahtar Kelimeler	Yüksek Lisans		Doktora	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Yemek/Gıda/Besin	17	23,9	1	5,9
Mutfak	8	11,3	2	11,65
Kültür	5	7,0	-	-
Sofra Adabı/Sofra Kültürü	4	5,6	1	5,9
Türk Mutfağı/Türk Mutfak Kültürü	5	7,0	-	-
Gastronomi/Gastronomi Turizmi	3	4,3	1	5,9
Yemek Kapları/Mutfak Kapları	2	2,8	1	5,9
Küreselleşme	1	1,4	2	11,65
Saray Mutfağı/Osmanlı Mutfağı	3	4,3	-	-
Yöresel Yemekler	3	4,3	-	-
Toplumsal Değişim/Dönüşüm	3	4,3	-	-
Dışarıda Yemek	2	2,8	-	-
Gıda ve Çevre	2	2,8	-	-

Yerelleşme, Küyerelleşme	-	-	1	5,9
Hızlı Yemek	-	-	1	5,9
Ticaret	1	1,4	-	-
Kültür Endüstrisi	-	-	1	5,9
Tüketim Kültürü	1	1,4	-	-
Yemek Sosyolojisi	1	1,4	-	-
Toplumsal Ayrım	1	1,4	-	-
Ülke Tanıtımı	-	-	1	5,9
Kültürlenme	-	-	1	5,9
Günlük Hayat/Sosyal Hayat	1	1,4	-	-
Türk Modernleşmesi	1	1,4	-	-
Turizm Ürünü	1	1,4	-	-
Kültür Coğrafyası	1	1,4	-	-
Kültürel Etkileşim	1	1,4	-	-
Somut Olmayan Kültürel Miras	-	-	1	5,9
Mutfak Mirası	-	-	1	5,9
Dijital Kültür	-	-	1	5,9
Yemek Tarihi	1	1,4	-	-
Mutfak Müzeleri	1	1,4	-	-
Yemek Sahneleri	-	-	1	5,9
Rasyonelleşme	1	1,4	-	-
Sürdürülebilirlik	1	1,4	-	-
Toplam	71	100	17	100

Tablo 5’te lisansüstü tezlerde kullanılan diğer anahtar kelimelerin dağılımı verilmiştir. Tabloya göre; yüksek lisans tezlerde en fazla (%23,9) kullanılan diğer anahtar kelime ‘yemek/gıda/besin’ olurken, bu kelimeyi %11,3 oranıyla ‘mutfak’, ve %7,0 oranıyla ‘kültür’ takip etmektedir. Doktora tezlerinde ise en fazla (%12,9) ‘küreselleşme’ ve ‘mutfak’ kelimelerinin kullanıldığı görülmektedir.

Tablo 6: Lisansüstü Tezlerin Konularına Göre Sayısal ve Yüzdeler Dağılımı

Konu	Yüksek Lisans		Doktora	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Yemek Kültürü ve Envanter Oluşturma	15	35,6	1	10,0
Küreselleşme-Kültür Endüstrisi ve Yemek Kültürüne Etkileri (Dönüşüm ve Değişim)	5	11,8	3	30,0
Seyahatnamelerde Osmanlı İmparatorluğu’nun Hayatı: Kadınlar ve Yemek Kültürü, İnançları, Örf Adetler	6	14,3	-	-
Türk Mutfağı	3	7,1	1	10,0
Resim /Fotoğraflar/ Medyada Yemek Kültürü	2	4,8	1	10,0
Türk Yemek Kültüründe Seramik Kaplar/Kaplar	2	4,8	-	-
Osmanlı İmparatorluğu Döneminde (19.yy.) Saray Yemek Mobilyaları	1	2,4	1	10,0
Yemek Kültürü Müzesi	2	4,8	-	-
Mutfak ve Din	-	-	1	10,0
Saray Mutfağı/Osmanlı Mutfağı	2	4,8	-	-
Sofra Adabı	2	4,8	-	-
Yemek Kültürü ve Doğal Çevre İlişkisi	2	4,8	-	-
Stratejik Bir araç Olarak Yemek Kültürü-Göstergebilim	-	-	1	10,0
Mutfak Mirası Kültür Politikaları ve Online Temsil	-	-	1	10,0
Toplam	42	100	10	100

Tablo 6’da lisansüstü tezlerin konularına göre dağılımı verilmiştir. Tabloda en fazla (%35,6) yemek kültürü ve envanter oluşturma konularının yüksek lisans tezlerinde çalışıldığı dikkat çekmektedir. Bu sıralamayı; seyahatnamelerde Osmanlı/Saray mutfağı (%14,3), küreselleşme, kültür endüstrisi bağlamında değişen yemek kültürü (%11,8) konularının izlediği görülmektedir. Doktora tez konuları arasında ise; küreselleşme ve kültür endüstrisinin yemek kültürüne etkilerinin incelendiği tezlerin daha fazla (%11,8) hazırlandığı dikkat çekmektedir. Özellikle sosyal medya ve görsel kültür çalışmalarının doktora tezlerinde ağırlıklı çalışıldığı öne çıkmaktadır.

Tablo 7: Lisansüstü Tezlerde Kullanılan Araştırma Yaklaşımı ve Örneklem Yöntemine Göre Sayısal ve Yüzdeler Dağılımı

Araştırma Yaklaşımı	Yüksek Lisans		Doktora	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Nitel Araştırma Yöntemi	20	54,1	3	37,5
Kavramsal İnceleme (Derleme)	12	32,4	2	25,0
Nicel Araştırma Yöntemi	3	8,1	-	-
Karma Yöntem (Nitel-Nicel yöntem birlikte)	2	5,4	3	37,5
Toplam	37	100	8	100
Örneklem Yöntemi	Yüksek Lisans		Doktora	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Belirtilmemiş	27	73,0	3	37,5
Amaçlı Örneklem	7	18,9	5	62,5
Elverişlilik Örneklemesi	1	2,7	-	-
Sistemik Örneklem	1	2,7	-	-
Tam Sayı Örnekleme	1	2,7	-	-
Toplam	37	100	8	100

Tablo 7’de lisansüstü tezlerde tercih edilen araştırma yönteminin dağılımı verilmiştir. Tabloda, yemek kültürü konusu yüksek lisans tezlerinde en fazla (%54,1) nitel araştırma yöntemi kullanıldığı görülmektedir. Kavramsal incelemeler (%32,4) ikinci en fazla tercih edilen yöntem olmaktadır. Nicel (%8,1) ve karma yöntemlerin (%5,4) ise daha az kullanıldığı dikkat çekmektedir. Doktora tezlerin de; daha kapsamlı ve güçlü veriler elde etmek için karma (nitel-nicel) araştırma yöntemleri ile derinlemesine bilgi edinmek için nitel araştırma (%37,5) yöntemlerinin öncelikli tercih edildiği tabloda karşımıza çıkmaktadır. Yemek kültürü konusunda doktora tezlerinde ise nicel araştırma yöntemlerinin kullanılmadığı görülmektedir. Tablodan da anlaşıldığı gibi üzere lisansüstü tezlerin bir çoğunda örneklem yöntemine yönelik bilgilerin eksik verildiği görülmektedir. Bu kapsamda en fazla (%73,0) yüksek lisans tezlerinde örneklem yönteminin eksik verildiği karşımıza çıkmaktadır. Ancak bu tezlerde örneklem seçimiyle ilgili yapılan açıklamalardan genellikle amaçlı örneklem yöntemi kullanıldığı kanaati oluşmuştur. Bunun yanı sıra tabloda, nitel araştırmalarda sık kullanılan amaçlı örneklem yönteminin doktora tezlerinde en fazla (%62,5) tercih edilen örneklem yöntemi olduğu yer almaktadır.

Tablo 8: Lisansüstü Tezlerde Kullanılan Örneklem Grubu ve Veri Toplama Araçlarına Göre Sayısal ve Yüzdeler Dağılımı

Örneklem Grubu	Yüksek Lisans		Doktora	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Dokümanlar (kitap, gazete, dergi, seyahatname, katalog, koleksiyon, resim, beyit, şiir)	23	57,5	3	60,0
Halk	8	20,0	1	20,0
İşletmeler (restoranlar)	2	5,0	-	-
Aşçılar	2	5,0	-	-
Web siteleri, online videolar	2	5,0	-	-
Kamu Kurumları	1	2,5	-	-
Yemekler	1	2,5	-	-
Öğrenciler	1	2,5	-	-
Sosyal Medya Gurmeleri ve Takipçileri	-	-	1	20,0
Toplam	40	100	5	100
Veri Toplama Araçları	Yüksek Lisans		Doktora	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Basılı Materyaller	24	51,1	8	66,6
Görüşme	11	23,4	-	-
Gözlem	9	19,1	2	16,7
Video, film	3	6,4	2	16,7
Toplam	47	100	12	100

Lisansüstü tezlerde kullanılan örneklem grubuna yönelik dağılımı tablo 8’de verilmiştir. Her iki akademik düzeyde yapılan tezlerde örneklem grubunu en fazla (YL %57,5, doktora %60,0) doküman incelemesinin oluşturduğu görülmektedir. Her iki akademik düzeyde en fazla tercih edilen (%20,0) diğer örneklem grubu ise yerel halktır. Bunların yanı sıra yüksek lisans tezlerinde restoranlar, aşçılar, web siteleri (%5,0), doktora tezlerinde sosyal medya kullanıcıları (%20,0) örneklem grubunda yer almaktadır. Yayımlanan tezlerde her iki akademik düzeyde en yüksek oranda (YL:%51,1, doktora:%66,6) basılı materyaller veri toplama aracı olarak kullanılmakta, bunu gözlem (YL:%19,1, doktora:%16,7) video ve film (YL:%6,4, doktora:%16,7) takip etmektedir. Yüksek lisans düzeyinde ise; görüşme ikinci sırada (%23,4) kullanılan veri toplama aracı olmaktadır.

Tablo 9: Lisansüstü Tezlerin Danışman Unvanlarına Göre Sayısal ve Yüzdeler Dağılımı

Danışman Ünvanı	Yüksek Lisans		Doktora	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Dr. Öğretim Üyesi (Yrd.Doç.Dr.)	20	54,1	-	-
Prof. Dr.	9	24,2	6	75,0
Doç. Dr.	5	13,6	2	25,0
Öğretim Görevlisi (Dr)	3	8,1	-	-
Toplam	37	100	8	100
Sayfa Sayıları	Yüksek Lisans		Doktora	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
0-100	6	16,2	-	-
101- 200	22	59,3	-	-
201- 300	5	13,6	3	37,5
301- 400	4	10,9	5	62,5
Toplam	37	100	8	100

Tablo 9’da lisansüstü tezlerin danışman unvanlarına göre dağılımı verilmiştir. Tabloda; yüksek lisans tezi yöneten danışmaların en fazla (%54,1) Dr. Öğr. Üyesi (Yrd. Doç. Dr) unvanına sahip olduğu, doktora tezi hazırlatan danışmaların ise en fazla (%75) Prof. Dr. unvanına sahip olduğu karşımıza çıkmaktadır. Yüksek lisans tezi yöneten unvanlar içinde Öğretim Görevlisi bulunması da dikkat çekicidir. Ayrıca Dr. Öğr. Üyesi unvanına sahip olan danışmanların doktora tezi yönetmediği dikkat çekmektedir. Lisansüstü tezlerin sayfa sayılarına ait dağılım tabloya göre değerlendirildiğinde, yüksek lisans tezlerinin en fazla (%59,3) 101-200 sayfadan oluştuğu, doktora tezlerinin ise en fazla (%62,5) 301-400 sayfadan oluştuğu yer almaktadır.

5.TARTIŞMA VE SONUÇ

Yüksek Öğretim Kurumu (YÖK) Ulusal Tez Tarama Merkezi’nin resmi web adresinde 2000-2019 (ilk 9 ay) yılları arasında yapılan lisansüstü tezler değerlendirildiğinde; 37 (%83,0) yüksek lisans, 8 (%17,0) doktora tezi olmak üzere toplam 45 (%100,0) lisansüstü tez yapıldığı tespit edilmiştir. Üniversitelerde yüksek lisans öğrencilerinin sayısı doktora öğrencilerinden fazla olduğu dikkate alındığında, bu sonuç bilgiyi destekler niteliktedir. Ayrıca yüksek lisans düzeyinde yemek kültürü konusunun daha fazla ilgi gördüğü ve çalışıldığı da değerlendirilebilir.

Lisansüstü tezler yapıldığı yıllara göre incelendiğinde; 2000 yılından itibaren (daha önceki yıllar da gözden geçirilmiştir) yemek kültürü konusunun ilk kez çalışılmaya başlandığı ve artarak devam ettiği sonucuna ulaşılmıştır. Yine yemek kültürü konusunun özellikle 2017-2018-2019 (ilk 9 ay) yılları itibarıyla (geçen yıllara oranla) daha fazla oranda hem yüksek lisans (%40,5) hem de doktora tezlerinde (%50,0) çalışıldığı ortaya koyulmuştur. Şahin ve arkadaşları (2018) Gastronomi alanında yaptıkları bibliyometrik çalışmada 2014 yılı ve sonrasında yemek-gıda konularının ele alındığı çalışmaların arttığını, Güzeller ve Çeliker de (2017) yapılan benzer çalışmada yemek-gıda konusunun çalışıldığı Gastronomi alanında en çok çalışma yapılan yılın 2016 olduğunu tespit etmiş ve 2000 yılı itibarıyla bu alanda çalışmaların başladığını ve artarak devam ettiğini belirlemiştir. Bu tespitler çalışmanın bulgularıyla da uyumlu bulunmuştur. Böylece konunun akademik düzeyde ele alındığı, gündemde tutulduğu ve daha görünür ve bilinir olmasının sağlandığı ortaya koyulmuştur. Özellikle son yıllarda küreselleşme karşıtı olarak ortaya çıkan küyerelleşme-yerelleşme/orjine dönme eğilimleri tüm dünya ile birlikte Türkiye’de de ‘‘geleneksel yemekler’’ ve ‘‘bu yemeklerin sürdürülebilirliği’’ konularında farkındalığı artırmış ve konuyu gündemde tutmuştur (Gürsoy, 2016; Akarçay, 2016; Tokalak, 2018; Kanık, 2019). Somut Olmayan Kültürel Miras kapsamında da dikkat çekilen ‘‘geleneksel yemekler ve bu yemeklerin gelecek kuşaklara aktarımı’’ konusu ‘‘yemek kültürü’’ çalışmalarına olan ilgiyi artırmıştır.

Yemek kültürü konusunun Sakarya Üniversitesi (%16,2) ile Gaziantep Üniversitesi’nde (%10,9) daha fazla oranda çalışıldığı ve özellikle yüksek lisans düzeyinde tez hazırlandığı tespit edilmiştir. Her iki üniversitede de ‘‘Gastronomi ve Mutfak Sanatları’’ bölümünün bulunması, ‘‘yemek kültürü’’ konusunun turizm alanyazısı içinde ele alındığını ortaya koymuştur. Şahin ve arkadaşları (2018) ile Sünnetçioğlu ve arkadaşları (2017), Gaziantep Üniversitesi’nde sıklıkla Gastronomi alanında konunun ele alındığını belirlemiştir. Bu bulgular bir birini destekler niteliktedir. Çalışmada ilk doktora tezinin en fazla oranla (%25,0) Marmara Üniversitesi’nde disiplinler arası yaklaşımla hazırlandığı tespit edilmiştir. Yeme alışkanlıkları, tüketilen besinler, sunuş biçimleri, sofrada adabı, tarihsel süreç içerisinde gelişen ve değişen kurallar, tutulan kayıtlar, endüstrileşme gibi unsurlar yemek yeme kültürünü sosyal boyut içerisinde incelenme gereksinimini doğurmuştur (Abdulrezzak, 2014). Bu nedenle yemek kültürü konusunun

disipliner arası bir yaklaşımla çalışılması, geçmişten günümüze kültürlerin ve yemeklerin izini sürmesi açısından önem arz etmektedir.

Çalışmada ‘‘Yemek kültürü’’ konusunun sosyal boyutuyla öne çıktığı bu kapsamda en yüksek oranda (YL %89,2- doktora %87,5) Sosyal Bilimler Enstitülerinde çalışıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu sıralamayı Fen Bilimleri Enstitüleri (%5,4) ve Sağlık Bilimleri Enstitüleri (%2,7) takip etmiştir. Yemek kültürü; kimya, biyoloji gibi fen bilimlerinden, Tıp, Beslenme ve Diyetetik gibi sağlık bilimlerinden katkı almakta aynı zamanda bu alanlara katkı sağlamaktadır. Dolayısıyla çalışmanın bulguları, konunun disiplinlerarası özelliğini de ortaya koymuştur.

Yemek kültürü konusunun yüksek lisans tezleri içinde en fazla oranda (%16,2) Türk Dili ve Edebiyatı anabilim dalı kapsamında ele alındığı, bu sıralamayı Gastronomi ve Mutfak Sanatları (%13,6) anabilim dalının takip ettiği belirlenmiştir. Şahin ve arkadaşları (2018) özellikle turizm alanyazısı içinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları ana bilim dallarında benzer konuların çalışıldığını belirlemiş ve bu bulgular çalışma sonuçlarını desteklemiştir. Doktora tezleri kapsamında en fazla oranda (%50) iletişim alanyazısı içinde Medya ve İletişim Bilimlerine ait çalışmaların konuyu öncelendiği tespit edilmiştir. İletişim ve bilgi teknolojilerinin geliştiği günümüzde, medyanın yemek kültürü değişimindeki rolünün dikkat çektiği ve lisansüstü tezlere yansıdığı saptanmıştır. Çalışmada ‘‘yemek kültürü’’ dışında kullanılan diğer anahtar kelimelerin; her iki akademik düzeyde en yüksek oranla yemek/gıda/besin (%29,8) ve mutfak (%22,95) kelimeleri olduğu bu sıralamayı gastronomi turizmi (%10,2) kelimesinin takip ettiği belirlenmiştir. Doktora programlarında ise küreselleşme (11,65) kelimesinin yüksek oranda kullanıldığı saptanmıştır. Çalışılan konular değerlendirildiğinde; yüksek lisans tezlerinde yöresel ve etnik yemek kültürlerin öncelendiği ve mutfak envanteri oluşturmaya yönelik arşiv çalışmaları yapıldığı tespit edilmiştir. Böylece mutfak mirasına sahip çıktığı belirlenmiştir. Çalışılan diğer konu ise Seyahatnamelerde Osmanlı İmparatorluğu’nun yaşamıdır. Bu kapsamda Osmanlı İmparatorluğu’nun yemek kültürü (%14,3) irdelenmiş böylece unutulmaya yüz tutmuş yemekler gün yüzünü çıkarıldığı gibi saray sofrası adabı da ele alındığı saptanmıştır. Diğer konular ise; yemeklerin hazırlanmasında ve servisinde kullanılan kaplar, mobilyalar, örf ve adetler, yemeğin sosyal-kültürel ve ideolojik işlevine yönelik çalışmalardır. Yine yemeğin çevreyle ilişkisi ve görseelliğinin verdiği haz da çalışma konusu olarak ele alınırken, son yıllarda somut olmayan kültürel miras kapsamında ele alınan yemek ve yemek kültürüne yönelik kültür politikalarının çalışıldığı da saptanmıştır. Doktora tezlerinde ise en yüksek oranda (%30,0) küreselleşme - kültür endüstrisi –tüketim kültürü konularına yoğunlaşıldığı belirlenmiştir. Günümüzün küreselleşen dünyasında medyanın da etkisiyle geleneksel yemeklerin fast food tarzı yemeklerle yer değiştirmesi kültürel yozlaşmayı da getirdiğinden yemek kültürü konusunun tüketim kültürü, kültür endüstrisi bağlamında derinlemesine incelendiği tespit edilmiştir. Bu incelemelere; yemek kültüründeki değişimin ideolojik, sınıf temelli nedenleri, tüketim kültüründe meta haline gelen yemeğin nesneleşerek özgünlüğünü kaybetmesi bu kapsamda sadece yemeğin değil kültürün de değişime uğraması neden olarak gösterilebilir.

Lisansüstü tezlerde kullanılan araştırma yöntemi değerlendirildiğinde; yemek kültürü konusunu derinlemesine incelemek amacıyla nitel araştırma yaklaşımının en fazla oranda (YL:%54,1, doktora:%37,5) benimsendiği tespit edilmiştir. Böylece yemek kültürünün sosyal yönlerinin ele alındığı ve konunun doğal ortamında bütüncül bir bakış açısıyla ortaya koyulmaya çalışıldığı saptanmıştır. Son yıllarda bilimsel araştırmalarda değişen paradigma doğrultusunda nitel araştırmalara artan eğilimin, yemek kültürü konusunda da kendini gösterdiği, çalışma bulgularıyla desteklenmiştir. İkinci derecede benimsenen yöntemin kavramsal inceleme (YL:%32,4, doktora:%25,0) olduğu belirlenmiştir. Kavramsal inceleme yöntemiyle yemek kültürü konusunun alt yapısının oluşturulmaya çalışıldığı düşünülmüştür. Doktora tezlerinde ise en fazla oranda (%37,5) karma çalışmalara yer verildiği böylece yemek kültürü konusunun niceliksel ve niteliksel olarak birbirini destekleyecek şekilde daha kapsamlı araştırıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Kullanılan örneklem yöntemleri içinde en yüksek oranda (YL:%18,9; doktora:%62,5) nitel araştırmalarda sıklıkla kullanılan amaçlı örneklem yönteminin, örneklem grubu olarak dokümanların (kitap, şiir, fotoğraf vb.) (YL ve doktora %20,0) kullanıldığı tespit edilmiştir. Kullanılan veri toplama araçlarının ise en yüksek oranda (YL:%51,1, doktora:%66,6) basılı materyallerden oluştuğu, bunu görüşme ve gözlemin izlediği saptanmıştır.

Sonuç olarak bu çalışma, yemek kültürü konusunun disiplinlerarası özelliğini ortaya koyması bakımından önem arz etmektedir. Çalışma lisansüstü tezlerle sınırlı olduğundan konuya katkı sağlamak için makale, bildiri ve konuyla ilgili kitapların da dahil edileceği yeni çalışmalar yapılması yararlı olacaktır. Ayrıca ulusal ve uluslararası düzeyde yapılan çalışmaların kıyaslanmasına yönelik yapılacak yeni çalışmalar da yemek kültürü konusuna ayrıntılı yaklaşımlar getirmesi bakımından önemli görülmüştür.

KAYNAKLAR

- Abdulrezzak, A. O. (2016). Sosyo-Kültürel Bağlamda Yemek ve İletişim, 25-27 Mayıs, Bakü: *III. Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Sempozyumu*
- Akarçay, E. (2016). *Beslencenin Sosyolojisi: Orta Sınıf(ların) Yeme İçme ve Eğlence Örüntüleri*, Ankara: Phoenix Yayınları
- Alyakut, Ö. ve Üzümcü Polat, T. (2018). Gastronomi Turizmi Bağlamında Kandıra Beslenme Kültürü ve Unutulmaya Yüz Tutmuş Lezzetleri Goncaaydın Köyü Örneği, *International Symposium On Çoban Mustafa Paşa And History-Culture Of Kocaeli IV Proceedings*, Kocaeli: Kocaeli Büyükşehir Belediyesi, Kültür ve Sosyal İşler Dairesi Başkanlığı Yayınları No: 42
- Ayaz, N. ve Türkmen, M. B. (2018). Yöresel Yiyecekleri Konu Alan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 2 (1): 22-38
- Aydın, B. (2017). Yükseköğretim Kurulu Tez Merkezinde (Yöktez) Yiyecek İçecek İşletmeciliği Alanında Kayıtlı Bulunan Tezlerin Bibliyometrik Analizi, *Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 2 (1): 23-38
- Beardsworth, A. ve Keil, T. (2011). *Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet*, (Çev. Abdulkaki Dede). Ankara: Phoenix Yayınevi
- Beşirli, H. (2012). *Yemek Sosyolojisi: Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*, Ankara: Phoenix Yayınevi
- Bourse, M. ve Yücel, H. (2017). *Kültürel Çalışmaları Anlamak*, (Çev. Halime Yücel). İstanbul: İletişim Yayınları
- Çiçek, D. ve Kozak, N. (2012). *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi'nde Yayımlanan Hakem Denetimli Makalelerin Bibliyometrik Profili*, VI. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, 12-15 Nisan 2012, Kemer, Antalya, s.196-211.
- Erdek, F. (2011). *Yiyecek İçecek İşletmelerinin Pazarlama Faaliyetlerinde Yöresel Mutfağın Kullanımı*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı, Edirne
- Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf: Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*, (Çev. Müge Günay Güran), İstanbul: Pihan Yayıncılık
- Gürsoy Taş, İ. (2016). Küreselleşme ve Yerelleşme Ekseninde Gastronomi ve Turizmin Etkisi, *Gastronomi ve Turizm* kitabı içinde, Ed: Hülya Kurgun ve Demet Özşeker Bağiran), Ankara: Detay Yayıncılık
- Ichijo, A. ve Ranta, R. (2018). *Yemek ve Ulusal Kimlik: Gündelik Yaşamdan Küresel Siyasete*, (Çev. Emrullah Ataseven), İstanbul: Ayrıntı Yayınları
- Kanık, İ. (2019). *Gastro Endişe*, İstanbul: Alfa Yayıncılık
- Karaca, B. O. ve Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği, *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9 (2): 561-584
- Limon, B. (2012). Kültürel Değişim Sürecinde Popüler Kültür ve Kitsch Kavramı. *İDİL*, 1(3), s.106-115
- Okumus, B.; Köseoğlu, M.A.; Ma, F. (2018). Food and gastronomy research in tourism and hospitality: A bibliometric analysis, *International Journal of Hospitality Management*, 73: 64-74
- Özdemirci, A. (2004). *Popüler Kültür, Tüketim Psikolojisi ve İmaj Yönetimi: Türkiye (1950-1980)*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
- Sadık, G. (2018). Kültür Turizmi Konulu Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Profili, *Journal of Business in The Digital Age*, 1(2): 76-83
- 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
- Sünnetçioğlu, A.; Yalçınkaya, P.; Olcay, M.; 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 Yayınlanan Tezlerin Bibliyometrik Analizi, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (Ek.1): 30-41

Tokalak, İ. (2018). *Dünyada Gıda Terörü*, İstanbul: Ataç Yayınları

EXTENDED SUMMARY

Introduction

Food culture, which should be examined from an interdisciplinary perspective, is shaped by many different factors such as geography, religion, settlement pattern, social interaction and the structure of the population. Therefore, it is important to investigate the subject in the context of anthropology, history, psychology, sociology, health, communication, religion, gastronomy. Food and food culture studies have been one of the fastest growing research areas in recent years. In this study, it is aimed to make a bibliographic study of the postgraduate theses on "food culture". For this purpose, the general view of graduate theses conducted between 2000-2019 (first 9 months) has been tried to be presented with numerical data.

Background

Culture encompasses the individuals that make up a society and the languages, religions, arts, traditions, law and administration institutions, production and consumption processes, traditions and customs, and all the values that make up society. Food, a cultural act, is one of the important elements that reflect the culture of a society. Food is the process of transforming various materials as a product of human's natural, technical and social intelligence as cultural whole. As a result of the modernization, industrial revolution, industrialization of agriculture and globalization, food culture has become mass-scale worldwide and has transformed traditional food cultures. For these reasons, food and food culture studies have been one of the fastest growing research areas in recent years.

Research Problem

In this study, it is sought to answer the question "What is the bibliographic profile of the postgraduate theses about food culture?"

Research Questions

Postgraduate theses published between 2000-2019 (first 9 months) in Turkey, academic level, year of publication, university, institute, department, other keywords, subjects, sampling method, sample group, data collection tool, advisor titles, page numbers in terms of variables It was investigated.

Purpose

In this study, it is aimed to make a bibliographic study of graduate theses on "food culture".

Method

In this study, bibliometric analysis technique was used within the scope of document analysis. Percentage and frequency values of these parameters were calculated. The findings were interpreted in tables.

Findings

In the study, a total of 45 theses were published in 2000-2019 (first 9 months), 37 of which were master's degree (83.0%) and 8 of which were doctoral theses (17.0%). According to Table 2, it is seen that the maximum number of master's theses was published in 2018 (21.5%) and the maximum number of theses (34.0%) in both academic levels was again in 2018. It is seen that the doctoral theses on food culture was not handled before 2009 and that the highest number of doctoral dissertations (25.0%) was published in 2012-2017. According to Table 3, it was noted that the theses on food culture was prepared in 27 different universities, the highest master's theses (16.2%) was prepared at Sakarya University and the maximum doctoral theses (25.0%) was prepared at Marmara University. According to Table 4 (Master's Degree: 89.2%, PhD: 87.5%), graduate theses are mostly published in the social sciences institute. This ranking is followed by the Institute of Science (Master's Degree: 5.4%, Doctorate 12.5%), health sciences and Turcology research institutes. In Table 4, it can be seen that the highest level of master's theses was made in the field of Turkish Language and Literature (16.2%), followed by Gastronomy and Culinary Arts (13.6%) and History (8.1%). According to Table 5, "food" and "nutrient" keywords were the most used (23.9%) in master's theses while "globalization" and "kitchen" were used most in doctoral theses. In Table 7, it is observed that the highest (35.6%) food culture and inventory creation subjects were studied in

master's theses, while the doctoral theses studied the effects of globalization and culture industry on food culture (11.8%). In Table 8, it is seen that the highest (54.1%) qualitative research methods are used in master's theses, and the mixed (qualitative-quantitative) research methods are used in the conceptual studies (32.4%) followed by the doctoral theses. According to Table 9, in most of the theses, it was observed that the sampling method was incomplete, while the highest (Master's Degree :18.9%, PhD: 62.5%) purposive sampling method was used. In the theses carried out at both academic levels, the sample group consisted of the most (57.5%, 60.0% PhD) document analysis, and the most commonly used data collection is printed materials (Master's Degree : 51.1, PhD: 66.6%).

Conclusions

In the study, it has been determined that food culture has started to be studied for the first time since 2000 and continued to increase. In this context, it was determined that the subject was primarily examined with its social dimension. In recent years, the increasing tendency to qualitative research has been shown to be effective in food culture and qualitative research methods are frequently used in theses. In addition, it has been determined that the dishes that are important in terms of cultural heritage are reflected in the graduate thesis subjects and in this context, it is determined that food culture and food inventory belonging to different cultures are frequently studied. It has been determined that the role of media in food culture change is also seen as important in the development of communication and information technologies. In the study, it was determined that the subject was handled by different departments (Turkish Language and Literature, Gastronomy and Culinary Arts, History, Media Studies, etc.). In this context, the study is important in terms of revealing the interdisciplinary feature of food culture.

Since the study is limited to graduate theses, it is useful to make new studies including articles, papers and related books to contribute to the subject. In addition, new studies to compare national and international studies were considered important in terms of bringing detailed approaches to food culture.