

TÜRK MUTFAĞI KONULU LİSANSÜSTÜ TEZLERİN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ

Bibliometric Analysis Of Graduate Thesis On Turkish Cuisine

Doç. Dr. Gencay SAATCI

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Çanakkale/Türkiye
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-7842-989X>

Büşra TOZAN

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Çanakkale/Türkiye
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-1695-7646>

ÖZET

Bu çalışmada, Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK) Ulusal Tez Merkezi resmî sitesinde 1995-2021 yılları arasında yayınlanan Türk mutfağı konulu lisansüstü tezlerin çeşitli parametreler esas alınarak bibliyometrik analizinin yapılması amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda Ulusal Tez Merkezi resmî sitesinde yayınlanan tezler "Türk mutfağı" anahtar kelimesiyle taranarak veriler elde edilmiştir. Yapılan araştırmalar sonucunda elde bulgulara göre, Türk mutfağı ile ilgili yayınlanan lisansüstü tezlerin 17'si yüksek lisans tezi ve yedi adedi de doktora tezi olmak üzere Türk mutfağı ile ilgili toplamda 24 adet lisansüstü teze ulaşılmıştır. Ulaşılan tezlerin incelemesi yapılırken, "tezlerin yıllara göre dağılımı", "tezlerin türü", "yayımlandığı üniversiteler", "bağlı olduğu enstitü", "lisansüstü tezlerin anabilim dalları", "konularına göre dağılımları", "kullanılan anahtar kelimeler", "yayın dilleri", araştırma türleri", "danışman unvanları" ve "sayfa aralıkları" gibi çeşitli parametreler esas alınarak incelemeler yapılmıştır. Yapılan araştırmalar sonucunda, Türk mutfağı ile ilgili yayınlanan lisansüstü tezlerin 1995-2014 yılları arasında aynı sayıda olduğu ve 2014 yılından sonraki yıllarda da yayın sayısının artış gösterdiği tespit edilmiştir. Bunun yanında, Türk mutfağı konusunun Turizm ve Gastronomi alanı dışında sekiz farklı alanda da çalışma konusu olduğu, tezlerin analizlerinin yapılmasında daha çok nicel araştırma yöntemlerinden yararlandığı ve büyük çoğunluğunun da 1-150 sayfa sayısı aralığında yazıldığı tespit edilmiştir. Aynı zamanda, tezlerin büyük çoğunluğunun yayın dilinin Türkçe olduğu tespitine de varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Türk Mutfağı, Lisansüstü Tezler, Bibliyometrik Analiz.

ABSTRACT

In this study, it is aimed to make a bibliometric analysis of the postgraduate theses on Turkish cuisine published on the official website of the Council of Higher Education (YÖK) National Thesis Center between the years 1995-2021, based on various parameters. For this purpose, data were obtained by scanning the theses published on the official website of the National Thesis Center with the keyword "Turkish cuisine". According to the findings obtained as a result of the researches, a total of 24 postgraduate theses related to Turkish cuisine have been reached, 17 of which are master's theses and seven are doctoral theses. When examining the theses reached, "distribution of theses by years", "type of theses", "universities in which they are published", "institute", "division of graduate theses", "distribution by subject", "key words used", "language of publication", "research types", "advisor titles" and "page ranges" were based on various parameters. As a result of the researches, it was determined that the number of postgraduate theses published on Turkish cuisine was the same between 1995 and 2014, and the number of publications increased in the years after 2014. In addition, it has been determined that Turkish cuisine is the subject of study in eight different fields apart from the field of Tourism and Gastronomy, quantitative research methods are used mostly in the analysis of theses, and the majority of them are written in the range of 1-150 pages. At the same time, it has been determined that the publication language of the majority of theses is Turkish.

Key Words: Turkish Cuisine, Graduate Theses, Bibliometric Analysis.

1. GİRİŞ

Bir toplumun yemek ve beslenme şekilleri içerisinde yaşamış oldukları coğrafyaya bağlı olarak şekil almakta ve zamanla da bir kültür olarak yerleştiği görülmektedir. Bu bağlamda, Türklerin yemek kültürü de içerisinde yaşamış oldukları doğal çevre ile yakından ilişkilidir. Aynı zamanda Türkler, içerisinde buldukları coğrafyayı esas alan bir beslenme düzenine de sahiptirler (Güldemir, 2014: 346). Bir topluma ait olan kültürel değerler, o toplumun yaşam şekilleri ve yeme-içme alışkanlıkları üzerinde de oldukça etkilidir. Her toplumun kendine özgü farklı kültürleri olduğu da bir gerçektir. Dolayısıyla Türk toplumu da

yemeklerin çeşitliliği, lezzeti ve özellikleri açısından diğer toplumlara nazaran farklılıklar göstermektedir (Güler, 2010: 24). Türk mutfağının lezzetlerinin, kültürünün gelecek nesillere aktarılması için birçok bilim dalı ile birlikte fikir birliği yapmak, disiplinler arası fikirlerin ortak bir noktada birleştirilerek bilimsel çalışmaların yapılması Türk mutfak kültürünün nesilden nesle, yöreden yöreye aktarılması açısından oldukça önemlidir. Böylelikle, Türk mutfağı konusunda gerçekleştirilen araştırmaların bağlı olduğu temel disiplinleri belirleyecek, alanın mevcut durumunun farklı açılardan incelenmesine yardımcı olup, daha fazla somutlaştıracak bibliyometrik araştırmalardan yararlanmaya da gereksinim duyulmaktadır. Buna bağlı olarak, son dönemlerde yayın sayısının artmasıyla da bibliyometri konusuna olan ilginin de arttığı görülmektedir (Demiral ve Saatçı, 2019).

Bu çalışmada, Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK) Ulusal Tez Merkezi resmî sitesinde 1995-2021 yılları arasında yayınlanan Türk mutfağı konulu lisansüstü tezlerin çeşitli parametreler esas alınarak bibliyometrik analizinin yapılması amaçlanmıştır. Aynı zamanda, yapılan bibliyometrik analiz sonuçları doğrultusunda gelecek yıllarda yapılacak olan bilimsel alandaki çalışmalara ve Türk mutfağına destek sağlanması da çalışmanın amaçları arasında yer almaktadır.

2.KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1.Türk Mutfağı

Bir toplumun yemek ve beslenme şekilleri içerisinde yaşamış oldukları coğrafyaya bağlı olarak şekil almakta ve zamanla da bir kültür olarak yerleştiği görülmektedir. Bu bağlamda, Türklerin yemek kültürü de içerisinde yaşamış oldukları doğal çevre ile yakından ilişkilidir. Aynı zamanda Türkler, içerisinde buldukları coğrafyayı esas alan bir beslenme düzenine de sahiptirler (Güldemir, 2014: 346). Bir topluma ait olan kültürel değerler, o toplumun yaşam şekilleri ve yeme-içme alışkanlıkları üzerinde de oldukça etkilidir. Her toplumun kendine özgü farklı kültürleri olduğu da bir gerçektir. Dolayısıyla Türk toplumu da yemeklerin çeşitliliği, lezzeti ve özellikleri açısından diğer toplumlara nazaran farklılıklar göstermektedir (Güler, 2010: 24).

Türklerin yemek ve beslenme şekilleri zamanla değişen coğrafyanın, iklimin, yöresel ürünlerin ve farklı kültürlerle yaşamış oldukları etkileşimlerin bir yansıması sonucu ortaya çıkmıştır. Böylelikle, modern Türk mutfağının ortaya çıkmasında; geçmiş dönemlerde Anadolu'da yer alan Yunan, İran ve Hitit kültürü; Türklerin 11. yüzyılın öncelerine dayanan Çin'e sınır komşusu olan Orta Asya geçmişi ve İslamlaşma gibi unsurlarda yer almaktadır. Bu bağlamda, son dönemlerde sentez bir özellik taşımakta olan Türk mutfağının geçmişinin Orta Asya, Selçuklu-Beylikler ve Osmanlı dönemlerine kadar uzandığı bilinmektedir (Güldemir, 2014: 347).

Tükler, tarih sahnesinde yer almaya başladıklarından itibaren, beslenmeye çok fazla önem vermişlerdir. Beslenme, Türkler için sosyal hayatlarında her zaman önemli konular arasında yer almaktadır. Bu konu Türkler için o kadar çok önemli bir hale gelmiş ki, Türk idareciler öncelik olarak kendi halkını aç ve çıplak bırakmamayı kendilerine ana ilke olarak görmüşlerdir (Talas, 2005: 275).

Türkler, Orta Asya'dan göç ederlerken gitmiş oldukları yerlere pek çok geleneklerini de beraberinde taşımışlardır. Anadolu'da yerleşim kuran Türkler, eski yeme-içme alışkanlıklarını sürdürmekle beraber, farklı yeni yemek kültürleriyle de tanışmış ve bu kültürden etkilenmeye başlamışlardır. Aynı zamanda, Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya göç etme süreçlerinde değişikliğe uğramış olan açılış gelenekleri, zamanla Anadolu'nun mutfak kültürüyle de kaynaşmaya başlamıştır. Dolayısıyla, Türkler Anadolu'da kendi hakimiyetlerini kurarak Anadolu mutfağının şekillenmesinde de belirleyici rol oynamışlardır. Bu bağlamda, Osmanlı ve Selçukluların imparatorluk özellikleriyle birçok farklı etnik ve dini unsuru da bünyelerinde barındırmış olmaları da modern Türk mutfağının renklenmesini ve zenginleşmesini sağlayan en önemli faktörler arasında yer almaktadır (Ünver Alcaç, Yalçın, Bostan ve Dinçel, 2015: 84).

Türk mutfağı birçok yemek otoritesine sahip olmasıyla, Fransız ve Çin mutfakları ile beraber dünyanın en iyi mutfakları arasında yer almaktadır (Demirgöl, 2018: 106). Türk mutfağının, Dünya'nın önde gelen en önemli mutfaklarından biri olmasının nedeni ise, Türklerin yerleşik hayatla göçebe hayatını aynı anda devam ettirebilmeleridir. Göçebe hayatın getirmiş olduğu pratiklik ile yerleşik hayatta elde edilmiş olan ürünler değerlendirilmiş ve onlara yeni özel tatlar getirilerek diğer milletlerden farklı bir mutfak kültürü ortaya çıkarmışlardır. Böylelikle, diğer unsurlardan farklı ve daha zengin bir mutfak kültürü yaratılmıştır (Aydoğdu ve Mızrak, 2017: 17).



Dünya'nın en zengin ve önde gelen mutfaklarından biri olan Türk Mutfağının kendine özgü temel özellikleri bulunmaktadır. Bunlar aşağıdaki gibidir (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014: 26);

- ✓ Türk mutfağının en temel gıdası, çeşitlilik açısından bol olan ve çok fazla tüketimi olan ekmektir.
- ✓ Türk mutfağı birden çok sebze çeşitliliğine sahiptir. Sebzelerin etle birlikte soğanlı, salçalı ve domatesli olarak pişirilmesi çok yaygındır.
- ✓ Türk mutfağı yemek çeşitliliği açısından oldukça zengindir. Hamur işleri daha çok ağırlık göstermektedir.
- ✓ Kırsal kesimlerde kendiliğinden yetişmekte olan ot, mantar ve köklerden çok fazla faydalanırlar.
- ✓ Türk mutfağında yağın önemli bir rolü vardır. Sütten yapılan yağlar, iç yağ veya kuyruk yağları ülkenin her kesiminde kullanılmaktadır. Özellikle zeytinyağı, Batı Anadolu Bölgesi'nde çok yaygın kullanılır.
- ✓ Baharat açısından zengin olduğu için hemen her yemek bol baharatlı yapılıdır.
- ✓ Yemeklerde kullanılan soğan, salça, kıyma ve hatta sebzeler de ilk önce yağda kavrulup sonra üzerine su eklenir.
- ✓ Genellikle yemeklerde tuz çok fazla kullanılır.
- ✓ Ayran ve yoğurt Türk mutfağında önemli bir yere sahiptir.

3.YÖNTEM

Bu çalışmanın amacı, Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK) Ulusal Tez Merkezi'nde 1995-2021 yılları arasında yayınlanmış olan Türkiye'deki Türk mutfağı ile ilgili lisansüstü tezlerin çeşitli bibliyometrik özelliklerinin incelenmesi ve analiz edilmesidir. Aynı zamanda, yapılan bibliyometrik analiz sonuçları doğrultusunda gelecek yıllarda yapılacak olan bilimsel alandaki çalışmalara ve Türk mutfağına destek sağlanması da çalışmanın amaçları arasında yer almaktadır.

Bu çalışmada verilere, Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK) Ulusal Tez Merkezi'nin resmî sitesi üzerinden 24.11.2011-25.11.2021 tarihleri arasında "Türk mutfağı" terimiyle tarama yapılarak ulaşılmıştır. Ulaşılmış olan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizlerinin yapılabilmesi için çeşitli parametreler belirlenmiştir. Bu parametreler tezlerin künyelerinde yer alan bilgiler doğrultusunda belirlenmiş olup, aşağıdaki gibi sıralanmaktadır;

- ✓ Tezin yayınlandığı yıl
- ✓ Tezin yayınlandığı dili
- ✓ Tezin türü
- ✓ Tezin yayınlandığı üniversite
- ✓ Tezin yayınlandığı anabilim dalı
- ✓ Tezin çalışma konusu
- ✓ Tezde kullanılan anahtar kelimeler
- ✓ Tezin yayınlandığı üniversitenin bağlı olduğu enstitü
- ✓ Tezin sayfa sayısı
- ✓ Tezin danışman ünvanı

Bilimsel alanda yapılan yayınların etkinlik düzeyi bibliyometrik çalışmalar sonucunda belirlenmeye çalışılmaktadır (Hotamışlı ve Efe, 2015:103). Bilimsel yayınların çeşitli yöntemlerle analizlerinin yapılması ve bilimsel amaçlı gerçekleştirilen araştırmaların değerlendirilmesine imkân sağlayan doküman incelemesine bağlı olan çalışmalar bibliyometrik araştırmalar olarak adlandırılmaktadır (Beşel ve Yardımcıoğlu, 2017:134). Bibliyometrik analiz; akademik alanda yayınlanmış olan belge veya yayınların yayın yılı, yazar sayısı, kullanılan anahtar kelimeler, yayınlandığı dergi, konusu, yayın bilgisi vb. gibi çeşitli bibliyometrik özelliklerin niceliksel olarak analiz edilmesi olarak tanımlanmaktadır (Ulu ve Akdağ, 2015:6; Al ve Coştur, 2007:144; Polat, Saraçoğlu ve Duman, 2019:47). Bibliyometrik yöntemler, bilimsel alanda yapılan yayınların analiz edilerek içerik, sonuç ve etkinliklerinin düzeylerinin belirlenmesine yardımcı olmaktadır. Genellikle akademik alanda yapılan çalışmaların bibliyometrik analizleri ilgili alandaki tezlerin ya da seçilen bir derginin analiz edilmesi ile gerçekleşmektedir (Beşer ve Yardımcıoğlu, 2017:134).



4.BULGULAR

Bu çalışmada yapılan araştırmalar sonucunda elde edilen bulgulara göre, Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK) Ulusal Tez Merkezi tarafından 1995-2021 yılları arasında Türk Mutfağı konulu 24 adet tezin yayımlandığı tespit edilmiştir. Bu doğrultuda, araştırma kapsamında yayınlanan tüm tezler incelenmiş olup, araştırma sorularına ilişkin cevaplar aşağıdaki tablolarda verilmiştir.

Tablo 1. Lisansüstü Tezlerin Yıllara Göre Dağılımı

YIL	f	(%)
1995	1	4,17
1998	1	4,17
2000	1	4,17
2001	1	4,17
2010	1	4,17
2012	1	4,17
2014	4	16,67
2015	1	4,17
2018	4	16,67
2019	5	20,83
2021	4	16,67
TOPLAM	24	100,00

Tablo 1'e bakıldığında Türk Mutfağı ile ilgili gerçekleştirilen lisansüstü tezlerin yıllara göre dağılımları yer almaktadır. Tablodaki veriler incelendiğinde, Türk Mutfağı ile ilgili yazılan lisansüstü tez çalışmalarının ilk olarak 1995 yılında yapıldığı görülmektedir. Türk Mutfağı ile ilgili yapılan lisansüstü tez çalışmalarının en fazla 2014, 2018, 2019 ve 2021 yıllarında yapıldığı tespit edilmiştir. 2014, 2018 ve 2021 yıllarında dört (16,67) ve 2019 yılında ise beş (20,83) adet tez çalışmasının yayımlandığı görülmektedir. Dolayısıyla, Tablo 1'deki veriler incelendiğinde, Türk Mutfağı temalı lisansüstü tezlerin sayılarının son yıllarda artış gösterdiği de söylenebilmektedir.

Tablo 2. Lisansüstü Tezlerin Tez Türüne Göre Dağılımı

TEZ TÜRÜ	f	(%)
Yüksek Lisans	17	70,83
Doktora	7	29,17
TOPLAM	24	100,00

Tablo 2'de Türk Mutfağı ile ilgili lisansüstü tezlerin tez türüne göre dağılımları yer almaktadır. Tablo incelendiğinde, Türk Mutfağı ile ilgili yayımlanan lisansüstü tezlerin 17'sinin (70,83) yüksek lisans ve yedi (29,17) adet tezin ise doktora tezi olarak yayımlandığı tespit edilmiştir.

Tablo 3. Lisansüstü Tezlerin Üniversitelere Göre Dağılımı

ÜNİVERSİTE	f	(%)
Anadolu Üniversitesi	2	8,33
Ankara Üniversitesi	3	12,50
Başkent Üniversitesi	1	4,17
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	1	4,17
Gaziantep Üniversitesi	1	4,17
Gazi Üniversitesi	2	8,33
Gedik Üniversitesi	1	4,17
Hacettepe Üniversitesi	3	12,50
İstanbul Okan Üniversitesi	3	12,50
İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi	1	4,17
Maltepe Üniversitesi	1	4,17
Mersin Üniversitesi	1	4,17
Nevşehir Üniversitesi	1	4,17
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	1	4,17
Selçuk Üniversitesi	1	4,17
Pamukkale Üniversitesi	1	4,17
TOPLAM	24	100,00

Tablo 3'te lisansüstü tezlerin üniversitelere göre dağılımı yer almaktadır. Tablodaki veriler incelendiğinde, Türk mutfağı ile ilgili yapılan tez çalışmalarının en fazla Ankara Üniversitesi, Hacettepe Üniversitesi ve İstanbul Okan Üniversitesi'nde (12,50) yazıldığı görülmektedir. Bu üniversitelerden sonra en fazla tez yazılan üniversiteler ise, Anadolu Üniversitesi ve Gazi Üniversitesi'ne (8,33) ait olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 4. Lisansüstü Tezlerin Bağlı Olduğu Enstitülere Göre Dağılımı

ENSTİTÜ	f	(%)
Fen Bilimleri Enstitüsü	3	12,50
Eğitim Bilimleri Enstitüsü	1	4,17
Sosyal Bilimler Enstitüsü	13	54,17
Sağlık Bilimleri Enstitüsü	4	16,67
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	3	12,50
TOPLAM	24	100

Tablo 4'e bakıldığında lisansüstü tezlerin bağlı oldukları enstitülerin aldığı görülmektedir. Tabloda yer alan veriler incelendiğinde, ilk sırada 13 (54,17) adet lisansüstü tez ile Sosyal Bilimler Enstitüsü yer almaktadır. Ardından dört (16,67) adet tez ile Sağlık Bilimleri Enstitüsü gelmektedir. Bu bağlamda, Türk mutfağı ile ilgili lisansüstü tez çalışmalarının en fazla Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde gerçekleştiği görülmektedir.

Tablo 5. Lisansüstü Tezlerin Anabilim Dallarına Göre Dağılımları

ANABİLİM DALI	f	(%)
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı	2	8,33
Beslenme Bilimleri Anabilim Dalı	1	4,17
Gastronomi Anabilim Dalı	2	8,33
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı	6	25,00
Ev Ekonomisi Anabilim Dalı	2	8,33
Endüstriyel Sanatlar Anabilim Dalı	1	4,17
Hakla İlişkiler Anabilim Dalı	1	4,17
Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı	5	20,83
Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı	1	4,17
Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı	1	4,17
Belirsiz	2	8,33
TOPLAM	24	100,00

Tablo 5'te Ulusal Tez Merkezi'nde yayınlanan Türk mutfağı konulu lisansüstü tezlerin anabilim dallarına göre dağılımları yer almaktadır. Tabloda yer alan veriler incelendiğinde, tezlerin 10 farklı anabilim dalında çalışıldığı görülmektedir. Aynı zamanda iki adet lisansüstü tezin yayın izninin olmamasından dolayı çalışıldığı anabilim dalına ulaşılamamıştır. Anabilim dallarına göre dağılımlara bakıldığında, en fazla altı (25,00) adet tez ile "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı" nda Türk mutfağı ile ilgili lisansüstü tez gerçekleştirildiği görülmektedir. İkinci sırada ise, beş (20,83) adet tez ile "Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı" yer almaktadır.

Tablo 6. Lisansüstü Tezlerin Konularına Göre Dağılımı

KONU	f	(%)
Beslenme ve Diyetetik	5	20,83
Besin Hijyeni ve Teknolojisi	2	8,33
Endüstri Ürünleri Tasarımı	1	4,17
Ev Ekonomisi	2	8,33
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	4	16,67
Turizm	10	41,67
TOPLAM	24	100

Tablo 6'da lisansüstü tezlerin konularına göre dağılımları yer aldığı görülmektedir. Tabloda yer alan veriler incelendiğinde, 10 (41,67) adet lisansüstü tezin Turizm, beş (20,83) adet tezin Beslenme ve Diyetetik, dört (16,67) adet tez ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları, iki (8,33) adet tezin Besin Hijyeni ve Teknolojisi ile Ev Ekonomisi, bir (4,17) adet tez ile Endüstri Ürünleri Tasarımı konuları yer almaktadır. Çalışmanın araştırması doğrultusunda taranmış olan tezler ilk sırada yer alan konu başlıklarına göre esas alınması söz konusudur.

Tablo 7. Anahtar Kelimelerin Ulaşılabilir Durumu

ANAHTAR KELİMELERİN ULAŞILABİLME DURUMU	f	(%)
Yayın İzni Var- Belirtilmiş	20	83,33
Yayın İzni Yok- Belirtilmiş	2	8,33
Yayın İzni Yok- Belirtilmemiş	2	8,33
TOPLAM	24	100,00

Tablo 7'de Türk mutfağı ile ilgili yayınlanan lisansüstü tezlerin anahtar kelimelerine ulaşılabilir durumları yer almaktadır. Tablodaki veriler doğrultusunda, 20 (83,33) adet tezin yayın izninin olduğu ve anahtar

kelimelerinin belirtildiği tespit edilmiştir. Fakat iki (8,33) adet tezin yayın izninin olmadığına ve anahtar kelimelerinin de belirtilmediği görülmektedir. Bunun yanında, iki (8,33) adet tezin de yayın izninin olmamasına rağmen anahtar kelimelerinin belirtildiği saptanmıştır.

Tablo 8. Tezlerin Yayın Diline, Araştırma Türüne, Sayfa Sayısına, Danışman Unvanlarına Göre Dağılımı

YAYIN DİLİ	f	(%)
Türkçe	23	95,83
İngilizce	1	4,17
TOPLAM	24	100,00
DANIŞMAN ÜNVANI	N	(%)
Profesör Doktor	9	37,50
Doçent Doktor	6	25,00
Yardımcı Doçent Doktor	5	20,83
Doktora Öğretim Üyesi	4	16,67
TOPLAM	24	100,00
ARAŞTIRMA TÜRÜ	f	(%)
Nitel	8	33,33
Nicel	15	62,50
Belirsiz	1	4,17
TOPLAM	24	100,00
SAYFA ARALIKLARI	N	(%)
1-150	15	62,50
151-200	5	20,83
201-300	3	12,50
301 ve üzeri	1	4,17
TOPLAM	24	100,00

Tablo 8’de Türk mutfağı ile ilgili yayınlanan lisansüstü tezlerin yayın diline, danışman unvanına, araştırma türüne ve sayfa sayılarına göre dağılımları yer almaktadır. Tablodaki veriler incelendiğinde, Türk mutfağı konulu lisansüstü tezlerin büyük bir çoğunluğunun 23 (95,83) Türkçe olarak yayınlandığı ve bir (4,17) adet tezin ise İngilizce dilinde yayınlandığı görülmektedir. Türk mutfağı konulu lisansüstü tezlerin büyük çoğunluğunun analiz türünün nicel 15 (62,50) araştırma türünde ve bir (4,17) adet tezin ise yayın izninin olmamasından dolayı araştırma türüne ulaşılamamıştır. Lisansüstü tezlerin sayfa sayılarına bakıldığında, büyük bir kısmının 1-150 sayfa aralığında 15 (62,50) yazıldığı tespit edilmiştir. Türk mutfağı konulu lisansüstü tezleri yönetmiş olan danışmanların unvanları incelendiğinde; en fazla Profesör Doktor (37,50), Doçent Doktor (25,00), Yardımcı Doçent Doktor (20,83) ve Doktora Öğretim Üyesi (16,67) unvanlarına sahip oldukları görülmektedir.

Tablo 9. Lisansüstü Tezlerde Kullanılan Anahtar Kelimeler

Kullanılan Anahtar Kelimeler	f
Türk Mutfağı	11
Yabancı Turist	4
Gastronomi	3
Gastronomi Turizmi	2
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2
Yiyecek İçecek İşletmeleri	2
Tatlı	2
Inventory development, Culinary acculturation, Validity and reliability, First-generation immigrants, Modernite, Türk Mutfak Kültürü, Yöresel Yemekler, Duyusal Analiz, Gastronomi, PDCAAS, Retentin, Vitamin, Mineral, Pişirme, AA Skor, Türk Mutfağı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Öğretim Programı, Eğitim, Ders İzlenesi, Türk Mutfağı, Sütü Tatlılar, Tatlılar, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Restoran İşletmeciliği, Fine Dining, Türk Mutfağı, İstanbul, Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Türk Mutfağı, Otel İşletmeleri, Türk Mutfağı, Tatlı, Bölge Mutfağı, Mutfak Kültürü, Bölgesel Yapı, Zerdeçal, Sütü Kahve, Yeşil Çay, Limonlu İçecek, Meyveli Süt, Trabzon İli, Gastronomi Turizmi, Yöresel Mutfak, Yöresel Lezzetler, Türk Mutfağı, Yerel Yiyecek, Gastronomi Mutfak Şefi, Geleneksel Türk Mutfağı, Akdeniz, Besin Ögesi Örüntü Profili, FSA-Ofcom WXY Modeli, NRF9.3 Modeli, SAIN-LIM Skoru, Türk Mutfağı, Türk Mutfağı Seçim Motivasyonları, Nefobi Eğilimi, Nefoli Eğilimi, Her şey Dahil, Türk Mutfak Kültürü, Pazarlama İletişimi, Türk Mutfağı, Kendin Hazırla Kendin Tüket, Ürün Tasarımı, Deneyim, Gastronomi, Türk Mutfağı, Gurme, Nitel Araştırma, İçerik Analizi, Turizm, Kruvaziyer, Yabancı Turist, Türk Mutfağı, Yabancı Turist, Türk Mutfağı, Görüş, Türk Mutfağı, Yiyecek İçecek İşletmeleri, Personel, Yabancı Turistler, Yabancı Turist, Yiyecek İçecek, Türk Mutfağı, Tatil Köyü, Beslenme Alışkanlıkları, Fast Food, Restoranlar, Türk Mutfağı, Yiyecek Hazırlama, Yiyecek İçecek İşletmeleri, Gıda Zehirlenmesi, Oteller, Sanitasyon, Turistler, Turizm, Türk Mutfağı	1

Son olarak Tablo 9’da ise, Türk mutfağı ile ilgili yayınlanan lisansüstü tezlerde kullanılan anahtar kelimelerin dağılımları yer almaktadır. Tabloda yer alan veriler incelendiğinde, Türk mutfağı ile ilgili yayınlanan lisansüstü tezlerde en fazla “Türk mutfağı”, “Yabancı Turist”, “Gastronomi”, “Gastronomi Turizmi”, “Gastronomi ve Mutfak Sanatları”, “Yiyecek içecek İşletmeleri” ve “Tatlı” anahtar kelimelerinin kullanıldığı tespit edilmiştir. Ayrıca, birbirinden farklı kullanılan anahtar kelimeler incelendiğinde Türk mutfağı konusunun sadece gastronomi alanında değil farklı disiplinlerde de çalışma konusu olabildiği tespitine de varılmıştır.

5. SONUÇ

Bu çalışmada, Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK) Ulusal Tez Merkezi resmî sitesinde Türkiye’de Türk mutfağı ile ilgili lisansüstü tezlere yer verilmiştir. Ulusal Tez Merkezi resmî sitesinde yayınlanan Türk mutfağı konulu lisansüstü tezlerin; yayımlandığı yılı, tezlerin türü, yayımlandığı üniversiteler, yayımlandığı anabilim dalı, yayının dili, tezlerin konusu, kullanılan anahtar kelimeler, danışman unvanları, araştırma türleri, bağlı olduğu enstitü ve sayfa sayısı gibi çeşitli parametreler kullanılarak lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizleri yapılmıştır. Yapılan araştırmalar sonucunda elde bulgular doğrultusunda, Türk mutfağı ile ilgili yayınlanan lisansüstü tezlerin büyük çoğunluğunun yüksek lisans tezi olduğu ve doktora seviyesinde gerçekleştirilen tez çalışmalarının ise sınırlı sayıda oldukları ortaya çıkmıştır.

Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK) Ulusal Tez Merkezi resmî sitesi üzerinden 1995-2021 yılları arasında yayınlanan Türk mutfağı konulu lisansüstü tezler tarandığında, en fazla 2014, 2018, 2019 ve 2021 yıllarında yayımlandığı görülmektedir. Lisansüstü tezlerin türlerine göre incelendiğinde Türk mutfağına yönelik en fazla yazılan lisansüstü tezin Yüksek lisans tezi olduğu tespit edilmiştir. Yapılan araştırmalar sonucunda Türk mutfağı ile ilgili yayınlanan lisansüstü tezlerin en fazla Ankara Üniversitesi, Hacettepe Üniversitesi ve İstanbul Okan Üniversitesi’nde yayımlandığı görülmektedir. Yayınlanan lisansüstü tezlerin büyük çoğunluğunun Sosyal Bilimler Enstitüsü’ne bağlı olduğu tespit edilmiştir. Lisansüstü tezlerin çoğunluk olarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı’nda gerçekleştirildiği görülmektedir. Lisansüstü tezlerin konularına göre dağılımlarında ise, en fazla Turizm konusunda çalışmaların gerçekleştirildiği tespit edilmiştir. Tezlerde kullanılan anahtar kelimelere ulaşılabilme durumlarına bakıldığında tezlerin büyük çoğunluğunun yayın izninin olduğu ve anahtar kelimelere de kolay bir şekilde ulaşılabilmiştir. Yayınlanan lisansüstü tezlerin çoğunluğunun Türkçe dilinde yayımlandığı, tezi yöneten danışmanların en fazla Profesör Doktor unvanına sahip oldukları, tezlerin analizlerinin yapılmasında daha çok nicel araştırma yöntemlerinden yararlandığı ve büyük çoğunluğunun da 1-150 sayfa sayısı aralığında yazıldığı tespit edilmiştir. Son olarak, Türk mutfağı ile ilgili yayınlanan lisansüstü tezlerde kullanılan anahtar kelimelere bakıldığında ise, tezlerde en fazla “Türk mutfağı” anahtar kelimesinin kullanıldığına rastlanılmıştır. Tüm bu bilgiler doğrultusunda yapılan araştırmalar sonucunda, birbirinden farklı anahtar kelimenin kullanılması ile Türk mutfağı konusunun yalnızca Turizm ve Gastronomi alanında değil, diğer disiplinlerde de çalışma konusu olabildiği de kabul edilmektedir.

KAYNAKÇA

- Al, U. & Coştur, R. (2007). “Türk Psikoloji Dergisi”nin Bibliyometrik Profili”, Türk Kütüphaneciliği, 21(2):142-163.
- Aydoğdu, A., & Mızrak, M. (2017). “Azerbaycan ve Türkiye Mutfak Kültürünün Tarihi Birlikteliği ve Mevcut Durumunun Belirlenmesi”, Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(1):15-25.
- Beşel, F., & Yardımcıoğlu, F. (2017). “Maliye Dergisi’nin Bibliyometrik Analizi: 2007-2016 Dönemi”, Maliye Dergisi, 172:133-151.
- Demiral, N. Ö., & Saatçı, G. (2019). “Kültürel Miras Konulu Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi”, Avrasya Bilimler Akademisi Avrasya Eğitim ve Literatür Dergisi, 7-19.
- Demirgöl, F. (2018). “Çadırdan Saraya Türk Mutfağı”, Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(1):105-125.
- Diñel, E., Bostan, K., Yalçın, S., & Alçay, A. Ü. (2015). “Orta Asya’dan Anadolu’ya Göre”, Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi, (37):83-93.



- Güldemir, O. (2014). “Orta Asya’dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme”, VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, 346-358.
- Güler, S. (2010). “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26(1):24-30.
- Hotamışlı, M., & Efe, D. (2015). “Duygusal Zekâ ve Liderlik İlişkisi Bağlamındaki Çalışmaların Bibliyometrik Analiz ile İncelenmesi”, Çukurova Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 19(1):101-121.
- Polat, Z. A., Saraçoğlu, A., & Duman, H. (2019). “Harita Dergisi’nin Bibliyometrik Analizi”, Harita Dergisi, (161): 46-56.
- Seyitoğlu, F., & Çalışkan, O. (2014). “Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi”, Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisi, 23-35.
- Talas, M. (2005). “Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri”, Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, (18):273-283.
- Ulu, S. & Akdağ, M. (2015). “Dergilerde Yayımlanan Hakem Denetimli Makalelerin Bibliyometrik Profili: Selçuk İletişim Örneği”, Selçuk İletişim, 9(1):5-21.

