

T.C.  
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

**GASTRONOMİ TURİZMİ ALANYAZININ GELİŞİMİ:  
JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY  
STUDIES DERGİSİNDE YAYIMLANAN  
MAKALELER ÜZERİNE BİR İNCELEME**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**CEVDET SÖKMEN**

**GAZİANTEP  
HAZİRAN 2018**

T.C.  
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

**GASTRONOMİ TURİZMİ ALANYAZININ GELİŞİMİ:  
JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY  
STUDIES DERGİSİNDE YAYIMLANAN  
MAKALELER ÜZERİNE BİR İNCELEME**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

CEVDET SÖKMEN  
Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI

GAZİANTEP  
HAZİRAN 2018

T.C.  
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

**Gastronomi Turizmi Alanyazının Gelişimi: Journal of Tourism and  
Gastronomy Studies Dergisinde Yayımlanan Makaleler Üzerine Bir İnceleme**

CEVDET SÖKMEN

Tez Savunma Tarihi: 20/06/2018

Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı

  
Doç. Dr. ZEKİYE ANTAKYALIOĞLU  
Sosyal Bilimleri Enstitüsü  
Müdürü

Doç. Dr. Zekiye ANTAKYALIOĞLU  
SBE Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans/~~Doktora~~ tezi olarak gerekli şartları sağladığını onaylarım.



Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI  
Enstitü ABD Başkanı

Bu tez tarafımca (tarafımızca) okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans/~~Doktora~~ tezi olarak kabul edilmiştir.



Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI  
Tez Danışmanı

Bu tez tarafımızca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans/~~Doktora~~ tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri:

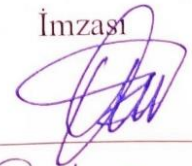
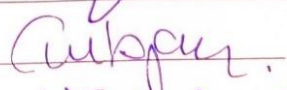
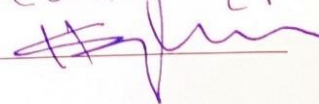
(Unvanı, Adı ve SOYADI)

Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI

Dr. Öğr. Üyesi Tuba PEHLİVAN

Dr. Öğr. Üyesi Hidayet SAĞLAM

İmzası

## ÖZET

### GASTRONOMİ TURİZMİ ALANYAZININ GELİŞİMİ: JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES DERGİSİNDE YAYIMLANAN MAKALELER ÜZERİNE BİR İNCELEME

SÖKMEN, Cevdet

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI

Haziran 2018, 128 sayfa

Bibliyometri farklı isimlerle de olsa 1900'lü yılların başında kullanılmaya başlamıştır. Terimin bugünkü anlamıyla kullanımı ise Pritchard'ın 1900'lü yılların ikinci yarısında yayımladığı makaleyle gerçekleşmiştir. Yazara göre bibliyometrinin ana amacı herhangi bir disiplinin veya yazılı dokümanın gelişim sürecini, bir takım değişkenler kullanarak analiz etmektir. Bu tez çalışmasında ise bibliyometrik analiz yardımıyla gastronomi turizmi disiplininin gelişim süreci aydınlatılmaya çalışılmıştır çünkü bu gelişim, aynı zamanda bir destinasyon için de önemli bir gelişmişlik göstergesidir. Bu amaçla 2013 yılından 2018 yılına kadar yayımlanan Journal of Tourism and Gastronomy Studies dergisindeki 281 makalenin künye ve kaynakça bilgileri kullanılmıştır. Söz konusu makalelerin en genel ifadeyle yazarları, bu yazarların makaleleri için atıf yaptığı kaynaklar ve ilgili kaynakların yazarları gibi parametreler esas alınmıştır. Yapılan analiz doğrultusunda gastronomi turizmi disiplininde çalışan yazarlar ve çalışılan kaynak türlerine ilişkin bulgular sunulmuş böylece gastronomi turizmi alanyazınının gelişim süreci ortaya konulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi Turizminin Gelişimi, Gastronomi Turizmi Çalışmaları, Bibliyometri

**ABSTRACT****DEVELOPMENT OF THE GASTRONOMY TOURISM LITERATURE: A  
RESEARCH ON JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY  
STUDIES'S ARTICLES**

SÖKMEN, Cevdet

M. A. Thesis, Department of Gastronomy and Culinary Arts

Supervisor: Asst. Prof. Dr. OYA ÖZKANLI

June 2018, 128 page

Bibliometrics began to be used at the beginning of the 1900's, even with different names. The use of the term in its current sense was made by Pritchard's article in the second half of the 1900's. According to the author, the main purpose of bibliometry is to analyze the development process of any discipline or written document by using a number of variables. In this thesis study, the development process of the gastronomy tourism discipline was tried to be clarified by bibliometric analysis because this development is also an important developmental point for a destination at the same time. For this purpose, 281 articles in Journal of Tourism and Gastronomy Studies analysed between 2013-2018 were used. In the broadest terms, parameters such as the author of the article, the references cited by the articles of these authors and the authors of the relevant sources are taken as basis. In the direction of the analysis made, the findings about the authors working in the discipline of gastronomy tourism and the types of sources studied were presented so that the development process of the gastronomy tourism literature was revealed.

**Key Words:** Development of Gastronomic Tourism, Gastronomic Tourism Studies, Bibliometry

## İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
ABSTRACT.....	ii
İÇİNDEKİLER .....	iii
TABLOLAR LİSTESİ.....	v
BİRİNCİ BÖLÜM .....	1
1. GİRİŞ.....	1
1.1. Problem Cümlesi ve Alt Problemler.....	2
1.2. Araştırmanın Önemi ve Katkısı .....	3
1.3. Araştırmanın Amacı ve Kapsamı.....	3
İKİNCİ BÖLÜM.....	4
2. GASTRONOMİ TURİZMİ VE GELİŞİMİ.....	4
2.1. Gastronomi Kavramı.....	4
2.2. Gastronomi Turizmi Kavramı.....	7
2.3. Gastronomi Turizminin Gelişmişlik Göstergeleri .....	10
2.4. Gastronomi Turizmine İlişkin Alanyazın .....	13
2.5. Gastronomi Turizminde Bibliyometrik Çalışmalar .....	25
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM .....	30
3. MATERYAL VE YÖNTEM .....	30
3.1. Araştırmanın Tasarımı .....	30
3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi.....	30
3.3. Verilerin Derlenmesi.....	30
3.4. Verilerin Analizi .....	31
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM.....	32
4. BULGULAR VE YORUMLAR .....	32
4.1. Birinci Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar .....	32
4.2. İkinci Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar .....	33
4.3. Üçüncü Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar .....	33

4.4. Dördüncü Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar .....	34
4.5. Beşinci Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar .....	35
4.6. Altıncı Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar .....	35
4.7. Yedinci Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar .....	37
4.8. Sekizinci Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar .....	52
4.9. Dokuzuncu Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar .....	70
4.10. Onuncu Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar .....	70
4.11. On Birinci Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar .....	74
4.12. On İkinci Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar .....	75
4.13. On Üçüncü Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar .....	76
4.14. On Dördüncü Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar.....	80
SONUÇ ve ÖNERİLER.....	82
KAYNAKLAR .....	87
EKLER .....	97
EK.1. 2013-2018 Yılları Arasında Journal Of Tourism And Gastronomy Studies Dergisinde Yayımlanan Makaleler.....	98
ÖZGEÇMİŞ .....	128
VITAE.....	128

## TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1. Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Göstergeleri .....	10
Tablo 2. Gastronomi Turizmine Yönelik Makaleler.....	13
Tablo 3. Ulusal Alanyazında Turizme Yönelik Bibliyometrik Çalışmalar.....	25
Tablo 4. Yazar İsimleri ve Makale Sayıları .....	32
Tablo 5. Makalelerde Çok Yazarlılık Durumu .....	33
Tablo 6. Makalelerin Yıllara Göre Dağılımı.....	34
Tablo 7. Makalelerde Kullanılan Yayın Dili.....	34
Tablo 8. Üniversitelerde Çalışan Yazarların Sayısı .....	35
Tablo 9. Makalelerde Kullanılan Anahtar Kelimeler ve Konular (Türkçe).....	36
Tablo 10. Makalelerde Kullanılan Anahtar Kelimeler ve Konular (İngilizce) .....	367
Tablo 11. Makalelerin Yıllara Göre Ortalama Sayfa Sayıları.....	37
Tablo 12. Makale İsimleri ve Sayfa Sayıları.....	38
Tablo 13. Makale İsimleri ve Atıf Sayıları .....	52
Tablo 14. Atıf Sayısına Göre Makale Sayıları .....	69
Tablo 15. Atıfların Yıllara Göre Dağılımı .....	70
Tablo 16. Atıfların Türlerine Göre Dağılımı.....	71
Tablo 17. Atıf Yapılan Kitapların Yıllara Göre Dağılımı.....	71
Tablo 18. Atıf Yapılan Bildirilerin Yıllara Göre Dağılımı .....	72
Tablo 19. Atıf Yapılan Yüksek Lisans Tezlerinin Yıllara Göre Dağılımı .....	72
Tablo 20. Atıf Yapılan Doktora Tezlerinin Yıllara Göre Dağılımı .....	73
Tablo 21. Atıf Yapılan Makalelerin Yıllara Göre Dağılımı.....	73
Tablo 22. Atıf Yapılan Kaynakların Dillerine Göre Dağılımı .....	74
Tablo 23. Makalelerde Benimsenen Araştırma Yaklaşımı .....	74
Tablo 24. Makalelerde Kullanılan Örnekleme Yöntemleri.....	75
Tablo 25. Makalelerde Kullanılan Örnekleme Grupları .....	76
Tablo 26. Makalelerde Kullanılan Örnekleme Gruplarının İçeriği.....	77
Tablo 27. Makalelerde Kullanılan Veri Toplama Araçları .....	80



## BİRİNCİ BÖLÜM

### 1. GİRİŞ

Gastronomi turizmindeki arz kaynakları tesisler, aktiviteler, etkinlikler ve organizasyonlardır ancak bir destinasyonun söz konusu arz kaynaklarına sahip olması, onun gastronomi turizmi açısından gelişmişliğini göstermede tek başına güvenilir bir ölçüt değildir (Smith ve Xiao, 2008). Bir destinasyonun gastronomi turizminde öne çıkabilmesi onun gelişmişlik düzeyine de bağlıdır ve en gelişmiş seviyede olan destinasyonun dördüncü seviyedeki gelişmişlik göstergelerini sağlaması beklenmektedir. Bu seviye gastronomi turizminin hem küresel hem de yerel niteliğine dikkat çeker ve destinasyonun uygulama yönüne ek olarak teorik yönünün de gelişmiş olduğunu göstermektedir. Bu da gastronomi üzerine yazılmış akademik çalışma ve tezler ile mümkündür (Hjalager, 2002). Bu noktadan hareketle çalışmada bibliyometrik analiz kullanılarak gastronomi turizmi disiplindeki çalışmaların durumu objektif bir şekilde sunulmaya ve kimin, nerede, neyi, nasıl çalıştığını göstererek ilgili bilim dalının gelişim süreci aydınlatılmaya çalışılmıştır.

Bibliyometrik analiz, bilimsel nitelikteki yayınları ve bilim dallarını belirli parametreler doğrultusunda inceleyerek bunların hem mevcut durumunun hem de zaman içindeki gelişiminin tespitini sağlamaktadır (Pritchard, 1969). Bu parametreler yalnızca istatistiksel verilerle sınırlı olmayıp ilgili bilim dalını ve bilimsel yayınları hem nicelik hem de nitelik bakımından değerlendirmektedir. Bibliyometrik analiz pek çok yayın türüne uygulanabilmektedir ancak ana odağı makalelerdir (Hall, 2011: 16). Bu nedenle 2013 yılından 2018 yılına kadar yayımlanan *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* dergisindeki 281 makalenin künye ve kaynakça bilgileri kullanılmıştır. Söz konusu makalelerin en genel ifadeyle yazarları, bu yazarların makaleleri için atıf yaptığı kaynaklar ve ilgili kaynakların yazarları gibi parametreler esas alınmıştır. Yapılan analiz doğrultusunda gastronomi turizmi disiplinde çalışan

yazarlar ve çalışılan kaynak türlerine ilişkin bulgular sunulmuş böylece de gastronomi turizmi alanyazınının gelişim süreci ortaya koyulmuştur.

Çalışmanın alanyazın kısmında öncelikle gastronomi kavramı ardından gastronomi turizmi kavramı ele alınmıştır. Gastronomi turizminin gelişmişlik göstergelerinden bahsedilerek gastronomi turizmine ilişkin yapılan önemli çalışmalar sunulmuştur. Yöntem bölümünde ise araştırmanın evreni ve örnekleme, seçilen veri parametreleri, verilerin nasıl derlendiği, girildiği ve analiz edildiği açıklanmıştır. Bulgular ve yorum bölümünde, araştırmada toplanan verilerden elde edilen bulgular, araştırmacının yorumlarıyla birlikte sunulmuştur. Sonuç ve öneriler bölümünde ise söz konusu bulgular çerçevesinde ulaşılan sonuçlara yer verilmiştir. Araştırmacının teoriye ve pratiğe yönelik önerileriyle de çalışma son bulmuştur.

### **1.1. Problem Cümlesi ve Alt Problemler**

Gastronomi turizmi bağlamında bir destinasyonun gelişmişlik düzeyi, o destinasyonun başarısında önemli bir faktördür. Bu gelişmişlik düzeyini belirlemeye yönelik 2000'li yıllarda gerçekleşen çalışmalarda çeşitli göstergeler belirlenmiştir. Bu göstergelerin gastronomi turizmindeki gelişime paralel olarak değişmesi ve gelişmesi beklenmektedir ancak söz konusu göstergelerin revize edilmesiyle ilgili herhangi bir çalışmaya rastlanmadığı gibi en gelişmiş destinasyonu temsil eden dördüncü derece gelişmişlik düzeylerinin sağlanmasına ilişkin de somut çalışmalar yapılmamıştır. Sözelimi dördüncü dereceden göstergeler arasında yerel gastronomi üzerine yazılmış akademik çalışma ve tezler yer almaktadır ancak bahsi geçen çalışmaların ne mevcut durumu ne de gelecekteki durumu herhangi bir araştırmaya konu edilmemiştir. Bu kapsamda yapılacak çalışmanın ise bibliyometrik analiz kullanılarak yapılması uygun olacaktır.

Bu çalışmada yanıtı aranan sorular ise şu şekildedir:

- Makale yazımında en verimli yazarlar kimlerdir?
- Makalelerde çok yazarlık durumu nedir?
- Makalelerin yıllara göre dağılımı nedir?
- Makalelerde kullanılan yayın dili nedir?
- Makale yazımında en verimli kurumlar hangileridir?
- Makalelerde kullanılan anahtar kelimeler ve konular nelerdir?
- Makaleler ortalama kaç sayfadan oluşmaktadır?

- Makalelerde kullanılan kaynaklarda ortalama kaç atıf yer almaktadır?
- Makalelerde kullanılan kaynaklarda yapılan atıfların yıllara göre dağılımı nasıldır?
- Makalelerde en sık atıf yapılan kaynak türleri nelerdir?
- Makalelerde benimsenen araştırma yaklaşımları nelerdir?
- Makalelerin örnekleme yöntemlerine ilişkin bulgular nelerdir?
- Makalelerin örnekleme grubuna ilişkin bulgular nelerdir?
- Makalelerde kullanılan veri toplama araçlarına ilişkin bulgular nelerdir?

### **1.2. Araştırmanın Önemi ve Katkısı**

Kütüphanecilik, bilginbilim gibi alanlarda sıklıkla kullanılan bibliyometrik analiz ile bu araştırmada, gastronomi turizmi alanındaki temel aktörlerin (yazarlar, kurumlar, konular, yayınlar vb.) gelişimi ortaya koyulmaktadır. Journal of Tourism and Gastronomy Studies dergisinin yayın hayatına başladığı 2013 yılından 2018 yılına kadar yayımladığı makalelerin incelenmesi ise alanın gelişimi hakkında fikir edinilmesi açısından önem taşımaktadır. Bu yolla destinasyon gelişmişlik düzeyi ile ilgili de bilgi edinilebileceğinden hem alanyazına hem de uygulamacılara katkı sağlaması beklenmektedir.

### **1.3. Araştırmanın Amacı ve Kapsamı**

Bu tez çalışmasında gastronomi turizmi alanındaki makaleleri üreten temel aktörler üzerinden, alana ilişkin belirli unsurların ortaya çıkarılması amaçlanmaktadır. Bir diğer ifadeyle en fazla yayın yapan yazarları, yayımlanan makalelerin yıllara göre dağılımını ve yoğunluğunu, yayınlanan bu makalelerdeki en sık atıf yapılan yazarları ve kaynakları saptamak amaçlanmıştır. Çalışmanın amacı doğrultusunda, Journal of Tourism and Gastronomy Studies dergisinde 2013-2018 yılları arasında yayımlanan 281 makalenin künye ve kaynakça bilgileri araştırma kapsamına alınmıştır. Gastronomi turizmi için önemli olan bu derginin bibliyometrik profili aracılığıyla disiplinin gelişim dinamikleri ve özellikleri değerlendirilebilecek böylece gastronomi turizminin gerçekleştirildiği destinasyonların gelişmişlik düzeyleri hakkında da bir öngörü oluşturulabilecektir.

## İKİNCİ BÖLÜM

### 2. GASTRONOMİ TURİZMİ VE GELİŞİMİ

#### 2.1. Gastronomi Kavramı

Gastronomi Yunanca bir kelimedir ve etimolojik kökeni incelendiğinde iki farklı kelimededen oluştuğu görülmektedir: mide anlamına gelen *gaster* ve yasa anlamına gelen *nomas*. Dolayısıyla gastronomi kelimesi, yeme içme ile ilgili tüm kural ve normları ifade etmektedir. Nitekim tıp terimleri sözlüğünde de gastronomi, “*iyi yemek yeme bilimi*” olarak geçmektedir. Daha açık ifadeyle gastronomi nerede, ne zaman, nasıl, ne kadar, ne şekilde, neyle birlikte ne yenip ne içileceğine dair tavsiye ve rehberlik olarak da görülmektedir (Scarpato, 2002; Santich 2004; Hatipoğlu vd., 2009). Gastronominin kavramsal anlamına bakıldığında ise “*insan refahı ve gıdasını ilgilendiren her konuda sağlanmış kapsamlı bilgi birikimi*” tanımıyla karşılaşılmaktadır (Baysal ve Küçükaslan, 2009). Gastronomi kavramını tam anlamıyla tanımlamak oldukça güçtür. Bunun en önemli göstergesi de tanımlama çabasında bulunan yazarların sayıca çokluğudur (Gillespie, 2001; Santich, 2004). Öney’e (2013) göre gastronomi pek çok birey için varsayımsal özellik taşımaktadır. Diğer bir ifadeyle kesin sınırları bilinmediğinden varlığı sadece anlaşılmaktadır ve bu nedenle yalın bir anlam çıkarmak ve objektif bir tanım elde etmek mümkün değildir.

Gastronominin konusu yiyecek ve içecek zevkidir. Dolayısıyla temel konusunun insan olduğunu söylemek mümkündür. Buna bağlı olarak gastronomi; kültürel, sosyal, tarihi, coğrafi, psikolojik ve buna benzer pek çok unsurdan etkilenmektedir. Nitekim Kivela ve Crotts’un (2005) gastronomiyi bir ülkenin ya da bölgenin kendilerini diğerlerinden farklı kılan yiyecekleri, yeme-içme alışkanlıkları ve yiyecek hazırlama teknikleri olarak açıklamaları da bunun bir ifadesidir. Hatipoğlu

(2010) gastronominin, deneme ve yanılma yoluyla, bireylerin tarihsel bilgilerine, kültürlerine, alışkanlıklarına ve yeteneklerine de uygun olarak yiyecekleri bir araya getirdiğini belirterek aynı zamanda belirli bölge ve ülkelere göre de farklılık gösterebileceğini vurgulamaktadır. Bu nedenle gastronomi, dünyanın birçok ülkesinin ulusal yemek ve içeceklerinin detaylı olarak bilinmesini gerektirmektedir. Öyle ki gastronomi, aynı ülkede yer alan farklı grupların dahi tükettikleri yemek ve içeceklerle ilgili faktörlerin değişkenliğini ortaya koymaktadır. Bundan dolayı gastronomi aracılığıyla farklı kültür ve ülkelerin, yemek ve içeceklere yaklaşımlarındaki benzerlikleri ve farklılıkları görmek mümkündür (Gillespie, 2001). Gastronomiye yönelik genel bir analiz yapıldığında ise söz konusu tanımların çoğunun, gastronominin yalnızca etkilendiği unsurlar, hazırlama teknikleri gibi belirli konulara vurgu yaptığı dolayısıyla bütüncül bir bakış saplayamadığı açıkça görülmektedir.

Gastronomiye dair ilk çalışma Joseph Bercholux tarafından 1801 yılında kaleme alınan “*Gastronomie o L’Homme des champs a Table (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan)*” adlı eserdir. Ardından 1803 yılında Croze Magnan’ın, “*Gastronomie a Paris (Gastronomi Pariste)*” adlı eseri basılmış ve Jean Anthelme Brillat Savarin tarafından 1825 yılında Fransızca olarak “*La Physiologie du gout (Tat Fizyolojisi)*” adıyla yayımlanan eserle de alanyazını güçlenmiştir (Kivela ve Crotts, 2006). Son eserde yazar, gastronomiyi yemeğin hazırlanması, üretilmesi ve sunulmasının yanında yansıtmacı ve mükemmel yemek pişirme düşüncesi olarak kapsamlı şekilde tanımlamıştır (Kaya ve Yurtseven, 2010). Benzer şekilde Richards (2002) gastronomiyi yemeğin hazırlanmasının, pişirilmesinin, sunumunun ve yenilmesinin yansıması olarak tanımlamaktadır. Burada dikkati çeken nokta, gastronomini sadece yemek içecek odaklı değil, aynı zamanda yiyeceğin ve içeceğin nasıl, nerede, ne zaman ve neden yenilip içildiğine odaklanan bir bilim alanı olduğudur (Santich, 2004). Üstelik bu bilim, sanatsal unsurları da içinde barındırmaktadır (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013). O halde gastronomiye ilişkin geniş bir tanım yapıldığında içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yemek ve içeceğe dair tüm özelliklerin anlaşılmasını, uygulanmasını ve güncellenerek günümüz şartlarına uyarlanmasını içeren bir bilim dalı olduğunu söylemek mümkündür (Eren, 2007).

Gastronomi Harrison’a (1982) göre dört sınıfta incelenmektedir: *teorik gastronomi, teknik gastronomi, besin gastronomisi ve uygulamalı gastronomi*. Teorik

gastronomide yemeklerin reçeteleri ile ilgilenilirken teknik gastronomide söz konusu reçetelerin nasıl yemek haline getirildiği, besin gastronomisinin ise reçeteler doğrultusunda hazırlanan bu yemeklerin besin değerleri konu edilmektedir. Bu dört sınıf arasında en geniş kapsama sahip olan uygulamalı gastronomide ise tüm dünyada yiyecek ve içeceklerin nasıl hazırlandığı ve servis edildiği ele alınmaktadır. Bir başka sınıflamaya göre ise Baysal ve K  ukaslan (2009) gastronomiyi üç boyutta ele almaktadır:

#### Üretim Boyutuyla Gastronomi:

- M kemmел yemek hazırlama,
- İyi yeme ile ilgili faaliyetler ve bilgi birikimi,
- Yemek pişirme ve aşılılık ile ilgili prensipler ve uygulamalar.

#### Tüketim Boyutuyla Gastronomi:

- İyi yiyecek ve i ekten hoşlanma,
- İyi yemek yeme konusundaki abartılı tutku,
- Lüks yiyeceklere olan düşkünlük.

#### Üretim ve Tüketim Boyutuyla Gastronomi:

- Yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve servis edilmesi süreci,
- Yemeğin uygun kurallar ve araç-gereçler kullanılarak sunulması ve yenilmesi sanatı,
- Menüde bulunan yemeklerin ne kadar satıldığı,
- Belirli bölge ve ülkelerle ilgili mutfak kültürü, gelenek ve göreneklerini içeren, iyi yemek yeme bilim ve sanatı,
- Damak tadı, iştah gibi zevklerin tarihsel bilgi, kültür, alışkanlık, yetenek, emek ve ihtimamla beğeniye uygun şekilde ahenkle bir araya gelmesi.

Gastronomi kavramının tam anlamıyla anlaşılabilmesi için anlamı, amacı, kapsamı, önemi ya da  eşitleri gibi konuların yanı sıra ilişkili olduğu diğer bilim dallarının bilinmesinde de fayda vardır. Gastronomi, kavramsal açıklamalarda da değinildiği üzere hem fen bilimlerinden hem de sosyal bilimlerden faydalanmaktadır ve aynı zamanda onlar için de çeşitli araştırma konuları sunmaktadır. Fen bilimleri ile olan ilişkisi bağlamında tat alma, besin öğeleri, gıda maddelerinin nitelikleri, hijyen, sanitasyon ve buna benzer konular sıralanabilmektedir. Sosyal bilimler bağlamında ise hangi yemekten ya da i ekten hangi sebeplerle hoşlanıp hoşlanmadıkları

psikolojinin; söz konusu yiyecek ve içeceklerin paylaşılması, dışarıda yeme içme olgusu ve motivasyonu ekonomi ve sosyolojinin; mutfak araç-gereçlerinin evrimi tarih ve arkeolojinin; menülerin sunumu ve müşterilerin sunulan hizmetten memnun kalması pazarlamanın; hangi inançta nelerin yenilebileceği nelerin yenilemeyeceği ise ilahiyatın kapsamına girmektedir (Shenoy, 2005). Bu bilim dalları ve araştırma konuları bunlarla sınırlı olmayıp çoğaltılabilmektedir. Sosyal bilimler kapsamında olan turizm bilimiyle gastronominin ilişkisi ise bir sonraki başlıkta ele alınacaktır.

## 2.2. Gastronomi Turizmi Kavramı

Gastronomi turizmi kavramının kökeni üç unsura dayanmaktadır: *tarım*, *kültür* ve *turizm*. Tarım, gastronomi turizmine konu olan ürünü sunmakta; kültür, bu ürünün tarihini ve otantikliğini sağlamakta ve son olarak turizm ise gerekli altyapı ve hizmetleri temin etmektedir (Smith ve Hall, 2003; Du Rand ve Heath, 2006). Bununla bağlantılı olarak gastronomi turizminin 20. yüzyıldaki mevcut konumunu kazanmasında bir takım unsurların etkili olduğu anlaşılmaktadır. Bu unsurlar (Boniface, 2003);

1. Tarımın ortaya çıkışı ile insanların çevreye ve süreçlere uyum sağlaması, kendilerini tarım konusunda geliştirmeleri,
2. Kültürel etkileşimlerin ve kültür hâkimiyetinin önem kazanması,
3. Bireysellikten küreselliğe geçiş ve standartlaşmaya olan tepki,
4. Gıda güvenliği konusundaki endişeler.

Alanyazında “culinary tourism”, “gastro tourism”, “food tourism”, “gourmet tourism” gibi farklı isimler yer alsa da daha bilinir olması bakımından çalışma kapsamında gastronomi turizmi kavramı kullanılacaktır ve bu kavramı 1998 yılında alanyazına kazandıran kişi Lucy M. Long’dur. Söz konusu kavram, *culinary tourism* olarak ilk kez “*bilinenden farklı bir mutfak kültüründeki yiyeceklerin hazırlanması, sunulması, tüketilmesi, buradaki öğün sistemi, yeme biçimlerini keşfetme amacıyla gerçekleştirilen turizm şekli*” anlamıyla kullanılmıştır (Long, 2004). Bu tanımla yazar, gastronomi turizminin sosyo kültürel yanını vurgulamakta, başka tatlarla tanışmanın diğer kültürleri kabul etme ve deneyimleme yollarından biri olduğunu savunmaktadır.

Gastronomi turizminin kültürle bağlantısı, yadsınamaz bir gerçektir. Nitekim ikisi arasındaki ilişki bu çalışmanın gastronomi kavramı başlığı altında da yer almaktadır. Bu bağlamda gastronomi turizmine katılan turistler, özel ilgi turizmi

kapsamında ele alınabileceği gibi kültür turizmi kapsamında da değerlendirilebilecektir (Hjalager ve Corigliano, 2000). Long'un (2004) bahsi geçen gastronomi turizmi tanımı zamanla, dar kapsamı nedeniyle eleştirilmiştir ve ardından kavramı açıklamaya yönelik yeni tanımlar türetilmeye başlamıştır.

Smith ve Xiao (2008) gastronomi turizmini motivasyon temelinde tanımlamış ve seyahat kadar yeme-içme ile ilgili özel ilgilerin de motivasyonu ile destinasyon tercihi yapıldığını, ancak bu seçimde önceliğin illa ki yeme-içme ilgisi olmayabileceğini belirtmiştir. Benzer şekilde Quan ve Wang (2004) da turistlerin seyahatlerinde yiyecek içeceğin hem ana çekim unsuru hem de ikincil destek unsur olabileceğini hatta günlük rutinin bir parçası olarak da tercih edilip tüketilebileceğini savunmaktadır. Burada önemli bir tartışma gündeme gelmektedir çünkü Hall ve Mitchell (2005) gastronomi turizmini şöyle tanımlamaktadır: *birincil ve ikincil gıda üreticilerini, yiyecek ve içeceklerle ilgili festivalleri, restoranları ve özel gıda üretimi yapılan destinasyonları deneyimlemek için yapılan seyahatlerdir*. Görüldüğü gibi tanımlar arasındaki temel fark, yeme-içme motivasyonunun önceliğidir. Bir diğer ifadeyle gastronomi turizmi, yalnızca diğer seyahatlerin bir parçası olarak görülememekte bunun yerine gidilecek destinasyondaki yiyecek içecek kültürünün turist davranışının ve destinasyon seçimini şekillendireceğini ifade etmektedir. Yeme-içme motivasyonu, zorunlu bir ihtiyacın yerine getirilmesi olarak görüldüğü takdirde ziyaret edenler ile ziyaret edilen destinasyon arasında kurulan ilişkinin ancak tek yönlü ve yüzeysel nitelikte olabileceği belirtilmektedir. Dolayısıyla gastronomi turizminden bahsedebilmek için şu ön koşullardan birinin ya da birden fazlasının yerine getirilmesi gerektiği söylenebilir (Hall ve Sharples, 2003):

1. Özel, nitelikli bir yiyeceği tüketme isteği,
2. Belirli bir yöreye ait spesifik bir ürünü tüketme isteği,
3. Ünlü bir şefin hazırladığı, özel bir yemeği yeme isteği.

Yukarıdaki üç koşulda da öne çıkan özellik eşsizliktir. Gastronomi turizmi, eşsiz yeme-içme deneyimleri ile ilgili olmalıdır. Burada eşsizlik ile kast edilen söz konusu yemek ya da içeceğin spesifik bir yere, bölgeye ya da ülkeye ait olmasıdır. Bunun bir sonucu olarak gastronomi turizminin gerçekleştiği alanlar da özgün yemek ve içeceklerinin bulunduğu temel alanlar olmalıdır (Groves, 2001; Green ve Dougherty, 2008).



Gastronomi turizmini bir başka açıdan ele alan Santich (2004) ise tüketimden çok üretim konusuna odaklanan bir turizm çeşidi olduğunu belirtmektedir. Söz konusu üretimin hangi tarihsel süreçlerden geçtiğini gösteren müzeler, çiftlikler vb. yerlerin yer aldığı Fransa ve İtalya bu anlamda önemli temsilleri oluşturmaktadır. En genel ifadeyle insanların tatmak istedikleri yiyecek ve içeceklerle ilgili seyahat deneyimlerini ifade eden gastronomi turizmi şöyle özetlenebilmektedir (Hall, Mitchell ve Sharples, 2003):

1. Yerel kültürün parçasıdır,
2. Bölgesel turizm tanıtımında önemli bir unsurdur,
3. Bölgenin tarımsal ve ekonomik gelişiminde önemli bir bileşendir,
4. Rekabetçi hedef pazarlamanın bir anahtarındır,
5. Hem küreselleşme hem de yerelleşmenin bir göstergesidir,
6. Belirli tüketim modelleri ve tercihleri olan turistler tarafından tüketilen bir ürün ve hizmettir.

Gastronomi turizminin bir bakıma destinasyonlara etkisini içeren yukarıdaki maddelere bakıldığında, ilgili destinasyonlar için önemi daha iyi anlaşılacaktır. Gastronomi turizmi yiyecek ve içeceklerin turizm endüstrisindeki önemi dolayısıyla ekonomik ve toplumsal kalkınma anlamında ülkelere büyük katkıları olabilecek bir turizm çeşididir (Wolf, 2006).

Gastronomi turizminin bir destinasyona ekonomik, sosyal ve çevresel sürdürülebilirlik olarak üç temel etkisi olduğunu savunan Everett ve Aitchison (2008) özellikle kırsal bölgelerde gastronomi turizmini teşvik etmenin yararlarından bahsetmektedir. Söz konusu teşvikin bölgedeki çiftçilerin, üreticilerin ve küçük işletmelerin turizm gelirlerini arttırmasına yardımcı olacağını düşünmektedir. Bölgenin ekonomik gelişiminde sürdürülebilirlik sağlanması açısından gastronomi turizminin potansiyeline dikkat çeken bir başka araştırmacı Hjalager (2002) ise alanyazına bir gastronomi tipolojisi modeli önermektedir. Bu modelde hiyerarşik olarak takip edilen dört aşamanın sonuncusuna gelindiğinde, bölge için en yüksek ekonomik performansın sağlanacağı iddia edilmektedir.

Gastronomi turizminin bölgesel kalkınma üzerindeki etkisini inceleyen Hall, Mitchell ve Sharples (2003) yeme-içme ile turizmin arasındaki ilişki iyi kurulduğunda bunun yalnızca ekonomik değil bölgesel kalkınmaya da yerel kimliğin ve kültürün

güçlenmesi anlamında katkı sağlayacağını ileri sürmektedir. Bunun temel sebebi ise sosyal ve kültürel mirasa sahip çıkılması ve bunların gelecek kuşaklara aktarılması konusunda gastronomi turizminin oluşturduğu bilinçtir.

Gastronomi turizminin ekonomik ve sosyal gelişime katkısı dışında bir başka etkisi de yerleşik halk ile turist arasında duygusal bir bağ ve sembolik etkileşim kurulmasına olanak tanınması, böylece destinasyon imajı ve pazarlaması açısından güçlü bir gelişim sağlamasıdır. Söz konusu bağın nasıl kurulduğuna yönelik açıklamalara göre turistler gittikleri destinasyonda daha önceki günlük yaşamlarında dikkat bile etmedikleri bazı yiyeceklere ve içeceklere, deneyimleri esnasında sembolik anlamlar yüklemektedir. Böylece söz konusu yeme-içme unsurları ile ilgili faaliyetler, bölgesel etkileşimin bir aracı haline gelmektedir (Kalkstein-Silkes, Cai ve Lehto, 2008).

### 2.3. Gastronomi Turizminin Gelişmişlik Göstergeleri

Gastronomi turizmi kavramının anlamına, kapsamına, önemine ve etkilerine değindikten sonra bir başka önemli konu olan gastronomi turizminin gelişmişlik göstergeleri üzerinde durulacaktır. Smith ve Xiao (2008) gastronomi turizminde arz kaynaklarının tesisler (binalar, araziler, rotalar), aktiviteler (tüketim türleri, gastronomi turları, eğitimler), etkinlikler (tüketici gösterileri, festivaller) ve organizasyonlar (birlikler, dernekler) olmak üzere dört türü olduğunu belirtmektedir. Bir destinasyonun söz konusu arz kaynaklarına sahip olması, onun gastronomi turizmi açısından gelişmişliğini göstermede tek başına güvenilir bir ölçüt değildir. Bu nedenle gastronomi turizminin ekonomik etkilerinde daha önce bahsi geçen gastronomi tipolojisi üzerinde durulacaktır. İlgili tipolojiye göre bir destinasyonun gastronomi turizminde öne çıkabilmesi için sahip olması gerekenlerin dört farklı seviyesi vardır ve artan her bir seviyeyle birlikte destinasyonun gelişmişlik düzeyi de artmaktadır.

**Tablo 1. Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Göstergeleri**

<b>Gastronomi Turizminin Gelişmişlik Göstergeleri – Dörtlü Hiyerarşi</b>	
1. Derece Göstergeler	Gastronomik ürünleri tanıtan web sitesinin olması
	Gastronomik ürünleri içeren seyahat broşürlerinin olması
	Yerel ürünlerin tanıtımının yapılması
	Yerel ürünlerin marka sayıları
	Restoranların sayısı
	Restoranların tanınmışlığı/imajı

	Planlaması yapılan yeni restoranların olması
	Konaklama tesislerinin sayısı
	Yerel ürünlerin sunum şekilleri
	Yerel gastronomik aktivite ve etkinliklerin olması
	Turistlere yönelik yerel ürünleri tanıtmaya çabasının olması
2. Derece Göstergeler	Yerel ürünlerin sunum kalitesi
	Yiyecek tedarikçileri ve restoranların, kalite standartlarını belirleyen ve denetleyen kurumların olması
	Sertifikalı ve kaliteli ürünlerin turizm broşürlerinde yer alması
	Seyahat broşürlerinin bölgesel turizm sorumluları tarafından turistlere ulaştırılıyor olması
	Yerel yiyeceklerin günümüz koşullarına ve taleplerine hitap edecek şekilde uyarlanmış olması
3. Derece Göstergeler	Yemeğin yerel aktivite ve etkinliklerle tanıtılması
	Turistleri restorana çekecek yarışma, eğlence gibi çekiciliklerin olması
	Doğal yemek-çiftlik konseptli tatil seçeneklerinin olması
	Turistik gastronomi broşürlerinin ve internet sitelerinin çevrildiği yabancı dil sayısı
	Gastronomi broşürlerinin görsel açıdan zenginliği
	Turistlere yönelik yöresel yemekleri pişirme kurslarının olması
	Tarımsal üretim alanlarının turizme açılması
	Şarap rotalarının yaratılmış olması
	Gastronomi müzelerinin olması
4. Derece Göstergeler	Turizm eğitim kurumlarında, gastronomi konusunda Ar-Ge çalışmalarının olması
	Yerel gastronomi ve gastronomi turizmi topluluklarının olması
	Yerel gastronominin ulusal ve yerel medyada yer alması
	Yerel gastronomi üzerine yazılmış akademik çalışmaların ve tezlerin olması

**Kaynak:** Hjalager, A. M. (2002). A typology of gastronomy tourism. *Tourism and Gastronomy*, Hjalager, A. M. ve Richards, G. (Ed.). Routledge, Londra, ss. 21-35.

Tablo 1’de görüldüğü gibi birinci derece göstergeler, yiyecek endüstrisinin yerel gelişimini aktarmaktadır ve ürün kalitesinin iyileştirilmesine dikkat çekmektedir. Bu göstergeler, arz kaynaklarının niceliğini ön plana çıkarmaktadır. Talep edenler ile tedarikçiler arasındaki iletişim eksikliği, sunulan yiyecek-içeceğin, altyapının yetersizliği konuları destinasyonların kendilerini doğru şekilde tanıtmalarını ve planlama yapmalarını gerekli kılmaktadır. Bu nedenle de restoranların, konaklama tesislerinin ya da yerel aktivitelerin yalnızca var olması yetmemekte bunların web sitesi, broşür gibi kanallarla tanıtımının da yapılması gerekmektedir. Günümüzde

gastronomi ile ilgili televizyon kanallarının ve programlarının giderek artması da bu anlamda bir gösterge sayılabilmektedir (Fields, 2002).

İkinci dereceden göstergeler, bir önceki göstergeler arasında yer alan yerel ürünlerin sunum tarzlarının ya da kalitelerinin çok daha ötesine geçerek bunların günümüz koşullarına göre uyarlanmasını, turist taleplerine hitap edecek şekilde yeniden düzenlenmesini içermektedir. Dolayısıyla söz konusu göstergelerin, bir destinasyonun gastronomi turizmi konusunda yatay yöndeki gelişimini temsil ettiği söylenebilmektedir. Yerel yiyeceklerin her yerde farklı şekillerde ve kalitede yapılması destinasyonlar için önemli bir sorun oluşturmaktadır. Bu durumun önüne geçebilmek adına ise tedarikçilerin ve restoranların, kalite standartlarını belirleyen ve denetleyen kurumların olması önemli bir diğer gelişmişlik göstergesidir.

Üçüncü dereceden göstergelerin, yemek yeme deneyimini etkileyen dış unsurların zenginleştirilmesini ve böylece destinasyonun gastronomi turizmi konusunda yatay yöndeki gelişimini temsil ettiği söylenebilmektedir. Bu aşamada dikkati çeken unsurlardan biri, yiyeceklerle bağlantılı etkinliklerin ve üretim sürecini hikâyeleştiren ziyaretçi merkezlerinin gündeme gelmesidir. Festivaller, fuarlar, hasat kutlamaları gibi etkinliklerin yanı sıra oluşturulan gastronomi rotaları ya da yiyeceklerin nasıl üretildiğini ve nasıl tüketildiğini gösteren, turistlere sadece pasif olarak izleme değil aynı zamanda katılma imkânı da sağlayan gastronomi müzeleri, yöresel yemek kursları da ilgili destinasyonun üçüncü dereceden gelişmişliğini göstermektedir (Hjalager, 2002).

Dördüncü dereceden göstergelerin, destinasyonun gastronomi turizmi konusunda çapraz yöndeki gelişimini temsil ettiği söylenebilmektedir. Bir diğer ifadeyle bu göstergeler, gastronomi turizminin hem küresel hem de yerel niteliğine dikkat çekmektedir ve bu göstergeleri sağlayan bir destinasyonun en gelişmiş seviyede olduğu kabul görmektedir. Burada altı çizilmesi gereken konu ise gastronominin uygulama yönüne ek olarak teorik yönünün de tamamlanmış olması gerekliliğidir. Gastronomi eğitimi için özel olarak öğrenme ortamlarının hazırlanması da bunu işaret etmektedir. Bu eğitim kurumlarına ve Ar-Ge çalışmalarına ek olarak planlı gelişim sağlamak adına gastronomi turizmi topluluklarının örgütlenmesi konusuna da değinilmiştir. Son olarak yerel gastronomi üzerine yazılmış akademik çalışma ve tezler

de bir başka gösterge olarak sunulmaktadır. Bu noktadan hareketle bir sonraki başlıkta, gastronomi turizmi alanyazının gelişimi anlatılacaktır (Hjalager, 2002).

#### 2.4. Gastronomi Turizmine İlişkin Alanyazın

Gastronomi turizmi, önemli bir çalışma konusu olarak özellikle son on yıllık dönemde araştırmacıların ilgisini çekmeye başlamıştır. Bu alanda yapılan çalışma örneklerinden hareketle, alanyazında öne çıkan konular hakkında yorum yapılabilmektedir. Bu kapsamda araştırmacı tarafından hazırlanan Tablo 2’de, 1980’li yıllardan 2016 yılına kadar çeşitli dergilerde yayımlanan makalelerin bir derlemesi sunulmaktadır.

**Tablo 2. Gastronomi Turizmine Yönelik Makaleler**

Sıra	Yazar(lar)	Çalışmanın İçeriği	Temel Bulguları
1	Belisle (1983)	Turizm ile yöresel gıda üretimi arasındaki ilişki ve bu ilişkinin yerel ekonomiye etkileri incelenmiştir.	Bölgesel kimliği sürdürmek ve yeni bir sosyal bütünlük oluşturmak için mutfak mirasını korumak ve devam ettirmek önemlidir.
2	Marris (1986)	İngiliz, İsveçli ve Almanların tatilleri esnasında yemek yemeye verdikleri önem incelenmiştir.	Tatilleri esnasında yemeğe en çok önem verenler Almanlar, ardından İsveçliler ve en son İngilizlerdir.
3	Sheldon ve Fox (1988)	Hem destinasyon seçiminde hem de tatil deneyiminde, yemek servisi ile turizm arasındaki ilişki incelenmiştir.	Japon, Kanadalı ve Amerikan turistler arasında yemek servisine diğerlerine göre daha çok önem verenler Japonlardır.
4	Reynolds (1994)	Sürdürülebilir turizm çabalarında sosyal ve kültürel etkiler bağlamında yeme kültürü incelenmiştir.	Turistler otantik kültürel deneyimler yaşamak isterken yerel halk yemek kültürünü korumak istemektedir.
5	Telfer ve Wall (1996)	Turizm ile yöresel gıda üretimi arasındaki ilişki Endonezya özelinde incelenmiştir.	Turizm ile yöresel gıda üretimi arasında bağlar artırılabilir durumdadır ancak bunun önünde çeşitli zorluklar vardır.

6	Coveney ve Santich (1997)	Gıda tedarik zincirinin sağlık açısından önemi Avustralya özelinde incelenmiştir.	Mevcut gıda üretim ve dağıtım yöntemlerinin sorunları tüketiciler, üreticiler ve yasa koyucular tarafından sürdürülebilir gastronomi kavramının geliştirilmesiyle daha iyi anlamlandırılabilir.
7	Bessi�ere (1998)	Gastronomi perspektifinden yerel kimliğin dönüşümü ve yeniden tanımlanması Fransa özelinde incelenmiştir.	Turizm �r�nlerinin geliştirilmesinde, kültür asimilasyonunda ve Fransa'daki kırsal turizmin sosyal aktivitelerinde temel faktör gıdadır.
8	Van Westering (1999)	Temel seyahat motivasyonu olarak gastronomi ve miras arasındaki ilişki incelenmiştir.	Yeni turist gastronomi ile miras birlikteliğini hem aramakta hem de tercih sebebi olarak görmektedir.
9	Hjalager ve Corigliano (2000)	Yemeğin bir kültür turizmi unsuru olarak görülüp görülmediği Danimarka ve İtalya özelinde incelemiştir.	Özellikle Danimarka'nın gıda politikalarında daha global perspektiften değerlendirme yapması ve gerekirse bunları değiştirmesi gerekmektedir.
10	Nield, Kozak ve LeGrys (2000)	Gıda hizmetlerinin turist memnuniyetindeki rolü ve �nemi Romanya özelinde incelenmiştir.	Turistlerin memnuniyetlerini en çok etkileyen unsurlar; sunulan yemeğin kalitesi, çeşitliliği, sunumu, sunulduğu ortam ve katlanılan bedele değip değmediğidir.
11	Williams (2001)	Destinasyon imajı oluşturmada şarap turizminin etkisi, şarap üreticilerinin ve yazarların gözünden incelenmiştir.	şarap üretimi bölgelerinde önceleri şarabın üretim aşamalarına odaklanılırken şimdi eğitim verme gibi rekreatif faaliyetlere ve turistin deneyimlerine odaklanılmaktadır.
12	Hegarty ve O'Mahony (2001)	Gastronomi bir gıdanın seçilmesi, hazırlanması ve sunulması ile bu sunuma katılım gösterilmesi bakımından bir güzel sanat etkinliği olarak değerlendirilmiştir.	Sanat, gıda ve kültür arasındaki ilişkiden dolayı gastronomi bir sanat formudur.

13	Charters ve Ali-Knight (2002)	Şarap turistinın ziyaret amacı, genel turistik motivasyonu ve diğerk turistik faaliyetlerle ilişkisi olmak üzere bu üç unsuru içeren bir model önerilmiştir.	Önerilen modellerle hem şarap turistinın kültürel ve coğrafi farklılıkları ortaya çıkabilecek hem de şarap turizmini oluşturan unsurlar tespit edilebilecektir.
14	Au ve Law (2002)	Kaba küme yaklaşımı ile turistin gıda için harcama davranışı Hong Kong özelinde incelenmiştir.	İstatistiksel yöntemler veri kaybı olmaksızın turistin yemek için harcama davranışını tespit etmede uygundur.
15	Sherman (2003)	On sekizinci yüzyılda gastronominin tarihi İngiltere özelinde incelenmiştir.	On sekizinci yüzyılda İngiltere'nin mutfağı alanyazına önemli bilgiler sunmaktadır.
16	Boyne, Hall ve Williams (2003)	Gıda ile ilgili turizm girişimlerinin World Wide Web kullanılarak nasıl teşvik edildiğı incelenmiştir.	Gıda ile ilgili turizm girişimlerinin web tabanlı tanıtımında İngiltere'de yetersizlik bulunmaktadır.
17	Torres (2003)	Turizm ile tarım arasındaki bağlar ve ikisinin birbiri üzerinde kısıt yaratan faktörler Meksika özelinde incelenmiştir.	Turizm ile tarım arasındaki bağlar birçok kısıtlayıcı faktör olması nedeniyle Meksika'da zayıftır.
18	Quan ve Wang (2004)	Gıda tüketimi ile turist deneyimi arasındaki ilişki incelenmiştir.	Turizmdeki gıda tüketimi, belirli koşullar altında en önemli turist deneyimi ya da destekleyici turist deneyimi olabilir.
19	Josiam, Mattson ve Sullivan (2004)	Restoranların tarihi cazibeleri, histourant ve eatertainment kavramları çerçevesinde Mickey's Dining Car Restoranı özelinde incelenmiştir.	Historuantlar davranış ve motivasyonlarındaki farklılık nedeniyle yeni yemek deneyimine daha çok önem vermekte ve dolayısıyla daha çok müşteri çekmektedir.
20	Henderson (2004)	Gıda ile turizm arasındaki ilişkinin ülkenin belirgin özellikleri çerçevesinde şekillendiğı Singapur özelinde ortaya konulmuştur.	Singapur'a yapılan seyahatlerde yiyecekler önemli bir motivasyondur.
21	Cohen ve Avieli (2004)	Yiyeceklerle ilgili algının turistin destinasyon kararına etkisi incelenmiştir.	Gıda işletmeleri otantiklik ve deneyim bakımından turistler ve yerel mutfaklar arasında arabulucu rol üstlenmektedir.

22	Santich (2004)	Kültür turizminin bir alt dalı olarak gastronomi ile otelcilik sektörünün bağlantısı incelenmiştir.	Otelcilik sektörü gastronomi deneyimini sağlamada ve geliştirmede etkili olup otelcilik eğitimi ise yiyecek içeceklerin kültür ve tarihi hakkında derin bir anlayış sağlamaktadır.
23	Alant ve Bruwer (2004)	Şarap bölgeleri için şarap turistinin motivasyonları incelenmiştir.	Şarap turistinin motivasyonları ve davranışları bilindiğinde şarap turizmi de gelişebilecektir.
24	Ganter (2004)	Durumsallık yaklaşımından farklı olarak yüksek kaliteli restoranlar bağlamında yeme davranışındaki değişiklikler Fransa özelinde incelenmiştir.	Yeme davranışının tarihsel kökenleri ve tetikleyicileri hakkında yapılan akademik çalışmalar bir anlayış sağlamaktadır.
25	Harrington (2005)	Bir bölgenin gastronomik kimliğinin çevresel ve kültürel unsurlar çerçevesinde tanımlanabileceği belirtilmiştir.	Gastronomik kimliğinin belirlenmesi, turizm stratejileri ve yerel restoran konseptleri için önemlidir.
26	Kivela ve Crofts (2005)	Bir destinasyondaki deneyim kalitesi üzerinde gastronominin etkisi Hong Kong özelinde incelenmiştir.	Seyahat motivasyonlarından biri olan gastronomi, pazar bölümlenmede kullanılabilir ve turistlerin tekrar ziyaret kararlarını etkilemektedir.
27	Kivela ve Crofts (2006)	Gastronomi turistleri deneyimleri ve motivasyonları bağlamında Hong Kong özelinde incelenmiştir.	Turistlerin destinasyonu deneyimlemesinde ve tekrar ziyaretlerinde gastronomi önemli bir rol oynamaktadır.
28	Hashimoto ve Telfer (2006)	Bir destinasyonun gastronomi anlamında gelişmişliğini etkileyen unsurlar (göçün neden olduğu çok kültürlülük, yöresel ürünler vb.) Kanada özelinde incelenmiştir.	Ülkede gastronomi turizmi potansiyeli vardır ve Kanada Turizm Komisyonu'nun da tanıtım çabalarıyla bunun teşvik edilmesi gerekmektedir.
29	Ignatov ve Smith (2006)	Seyahat motivasyonları ve katıldıkları etkinlikler bakımından farklılaşan gastronomi turisti segmentleri Kanada özelinde incelenmiştir.	Her bir segmentin tanımlanabilmesi için farklı iletişim yöntemleri, paketleme ve ürün geliştirme stratejileri kullanılmalıdır.



30	Correia, Do Valle ve Moço (2007)	İtme ve çekme motivasyonlarının destinasyonun genel algısına ne derece katkıda bulunduğu Portekiz özelinde incelenmiştir.	Turistin destinasyon tercihini etkileyen altı motivasyon unsuru bulunmaktadır.
31	Fox (2007)	Eşsiz ve unutulmaz bir gastronomi kimliğinin destinasyon başarısındaki rolü Hırvatistan özelinde incelenmiştir.	Gastronomi kimliğini oluşturmak için gastronomiyle ilgili yazılı ve sözlü konuları içeren sistematik yapı (gastrospeak) kullanılmalıdır.
32	Germann Molz (2007)	Gastronomi turizminin diğer kültürlerin tatlarını tatmak olduğu netnografik olarak incelenmiştir.	Gastronomi sadece diğer kültürleri bilmek veya deneyimlemeyi değil aynı zamanda bu kültürlerle açık olmayı ifade etmektedir.
33	Okumus, Okumus ve McKercher (2007)	Hong Kong ve Türkiye’de destinasyon pazarlamasında mutfağın etkisi karşılaştırmalı olarak incelenmiştir.	Broşür, kitapçık ve web sitelerinin içerik analizine göre destinasyon pazarlamasında mutfağı daha etkili kullanan ülke Hong Kong’dur.
34	Correia, Moital, Da Costa ve Peres (2008)	Gastronomi turistinin memnuniyetini etkileyen faktörler Portekiz özelinde incelenmiştir.	Gastronomi turistinin memnuniyetini etkileyen faktörler sırasıyla gastronomi, ardından fiyat ve kalite, son olarak da atmosferdir.
35	Everett ve Aitchison (2008)	Gastronomi turizminin bölgesel kimliğin geliştirilmesi ve sürdürülmesindeki rolü İngiltere özelinde incelenmiştir.	Gastronomi turizmi turist harcamalarını artırmakta, turizm sezonunu uzatmakta ve gastronomi turisti tipolojisini sürdürülebilirlik çerçevesinde yeniden açıklamaktadır.
36	Smith ve Xiao (2008)	Tedarik zinciri kuramının gastronomi turizmiyle ilgisi, Kanada’daki çiftçilik, festivaller ve restoranlar özelinde incelenmiştir.	Gastronomi turizminde sektör temsilcilerinin kritik birtakım konularla karşılaşmaktadır.
37	Sims (2009)	Sürdürülebilir turizm deneyiminde yerel gıdaların etkisi İngiltere özelinde incelenmiştir.	Gıdanın yerelliği ve özgünlüğü destinasyonun kültürünü temsil etmekte ve turist deneyimini zenginleştirmektedir.

38	Hegarty (2009)	Sosyal, bilimsel, ekonomik ve estetik yönü olan yemek yeme deneyiminin günlük yaşantımızdaki yeri incelenmiştir.	Yemek yeme deneyiminin teknolojik, estetik, bilimsel ve sosyal boyutları arasındaki bağlantılar ve farklılıklar, filozof ve bilim insanlarının perspektifinden anlatılmaktadır.
39	Sipe (2009)	Jean Anthelme Brillat-Savarin ve Charles Fourier'in gastronomi ile ilgili çalışmalarındaki söylemleri incelenmiştir.	Brillat-Savarin ve Fourier'in çalışmalarında benzer olduğu gibi farklı söylemler de yer almaktadır.
40	Kim, Eves ve Scarles (2009)	Destinasyonlarda yerel yiyecek ve içecek tüketimini etkileyen faktörler incelemiştir.	Yerel yiyecek ve içecek tüketimi demografik, fizyolojik ve motive edici olmak üzere üç unsurdan etkilenmektedir.
41	Jalis, Zahari, Zulkifly ve Othman (2009)	Gastronomi turizmi ürünleri ve bunların batılı turistler tarafından nasıl algılandığı ve kabul edildiği Malezya özelinde incelemiştir.	Malezya'daki turistler yiyecek ve içecekleri benzersiz bir yemek kültürü ve kimliği olarak algılamakta bu durum ise yerel ekonomiyi canlandırmada katalizör görevi görmektedir.
42	Henderson (2009)	Gastronomi turizminin önemi ve başarısı için kritik faktörler incelenmiştir.	Gastronomi, destinasyon yetkilileri ve işletmeler için bir pazarlama unsurudur ve yiyecekler turizm ürünü olarak birincil veya destekleyici rol üstlenmektedir.
43	Hornig ve Tsai (2010)	Hong Kong, Japonya, Kore, Singapur, Tayvan ve Tayland'daki gastronomi web sitelerinde destinasyonun yemek kültürünü tanıtmaya teknikleri ve pazarlama stratejileri incelenmiştir.	Her altı Asya ülkesinde de gastronomi turizmi için benzer pazarlama stratejileri kullanılmaktadır ve yazarlar web sitelerini daha başarılı kılmak için altı boyutlu bir çerçeve sunmaktadır.
44	Kim, Suh ve Eves (2010)	Yiyeceklerle ilgili kişilik özelliklerini konaklama ve turizme uyarlayan bu çalışmada kişilik, memnuniyet ve sadakat arasındaki ilişkiler Güney Kore özelinde incelenmiştir.	Gıda neofobisi memnuniyet ve sadakati olumsuz etkilemekte, gıda katılımı ile sadakat, memnuniyet ile bağlılık anlamlı bir pozitif ilişki göstermektedir.

45	Harrington ve Ottenbacher (2010)	Turizm ile gastronomi arasındaki ilişkinin geleneksel gastronomi bölgeleri ile geleneksel olmayan gastronomi bölgelerinde farklılık gösterip göstermediği Fransa özelinde incelenmiştir.	Turizm ürün yaşam döngüsü için gastronomi turizmi stratejisinin geliştirilmesi ve uygulanması önerilmektedir ve gastronomi turizmi için geleneksellik önemli bir faktördür.
46	DeSoucey (2010)	Küreselleşmenin homojenleştirici gücüne karşı “gastronationalism” kavramı geliştirilmiştir ve milliyetçi düşüncelerin gıda üretimini ve pazarlamasını nasıl etkilediği incelenmiştir.	Makro düzeyde pazar korumasının boyutları, ulusal yemeklerin Avrupa Birliği tarafından nasıl isimlendirildiğine bakılarak analiz edilmiştir. Mikro düzeyde ise gastronationalism deneyimi koruyan bir mekanizma işlevi bulunmaktadır.
47	Kim, Goh ve Yuan (2010)	Gastronomi turistlerinin motivasyonları itme ve çekme teorisi yardımıyla oluşturulan bir araç yoluyla Amerika özelinde incelenmiştir.	Gastronomi turistleri için itici faktörler bilgi ve öğrenme, yeni ve eğlenceli deneyimler yaşama ile aileyle birlikte rahatlama iken çekici faktörler ise alanın kalitesi ve değeri, etkinliğin değeri ile yiyecek çeşitliliğidir.
48	Ab Karim ve Chi (2010)	Bir destinasyonun gastronomiyle ilgili imajı ile turistlerin ziyaret nedenleri arasındaki ilişki; bilgi kaynakları ile satın alma kararları arasındaki ilişki Fransa, İtalya ve Tayland özelinde incelenmiştir.	Gastronomiyle ilgili imajı en iyi olan ülke İtalya’dır ve bu nedenle gelecekte ziyaret edilme potansiyeli de yüksektir. Turistler satın alma kararlarında farklı bilgi kaynaklarından önemli ölçüde etkilenmektedir.
49	Nilsson, Svärd, Widarsson ve Wirell (2011)	Cittáslow hareketinin turizm gelişimi üzerindeki etkisi, Kuzey İtalya’daki üç Cittáslow kasabası özelinde incelenmiştir.	Cittáslow hareketiyle destinasyona özgü kaynaklar ve yerel kimlik iyileştirilmektedir. Diğer bir ifadeyle bu hareket ürün geliştirmeyi ve destinasyon görünürlüğünü artırdığından turizm gelişiminde dolaylı bir potansiyele sahiptir.

50	Wang (2011)	Elektronik ağızdan ağıza iletişim kanallarından biri olan gastronomi bloglarının, yerel yiyecek ve içeceklerin tatma niyetindeki rolü Tayvan özelinde incelenmiştir.	Tatma niyetini doğrudan etkileyen faktörler tat arzusu oluşturma, tat farkındalığı oluşturma ve kişiler arası etkileşimi kolaylaştırmadır.
51	Alonso ve Liu (2011)	İspanya'daki şarap operatörlerinin yiyecek, şarap, rahat yaşam tarzı ve elverişli iklim arasındaki ilişkiye dair görüşleri incelenmiştir.	Şarap operatörlerinin büyük çoğunluğuna göre yerel mutfak ile şarap arasında potansiyel bir bağ vardır ancak diğer bir kesim yerel misafirperverlik ve şarap sektörü arasındaki bağı eksik bulmaktadır.
52	López-Guzmán ve Sánchez-Cañizares (2012)	Gastronomi turizmi ile turistlerin motivasyonu arasındaki ilişki İspanya özelinde incelenmiştir.	Bir destinasyonun sahip olduğu yerel mutfak, diğer çekiciliklerle bir araya geldiğinde bütünlük sağlamaktadır. Ayrıca turizm ürünün tasarımında ve tanıtımında gastronominin önemli bir rolü bulunmaktadır.
53	Lakićević, Žarevac ve Pantić (2012)	Gastronomi festivallerinin kentsel ve kırsal bölgelerdeki yiyecek ve içeceklerin tanıtımına olan katkısı Sırbistan özelinde incelenmiştir.	Sırbistan'da gastronomiyle ilgili etkinliklerin gerekliliği ve geliştirilmesi bilinci ülkenin tüm bölgelerinde eşit olarak gelişmemiştir.
54	Sánchez-Cañizares ve López-Guzmán (2012)	Gastronomi turistlerinin karakteristik özellikleri ve motivasyon kaynakları ile ikincil bir faaliyet olarak algılanıp algılanmadığı İspanya özelinde incelenmiştir.	Gastronomiyi birincil ziyaret nedeni olarak gören, gezi programlarının bir parçası olarak gören ve ikincil bir neden olarak gören olmak üzere üç tip turist motivasyonu bulunmaktadır.
55	Chaney ve Ryan (2012)	Singapur'da gerçekleşen Dünya Gurme Zirvesi'nin evrimini ve başarısına katkıda bulunduğu düşünülen etkenleri tanımlamaktadır.	Dünya Gurme Zirvesi, farklı paydaşlar arasında koordinasyon geliştirilmesinde Singapur için çeşitli fırsatlar sunmakta ayrıca gastronomi gelenekleriyle ünlü ülkelerle, derneklerle bağlantılar da sağlamaktadır.

56	Horng ve Tsai (2012a)	Kaynak temelli teori kullanılarak gastronomi turizminin stratejik gelişiminde başlıca başarı faktörleri Asya-Pasifik bölgesindeki yedi ülke özelinde incelenmiştir.	Başlıca dört başarı faktörü şunlardır: yemek turizmi kaynaklarını tanımlamak ve etkili bir şekilde kullanmak, gastronomi turizmini teşvik etmek için hükümetin prensiplerini değerlendirmek, mutfak kültür sektörlerini tanıtmak için pazarlama stratejileri benimsemek, mutfak kültürü ve turizm için eğitim ortamı oluşturmak.
57	Horng ve Tsai (2012b)	Kaynak temelli teoriye dayalı bir mutfak stratejisi ile olası gastronomi turizmi göstergeleri Tayvan özelinde incelenmiştir.	Gastronomi turizmi stratejisi dört boyutludur ve 75 göstergesi vardır. Söz konusu boyutlar ise kaynaklar, yetenekler, strateji ve eğitimidir.
58	Mak, Lumbers, Eves ve Chang (2012)	Gıda tüketiminden ve sosyolojik araştırmalardan gelen anlayışları sentezleyerek, turistin gıda tüketimini etkileyen sosyo-kültürel ve psikolojik faktörler incelenmiştir.	Turistin gıda tüketimini etkileyen sosyo-kültürel ve psikolojik faktörler: kültürel / dini etkiler, sosyo-demografik faktörler, gıda ile ilgili kişilik özellikleri, maruz kalma etkisi / geçmiş tecrübe ve motivasyon faktörleridir.
59	Mak, Lumbers ve Eves (2012)	Küreselleşmenin gastronomi turizmi arz ve talebine etkisi incelenmiştir.	Küreselleşmenin yerel gastronomi kimliğini tehdit ettiği ya da onun keşfedilmesi için yeni fırsatlar sunduğu şeklinde iki farklı perspektif bulunmaktadır. Çalışma ise ikinci perspektifi doğrulamaktadır.
60	Agrusa, Hussain ve Lema (2012)	Gastronominin Maldivler'deki turizmi nasıl sürdürülebilir kılacağı ve turist deneyimini nasıl olumlu yönde artıracığı incelenmiştir.	Bölgenin tarihi ve kültürel önemini korumaya yardımcı olmak için gastronomi turizmi, yerel nüfusun turizm endüstrisine aktif katılımını arttırırken, ithal ürünleri azaltmakta ve turizmin sürdürülmesinde de önemli bir katkı sağlamaktadır.
61	Hjalager ve Johansen (2013)	Koruma altındaki parklarda yiyeceklerle ilgili deneyimlerin rolü Danimarka özelinde incelenmiştir.	Koruma altındaki parklarda gıda üreticileri ve tedarikçileri kendi rekabet gücünü azalttığı gerekçesiyle parkların kurulmasına karşı çıkma eğilimindedirler.

62	Hillel, Belhassen ve Shani (2013)	İsrail'deki Negev bölgesinin gastronomi anlamında çekim unsuru olarak değerlendirilememesinin sebepleri incelenmiştir.	Bölgedeki yerel halkın gastronomi destinasyonunun oluşmasına karşı olumsuz yaklaşımından dolayı gastronomik olarak çekici bir gıda imgesi de ortaya çıkarılamamaktadır.
63	Sarioğlan (2014)	Türkiye'de gastronomi eğitiminin geliştirilmesini engelleyen kısıtlamalar ortaya koyulmuş ve bunların kalkması durumunda ortaya çıkabilecek olası olumlu etkiler incelenmiştir.	Gastronomi eğitiminin gelişimini engelleyen faktörler; gastronomi eğitime nicel ve nitel yatırım yapılmaması, Türk aile yapısında çocuklar üzerindeki korumacı tutum ve Türkiye'nin temel ve ileri eğitim programında gastronomi bilimine yer verilmemesidir.
64	Khoo ve Badarulzaman (2014)	Malezya'daki George Town şehrinin "gastronomi şehri" olması için belirleyici faktörler incelenmiş Nasi Kandar adlı yemek de bu yönde değerlendirilmiştir.	Nasi Kandar'a karşı hem yerli hem de yabancı turistlerin algı ve memnuniyet düzeyleri ampirik olarak saptanmıştır.
65	Nirwandy ve Awang (2014)	Gastro Diplomasi kavramıyla gastronominin milli kimliğin bir işareti olarak kullanılabileceği böylece meydana gelen küresel tanınmayla da ekonomik gelişimin destekleneceği belirtilmiştir.	Gastro Diplomasisi sadece, milli markalaşma olarak görülmemelidir çünkü yabancı desteklerle de sosyal değerleri korumaktadır.
66	Pearson ve Pearson (2015)	UNESCO Gastronomi Yaratıcı Kentleri olma konusunda başarılı olmuş Birleşmiş Milletler ve şehir merkezleri arasındaki ortak markalaşma incelenmiştir.	UNESCO Yaratıcı Kentler programının profilini yükseltmek için gastronomi turizmine ekonomik kalkınma planlarında öncelik verilmesi ve gıda güvenliğinin küresel boyutta artan öneminin farkına varılması gerekmektedir.
67	Özdemir ve Çalışkan (2015)	Müşterilerin restoran deneyimlerindeki boyut ve etkilerini belirlemek amacıyla menü tasarımıyla ilgili alanyazın incelenmiştir.	Menü tasarımının dört ana boyutu: menü ögesi konumu, menü ögesi açıklaması, menü ögesi etiketi ve menü kartı özellikleridir.

68	Caporaso ve Formisano (2016)	Moleküler gastronominin son gelişmeler, en ilgi çekici uygulamalar ve gıda bilimcileri ile yenilikçi şefler arasındaki verimli işbirliğinden elde edilen sonuçlar incelenmiştir.	Moleküler gastronomi ile ilgili tartışmalar ve eserlerde, tüketicilerin yenilikçi yemekleri takdir ettiği vurgulanmaktadır.
69	Martins (2016)	Gastronomi turizmi ve yaratıcı ekonomi arasındaki ilişki incelenmiştir.	Gastronomi turistlerinin tercih ettikleri yemeklerin kökeni ve buna ilişkin rivayetlerle ilgili meraklarını gidermede yaratıcı ekonominin rolü önemlidir.
70	Molina, Molina, Campos ve Oña (2016)	Soyut miras-gastronomi ilişkisi ile UNESCO tarafından tanınan unsurların pazarlama amaçlı kullanımı incelenmiştir.	Gastronomi soyut bir dünya mirası olarak tanımlanabilmekte, UNESCO'nun belirlediği unsurlar ise bir destinasyonun kimliğini ayırt etmede kullanılabilir.

Gastronomi turizmi alanında 2000'li yıllara kadar yapılan çalışmalar incelendiğinde, daha çok gastronomi ile turizm arasındaki ilişkinin anlamlandırılmaya çalışıldığı görülmektedir. Temel olarak turizm ile yöresel gıda arasındaki ilişkiyi ortaya koymayı amaçlayan çalışmalar yapılsa da (Belisle, 1983; Telfer ve Wall, 1996) bu ilişkinin pek çok farklı açıdan etkileri de önemli bir diğer araştırma konusu olarak gündeme gelmiştir. Nitekim gastronomi turistlerinin seyahat motivasyonlarında, destinasyon seçimlerinde, tatil deneyimlerinde bu bağın etkili olduğunu belirten araştırmacıların (Marris, 1986; Sheldon ve Fox, 1988; Van Westering, 1999) yanı sıra söz konusu destinasyonun yerel kimliğini pekiştirmeyi sağladığını belirtenler (Bessière, 1998) de bulunmaktadır. Böylece gastronominin hem sosyal hem de kültürel etkileri yavaş yavaş açıklığa kavuşmaya başlamıştır.

Gastronomi turizmi ile ilgili çalışmaların 2000'li yıllarda nitelik ve nicelik olarak giderek ivme kazandığı bilinen bir gerçektir. Özellikle ilk on yıllık dönem ele alındığında alanyazında cevabı aranan soruların çeşitlendiği görülmektedir. Gastronomi turizmini etkileyen sosyal, kültürel ve ekonomik faktörler ile gastronomi turistlerinin motivasyonları, davranışları ve buna benzer konular üzerinde durulmaya devam edilse de alandaki araştırmacılar gastronominin güzel sanat etkinliği olarak değerlendirildiği (Hegarty ve O'Mahony, 2001) ya da tarihsel perspektiften ele

alındığı (Sherman, 2003; Ganter, 2004) keşifsel çalışmalar da yapmaya başlamışlardır. Öyle ki bazı çalışmalarda gastrospeak (Fox, 2007), gastronationalism (DeSoucey, 2010) gibi yeni kavramlar ortaya koymuş ve bunların benimsenmesine çalışmışlardır. Ayrıca çalışmaların konusu yalnızca tanımlama olmaktan çıkmış bunun ötesine geçerek ilgili çalışmalarla bazı problemlere de çözümler aranmıştır. Örneğin Coveney ve Santich'in (1997) çalışmasından sonra Smith ve Xiao (2008) da tedarik zincirindeki sorunların çözümüne yönelik çalışma gerçekleştirmişler ve bu yolla sektör paydaşlarının gıda üretim ve dağıtım yöntemleriyle ilgili yaşadıkları sorunları çözmeye çalışmışlardır.

Aynı yıllarda gerçekleştirilen ve gastronomi turistlerine odaklanan çalışmalar derinleşmeye başlamıştır. Destinasyon seçimlerinde, seçtikleri destinasyondan memnuniyetlerinde, buradaki harcama niyetlerinde gastronominin etkisi, alandaki önemli araştırma konuları arasında yerini almıştır (Nield, Kozak ve LeGrys, 2000; Au ve Law, 2002; Quan ve Wang, 2004; Cohen ve Avieli, 2004; Kivela ve Crofts, 2005; Kivela ve Crofts 2006; Ignatov ve Smith, 2006; Correia, Do Valle ve Moço, 2007; Correia, Moital, Da Costa ve Peres, 2008; Jalis, Zahari, Zulkifly ve Othman, 2009; Kim, Suh ve Eves, 2010; Kim, Goh ve Yuan, 2010). Üstelik gastronomi turistlerinin destinasyon tercihi, motivasyonu, memnuniyeti ve harcama niyeti ile destinasyon imajının (Ab Karim ve Chi, 2010) ve tanıtım çabalarının (Boyne, Hall ve Williams, 2003; Okumus, Okumus ve McKercher, 2007; Horng ve Tsai, 2010) bağlantılı olduğunu vurgulayan çalışmalar da yapılmıştır. Yanı sıra şarap turistini başlı başına bir konu olarak ele alanlar (Williams, 2001; Charters ve Ali-Knight, 2002; Alant ve Bruwer, 2004), gastronomi turizmini sürdürülebilirlik (Everett ve Aitchison, 2008; Sims, 2009) ya da kültür (Hjalager ve Corigliano, 2000; Santich, 2004; Harrington, 2005) çerçevesinde irdeleyenler de ilgi görmeye başlamıştır.

Bir önceki dönemde web sitelerinin analizi yoluyla veya netnografi kullanılarak gerçekleştirilen çalışmalar (Okumus, Okumus ve McKercher, 2007; Germann Molz, 2007, Horng ve Tsai, 2010) ikinci on yıllık periyotta da varlığını sürdürmüştür. Gastronomi turizmini e-wom (elektronik ağızdan ağıza iletişim) gibi konular ile birlikte değerlendiren Wang'ın (2011) çalışması ise bunlardan yalnızca biridir. Diğer iki dönemin konularının yanında bu dönemde, gastronomideki gelişime de paralel olarak daha spesifik konular ele alınmıştır. Gastronomi turizmini yalnızca sosyal, kültürel ve ekonomik faktörlerin değil aynı zamanda psikolojik faktörlerin de



etkileyebileceği anlaşılmıştır (Mak, Lumbers, Eves ve Chang, 2012) ve gastronomi turizmi kapsamında gerçekleşen etkinliklerin destinasyon pazarlamasındaki rolü araştırılmıştır (Lakićević, Žarevac ve Pantić, 2012; Chaney ve Ryan, 2012). Bu noktada Hillel, Belhassen ve Shani'nin (2013) yaptığı çalışma ise bir destinasyonun gastronomi anlamında çekim unsuru olarak değerlendirilememesi sebeplerini incelemesi bakımından alanyazının bakış açısını genişleten önemli bir çalışmadır. Ayrıca yeni kavramlardan biri olarak gastro diplomasiyi alanyazına kazandıran Nirwandy ve Awang (2014) da söz konusu çalışmayla alana önemli bir katkıda bulunmuştur.

Tüm bunların ışığında Yılmaz'ın (2017a: 172) sözleri özet niteliğindedir: "...gastronomi ve turizmin bütünleştirilmesi çabalarının araştırmacılar için önem arz ettiği dikkat çekmektedir. Bu bağlamda araştırmacıların gastronomi ve turizm ilişkisinde genellikle turist veya destinasyon yöneticilerini odak noktasına koyduğu görülmektedir. Diğer taraftan ilgili alanyazında yapılan çalışmalarda gastronomi ve turizm ilişkisi ele alınırken çoğunlukla nicel araştırma yaklaşımının benimsendiği göze çarpmaktadır."

## 2.5. Gastronomi Turizminde Bibliyometrik Çalışmalar

Gastronomi turizmi ile ilgili çalışmalar incelenirken alan hakkında bütüncül bir bakış edinmek adına daha önce hazırlanmış bibliyometrik çalışmalardan da faydalanılabilmektedir. Ulusal alanyazında turizmi konu alan bibliyometrik çalışmalar, Tablo 3'te görüldüğü gibi 90'lı yıllardan günümüze kadar giderek çoğalmıştır. Burada üzerinde durulması gereken nokta son iki yılda söz konusu bibliyometrik çalışmaların turizm odağından daha spesifik olan gastronomi turizmine kaydığıdır ve bu da araştırmanın gerekçesini destekler nitelikte bir gelişmedir.

**Tablo 3. Ulusal Alanyazında Turizme Yönelik Bibliyometrik Çalışmalar**

1	Kozak (1994)	Anatolia Dergisi'nde Yayımlanan Yazılar Üzerine Bir İnceleme
2	Kozak (1995)	Türkiye'de Yayımlanan Turizm Konulu Makaleler Üzerine Bir İnceleme
3	İçöz ve Kozak (1999)	Turizm İşletmeciliği Dergisi'nin Turizm Literatürüne Katkısı Hakkında Bir İnceleme
4	Kozak (2001)	Türkiye'de Turizm Pazarlaması Literatürünün Gelişim Süreci: 1972-1999 Yılları Arasında Hazırlanmış Lisansüstü Tez Çalışmaları Üzerine Biyo-Bibliyografik Bir İnceleme

5	Özel ve Kozak (2012)	Turizm Pazarlaması Alanının Bibliyometrik Profili (2000-2010) ve Bir Atıf Analizi Çalışması
6	Çiçek ve Kozak (2012)	Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi'nde Yayımlanan Hakem Denetimli Makalelerin Bibliyometrik Profili
7	Zencir ve Kozak (2012)	Sosyal Bilimler Enstitü Dergilerinde Yayımlanan Turizm Makalelerinin Bibliyometrik Profili (2000-2010)
8	Evren ve Kozak (2012)	Türkiye'de 2000-2010 Yılları Arasında Yayımlanan Turizm Konulu Makalelerin Bibliyometrik Analizi
9	Turan (2014)	Turizm Konulu Yüksek Lisans Tezlerinin Bibliyometrik Özellikleri (1984-2013)
10	Kaya (2014)	Annals of Tourism Research Dergisinde 2004 – 2013 Yılları Arasında Yayımlanan Makalelerin Bibliyometrik Analizi
11	Türktarhan (2014)	Türkiye'de Turizm Alanyazınının İncelenmesi: “Sistematik Türkiye Turizm İşletmeciliği Bibliyografyası (1929-1984)” Üzerine Bir İnceleme
12	Güçlü-Nergiz (2014)	Türkiye'de Lisansüstü Turizm Tezlerinin Bibliyometrik Profili (1990-2013)
13	Arıca (2014)	Seyahat İşletmeciliği Literatürünün Gelişim Süreci: Türkiye'de Hazırlanan Lisansüstü Tez Çalışmalarının Bibliyometrik Olarak İncelenmesi
14	Karagöz ve Kozak (2014)	Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi'nin Bibliyometrik Analizi: Araştırma Konuları ve Kurumlar Arası İş Birliğinin Sosyal Ağ Analizi ile İncelenmesi
15	Cevizkaya, İlyas ve Avcıkurt (2014)	Turizm Alan Yazınında Engelliler İle İlgili Çalışmaların Bibliyometrik Profili (2000-2013)
16	Temizkan, Çiçek ve Özdemir (2015)	Sağlık turizmi konusunda yayımlanan makalelerin bibliyometrik profili
17	Şahin ve Acun (2015)	Turist Rehberliği Alanının Bibliyometrik Profili
18	Tekin (2016)	Türkiye'deki Lisansüstü Turizm Tezlerinde Odaklanılan Konular: 1984-2015
19	Tayfun, Küçükergin, Aysen, Eren ve Özekici (2016)	Turizm Alanında Yazılan Lisansüstü Tezlere Yönelik Bibliyometrik Bir Analiz
20	Toksöz ve Birdir (2016)	Turizm Alanyazında Kültürel Mirasla İlgili Çalışmaların Bibliyometrik Profili (2006-2015)
21	Aydın (2017)	Yükseköğretim Kurulu Tez Merkezinde (YÖKTEZ) Yiyecek İçecek İşletmeciliği Alanında Kayıtlı Bulunan Tezlerin Bibliyometrik Analizi
22	Erkol-Bayram, Bayram ve Karaçar (2017)	Sürdürülebilir Turizm: Bibliyometrik Analiz

23	Güdü-Demirbulat ve Teik-Dinç (2017)	Sürdürülebilir Turizm Konulu Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Profili
24	Olçay, Karacıl ve Süreme (2017)	Helâl Turizm Alanının Bibliyometrik Profili
25	Civelek-Oruç ve Türkay (2017)	Turizmi Konu Alan Lisansüstü Çalışmalarının Bibliyometrik Analizi
26	Yılmaz (2017b)	Ulusal Turizm Kongrelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanı İle İlgili Yayınlanan Bildiriler Üzerine Bir Araştırma
27	Sünnetçioğlu, Yalçinkaya, Olçay ve Mercan (2017)	Turizm Alanında Yazılmış Olan Gastronomiye İlişkin Tezlerin Bibliyometrik Profili
28	Güzeller ve Çeliker (2017)	Geçmişten Günümüze Gastronomi Bilimi: Bibliyometrik Bir Analiz
29	Ayaz ve Türkmen (2018)	Yöresel Yiyecekleri Konu Alan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi

Yılmaz (2017b) çalışmasında, 10. ve 16. Ulusal Turizm Kongresi dâhil olmak üzere yedi kongrenin elektronik bildiriler kitabını tarayarak eriştiği 63 bildiriye analiz etmiştir. Buna göre söz konusu bildirilerin yazımında kaynak olarak kitaplardan çok makalelere başvurulduğu, ampirik araştırmaların daha çok tercih edildiği ve veri toplama yöntemi olarak da anket yönteminin ağırlıkta olduğu dikkat çekmektedir. Toplamda 157 yazarın katkı sağladığı bu 63 bildirinin yazarlarının çoğunlukla yardımcı doçent unvanına sahip oldukları ve en fazla katkının da Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi'nde görev yapan akademisyenler tarafından sağlandığı saptanmıştır.

Sünnetçioğlu vd. (2017) ise Yüksek Öğretim Kurumu'nun Ulusal Tez Merkezi internet sitesindeki turizm lisansüstü tezlerini "gastronomi" anahtar kelimesi ile taramış, ulaştıkları 33 adet tezi incelemişlerdir. Çalışmada elde edilen bulgulara göre turizm alanındaki söz konusu tezlerin, genellikle yüksek lisans tezi olduğu ve çoğunlukla da pazarlama konusu kapsamında ele alındığı anlaşılmıştır. Örneklem olarak bir değerlendirme yapıldığında ise kolayda örnekleme ile amaca göre örnekleme türlerinin daha çok tercih edildiği saptanırken veri toplama aracı olarak da en çok ankete başvurulduğu belirlenmiştir.

Bu çalışmanın amacıyla en çok benzerlik gösteren çalışma, Güzeller ve Çeliker'in (2017) gerçekleştirdiği araştırmadır. Web of Science Core Collection veri tabanında "gastronomy" konu başlığında tarama gerçekleştiren ve gastronomi alanında 1970-2017 yılları arasında yayımlanan 703 çalışmayı bibliyometrik olarak

analiz eden yazarlar, disiplinde son 48 yıldaki eğilim ve trendleri ortaya koymayı amaçlamaktadırlar. Çalışmanın bulguları, hem yayın hem de atıf sayıları bağlamında alana olan ilginin 2000 yılından sonra arttığını, bu çalışmaların ise ağırlıklı olarak makale-bildiri türünde ve İngilizce dilinde gerçekleştirildiğini ortaya koymuştur. En fazla atıf alan derginin Journal of Culinary Science & Technology, yazarın ise Herve This olduğu belirlenmiştir. Hayagreeva Rao ve arkadaşları tarafından 2003 ve 2005 yıllarında gerçekleştirilen çalışmalar, alana yön veren öncü referans kaynakları olarak tespit edilmiştir.

Ayaz ve Türkmen (2018) ise Ulusal Tez Merkezi internet sitesinde yayınlanan ve 1999-2017 yılları arasında gerçekleştirilen lisansüstü tez çalışmalarını analiz etmiştir. Araştırma kapsamında 45 adet lisansüstü tez incelenmiş ve yöresel yiyecekleri konu alan tezlerin çoğunluğunun 2016 yılında yapıldığı, bunların büyük kısmının da yüksek lisans tezi olduğunu bulgulamıştır. Anahtar kelimeleri “yemek kültürü” ve “yöresel ürün” olarak öne çıkan tezlerin, en fazla Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı’nda gerçekleştirildiği görülmüştür.

Bibliyometrik çalışmaların analiz birimi, tabloda da görüldüğü gibi statik yapıda değildir. Analizler tek bir yayın türü üzerinden (bildiri, makale, lisansüstü tez, kitap vb.) yapılabileceği gibi tek bir süreli yayın üzerinden de yapılabilmektedir (Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi, Annals of Tourism Research vb.). Ancak hepsi temelde aynı amaca hizmet etmektedir. Bu kapsamda düşünülecek olursa ulusal alanyazın hakkında bilgi sahibi olunmasını sağlayacak bir başka çalışma da Altaş (2017) tarafından gerçekleştirilmiştir. Türkiye’de kitap satışı yapan iki büyük internet sitesi üzerinden edinilen verilere göre 1998-2017 yılları arasında Türkçeye çevrilen 90 kitap bulunmaktadır. Bu kitapların en çok İş Bankası Kültür Yayınları ve Çekmece Yayınları tarafından yayınlandığını, en çok Carla Bardi’ye ait kitapların Türkçeye çevrildiğini ve büyük çoğunluğunun da yemek tarifleri üzerine olduğunu bulgulayan çalışma önceki çalışmaların sağladığı bilgileri genişletmektedir.

Ulusal alanyazını gastronomiyle tanıştıran ilk kitaplar, 2000’li yıllardan bu yana sayısı giderek artan çeviri kitaplardır. Gastronomi bölümünün üniversitelerde bölüm olarak açılması ve akademik kadronun oluşmasına paralel olarak ise 2010 yılından sonra genel ve özel kapsamda kitaplar yayınlandığı görülmektedir. Bunlara örnek olarak şu kitaplar gösterilebilir:

- 2013 - Mehmet Sarışık, *Uluslararası Gastronomi*
- 2016 - Hülya Kurgun ve Demet Bağiran Özşeker, *Gastronomi ve Turizm; Hakan Yılmaz, Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi*
- 2017 - Mehmet Sarışık, *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi*; Düriye Bozok, Cevdet Avcıkurt, Murat Doğdubay, Mehmet Sarıoğlan ve Göksel Kemal Girgin, *Gastronomi Üzerine Araştırmalar*; Hülya Kurgun, *Gastronomi Trendleri*
- 2018 – Atilla Akbaba ve Neslihan Çetinkaya, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*.

Tüm bu gelişmeler daha önce bahsi geçen dördüncü dereceden gelişmişlik göstergelerini temsil etmekte ve bu bakımdan da bu çalışmanın alanyazın için önemini de vurgulamaktadır.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### 3. MATERYAL VE YÖNTEM

Bu bölümde araştırmanın nasıl tasarlandığı, evreni ve bu evrenin içinden örneklemin neye göre seçildiği, verilerin ne şekilde derlendiği ve son olarak da nasıl analiz edildiğine yer verilmektedir.

#### 3.1. Araştırmanın Tasarımı

Bu çalışma gastronomi turizmi alanyazınındaki gelişimin ne olduğunu betimlemeye açıklamaya çalışmaktadır ve bu yönüyle betimsel bir araştırmadır. Alanyazının durumu tümünden ve nesnel bir şekilde ele alındığından dolayı da tarama modeli kullanılmıştır. Bir diğer ifadeyle bu tez çalışması tarama modeli kullanılmış betimsel bir çalışmadır.

#### 3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın evreni gastronomi turizmi alanında yayımlanan tüm bilimsel yayınları (tez, makale, bildiri, kitap vb.) ifade etmektedir. Ancak araştırmanın örneklem seçiminde zaman kısıtından dolayı tek bir yayın türü, yani makale tercih edilmiş ve bu kapsamda da Journal of Tourism and Gastronomy Studies dergisi seçilmiştir.

#### 3.3. Verilerin Derlenmesi

Çalışmada 2013-2018 yıllarında Journal of Tourism and Gastronomy Studies dergisinde yayımlanan makalelerin tümü taranmıştır. Belirtilen zaman aralığı içinde dergide yayımlanan toplam 281 makalenin künye bilgileri toplanmıştır. Ayrıca bu makalelerin kaynakçalarında yer alan farklı türdeki kaynakların künye bilgileri de belirli kriterler doğrultusunda veri olarak girilmiştir.

### **3.4. Verilerin Analizi**

Makalelerin yayım yılları, sayfa sayısı, yazar sayısı, kaynakça sayısı ve kaynakça içeriğine ilişkin değişkenlerden oluşturulmuş, ardından frekans, yüzde, aritmetik ortalama gibi hipotez tezleri kullanılarak analize uygun hale getirilmiştir ve sonuçlar tablolar halinde sunulmuştur. Yapılan atıf incelemesinde betimlemeler yorumlanarak sonuca ulaşılmaya çalışılmıştır.

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### 4. BULGULAR VE YORUMLAR

Araştırma kapsamında Gazi Üniversitesi tarafından, yılda dört kez yayınlanan, İngilizce ya da Türkçe makalelerin yer aldığı Journal of Tourism and Gastronomy Studies dergisi incelenmiştir. Bibliyometrik analizi yapılan parametreler ise (yayın yılı, konusu, yazar sayısı, sayfa sayısı, atıf sayısı, araştırma yaklaşımı vb.) frekans ve yüzde değerleri yardımı ile açıklanmaya çalışılmaktadır.

#### 4.1. Birinci Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar

Araştırmanın birinci alt problemi şudur: “*Makale yazımında en verimli yazarlar kimlerdir?*”. Araştırma kapsamında belirlenen yıllar arasında yayınlanan 281 makale, 466 farklı yazar tarafından yazılmıştır. Söz konusu 466 yazar arasında en verimli olanlar ise Tablo 4’te sırasıyla şöyle gösterilmektedir:

**Tablo 4. Yazar İsimleri ve Makale Sayıları**

Yazarlar	Kurum	Frekans(n)	Yüzde(%)
Menekşe Cömert	Gazi Üniversitesi	8	2,85
Mustafa Aksoy	Gazi Üniversitesi	8	2,85
Fügen Durlu Özkaya	Gazi Üniversitesi	7	2,49
A. Celil Çakıcı	Mersin Üniversitesi	6	2,14
Ahmet Tayfun	Gazi Üniversitesi	6	2,14

Makalelerden elde edilen verilere göre 281 makale arasında en fazla makale yazan yazarların Menekşe Cömert (n=8) ve Mustafa Aksoy (n=8) olduğu görülmektedir. Sırasıyla 7 makale ile Fügen Durlu Özkaya, 6’şar makaleyle de A. Celil Çakıcı ve Ahmet Tayfun makale yazımına en fazla katkı sağlayan yazarlar olmuştur.



Tablo 4 incelendiğinde, dergide tekrarlanan yayın sayısının da beş yıllık süre zarfında en fazla 8 olarak gerçekleştiği görülmektedir.

#### 4.2. İkinci Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar

Araştırmanın ikinci alt problemi: “*Makalelerde çok yazarlık durumu nedir?*” şeklindedir. Araştırma kapsamında incelenen makalelerdeki tek yazarlı makale sayısı 55 (%19,57), çift yazarlı makale sayısı 142 (%50,53), üç yazarlı makale sayısı 65 (%23,13), dört yazarlı makale sayısı 16 (%5,69), beş yazarlı makale sayısı 2 (% 0,71) ve altı yazarlı makale sayısı 1 (% 0,36)'dir (Tablo 5).

**Tablo 5. Makalelerde Çok Yazarlılık Durumu**

Makale Sayısı	Frekans(n)	Yüzde(%)
55	1	19,57
142	2	50,53
65	3	23,13
16	4	5,69
2	5	0,71
1	6	0,36

Tablo 5 incelendiğinde, makaleleri yazan bilim insanlarının büyük oranda iki ya da üç araştırmacının bir araya geldiği araştırmalar yaptıkları ve yayınladıkları görülmektedir.

#### 4.3. Üçüncü Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar

Araştırmanın üçüncü alt problemi: “*Makalelerin yıllara göre dağılımı nedir?*” şeklindedir. Araştırma kapsamında incelenen toplam 281 makale, 2013 - 2018 yılları arasında yayımlanmıştır. Dergi yılda dört defa yayımlanmaktadır ve Tablo 6'ya göre en çok makale yayımlanan yıl %41,28 oranıyla (116 makale) 2017 yılı olmuştur. En az makale (22 makale) yayımlanan yıl ise derginin ilk yayın yılı olan 2013 yılıdır. Bu durumun sebebinin derginin yayımlandığı yıl henüz bilinmiyor olması ve takip eden yıllarda hem bilinirliğinin hem de gastronomi alanına olan ilginin artması olduğu yorumu yapılabilir.

**Tablo 6. Makalelerin Yıllara Göre Dağılımı**

Yayın Yılı	Frekans(n)	Yüzde(%)
2013	22	7,83
2014	25	8,90
2015	35	12,46
2016	55	19,57
2017	116	41,28
2018	28	9,96

Araştırma kapsamında ele alınan 2018 yılının ilk sayısının makale oranı ise %9,96 (28 makale)'dir. Bu oranın 2013 ve 2014 yıllarında yayımlanan makale sayılarının bile üzerinde olduğu saptanmıştır. Elde edilen veriler, yayımlanan makale sayısında her yıl artış olduğunu ortaya koymaktadır.

#### 4.4. Dördüncü Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar

Araştırmanın dördüncü alt probleminde cevabı aranan soru şudur: “*Makalelerde kullanılan yayın dili nedir?*”. Yayımlanan 281 makalenin %15 oran ile toplam 41’i İngilizce yayınlanırken, %85 oranına denk gelen toplam 240 makale Türkçe yayınlanmıştır (Tablo 7).

**Tablo 7. Makalelerde Kullanılan Yayın Dili**

Yayın Yılı	Türkçe		İngilizce	
	Frekans(n)	Yüzde(%)	Frekans(n)	Yüzde(%)
2013	20	7,12	2	0,71
2014	21	7,47	4	1,42
2015	31	11,03	4	1,42
2016	44	15,66	11	3,91
2017	101	35,94	15	5,34
2018	23	8,19	5	1,78
<b>Toplam</b>	<b>240</b>	<b>85</b>	<b>41</b>	<b>15</b>

İngilizce yayınlanan makalelerin sayısı, Tablo 7’de de görüldüğü gibi 2016 – 2017 yıllarında artmıştır. En fazla Türkçe makalenin ise 2017 yılında yayınlandığı görülmektedir.

#### 4.5. Beşinci Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar

Araştırmanın beşinci alt probleminde cevabı aranan soru şudur: “*Makale yazımında en verimli kurumlar hangileridir?*”. Yayınlanan makaleler toplamda 95 farklı kurumda çalışan veya ilgili kurumlarda lisansüstü öğrenci olan yazarlar tarafından yazılmıştır. Toplam 281 makale arasında % 27,05 oranı ile 76 makale yazımında katkısı olan Gazi Üniversitesi birinci sıradadır. Gazi Üniversitesi’ni 22 makale ile Mersin Üniversitesi takip etmekte, 18 makale ile Balıkesir Üniversitesi üçüncü sırada yer almaktadır (Tablo 8).

**Tablo 8. Üniversitelerde Çalışan Yazarların Sayısı**

Sıra	Kurumlar	Frekans(n)	Yüzde(%)
1	Gazi Üniversitesi	76	27,05
2	Mersin Üniversitesi	22	7,83
3	Balıkesir Üniversitesi	18	6,41
4	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	17	6,05
5	Akdeniz Üniversitesi	14	4,98
6	Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi	14	4,98
7	Anadolu Üniversitesi	11	3,91
8	Aksaray Üniversitesi	10	3,56
9	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	10	3,56
10	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	10	3,56

Tablo 8’de de sunulduğu gibi sırasıyla 17 makale ile Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, 14 makale ile Akdeniz Üniversitesi ve Çanakkale On sekiz Mart Üniversitesi, 11 makale ile Anadolu Üniversitesi ve son olarak 10 makale ile Aksaray Üniversitesi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi ve Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi en verimli kurumlar arasında yer almaktadır.

#### 4.6. Altıncı Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar

Araştırmanın altıncı alt probleminde cevabı aranan soru şudur: “*Makalelerde kullanılan anahtar kelimeler ve ele aldığı konular nelerdir?*”. Dergide yer alan 281 makalede, toplam 781 anahtar kelime kullanılmıştır. Türkçe gastronomi kelimesinin kullanıldığı 18, turizm kelimesinin kullanıldığı 45, yerel kelimesinin kullanıldığı 13 ve yöresel kelimesinin kullanıldığı 7 farklı makale olduğu saptanmıştır (Tablo 9).

**Tablo 9. Makalelerde Kullanılan Anahtar Kelimeler ve Konular (Türkçe)**

Konu	Anahtar Kelime	Frekans (n)	Yüzde (%)
Gastronomi	Gastronomi, Gastronomi Eğitimi, Gastronomi Etkinlikleri, Gastronomi Kimliği, Gastronomi Mutfak Şefleri, Gastronomi Tarihi, Gastronomi Turizmi, Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Göstergeleri Ölçeği, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, Gastronomik Deneyim, Gastronomik Kimlik, Gastronomik Miras, Gastronomik Ürün, Gastronomik Ürünler	18	2,30
Turizm	AAZ Turizmi, Agro-Turizm, Alternatif Turizm, Doğa Temelli Turizm, Ekolojik Tarım Turizmi, Elde Edilen Turizm Gelirleri, Engelli Turizm Pazarı, Engelli Turizmi, Erişilebilir Turizm, Festival Turizmi, Gastro Turizmi, Gastronomi Turizmi, Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Göstergeleri Ölçeği, Gönüllü Turizm, Helal Turizm, Hüzün Turizmi, Kruvaziyer Turizmi, Kùltür Turizmi, Mengen AŐcılık Ve Turizm Festivali, Özel İlgi Turizmi, Spor Turizmi, Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi, Sürdürülebilir Turizm, Şarap Turizmi, Termal Turizm, Toplum Temelli Turizm, Turizm, Turizm Algısı, Turizm Çalışanları, Turizm Destinasyonu, Turizm Destinasyonu Değerı, Turizm Eğitimi, Turizm Gastronomi, Turizm İŞletmeleri, Turizm İŞletmesi Yöneticileri, Turizm Öğrencileri, Turizm Pazarlaması, Turizm Planlaması, Turizm Potansiyeli, Turizm Rotası, Turizm Sektörü, Turizm Sosyolojisi, Turizm Ve Otelcilik, Turizmde Örgütsel Psikoloji, Yayla Turizmi	45	5,76
Yerel	Çevre Yerellik, Yerel Beslenme Hareketi, Yerel Çekicilik, Yerel Esnaf, Yerel Halk, Yerel Mutfak, Yerel Restoran, Yerel Ürün, Yerel Ürünler, Yerel Yiyecek, Yerel Yiyecek Satın Alma, Yerel Yiyecek Tüketme, Yerelselleşme	13	1,66
Yöresel	Yöresel Lezzetler, Yöresel Mutfak, Yöresel Mutfaklar, Yöresel Tatlar, Yöresel Ürün, Yöresel Yiyecek, Yöresel, Yiyecek Kùltürü	7	0,90

Tablo 10 incelendiğinde ise İngilizce olarak gastronomi kelimesinin kullanıldığı 5, tourism kelimesinin kullanıldığı 22, local kelimesinin kullanıldığı 4 ve regional kelimesinin kullanıldığı yalnızca bir makalenin olduğu tespit edilmiştir.

**Tablo 10. Makalelerde Kullanılan Anahtar Kelimeler ve Konular (İngilizce)**

Konu	Anahtar Kelime	Frekans (n)	Yüzde (%)
Gastronomy	Brazilian Gastronomy, Gastronomy Museums, Rio's Gastronomy And Traditions	5	0,64
Tourism	Alternative Tourism, Culinary Tourism, Ecotourism, Educational Tourism, Food Tourism, Gastronomic Tourism, Rural Tourism, Species Rural Tourism, Sustainable Tourism Development, Sustaniable Tourism, Thermal Tourism, Tourism Establishments, Tourism Growth, Tourism Industry, Tourism Patronage, Tourism Promotion, Tourism Students	22	2,82
Local	Local Cuisine, Local Food And Beverages, Local Foods, Local People	4	0,51
Regional	Regional Development	1	0,13

#### 4.7. Yedinci Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar

Araştırmanın yedinci alt probleminde cevabı aranan soru şudur: “*Makaleler ortalama kaç sayfadan oluşmaktadır?*”. 2013 - 2018 yılları arasında yayınlanan 281 makalenin toplam sayfa sayısı 3927 ve bir makalenin ortalama uzunluğu 14 (13,98) sayfadır (Tablo 11).

**Tablo 11. Makalelerin Yıllara Göre Ortalama Sayfa Sayıları**

Yayın Yılı	Sayfa Sayısı	Makale Sayısı	Frekans(n)
2013	215	22	9,77
2014	226	25	9,04
2015	355	35	10,14
2016	819	55	14,89
2017	1855	116	15,99

2018	457	28	16,32
<b>Toplam</b>	<b>3927</b>	<b>281</b>	<b>13,98</b>

Bir makalede en fazla sayfa sayısı 33 iken, en az sayfa sayısı ise dördttür. 2017 yılında ortalama 16 (15,99) sayfa sayısı ile toplam 116 makale yayınlanmıştır. 2018 yılının ilk sayısında ortalama 16 (16,32) sayfa sayısı ile toplam 28 makale yayınlanmıştır. Tablo 11'e göre 2017 yılında yayınlanan makale sayısının 2018 yılının ilk sayısında yayınlanan makale sayısının 4 katı olmasına rağmen ortalama sayfa sayılarının eşit olduğu görülmüştür.

**Tablo 12. Makale İsimleri ve Sayfa Sayıları**

Yayın Sırası	Yayın Sayısı ve Tarihi	Makale İsmi	Sayfa Sayısı
1	1/1 (2013)	Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Personel Hijyeni Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi	10
2	1/1 (2013)	Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü	8
3	1/1 (2013)	Gaziantep'te Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Restoranlarında Çalışan Personelin Kişisel Hijyen Uygulamaları Üzerine Bir Alan Araştırması	8
4	1/1 (2013)	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyaretçilerin Psikolojik Fiyatlandırmaya İlişkin Algıları: Ankara Örneği	7
5	1/1 (2013)	Üniversite Öğrencilerinin Fast Food Ürünleri Tercih Etme Nedenleri	6
6	1/2 (2013)	Türkiye'ye Gelen Turist Sayısı ile Elde Edilen Turizm Gelirlerinin Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) Verilerine Göre Karşılaştırmalı Analizi	12
7	1/2 (2013)	Politik İstikrarsızlıkların Turistlerin Destinasyon Seçimine Etkisi Üzerine Bir Araştırma	12
8	1/2 (2013)	Turistlerin Turistik Ürün Tercihlerinde Ağızdan Ağıza İletişimin Rolü: Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma	13
9	1/2 (2013)	Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik	13
10	1/2 (2013)	Restoran İşletmelerinde Ürün Demetleme Uygulaması Olarak Set Menülerin Yabancı Turist Algılamalarına Etkisi	7
11	1/3 (2013)	Food Tourists' Intentions Within The TPB Framework (M00, M31)	7
12	1/3 (2013)	The Effect of the Ethical Leadership on Perceived Organizational Justice and Organizational Identification of the Employees: The Case of Tourism Businesses	12

13	1/3 (2013)	Agro-Turizm ve Sürdürülebilirlik İlişkisi: Muğla Yöresindeki TaTuTa Çiftliklerinde Bir Araştırma	11
14	1/3 (2013)	Farklı Okullarda Öğrenim Gören Üniversite Öğrencilerinin Beklenti Düzeylerinin Bazı Değişkenlere Göre İncelenmesi	11
15	1/4 (2013)	Örgütlerde Psikolojik Şiddet Hizmet İşletmeleri Üzerine Bir Alan Araştırması	11
16	1/4 (2013)	Yerel Çekiciliklerin Turizme Kazandırılmasına Yönelik Yöre Halkının Tutumları: Çankırı Tuz Mağarası Örneği	10
17	1/4 (2013)	Yemeğin Kimyası: Moleküler Gastronominin Dünü, Bugünü ve Yarını	6
18	1/4 (2013)	Tat Algılamayı Etkileyen Faktörler	9
19	1/4 (2013)	Turizm Sektöründe Hizmet Kalitesi: Türkiye ve Kazakistan'daki Termal Otel İşletmelerinde Karşılaştırmalı Bir Araştırma	12
20	1/4 (2013)	Destination and Purpose Denominations in Developing Tourist Relationship Management (TRM) Framework	10
21	1/4 (2013)	Turizm İşletmesi Yöneticilerinin Kişilik Tiplerinin Belirlenebilmesine Yönelik Bir Araştırma	12
22	1/4 (2013)	Marka Şehir Olabilmenin Yeni Boyutu: Kullanılabilirlik	8
23	2/1 (2014)	A Study on Educational Tourism: Impacts of Foreign Students on The Perception of Local Turkish Students: Evidence From Northern Cyprus	10
24	2/1 (2014)	Palm Yağı ve Sağlık	9
25	2/1 (2014)	Turizm Eğitiminde Yabancı Dil Öğrenme, İstek Ve Kararlılıkları: Selçuk Üniversitesi Beyşehir Örneği	9
26	2/1 (2014)	Turistlerin Otel Seçimlerinde Marka Sadakatini Etkileyen Faktörlerin Davranışsal Ve Tutumsal Sadakat Boyutuyla İncelenmesi	6
27	2/1 (2014)	Latin Amerika Mutfağının Kültürel Etkileşim Yolu	10
28	2/1 (2014)	Cittaslow: A Model Proposal For Çamlıhemşin	9
29	2/1 (2014)	Cittaslow: Sürdürülebilir Kalkınma Ekseninde Bir Değerlendirme	9
30	2/1 (2014)	Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği	7
31	2/2 (2014)	Dört ve Beş Yıldızlı Otel İşletmeleri Mutfak Şeflerinin, Mutfak Teknolojilerinin Verimliliğe, Kaliteye ve Müşteri Memnuniyetine Etkisine İlişkin Algıları	10
32	2/2 (2014)	Turizmde Yerel Yiyeceklerin Önemi ve Coğrafi İşaretleme: Van Otlı Peyniri	11
33	2/2 (2014)	Standart Reçetelerin Turizm Sektöründe Sürdürülebilirliğe Katkısı: Mersin Yöresi Kahvaltı Örnekleri	10

34	2/2 (2014)	Tüketici Etnosantrizminin Yerli Turistik Ürün Satın Alma Niyeti Üzerindeki Etkisi	13
35	2/2 (2014)	Meyve, Sebze ve Sağımız	6
36	2/2 (2014)	Türkiye’de Zeytin Üretilmeyen Bölgelerde Yaşayan Halkın Zeytinyağı Hakkındaki Farkındalıkları: Malatya Örneği	11
37	2/2 (2014)	Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi	5
38	2/2 (2014)	Yerli Turistlerin Eskişehir’in Kültür Turizmine İlişkin Algıları	15
39	2/3 (2014)	Farklı Milletler, Farklı Algılar: Hizmet Alanında Bir Araştırma	8
40	2/3 (2014)	The Application of Michelin’s Star Standarts in Restaurant Business; Hamburg Le Canard Sample	7
41	2/3 (2014)	Promoting Tourism and Cultural Heritage through Marketing Strategies in Areas of Low Tourism Patronage: A Perspective of Pakistan Tourism Growth	5
42	2/3 (2014)	Şifalı Bitkilerin Gençler Tarafından Bilinirliği	5
43	2/3 (2014)	Gaziantep Tarihi Tahmis Kahvehanesinin Müşteriler Tarafından Tercih Edilme Nedenleri Üzerine Bir Araştırma	7
44	2/4 (2014)	Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği	11
45	2/4 (2014)	Yerel Beslenme Hareketi ve Bir Kitle İletişim Anlatısı Dizaynı: Amerika Birleşik Devletleri (ABD) Örneği	9
46	2/4 (2014)	Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi	13
47	2/4 (2014)	Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği	11
48	3/1 (2015)	Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği	11
49	3/1 (2015)	Gastronomi Turizmi: Ayvalık’ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma	16
50	3/1 (2015)	Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Sürdürülebilir Turizm Olgusunun Kavramsal Analizi: Ürgüp Örneği	11
51	3/1 (2015)	Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü	7
52	3/1 (2015)	İstanbul’da Yiyecek İçecek Sektöründe Hizmet Veren İşletmelerin Türk Mutfağı Uygulamaları	7
53	3/1 (2015)	Sağlıklı Beslenme ve Geleneksel Gıdalar	9
54	3/1 (2015)	Citta Slow Şehirlerde Yerel Halkın Earth Markete Yaklaşımı: Gökçeada Destinasyonu Örneği	8
55	3/1 (2015)	Öğrencilerin Yiyecek İçecek İşletmesini Tercih Sebeplerinin Belirlenmesi	8



56	3/2 (2015)	A Comparative Study For Green Management Practices in Rome and Alanya Restaurants From Managerial Perspectives	9
57	3/2 (2015)	Kapadokya Yemek Kültürü ve Mustafapaşa Beldesi (Sinastos) Örneği	8
58	3/2 (2015)	Spor Turizminin Etkileri Üzerine Bir Alan Araştırması	11
59	3/2 (2015)	Fethiye’de TripAdvisor’a Kayıtlı Yiyecek İçecek İşletmeleri İçin Kritik Başarı Faktörleri ve Sosyal Ağ Analizi İle Performans Değerlendirmesi	9
60	3/2 (2015)	Mutfakların Sihri Baharat: Kayseri İlinde Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma	8
61	3/2 (2015)	Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Mutfak Planlaması İle İlgili Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi	8
62	3/2 (2015)	Toplu Tüketim Yerlerinde Gıda Güvenliği ve HACCP Uygulamaları	7
63	3/2 (2015)	Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul’un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma	11
64	3/3 (2015)	Yayla Turizmine Katılan Turistlerin Seyahat Motivasyonları, Algılanan Değer, Tatmin Düzeyleri Ve Sadakatleri Üzerine Bir Araştırma	15
65	3/3 (2015)	Thermal Tourism: With Specific Reference to Perceptions of Students	9
66	3/3 (2015)	Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme	16
67	3/3 (2015)	Demand for Information among Tourists -Participants of Huge Sports Events: An Example of UEFA Euro 2012	7
68	3/3 (2015)	Local Cuisine Promotion: Case Study Perspectives from Key Tourism Stakeholders in Botswana	12
69	3/3 (2015)	Türk Mutfağında Kullanılan Et ve Etli Yemek Çeşitlerinin Yapımı ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi	7
70	3/3 (2015)	Sürdürülebilir Kültür Turizmi Algısının Nesillere Göre Tekrar Gelme Niyetine Etkisi	10
71	3/3 (2015)	Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları	12
72	3/3 (2015)	Amerikan Mutfak Kültürünün Gelişim Süreci	12
73	3/3 (2015)	Destinasyon Markalaşmasında Gastronominin Önemi: Van Kahvaltısı Örneği	14
74	3/3 (2015)	Kolayda Gıda Ürünlerini Satın Alma Davranışı Üzerine Bir Araştırma: Bardak Mısır Örneği	9
75	3/3 (2015)	Türkiye’deki Milli Parkların Rekreasyon Faaliyetleri Açısından Değerlendirilmesi	11
76	3/3 (2015)	Turistik Destinasyon Olarak Ankara’nın Bilişsel ve Duyusal İmaj Bileşenleri Açısından Analizi	11
77	3/4 (2015)	Trakya Bağ Rotasını Takip Eden Yerli Turistlerin Şarap Turizmi Deneyimleri	9

78	3/4 (2015)	Hüzün Turizmi: Gelibolu Yarımadası Tarihi Milli Parkını Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Deneyimleri	12
79	3/4 (2015)	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Etik Uygulamaların SWOT Analizi İle Değerlendirilmesi	9
80	3/4 (2015)	Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler	12
81	3/4 (2015)	Türkiye’de Kentler İçin Turizm Destinasyonu Değer Kıstaslarının Belirlenmesi ve Destinasyon İmajı	13
82	3/4 (2015)	Geleneksel Pişirme Yöntemlerinin Et Kalitesine Etkileri	7
83	4/1 (2016)	Likes and Dislikes of Local Foods Among Young International Volunteers in Ghana	11
84	4/1 (2016)	Relationship Between Mobbing and Intention to Leave in Hotel Industry	7
85	4/1 (2016)	A Study For the Evaluation of Alternative Tourism Opportunities in Fethiye Destination	6
86	4/1 (2016)	An Evaluationary Work on Two Prevailing Research Methods: SEM and MR in the Context of Food Tourism	4
87	4/1 (2016)	Latin Amerika Uygarlıklarının Mirası Kakaonun Tarihçesi ve Çikolataya Dönüşümü	11
88	4/1 (2016)	Türk Tatlı Kültüründe Türk Lokumunun Yeri	11
89	4/1 (2016)	Profesyonel Turist Rehberinin Kültürel Değerlere Katkısına İlişkin Turist Algılamaları	17
90	4/1 (2016)	Potansiyel İşgörenler Açısından İşveren Markası Algısı: Akdeniz Üniversitesi Turizm Öğrencileri Örneği	11
91	4/1 (2016)	Gastronomi Turizmi Kapsamında Aksaray İli Güzelyurt (Gelveri) Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlarının Değerlendirilmesi	6
92	4/1 (2016)	Yerli Gastroturistlerin Eğitim Seviyeleri ve Yaş Gruplarına Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları: Gaziantep’i Ziyaret Eden Gastroturistler Üzerine Bir Araştırma	9
93	4/1 (2016)	Mevlevilikte Mutfak Kültürü ve Ateşbaz-ı Veli Makamı	8
94	4/2 (2016)	Mutfaktaki Yeni Eğilimlerden Olan Moleküler Gastronomi Konusunda Ankara İlindeki 4 ve 5 Yıldızlı Otellerin Mutfak Personeli ile Aşçılık Alanında Yükseköğrenim Gören Öğrencilerin Bilgi ve Görüşlerinin Belirlenmesi	14
95	4/2 (2016)	Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Önemi	23
96	4/2 (2016)	Yerel Halkın Eskişehir’de Düzenlenen Festivallerin Etkilerine Yönelik Algıları	23
97	4/2 (2016)	Doğa Temelli Erişilebilir Turizm: Rize Örneği	31
98	4/2 (2016)	Gastronomi Turizmi İle Şehir Markalaşması İlişkisi: Atatürk Üniversitesi Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma	21

99	4/2 (2016)	Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri Turizm Bölümü Öğrencilerinin AB Ülkelerinde Staj Sürecindeki Gelişim Değişkenlerine İlişkin Bulgular	22
100	4/2 (2016)	Turistlerin Douro Vadisi'ne İlişkin Algı ve Beğenilerine Yönelik Bir Araştırma	17
101	4/3 (2016)	The Importance of Indigenous Edible Plant Species to Rural Tourism Development	10
102	4/3 (2016)	An Exploratory Investigation of the HRM Practices in Restaurant Sector: The Case of Famagusta	12
103	4/3 (2016)	From Wine Production to Wine Tourism Experience: the Case of Anatolia	13
104	4/3 (2016)	What Is Your Favorite Local Food Menu? Application of Conjoint Analysis on the Eastern Mediterranean Cuisine of Turkey	15
105	4/3 (2016)	Evaluation of Climatic Characteristics for Tourism and Recreation in Northeast Anatolia (TRA1 NUTS II) Region in the Example of Erzincan City Centre	13
106	4/3 (2016)	The Impact of Cultural Heritage on Sustainable Tourism Development: The Case of Bergama (Pergamon)	10
107	4/3 (2016)	Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Her Şey Dâhil Satış Sistemi İçinde Değerlendirilmesi	25
108	4/4 (2016)	Otel İşletmelerinde Kurumsallaşma Düzeyinin Stratejik Yönetim Araçlarının Kullanımı Üzerindeki Etkisi: Ankara Örneği	17
109	4/4 (2016)	İstanbul'daki 1. Sınıf Restoranlarda Gelir Yönetimi Uygulamaları	19
110	4/4 (2016)	Trakya Bölge Halkının Destinasyon Yönelimlerindeki Rekreatif Etkinlik Tercihlerinin Demografik Değişkenler Açısından İncelenmesi	18
111	4/4 (2016)	Bingöl'de Termal Amaçlı Hizmet Veren İşletmelerin Rekreatif ve Turistik Açısından Değerlendirilmesi	18
112	4/4 (2016)	Gastronomi Turizmi Kapsamında Samsun Mutfağına Özgü Turistik Bir Ürün: Bafra Pidesi	13
113	4/4 (2016)	Üniversite Öğrencilerinin Baharatlara İlişkin Bilgileri ve Tüketim Tercihleri: Aksaray Üniversitesinde Bir Uygulama	25
114	4/4 (2016)	The Usage of Anchovy in Sinop Kitchen	5
115	4/4 (2016)	Moleküler Gastronomi Kavramı	14
116	4/4 (2016)	Uluslararası Zeytin Festivalinin Kalitesi ve Bölge Turizmine Katkıları: Didim Yerel Esnafı Ne Söylüyor?	33
117	4/4 (2016)	Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği	17
118	4/Special issue1 (2016)	Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri	15

119	4/Special issue1 (2016)	Alakart Restoranlarda Alkollü İçecek Fiyatlaması: Mersin Şehir Merkezindeki Restoranlar Üzerinde Bir Araştırma	14
120	4/Special issue1 (2016)	Antakya’da Alakart Servis Yapılan Restoranların Sık Karşılaştıkları İşletmecilik Sorunları Üzerine Bir Araştırma	11
121	4/Special issue1 (2016)	Başarılı Bir Girişimcilik Örneği : “Ciğerci Apo”	9
122	4/Special issue1 (2016)	Bolu Kent Markası Oluşturma Sürecinde Aşçılık Kültürü ve Gastronomi Turizminin Önemi: BOLGAMER Önerisi	25
123	4/Special issue1 (2016)	Hatay’da Farklı Bir Lezzet: Kabak Tatlısı	9
124	4/Special issue1 (2016)	Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi	14
125	4/Special issue1 (2016)	Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması	16
126	4/Special issue1 (2016)	Makro Çevre Unsurlarının Yazılı Plan ve Politika İfadelerinden Hareketle Gastronomi Turizmine Bakışı	23
127	4/Special issue1 (2016)	Hatay İli 3, 4 ve 5 Yıldızlı Konaklama İşletmeleri Yiyecek İçecek Bölümü Organizasyon Yapıları Üzerine Bir İnceleme	14
128	4/Special issue1 (2016)	Tripadvisor.com’da Yer Alan Restoran Şikâyetlerinin Analizi: Mersin ve Hatay’da Yöresel Yiyecek Sunan Restoranlara Yönelik Bir Araştırma	21
129	4/Special issue1 (2016)	Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Yöresel Mutfağın Rolü	16
130	4/Special issue1 (2016)	Kültürel Bir Değer Olarak Unutulmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Hatay Yemekleri ve Bu Kültürel Değerin Korunması Önerileri	10
131	4/Special issue1 (2016)	Eğirdir Destinasyonunun Marka Kimlik Unsurlarının İncelenmesi: Gastronomi Kimliğine Yönelik Bir Çalışma	15
132	4/Special issue1 (2016)	Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme	13
133	4/Special issue1 (2016)	Antik Çağda Zeytin ve Zeytinyağı: Kilikya Bölgesi Örneği	16
134	4/Special issue1 (2016)	Algılanan Hizmet Kalitesi Düzeyine Göre Tez Yemek Restoranlarını Ziyaret Etme Nedenleri: Forum Mersin AVM’de Bulunan Tez Yemek Restoranlarından Hizmet Alan Tüketiciler Üzerine Bir Araştırma	14

135	4/Special issue1 (2016)	Türkiye’de Uygulanan Gastronomi Turları Rotalarının Web Tabanlı Analizi ve Değerlendirmesi	12
136	4/Special issue1 (2016)	Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi İçin Yeni Bir Alternatif: Surf&Turf	12
137	4/Special issue1 (2016)	İşgören Avukatlığı Ölçeğinin Turizm İşletmeleri Örnekleminde Türkçeye Uyarlama Çalışması	11
138	5/1 (2017)	Tourist Guides’ Perceptions on Gastronomic Tourism in Turkey	17
139	5/1 (2017)	Critical Views of Mainstream Approaches on Ecotourism	12
140	5/1 (2017)	A Study on Examining Turkey and Australia by Swot Analysis in terms of Ecotourism	11
141	5/1 (2017)	Michelin Yıldızlı Restoran Şeflerinin Moleküler Gastronomi Algı ve Eğilimleri: San Sebastián, İspanya Örneği	17
142	5/1 (2017)	E-Hizmet Uygulamalarında Kalite Algısı, Memnuniyet ve Sadakat Tutumlarının Demografik Özelliklere Göre İncelenmesi: Seyahat Acentaları Müşterileri Örneği	16
143	5/1 (2017)	17. Yüzyıl Hollanda Resim Sanatında Yiyecek-İçecek Öğeleri: Portre, Tür ve Ölüdoğa Sanatından Örneklerle	20
144	5/1 (2017)	Hatay İlinde Yaşayan Farklı Dini İnançlara Mensup Bireylerin Gastronomik Etkileşimi	9
145	5/1 (2017)	Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Ailelerin Sebze-Meyve Tüketim Durumları	19
146	5/1 (2017)	Mardin’in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağında “Gastronomi Kenti” Olabilirliğine İlişkin Paydaş Görüşleri	13
147	5/1 (2017)	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Rekabet Edilebilirlik: Mimari Bir Bakış Açısı	10
148	5/1 (2017)	Differentiation of Leadership Manager Behavior Between Industries in terms of Intellectual Capital (Tourism and Automotive Sector Example)1	13
149	5/1 (2017)	Konya İlinde Faaliyet Gösteren Üç, Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Personelinin İş Tatmin Düzeyinin İncelenmesi	12
150	5/2 (2017)	Algılanan Destinasyon İmajının Tekrar Ziyaret Niyeti ve Tavsiye Davranışı Üzerine Etkisi: Ilgaz Dağı Milli Parkı’nda Bir Araştırma	19
151	5/2 (2017)	Turistlerin Kruvaziyer Gemileri Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinden Beklenti ve Performans Düzeylerine İlişkin Bir Araştırma	17
152	5/2 (2017)	Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine Nitel Bir Araştırma: Alanya Örneği	22
153	5/2 (2017)	Dünyada ve Türkiye’de Engelli Turizmi Pazarının Değerlendirilmesi	20

154	5/2 (2017)	Ülke Tanıtım Çalışmaları Kapsamında Kullanılan Gastronomik Ögeler: “Home of Turkey” Kampanyası Afisleri Üzerine Bir Araştırma	22
155	5/2 (2017)	Yeni Bir Mutfak Akımı: Yaşayan Mutfaklar	24
156	5/2 (2017)	Restoran Pazarlamasında 7 P: Etnik Bir Restoranda Örnek Olay İncelemesi	19
157	5/2 (2017)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açıları	14
158	5/2 (2017)	Yöresel Mutfak Tanıtımında Yerel Restoranların Etkisi : Konya Örneği	14
159	5/2 (2017)	Ahlâkî Motif Olarak “Turist Rehberi”	14
160	5/2 (2017)	Turizmde Paylaşım Ekonomisi ve Vergilendirilmesi	25
161	5/2 (2017)	Ziyaretçilerin Çevresel Duyarlılık ve Küreselleşme Karşıtlığı Özelliklerinin Sakin Şehirleri Tercih Nedenleri İle İlişkisi: Türkiye'deki Sakin Şehirlerin Değerlendirilmesi	24
162	5/2 (2017)	İş Tatmini ve İşten Ayrılma Niyetinin Değerlendirilmesi: Otel İşletmeleri Sınır Birim Çalışanları Üzerine Bir Araştırma	14
163	5/3 (2017)	In the Fusion Cuisine Approach Availability of Quinoa (Application Suggestions)	10
164	5/3 (2017)	The Food Waste in Five-Star Hotels: A Study on Turkish Guests' Attitudes	19
165	5/3 (2017)	Aşçıların Örgütsel Destek Algısının İş Performansı Üzerine Etkisinde İş Ortamı Niteliğinin Aracılık Rolü	21
166	5/3 (2017)	Restoran İşletmelerinin Yenilik Uygulama Durumları: İstanbul'daki Birinci Sınıf Restoranlar Üzerine Bir Çalışma	21
167	5/3 (2017)	Turist Bakış Açısıyla Destinasyon Rekabet Gücünün Belirlenmesinde Sosyo-Demografik Özelliklerin Etkisine Yönelik Bir Araştırma	19
168	5/3 (2017)	Kişilik Tiplerinin Tat Tercihlerine Etkisi	25
169	5/3 (2017)	Yeme Davranışı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma	17
170	5/3 (2017)	Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi	15
171	5/3 (2017)	Örgütsel Öğrenme Yeteneği ve Yaratıcılık Süreci İlişkisi: Eskişehir'deki Mutfak Çalışanları Üzerine Bir Araştırma	18
172	5/3 (2017)	Stratejik Pazarlamada “Yerelselleşme” Anlayışı: Torku İşletmesi Örneği	22
173	5/3 (2017)	Assessment of Sütçüler District of Isparta Province in Terms of Rural Tourism	17
174	5/3 (2017)	The Effect of Role Overload on Marital Quality of Hotel Employees	19

175	5/3 (2017)	Giresun İli'nin Turizm Potansiyelinin Belirlenmesi, Yerel Halk Ve Sektör Temsilcilerinin Algısı Üzerine Bir Araştırma	28
176	5/3 (2017)	Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi	13
177	5/3 (2017)	Otel İşletmesi Çalışanlarında Pozitif Psikolojik Sermaye ile İş Performansı Algısı Arasındaki İlişki	20
178	5/3 (2017)	Otel Çalışanlarının Sosyotropik ve Otonomik Kişilik Özelliklerinin Örgütsel Özdeşleşme Düzeylerine Etkisi	15
179	5/3 (2017)	Döner ve Kebapçıların Yiyecek-İçecek Hijyenine Yönelik Bilgi Düzeyi: Ankara İlinde Bir Araştırma	21
180	5/3 (2017)	The Relationship between Creativity Processes and Organizational Culture in Five- Star Hotel Cuisines	19
181	5/3 (2017)	Bursa Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması	16
182	5/3 (2017)	Menü Mühendisliğinde Zaman Etkenli Faaliyet Tabanlı Maliyetlemenin Kullanılması: Lüks Bir Restoranda Uygulama	22
183	5/3 (2017)	Gastronominin Sanatsal Kimliğinin Estetik Üzerinden İncelenmesi	16
184	5/3 (2017)	Beşinci Tat: Umami	12
185	5/3 (2017)	Gastronomi Turizmi Kapsamında Urla Enginar Festivaline Gelen Turistlerin Festival Hakkındaki Görüşleri	13
186	5/3 (2017)	Yerli Turistlerin Gastronomi Turizmine Yönelik Tutumları: Şanlıurfa Örneği	14
187	5/Special issue2 (2017)	Restoran Müşterilerinin Helal Gıdaya Yönelik Algılarının Belirlenmesi: Tekirdağ Örneği	15
188	5/Special issue2 (2017)	Yiyecek İçecek İşletmelerine Yerel Ürün Önerisi: Çerez Tarhana	10
189	5/Special issue2 (2017)	Gastronomi Festivallerinin Algılanan Destinasyon İmajına ve Tekrar Ziyaret Etme Niyetine Etkisi: Fethiye Yeşilüzümlü ve Yöresi Kuzugöbeği Mantar Festivali Örneği	9
190	5/Special issue2 (2017)	Muğla Karabaşının (Lavandula Stoechas L.) Yiyecek ve İçecek Olarak Değerlendirilmesine Yönelik Bir Öneri	13
191	5/Special issue2 (2017)	Otel İşletmelerinde Gastronomi Etkinlikleri: Bir Örnek Olay Analizi	14
192	5/Special issue2 (2017)	Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi	13
193	5/Special issue2 (2017)	Turizm Sektöründe Etnik Restoranlar: İstanbul Örneği	11

194	5/Special issue2 (2017)	Geçmişten Günümüze Gastronomi Bilimi: Bibliyometrik Bir Analiz	15
195	5/Special issue2 (2017)	Antik Dönemdeki Damak Tadının Günümüz Yansıması	14
196	5/Special issue2 (2017)	Gastronomide Sokak Yiyecekleri ve Satıcıları: Teorik Bir Çalışma	8
197	5/Special issue2 (2017)	Turistlerin Yöresel Mutfak Tercihleri İle İlgili Bir Araştırma: Bozcaada Örneği	13
198	5/Special issue2 (2017)	Restorandaki Fiziksel Çevre Unsurlarının Algılanması	13
199	5/Special issue2 (2017)	Trakya Bölgesinin Ekolojik Tarım Turizmi Potansiyeli ve Pazarlanabilirliği	11
200	5/Special issue2 (2017)	Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerde Yiyecekte Yenilik Korkusu (Food Neophobia): Balıkesir Üniversitesi Örneği	7
201	5/Special issue2 (2017)	Turizm ve Yiyecek ve İçecek Endüstrisinde Sahnelenen Otantiklik (Eleştirel Bakış)	13
202	5/Special issue2 (2017)	Mutfak Şeflerinin Gastronomi ile İlgili Görüşleri: Nitel Bir Araştırma	13
203	5/Special issue2 (2017)	Trakya Turizm Rotası Projesi: Lezzet Rotası Üzerine Bir Değerlendirme	12
204	5/Special issue2 (2017)	Aşçılık Programı Öğrencilerinin Sosyal Medyaya Yönelik Bilişsel Yapılarının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla İncelenmesi	13
205	5/Special issue2 (2017)	Dünyanın En İyi Mutfakları ve Türk Mutfağı	11
206	5/Special issue2 (2017)	Bölge Gastronomi Turizmi Üzerine Yöresel Ürün Festivallerinin Etkisi: Urla Örneği	11
207	5/Special issue2 (2017)	Veganların Restoranlarda Karşılaştıkları Sorunlar Üzerine Bir Araştırma	12
208	5/Special issue2 (2017)	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Atmosfer, Tüketim Duyguları, Müşteri Menuniyeti ve Yeniden Satın Alma Davranışı Arasındaki İlişkinin İncelenmesi	12
209	5/Special issue2 (2017)	Renklerin Çorbaların Tat Algısı Üzerindeki Etkilerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma	11



210	5/Special issue2 (2017)	Geleneksel Meyan Kökü Şerbeti Hazırlama Sürecinde Farklı Sıcaklık Uygulamalarının Şerbetin Mikrobiyolojik Kalitesi ve Biyoaktif Bileşenleri Üzerine Etkisi	11
211	5/Special issue2 (2017)	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Duyusal Pazarlama Uygulamaları	14
212	5/Special issue2 (2017)	Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Otantik Yiyeceklere Yönelik Bir İnceleme	9
213	5/Special issue2 (2017)	Gıda Güvenliğinde Risk Faktörleri ve Hijyenin Önemi	12
214	5/Special issue2 (2017)	Yöneticilerin Perspektifinden Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gizli Müşteri Uygulamaları	11
215	5/Special issue2 (2017)	Geleneksel Türk Tatlısı Olarak Lokum ve Safranbolu Lokumu	12
216	5/Special issue2 (2017)	Turizm Alanında Yazılmış Olan Gastronomiye İlişkin Tezlerin Bibliyometrik Profili	10
217	5/4 (2017)	Development of Green Kitchen Quality (G-KITCHQUAL) Scale	14
218	5/4 (2017)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Ders Programı Algılarının Akademik Başarıları Üzerine Etkisi	16
219	5/4 (2017)	Küçük ve Orta Ölçekli Yiyecek-İçecek İşletmesi Sahiplerinin Girişimci Kişilik Özellikleri ve Girişimcilik Motivasyonları	14
220	5/4 (2017)	Turizm Lisans ve Önlisans Eğitiminde 2017 Yılı Sayısal Değerlendirmeler	12
221	5/4 (2017)	Gaziantep'in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi	11
222	5/4 (2017)	Yerel Halkın Turizme Bakış Açısının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma: Diyarbakır Örneği	22
223	5/4 (2017)	Turizm Endüstrilerinde Büyük Veri Kullanımı	24
224	5/4 (2017)	Almanya'da Türkiye İmajına Yönelik Sivil Toplum Örgütlerinin Görüşleri	26
225	5/4 (2017)	Tüketicilerin İstanbul Restoranlarına Yönelik Algıları: Memnuniyetlerini Etkileyen Unsurların Değerlendirilmesi	13
226	5/4 (2017)	Yöresel Yemeklerin Bölge Turizmine Katkısı: Samsun Kaz Tirdi Örneği	15
227	5/4 (2017)	A Conceptual Review of "Foodies" in Tourism	10
228	5/4 (2017)	A Cultural, Gastronomic, and Touristic Asset: The Kuşadası Oleatrium Olive and Olive Oil History Museum Case	20

229	5/4 (2017)	Turistlerin Kişilerarası İlişki Tarzları, Boş Zaman Motivasyonları ve Boş Zaman Tatminleri İlişkisi: Antalya\Kemer\Beldibi Örneği	27
230	5/4 (2017)	Tripadvisor'daki Müşteri Şikâyetlerinin Değerlendirilmesi: Antalya Örneği	23
231	5/4 (2017)	Aşçının Kişisel Özellikleri ile Mesleki Yetkinliklerinin Tespitine Yönelik Bir Çalışma	14
232	5/4 (2017)	Otel İşletmelerinde Çalışanların Memnuniyetine Etki Eden Faktörler Üzerine Bir Araştırma	16
233	5/4 (2017)	Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği	20
234	5/4 (2017)	Helal Gıda Sertifikası ve Tüketici	11
235	5/4 (2017)	Değişen Kahve Tüketim Alışkanlıkları ve Türk Kahvesi Üzerine Bir Araştırma	16
236	5/4 (2017)	Yiyecek İçecek İşletmelerinde İşte Varolamama (Presenteeism)	21
237	5/4 (2017)	Etkinliklerin Mevsimsellik Sorununun Çözümünde Araç Olarak Kullanılması: Bozcaada Örneği	13
238	5/4 (2017)	Cuisine in Destination Marketing: How Delicious is Your Destination?	23
239	5/4 (2017)	Markaya Duyulan Güven ile Marka Sadakati İlişkisinde Marka Aşkının Aracılık Rolü: Starbucks Markası Üzerine Bir Araştırma	20
240	5/4 (2017)	Vegetarianism and Veganism: Current Situation in Turkey in the Light of Examples in the World	19
241	5/4 (2017)	Alternatif Turizmin Bazı Türleri Üzerine Bir Değerlendirme	17
242	5/4 (2017)	Konaklama İşletmelerinde Herşey Dahil Sisteminin Yiyecek İçecek Yönetimi Üzerine Etkileri: Bodrum Örneği	15
243	5/4 (2017)	Los Angeles ve Toronto Sokak Lezzetlerinin Menü İçeriği ve Üretim Bakımından İncelenmesi	12
244	5/4 (2017)	Yeni Gelişen Destinasyonlarda Turizm Algısı: Yozgat İli Üzerine Bir Alan Araştırması	23
245	5/4 (2017)	Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma	15
246	5/4 (2017)	Ilgaz İlçesinin Turizm Potansiyeli	30
247	5/4 (2017)	Aksaray İli Güzelyurt İlçesi'nin Geleneksel Bir Gıdası Gelveri Ekmeği	12
248	5/4 (2017)	Moleküler Mutfak Tekniklerinin Duyusal Analiz Yöntemiyle Değerlendirilmesi	20
249	5/4 (2017)	Konaklama İşletmeleri Yöneticilerinin Liderlik Davranışlarının Belirlenmesine Yönelik Bir Uygulama	15
250	5/4 (2017)	Çamlıhemşin İlçe Merkezinde Yerli Halkın Turizme İlişkin Görüşleri	18

251	5/4 (2017)	Gastro-Endişe ve Yeni Toplumsal Hareketler	22
252	5/4 (2017)	Moleküler Gastronominin Türk Mutfak Kültürü Üzerine Etkisi	21
253	5/4 (2017)	Do the Positive Aspects of Tourism Affect Hotel Staff's Perceptions of Tourists? A Study in Antalya and Eskisehir	13
254	6/1 (2018)	Yavaş Yemek: Şile Yeryüzü Pazarı Ziyaretçilerinin Memnuniyet Düzeylerinin Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma	17
255	6/1 (2018)	Turizm Öğrencilerinin Yeşil Ürün Tercihinin Satın Alma Niyeti Üzerine Etkisi	21
256	6/1 (2018)	Ekmek Yapımında Hidrokolloidlerin Kullanılması	13
257	6/1 (2018)	Bir Netnografya Bakışı ile Helal Turizm Deneyimi	14
258	6/1 (2018)	Gastronomi Turistlerinin E-Şikâyet Davranışları Üzerine Bir Araştırma: Alaçatı Örneği	15
259	6/1 (2018)	Tarihi Turistik Alanlarda Kullanılan Mobil Artırılmış Gerçeklik Uygulamalarının Değerlendirilmesi	22
260	6/1 (2018)	Turizm Sektöründe Yabancı Menşeli Peynirlere Alternatif Olarak Geleneksel Türk Peynirlerinin Yer Almasına İlişkin Sektör Temsilcilerinin Görüşlerinin İncelenmesi	20
261	6/1 (2018)	Çatalhöyük Mutfak Yapıları ve Araç-Gereçlerinin 21. Yüzyıl Mutfak Kültürüne Yansımaları	17
262	6/1 (2018)	Otel İşletmelerinde Müşterilerin Dönüşümlü Bez Ürünü Kullanımına Yönelik Sağlık Riski Algısı: İki Destinasyona Yönelik Kıyaslama	22
263	6/1 (2018)	Restoran Müşterilerinin Beklentileri ve Gıda Güvenliğine Yönelik Tepkileri Üzerine Bir Nitel Araştırma	18
264	6/1 (2018)	Türk Dünyasında Turizm İşbirliğinin Geliştirilmesine Yönelik Bir Araştırma	18
265	6/1 (2018)	Algılanan Örgütsel Desteğin Örgütsel Çıktılar Üzerine Etkileri: Otel İşletmelerinde Bir Araştırma	13
266	6/1 (2018)	Turistlerin Yerel Yiyecek Tüketme ve Satın Alma Davranışları Üzerine Kavramsal Bir Çalışma	15
267	6/1 (2018)	Festivallerin Bölge Turizmüne Katkıları ve Sürdürülebilirliği: Uluslararası Mengen Aşçılık ve Turizm Festivali Örneği	18
268	6/1 (2018)	Sokak Yemekleri: Farklı Disiplinlerin Yaklaşımı ve Gastronomi Turizmi Alanında Sokak Yemeklerinin Değerlendirilmesi	20
269	6/1 (2018)	Yiyecek-İçecek İşletmeleri Çalışanlarının Kültürel Değerleri: Şırnak'ta Bir Araştırma	14
270	6/1 (2018)	Food Waste Management within Sustainability Perspective: A Study on Five Star Chain Hotels	20
271	6/1 (2018)	Geçmişin Mutfağından Gelecekteki Sofralara: Bandırma-Erdek Yöresinin Gastronomik Mirası	20

272	6/1 (2018)	Analysis of E-Complaints for Restaurant Enterprises in the World's 50 Best Restaurant List	15
273	6/1 (2018)	Yerel Yiyecekler Aracılığı İle Sürdürülebilir Destinasyonlar: Ayvacık Örneği	15
274	6/1 (2018)	Cultural Gastronomic Traditions from the city of Rio de Janeiro – Brazil	11
275	6/1 (2018)	Gastronomik Kültürel Miras Olarak Buldan Günbalı	11
276	6/1 (2018)	Restoran Çalışanlarının Algılamış Oldukları Örgütsel Güven Düzeylerinin Örgütsel Vatandaşlık ve İş Performansına Etkisi: Eskişehir Örneği	18
277	6/1 (2018)	Sosyal Medya Etkileşiminde Tren Yolculukları: DOĞU EKSPRESİ İle İlgili Youtube Paylaşım Videolarının Analizi	19
278	6/1 (2018)	Gastronomi Turizminde Gelişmişlik Göstergeleri Ölçeği: Geliştirilmesi, Geçerliliği ve Güvenilirliği	21
279	6/1 (2018)	Türkiye’de Fine Dining Restoranlara Bakış: Mutfak Yöneticileri Üzerine Bir Araştırma	14
280	6/1 (2018)	A Theoretical Research on Sustainable Tourism in Aksaray	7
281	6/1 (2018)	Hotel Services In Hospitals	9

Tablo 11 ve 12’de de detaylı olarak görüldüğü gibi elde edilen veriler sonucunda her yıl ortalama sayfa sayılarının arttığı saptanmıştır.

#### 4.8. Sekizinci Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar

Araştırmanın sekizinci alt probleminde cevabı aranan soru şudur: “Makalelerde kullanılan kaynaklarda ortalama kaç atıf yer almaktadır?”. Dergide yayınlanan makalelerde toplam 10300 atıf yapıldığı saptanmıştır. Bir makalede en fazla yapılan atıf sayısı 114 iken, en az yapılan atıf sayısı altıdır. Söz konusu 281 makalede yapılan ortalama atıf sayısının ise Tablo 13’e bakıldığında 37 (36,65) olduğu anlaşılmaktadır.

**Tablo 13. Makale İsimleri ve Atıf Sayıları**

Makale Sırası	Yayın Tarihi ve Sayısı	İsmi	Atıf Sayısı	Frekans(n)
1	1/1 (2013)	Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Personel Hijyeni Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi	38	0,14

2	1/1 (2013)	Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü	50	0,18
3	1/1 (2013)	Gaziantep'te Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Restoranlarında Çalışan Personelin Kişisel Hijyen Uygulamaları Üzerine Bir Alan Araştırması	25	0,09
4	1/1 (2013)	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyaretçilerin Psikolojik Fiyatlandırmaya İlişkin Algıları: Ankara Örneği	21	0,07
5	1/1 (2013)	Üniversite Öğrencilerinin Fast Food Ürünleri Tercih Etme Nedenleri	11	0,04
6	1/2 (2013)	Türkiye'ye Gelen Turist Sayısı ile Elde Edilen Turizm Gelirlerinin Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) Verilerine Göre Karşılaştırmalı Analizi	31	0,11
7	1/2 (2013)	Politik İstikrarsızlıkların Turistlerin Destinasyon Seçimine Etkisi Üzerine Bir Araştırma	44	0,16
8	1/2 (2013)	Turistlerin Turistik Ürün Tercihlerinde Ağızdan Ağıza İletişimin Rolü: Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma	26	0,09
9	1/2 (2013)	Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik	57	0,20
10	1/2 (2013)	Restoran İşletmelerinde Ürün Demetleme Uygulaması Olarak Set Menülerin Yabancı Turist Algılamalarına Etkisi	26	0,09
11	1/3 (2013)	Food Tourists' Intentions Within The TPB Framework (M00, M31)	28	0,10
12	1/3 (2013)	The Effect of the Ethical Leadership on Perceived Organizational Justice and Organizational Identification of the Employees: The Case of Tourism Businesses	97	0,35
13	1/3 (2013)	Agro-Turizm ve Sürdürülebilirlik İlişkisi: Muğla Yöresindeki TaTuTa Çiftliklerinde Bir Araştırma	10	0,04
14	1/3 (2013)	Farklı Okullarda Öğrenim Gören Üniversite Öğrencilerinin Beklenti Düzeylerinin Bazı Değişkenlere Göre İncelenmesi	26	0,09
15	1/4 (2013)	Örgütlerde Psikolojik Şiddet Hizmet İşletmeleri Üzerine Bir Alan Araştırması	18	0,06
16	1/4 (2013)	Yerel Çekiciliklerin Turizme Kazandırılmasına Yönelik Yöre Halkının Tutumları: Çankırı Tuz Mağarası Örneği	10	0,04
17	1/4 (2013)	Yemeğin Kimyası: Moleküler Gastronominin Dünü, Bugünü ve Yarını	11	0,04

18	1/4 (2013)	Tat Algılamayı Etkileyen Faktörler	66	0,23
19	1/4 (2013)	Turizm Sektöründe Hizmet Kalitesi: Türkiye ve Kazakistan'daki Termal Otel İşletmelerinde Karşılaştırmalı Bir Araştırma	50	0,18
20	1/4 (2013)	Destination and Purpose Denominations in Developing Tourist Relationship Management (TRM) Framework	64	0,23
21	1/4 (2013)	Turizm İşletmesi Yöneticilerinin Kişilik Tiplerinin Belirlenebilmesine Yönelik Bir Araştırma	35	0,12
22	1/4 (2013)	Marka Şehir Olabilmenin Yeni Boyutu: Kullanılabilirlik	27	0,10
23	2/1 (2014)	A Study on Educational Tourism: Impacts of Foreign Students on The Perception of Local Turkish Students: Evidence From Northern Cyprus	29	0,10
24	2/1 (2014)	Palm Yağı ve Sağlık	40	0,14
25	2/1 (2014)	Turizm Eğitiminde Yabancı Dil Öğrenme, İstek Ve Kararlılıkları: Selçuk Üniversitesi Beyşehir Örneği	15	0,05
26	2/1 (2014)	Turistlerin Otel Seçimlerinde Marka Sadakatini Etkileyen Faktörlerin Davranışsal Ve Tutumsal Sadakat Boyutuyla İncelenmesi	14	0,05
27	2/1 (2014)	Latin Amerika Mutfağının Kültürel Etkileşim Yolu	25	0,09
28	2/1 (2014)	Cittaslow: A Model Proposal For Çamlıhemşin	23	0,08
29	2/1 (2014)	Cittaslow: Sürdürülebilir Kalkınma Ekseninde Bir Değerlendirme	29	0,10
30	2/1 (2014)	Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği	17	0,06
31	2/2 (2014)	Dört ve Beş Yıldızlı Otel İşletmeleri Mutfak Şeflerinin, Mutfak Teknolojilerinin Verimliliğe, Kaliteye ve Müşteri Memnuniyetine Etkisine İlişkin Algıları	29	0,10
32	2/2 (2014)	Turizmde Yerel Yiyeceklerin Önemi ve Coğrafi İşaretleme: Van Otlı Peyniri	35	0,12
33	2/2 (2014)	Standart Reçetelerin Turizm Sektöründe Sürdürülebilirliğe Katkısı: Mersin Yöresi Kahvaltı Örnekleri	44	0,16
34	2/2 (2014)	Tüketici Etnosantrizminin Yerli Turistik Ürün Satın Alma Niyeti Üzerindeki Etkisi	72	0,26
35	2/2 (2014)	Meyve, Sebze ve Sağlığımız	33	0,12

36	2/2 (2014)	Türkiye’de Zeytin Üretilmeyen Bölgelerde Yaşayan Halkın Zeytinyağı Hakkındaki Farkındalıkları: Malatya Örneği	9	0,03
37	2/2 (2014)	Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi	36	0,13
38	2/2 (2014)	Yerli Turistlerin Eskişehir’in Kültür Turizmine İlişkin Algıları	58	0,21
39	2/3 (2014)	Farklı Milletler, Farklı Algılar: Hizmet Alanında Bir Araştırma	47	0,17
40	2/3 (2014)	The Application of Michelin’s Star Standarts in Restaurant Business; Hamburg Le Canard Sample	26	0,09
41	2/3 (2014)	Promoting Tourism and Cultural Heritage through Marketing Strategies in Areas of Low Tourism Patronage: A Perspective of Pakistan Tourism Growth	13	0,05
42	2/3 (2014)	Şifalı Bitkilerin Gençler Tarafından Bilinirliği	7	0,02
43	2/3 (2014)	Gaziantep Tarihi Tahmis Kahvehanesinin Müşteriler Tarafından Tercih Edilme Nedenleri Üzerine Bir Araştırma	18	0,06
44	2/4 (2014)	Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği	59	0,21
45	2/4 (2014)	Yerel Beslenme Hareketi ve Bir Kitle İletişim Anlatısı Dizaynı: Amerika Birleşik Devletleri (ABD) Örneği	26	0,09
46	2/4 (2014)	Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi	48	0,17
47	2/4 (2014)	Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği	27	0,10
48	3/1 (2015)	Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği	54	0,19
49	3/1 (2015)	Gastronomi Turizmi: Ayvalık’ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma	72	0,26
50	3/1 (2015)	Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Sürdürülebilir Turizm Olgusunun Kavramsal Analizi: Ürgüp Örneği	44	0,16
51	3/1 (2015)	Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü	27	0,10
52	3/1 (2015)	İstanbul’da Yiyecek İçecek Sektöründe Hizmet Veren İşletmelerin Türk Mutfağı Uygulamaları	23	0,08
53	3/1 (2015)	Sağlıklı Beslenme ve Geleneksel Gıdalar	20	0,07
54	3/1 (2015)	Citta Slow Şehirlerde Yerel Halkın Earth Markete Yaklaşımı: Gökçeada Destinasyonu Örneği	17	0,06

55	3/1 (2015)	Öğrencilerin Yiyecek İçecek İşletmesini Tercih Sebeplerinin Belirlenmesi	11	0,04
56	3/2 (2015)	A Comparative Study For Green Management Practices in Rome and Alanya Restaurants From Managerial Perspectives	43	0,15
57	3/2 (2015)	Kapadokya Yemek Kültürü ve Mustafapaşa Beldesi (Sinassos) Örneği	24	0,09
58	3/2 (2015)	Spor Turizminin Etkileri Üzerine Bir Alan Araştırması	34	0,12
59	3/2 (2015)	Fethiye’de TripAdvisor’a Kayıtlı Yiyecek İçecek İşletmeleri İçin Kritik Başarı Faktörleri ve Sosyal Ağ Analizi İle Performans Değerlendirmesi	26	0,09
60	3/2 (2015)	Mutfakların Sihri Baharat: Kayseri İlinde Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma	17	0,06
61	3/2 (2015)	Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Mutfak Planlaması İle İlgili Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi	14	0,05
62	3/2 (2015)	Toplu Tüketim Yerlerinde Gıda Güvenliği ve HACCP Uygulamaları	41	0,15
63	3/2 (2015)	Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul’un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma	28	0,10
64	3/3 (2015)	Yayla Turizmine Katılan Turistlerin Seyahat Motivasyonları, Algılanan Değer, Tatmin Düzeyleri Ve Sadakatleri Üzerine Bir Araştırma	59	0,21
65	3/3 (2015)	Thermal Tourism: With Specific Reference to Perceptions of Students	50	0,18
66	3/3 (2015)	Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme	82	0,29
67	3/3 (2015)	Demand for Information among Tourists - Participants of Huge Sports Events: An Example of UEFA Euro 2012	45	0,16
68	3/3 (2015)	Local Cuisine Promotion: Case Study Perspectives from Key Tourism Stakeholders in Botswana	65	0,23
69	3/3 (2015)	Türk Mutfağında Kullanılan Et ve Etlı Yemek Çeşitlerinin Yapımı ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi	27	0,10
70	3/3 (2015)	Sürdürülebilir Kültür Turizmi Algısının Nesillere Göre Tekrar Gelme Niyetine Etkisi	51	0,18
71	3/3 (2015)	Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları	38	0,14



72	3/3 (2015)	Amerikan Mutfak Kültürünün Gelişim Süreci	51	0,18
73	3/3 (2015)	Destinasyon Markalaşmasında Gastronominin Önemi: Van Kahvaltısı Örneği	46	0,16
74	3/3 (2015)	Kolayda Gıda Ürünlerini Satın Alma Davranışı Üzerine Bir Araştırma: Bardak Mısır Örneği	31	0,11
75	3/3 (2015)	Türkiye'deki Milli Parkların Rekreasyon Faaliyetleri Açısından Değerlendirilmesi	50	0,18
76	3/3 (2015)	Turistik Destinasyon Olarak Ankara'nın Bilişsel ve Duygusal İmaj Bileşenleri Açısından Analizi	46	0,16
77	3/4 (2015)	Trakya Bağ Rotasını Takip Eden Yerli Turistlerin Şarap Turizmi Deneyimleri	50	0,18
78	3/4 (2015)	Hüzün Turizmi: Gelibolu Yarımadası Tarihi Milli Parkını Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Deneyimleri	40	0,14
79	3/4 (2015)	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Etik Uygulamaların SWOT Analizi İle Değerlendirilmesi	47	0,17
80	3/4 (2015)	Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler	46	0,16
81	3/4 (2015)	Türkiye'de Kentler İçin Turizm Destinasyonu Değer Kıstaslarının Belirlenmesi ve Destinasyon İmajı	20	0,07
82	3/4 (2015)	Geleneksel Pişirme Yöntemlerinin Et Kalitesine Etkileri	37	0,13
83	4/1 (2016)	Likes and Dislikes of Local Foods Among Young International Volunteers in Ghana	43	0,15
84	4/1 (2016)	Relationship Between Mobbing and Intention to Leave in Hotel Industry	27	0,10
85	4/1 (2016)	A Study For the Evaluation of Alternative Tourism Opportunities in Fethiye Destination	23	0,08
86	4/1 (2016)	An Evaluationary Work on Two Prevailing Research Methods: SEM and MR in the Context of Food Tourism	11	0,04
87	4/1 (2016)	Latin Amerika Uygarlıklarının Mirası Kakaonun Tarihiçesi ve Çikolataya Dönüşümü	30	0,11
88	4/1 (2016)	Türk Tatlı Kültüründe Türk Lokumunun Yeri	50	0,18
89	4/1 (2016)	Profesyonel Turist Rehberinin Kültürel Değerlere Katkısına İlişkin Turist Algılamaları	34	0,12
90	4/1 (2016)	Potansiyel İşgörenler Açısından İşveren Markası Algısı: Akdeniz Üniversitesi Turizm Öğrencileri Örneği	19	0,07

91	4/1 (2016)	Gastronomi Turizmi Kapsamında Aksaray İli Güzelyurt (Gilveri) Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlarının Değerlendirilmesi	19	0,07
92	4/1 (2016)	Yerli Gastroturistlerin Eğitim Seviyeleri ve Yaş Gruplarına Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları: Gaziantep'i Ziyaret Eden Gastroturistler Üzerine Bir Araştırma	36	0,13
93	4/1 (2016)	Mevlevilikte Mutfak Kültürü ve Ateşbaz-ı Veli Makamı	13	0,05
94	4/2 (2016)	Mutfaktaki Yeni Eğilimlerden Olan Moleküler Gastronomi Konusunda Ankara İlindeki 4 ve 5 Yıldızlı Otellerin Mutfak Personeli ile Aşçılık Alanında Yükseköğrenim Gören Öğrencilerin Bilgi ve Görüşlerinin Belirlenmesi	19	0,07
95	4/2 (2016)	Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Önemi	83	0,30
96	4/2 (2016)	Yerel Halkın Eskişehir'de Düzenlenen Festivallerin Etkilerine Yönelik Algıları	72	0,26
97	4/2 (2016)	Doğa Temelli Erişilebilir Turizm: Rize Örneği	68	0,24
98	4/2 (2016)	Gastronomi Turizmi İle Şehir Markalaşması İlişkisi: Atatürk Üniversitesi Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma	42	0,15
99	4/2 (2016)	Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri Turizm Bölümü Öğrencilerinin AB Ülkelerinde Staj Sürecindeki Gelişim Değişkenlerine İlişkin Bulgular	16	0,06
100	4/2 (2016)	Turistlerin Douro Vadisi'ne İlişkin Algi ve Beğenilerine Yönelik Bir Araştırma	17	0,06
101	4/3 (2016)	The Importance of Indigenous Edible Plant Species to Rural Tourism Development	43	0,15
102	4/3 (2016)	An Exploratory Investigation of the HRM Practices in Restaurant Sector: The Case of Famagusta	38	0,14
103	4/3 (2016)	From Wine Production to Wine Tourism Experience: the Case of Anatolia	27	0,10
104	4/3 (2016)	What Is Your Favorite Local Food Menu? Application of Conjoint Analysis on the Eastern Mediterranean Cuisine of Turkey	36	0,13
105	4/3 (2016)	Evaluation of Climatic Characteristics for Tourism and Recreation in Northeast Anatolia (TRA1 NUTS II) Region in the Example of Erzincan City Centre	51	0,18

106	4/3 (2016)	The Impact of Cultural Heritage on Sustainable Tourism Development: The Case of Bergama (Pergamon)	17	0,06
107	4/3 (2016)	Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Her Şey Dâhil Satış Sistemi İçinde Değerlendirilmesi	35	0,12
108	4/4 (2016)	Otel İşletmelerinde Kurumsallaşma Düzeyinin Stratejik Yönetim Araçlarının Kullanımı Üzerindeki Etkisi: Ankara Örneği	53	0,19
109	4/4 (2016)	İstanbul'daki 1. Sınıf Restoranlarda Gelir Yönetimi Uygulamaları	32	0,11
110	4/4 (2016)	Trakya Bölge Halkının Destinasyon Yönelimlerindeki Rekreatif Etkinlik Tercihlerinin Demografik Değişkenler Açısından İncelenmesi	37	0,13
111	4/4 (2016)	Bingöl'de Termal Amaçlı Hizmet Veren İşletmelerin Rekreatif ve Turistik Açısından Değerlendirilmesi	39	0,14
112	4/4 (2016)	Gastronomi Turizmi Kapsamında Samsun Mutfağına Özgü Turistik Bir Ürün: Bafra Pidesi	29	0,10
113	4/4 (2016)	Üniversite Öğrencilerinin Baharatlara İlişkin Bilgileri ve Tüketim Tercihleri: Aksaray Üniversitesinde Bir Uygulama	33	0,12
114	4/4 (2016)	The Usage of Anchovy in Sinop Kitchen	6	0,02
115	4/4 (2016)	Moleküler Gastronomi Kavramı	28	0,10
116	4/4 (2016)	Uluslararası Zeytin Festivalinin Kalitesi ve Bölge Turizmine Katkıları: Didim Yerel Esnafı Ne Söylüyor?	80	0,28
117	4/4 (2016)	Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği	21	0,07
118	4/Special issue1 (2016)	Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri	49	0,17
119	4/Special issue1 (2016)	Alakart Restoranlarda Alkollü İçecek Fiyatlaması: Mersin Şehir Merkezindeki Restoranlar Üzerinde Bir Araştırma	47	0,17
120	4/Special issue1 (2016)	Antakya'da Alakart Servis Yapılan Restoranların Sık Karşılaştıkları İşletmecilik Sorunları Üzerine Bir Araştırma	15	0,05
121	4/Special issue1 (2016)	Başarılı Bir Girişimcilik Örneği : "Cığerci Apo"	22	0,08

122	4/Special issue1 (2016)	Bolu Kent Markası Oluşturma Sürecinde Aşçılık Kültürü ve Gastronomi Turizminin Önemi: BOLGAMER Önerisi	55	0,20
123	4/Special issue1 (2016)	Hatay'da Farklı Bir Lezzet: Kabak Tatlısı	11	0,04
124	4/Special issue1 (2016)	Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi	52	0,19
125	4/Special issue1 (2016)	Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması	63	0,22
126	4/Special issue1 (2016)	Makro Çevre Unsurlarının Yazılı Plan ve Politika İfadelerinden Hareketle Gastronomi Turizmine Bakışı	37	0,13
127	4/Special issue1 (2016)	Hatay İli 3, 4 ve 5 Yıldızlı Konaklama İşletmeleri Yiyecek İçecek Bölümü Organizasyon Yapıları Üzerine Bir İnceleme	10	0,04
128	4/Special issue1 (2016)	Tripadvisor.com'da Yer Alan Restoran Şikâyetlerinin Analizi: Mersin ve Hatay'da Yöresel Yiyecek Sunan Restoranlara Yönelik Bir Araştırma	45	0,16
129	4/Special issue1 (2016)	Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Yöresel Mutfağın Rolü	49	0,17
130	4/Special issue1 (2016)	Kültürel Bir Değer Olarak Unutulmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Hatay Yemekleri ve Bu Kültürel Değerin Korunması Önerileri	17	0,06
131	4/Special issue1 (2016)	Eğirdir Destinasyonunun Marka Kimlik Unsurlarının İncelenmesi: Gastronomi Kimliğine Yönelik Bir Çalışma	63	0,22
132	4/Special issue1 (2016)	Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme	30	0,11
133	4/Special issue1 (2016)	Antik Çağda Zeytin ve Zeytinyağı: Kilikya Bölgesi Örneği	25	0,09
134	4/Special issue1 (2016)	Algılanan Hizmet Kalitesi Düzeyine Göre Tez Yemek Restoranlarını Ziyaret Etme Nedenleri: Forum Mersin AVM'de Bulunan Tez Yemek Restoranlarından Hizmet Alan Tüketiciler Üzerine Bir Araştırma	28	0,10
135	4/Special issue1 (2016)	Türkiye'de Uygulanan Gastronomi Turları Rotalarının Web Tabanlı Analizi ve Değerlendirmesi	25	0,09

136	4/Special issue1 (2016)	Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi İçin Yeni Bir Alternatif: Surf&Turf	21	0,07
137	4/Special issue1 (2016)	İşgören Avukatlığı Ölçeğinin Turizm İşletmeleri Örneğinde Türkçeye Uyarlama Çalışması	19	0,07
138	5/1 (2017)	Tourist Guides' Perceptions on Gastronomic Tourism in Turkey	31	0,11
139	5/1 (2017)	Critical Views of Mainstream Approaches on Ecotourism	44	0,16
140	5/1 (2017)	A Study on Examining Turkey and Australia by Swot Analysis in terms of Ecotourism	37	0,13
141	5/1 (2017)	Michelin Yıldızlı Restoran Şeflerinin Moleküler Gastronomi Algı ve Eğilimleri: San Sebastián, İspanya Örneği	29	0,10
142	5/1 (2017)	E-Hizmet Uygulamalarında Kalite Algısı, Memnuniyet ve Sadakat Tutumlarının Demografik Özelliklere Göre İncelenmesi: Seyahat Acentaları Müşterileri Örneği	33	0,12
143	5/1 (2017)	17. Yüzyıl Hollanda Resim Sanatında Yiyecek-İçecek Öğeleri: Portre, Tür ve Ölüdoğa Sanatından Örneklerle	13	0,05
144	5/1 (2017)	Hatay İlinde Yaşayan Farklı Dini İnançlara Mensup Bireylerin Gastronomik Etkileşimi	12	0,04
145	5/1 (2017)	Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Ailelerin Sebze-Meyve Tüketim Durumları	41	0,15
146	5/1 (2017)	Mardin'in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağında "Gastronomi Kenti" Olabilirliğine İlişkin Paydaş Görüşleri	26	0,09
147	5/1 (2017)	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Rekabet Edilebilirlik: Mimari Bir Bakış Açısı	17	0,06
148	5/1 (2017)	Differentiation of Leadership Manager Behavior Between Industries in terms of Intellectual Capital (Tourism and Automotive Sector Example)1	22	0,08
149	5/1 (2017)	Konya İlinde Faaliyet Gösteren Üç, Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Personelinin İş Tatmin Düzeyinin İncelenmesi	26	0,09
150	5/2 (2017)	Algılanan Destinasyon İmajının Tekrar Ziyaret Niyeti ve Tavsiye Davranışı Üzerine Etkisi: Ilgaz Dağı Milli Parkı'nda Bir Araştırma	30	0,11

151	5/2 (2017)	Turistlerin Kruvaziyer Gemileri Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinden Beklenti ve Performans Düzeylerine İlişkin Bir Araştırma	49	0,17
152	5/2 (2017)	Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine Nitel Bir Araştırma: Alanya Örneği	38	0,14
153	5/2 (2017)	Dünyada ve Türkiye’de Engelli Turizmi Pazarının Değerlendirilmesi	53	0,19
154	5/2 (2017)	Ülke Tanıtım Çalışmaları Kapsamında Kullanılan Gastronomik Ögeler: “Home of Turkey” Kampanyası Afişleri Üzerine Bir Araştırma	34	0,12
155	5/2 (2017)	Yeni Bir Mutfak Akımı: Yaşayan Mutfaklar	71	0,25
156	5/2 (2017)	Restoran Pazarlamasında 7 P: Etnik Bir Restoranda Örnek Olay İncelemesi	46	0,16
157	5/2 (2017)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açılıarı	37	0,13
158	5/2 (2017)	Yöresel Mutfak Tanıtımında Yerel Restoranların Etkisi : Konya Örneği	31	0,11
159	5/2 (2017)	Ahlâkî Motif Olarak “Turist Rehberi”	45	0,16
160	5/2 (2017)	Turizmde Paylaşım Ekonomisi ve Vergilendirilmesi	40	0,14
161	5/2 (2017)	Ziyaretçilerin Çevresel Duyarlılık ve Küreselleşme Karşıtlığı Özelliklerinin Sakin Şehirleri Tercih Nedenleri İle İlişkisi: Türkiye'deki Sakin Şehirlerin Değerlendirilmesi	40	0,14
162	5/2 (2017)	İş Tatmini ve İşten Ayrılma Niyetinin Değerlendirilmesi: Otel İşletmeleri Sınır Birim Çalışanları Üzerine Bir Araştırma	43	0,15
163	5/3 (2017)	In the Fusion Cuisine Approach Availability of Quinoa (Application Suggestions)	43	0,15
164	5/3 (2017)	The Food Waste in Five-Star Hotels: A Study on Turkish Guests' Attitudes	64	0,23
165	5/3 (2017)	Aşçıların Örgütsel Destek Algısının İş Performansı Üzerine Etkisinde İş Ortamı Niteliğinin Aracılık Rolü	46	0,16
166	5/3 (2017)	Restoran İşletmelerinin Yenilik Uygulama Durumları: İstanbul’daki Birinci Sınıf Restoranlar Üzerine Bir Çalışma	81	0,29
167	5/3 (2017)	Turist Bakış Açısıyla Destinasyon Rekabet Gücünün Belirlenmesinde Sosyo-Demografik Özelliklerin Etkisine Yönelik Bir Araştırma	47	0,17

168	5/3 (2017)	Kişilik Tiplerinin Tat Tercihlerine Etkisi	114	0,41
169	5/3 (2017)	Yeme Davranışı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma	47	0,17
170	5/3 (2017)	Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi	30	0,11
171	5/3 (2017)	Örgütsel Öğrenme Yeteneği ve Yaratıcılık Süreci İlişkisi: Eskişehir'deki Mutfak Çalışanları Üzerine Bir Araştırma	43	0,15
172	5/3 (2017)	Stratejik Pazarlamada “Yerelleşme” Anlayışı: Torku İşletmesi Örneği	52	0,19
173	5/3 (2017)	Assessment of Sütçüler District of Isparta Province in Terms of Rural Tourism	45	0,16
174	5/3 (2017)	The Effect of Role Overload on Marital Quality of Hotel Employees	91	0,32
175	5/3 (2017)	Giresun İli'nin Turizm Potansiyelinin Belirlenmesi, Yerel Halk Ve Sektör Temsilcilerinin Algısı Üzerine Bir Araştırma	52	0,19
176	5/3 (2017)	Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi	23	0,08
177	5/3 (2017)	Otel İşletmesi Çalışanlarında Pozitif Psikolojik Sermaye ile İş Performansı Algısı Arasındaki İlişki	55	0,20
178	5/3 (2017)	Otel Çalışanlarının Sosyotropik ve Otonomik Kişilik Özelliklerinin Örgütsel Özdeşleşme Düzeylerine Etkisi	51	0,18
179	5/3 (2017)	Döner ve Kebapçıların Yiyecek-İçecek Hijyenine Yönelik Bilgi Düzeyi: Ankara İlinde Bir Araştırma	40	0,14
180	5/3 (2017)	The Relationship between Creativity Processes and Organizational Culture in Five- Star Hotel Cuisines	64	0,23
181	5/3 (2017)	Bursa Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması	29	0,10
182	5/3 (2017)	Menü Mühendisliğinde Zaman Etkenli Faaliyet Tabanlı Maliyetlemenin Kullanılması: Lüks Bir Restoranda Uygulama	37	0,13
183	5/3 (2017)	Gastronominin Sanatsal Kimliğinin Estetik Üzerinden İncelenmesi	34	0,12
184	5/3 (2017)	Beşinci Tat: Umami	52	0,19
185	5/3 (2017)	Gastronomi Turizmi Kapsamında Urla Enginar Festivaline Gelen Turistlerin Festival Hakkındaki Görüşleri	18	0,06
186	5/3 (2017)	Yerli Turistlerin Gastronomi Turizmine Yönelik Tutumları: Şanlıurfa Örneği	22	0,08

187	5/Special issue2 (2017)	Restoran Müşterilerinin Helal Gıdaya Yönelik Algılarının Belirlenmesi: Tekirdağ Örneği	42	0,15
188	5/Special issue2 (2017)	Yiyecek İçecek İşletmelerine Yerel Ürün Önerisi: Çerez Tarhana	15	0,05
189	5/Special issue2 (2017)	Gastronomi Festivallerinin Algılanan Destinasyon İmajına ve Tekrar Ziyaret Etme Niyetine Etkisi: Fethiye Yeşilüzümlü ve Yöresi Kuzugöbeği Mantar Festivali Örneği	12	0,04
190	5/Special issue2 (2017)	Muğla Karabaşının (Lavandula Stoechas L.) Yiyecek ve İçecek Olarak Değerlendirilmesine Yönelik Bir Öneri	50	0,18
191	5/Special issue2 (2017)	Otel İşletmelerinde Gastronomi Etkinlikleri: Bir Örnek Olay Analizi	26	0,09
192	5/Special issue2 (2017)	Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi	19	0,07
193	5/Special issue2 (2017)	Turizm Sektöründe Etnik Restoranlar: İstanbul Örneği	47	0,17
194	5/Special issue2 (2017)	Geçmişten Günümüze Gastronomi Bilimi: Bibliyometrik Bir Analiz	16	0,06
195	5/Special issue2 (2017)	Antik Dönemdeki Damak Tadının Günümüz Yansıması	13	0,05
196	5/Special issue2 (2017)	Gastronomide Sokak Yiyecekleri ve Satıcıları: Teorik Bir Çalışma	30	0,11
197	5/Special issue2 (2017)	Turistlerin Yöresel Mutfak Tercihleri İle İlgili Bir Araştırma: Bozcaada Örneği	22	0,08
198	5/Special issue2 (2017)	Restorandaki Fiziksel Çevre Unsurlarının Algılanması	30	0,11
199	5/Special issue2 (2017)	Trakya Bölgesinin Ekolojik Tarım Turizmi Potansiyeli ve Pazarlanabilirliği	46	0,16
200	5/Special issue2 (2017)	Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerde Yiyeckte Yenilik Korkusu (Food Neophobia): Balıkesir Üniversitesi Örneği	19	0,07
201	5/Special issue2 (2017)	Turizm ve Yiyecek ve İçecek Endüstrisinde Sahnelenen Otantiklik (Eleştirel Bakış)	42	0,15



202	5/Special issue2 (2017)	Mutfak Şeflerinin Gastronomi ile İlgili Görüşleri: Nitel Bir Araştırma	29	0,10
203	5/Special issue2 (2017)	Trakya Turizm Rotası Projesi: Lezzet Rotası Üzerine Bir Değerlendirme	22	0,08
204	5/Special issue2 (2017)	Aşçılık Programı Öğrencilerinin Sosyal Medyaya Yönelik Bilişsel Yapılarının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla İncelenmesi	41	0,15
205	5/Special issue2 (2017)	Dünyanın En İyi Mutfakları ve Türk Mutfağı	39	0,14
206	5/Special issue2 (2017)	Bölge Gastronomi Turizmi Üzerine Yöresel Ürün Festivallerinin Etkisi: Urla Örneği	14	0,05
207	5/Special issue2 (2017)	Veganların Restoranlarda Karşılaştıkları Sorunlar Üzerine Bir Araştırma	21	0,07
208	5/Special issue2 (2017)	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Atmosfer, Tüketim Duyguları, Müşteri Menuniyeti ve Yeniden Satın Alma Davranışı Arasındaki İlişkinin İncelenmesi	17	0,06
209	5/Special issue2 (2017)	Renklerin Çorbaların Tat Algısı Üzerindeki Etkilerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma	15	0,05
210	5/Special issue2 (2017)	Geleneksel Meyan Kökü Şerbeti Hazırlama Sürecinde Farklı Sıcaklık Uygulamalarının Şerbetin Mikrobiyolojik Kalitesi ve Biyoaktif Bileşenleri Üzerine Etkisi	32	0,11
211	5/Special issue2 (2017)	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Duyusal Pazarlama Uygulamaları	29	0,10
212	5/Special issue2 (2017)	Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Otantik Yiyeceklere Yönelik Bir İnceleme	41	0,15
213	5/Special issue2 (2017)	Gıda Güvenliğinde Risk Faktörleri ve Hijyenin Önemi	14	0,05
214	5/Special issue2 (2017)	Yöneticilerin Perspektifinden Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gizli Müşteri Uygulamaları	14	0,05
215	5/Special issue2 (2017)	Geleneksel Türk Tatlısı Olarak Lokum ve Safranbolu Lokumu	30	0,11
216	5/Special issue2 (2017)	Turizm Alanında Yazılmış Olan Gastronomiye İlişkin Tezlerin Bibliyometrik Profili	32	0,11

217	5/4 (2017)	Development of Green Kitchen Quality (G-KITCHQUAL) Scale	25	0,09
218	5/4 (2017)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Ders Programı Algılarının Akademik Başarıları Üzerine Etkisi	14	0,05
219	5/4 (2017)	Küçük ve Orta Ölçekli Yiyecek-İçecek İşletmesi Sahiplerinin Girişimci Kişilik Özellikleri ve Girişimcilik Motivasyonları	20	0,07
220	5/4 (2017)	Turizm Lisans ve Önlisans Eğitiminde 2017 Yılı Sayısal Değerlendirmeler	23	0,08
221	5/4 (2017)	Gaziantep'in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi	35	0,12
222	5/4 (2017)	Yerel Halkın Turizme Bakış Açısının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma: Diyarbakır Örneği	53	0,19
223	5/4 (2017)	Turizm Endüstrilerinde Büyük Veri Kullanımı	100	0,36
224	5/4 (2017)	Almanya'da Türkiye İmajına Yönelik Sivil Toplum Örgütlerinin Görüşleri	38	0,14
225	5/4 (2017)	Tüketicilerin İstanbul Restoranlarına Yönelik Algıları: Memnuniyetlerini Etkileyen Unsurların Değerlendirilmesi	49	0,17
226	5/4 (2017)	Yöresel Yemeklerin Bölge Turizmine Katkısı: Samsun Kaz Tiridi Örneği	28	0,10
227	5/4 (2017)	A Conceptual Review of "Foodies" in Tourism	28	0,10
228	5/4 (2017)	A Cultural, Gastronomic, and Touristic Asset: The Kuşadası Oleatrium Olive and Olive Oil History Museum Case	57	0,20
229	5/4 (2017)	Turistlerin Kişilerarası İlişki Tarzları, Boş Zaman Motivasyonları ve Boş Zaman Tatminleri İlişkisi: Antalya\Kemer\Beldibi Örneği	66	0,23
230	5/4 (2017)	Tripadvisor'daki Müşteri Şikâyetlerinin Değerlendirilmesi: Antalya Örneği	47	0,17
231	5/4 (2017)	Aşçının Kişisel Özellikleri ile Mesleki Yetkinliklerinin Tespitine Yönelik Bir Çalışma	35	0,12
232	5/4 (2017)	Otel İşletmelerinde Çalışanların Memnuniyetine Etki Eden Faktörler Üzerine Bir Araştırma	26	0,09
233	5/4 (2017)	Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği	23	0,08
234	5/4 (2017)	Helal Gıda Sertifikası ve Tüketici	14	0,05
235	5/4 (2017)	Değişen Kahve Tüketim Alışkanlıkları ve Türk Kahvesi Üzerine Bir Araştırma	22	0,08
236	5/4 (2017)	Yiyecek İçecek İşletmelerinde İşte Varolamama (Presenteeism)	73	0,26

237	5/4 (2017)	Etkinliklerin Mevsimsellik Sorununun Çözümünde Araç Olarak Kullanılması: Bozcaada Örneği	60	0,21
238	5/4 (2017)	Cuisine in Destination Marketing: How Delicious is Your Destination?	35	0,12
239	5/4 (2017)	Markaya Duyulan Güven ile Marka Sadakati İlişkisinde Marka Aşkının Aracılık Rolü: Starbucks Markası Üzerine Bir Araştırma	38	0,14
240	5/4 (2017)	Vegetarianism and Veganism: Current Situation in Turkey in the Light of Examples in the World	43	0,15
241	5/4 (2017)	Alternatif Turizmin Bazı Türleri Üzerine Bir Değerlendirme	65	0,23
242	5/4 (2017)	Konaklama İşletmelerinde Herşey Dahil Sisteminin Yiyecek İçecek Yönetimi Üzerine Etkileri: Bodrum Örneği	28	0,10
243	5/4 (2017)	Los Angeles ve Toronto Sokak Lezzetlerinin Menü İçeriği ve Üretim Bakımından İncelenmesi	27	0,10
244	5/4 (2017)	Yeni Gelişen Destinasyonlarda Turizm Algısı: Yozgat İli Üzerine Bir Alan Araştırması	84	0,30
245	5/4 (2017)	Türkiye’de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma	34	0,12
246	5/4 (2017)	İlgaz İlçesinin Turizm Potansiyeli	60	0,21
247	5/4 (2017)	Aksaray İli Güzelyurt İlçesi'nin Geleneksel Bir Gıdası Gelveri Ekmeği	30	0,11
248	5/4 (2017)	Moleküler Mutfak Tekniklerinin Duyusal Analiz Yöntemiyle Değerlendirilmesi	24	0,09
249	5/4 (2017)	Konaklama İşletmeleri Yöneticilerinin Liderlik Davranışlarının Belirlenmesine Yönelik Bir Uygulama	33	0,12
250	5/4 (2017)	Çamlıhemşin İlçe Merkezinde Yerli Halkın Turizme İlişkin Görüşleri	43	0,15
251	5/4 (2017)	Gastro-Endişe ve Yeni Toplumsal Hareketler	31	0,11
252	5/4 (2017)	Moleküler Gastronominin Türk Mutfak Kültürü Üzerine Etkisi	23	0,08
253	5/4 (2017)	Do the Positive Aspects of Tourism Affect Hotel Staff's Perceptions of Tourists? A Study in Antalya and Eskisehir	33	0,12
254	6/1 (2018)	Yavaş Yemek: Şile Yeryüzü Pazarı Ziyaretçilerinin Memnuniyet Düzeylerinin Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma	31	0,11

255	6/1 (2018)	Turizm Öğrencilerinin Yeşil Ürün Tercihinin Satın Alma Niyeti Üzerine Etkisi	69	0,25
256	6/1 (2018)	Ekmek Yapımında Hidrokolloidlerin Kullanılması	43	0,15
257	6/1 (2018)	Bir Netnografya Bakışı ile Helal Turizm Deneyimi	26	0,09
258	6/1 (2018)	Gastronomi Turistlerinin E-Şikâyet Davranışları Üzerine Bir Araştırma: Alaçatı Örneği	52	0,19
259	6/1 (2018)	Tarihi Turistik Alanlarda Kullanılan Mobil Artırılmış Gerçeklik Uygulamalarının Değerlendirilmesi	43	0,15
260	6/1 (2018)	Turizm Sektöründe Yabancı Menşeli Peynirlere Alternatif Olarak Geleneksel Türk Peynirlerinin Yer Almasına İlişkin Sektör Temsilcilerinin Görüşlerinin İncelenmesi	16	0,06
261	6/1 (2018)	Çatalhöyük Mutfak Yapıları ve Araç-Gereçlerinin 21. Yüzyıl Mutfak Kültürüne Yansımaları	49	0,17
262	6/1 (2018)	Otel İşletmelerinde Müşterilerin Dönüşümlü Bez Ürünü Kullanımına Yönelik Sağlık Riski Algısı: İki Destinasyona Yönelik Kıyaslama	45	0,16
263	6/1 (2018)	Restoran Müşterilerinin Beklentileri ve Gıda Güvenliğine Yönelik Tepkileri Üzerine Bir Nitel Araştırma	42	0,15
264	6/1 (2018)	Türk Dünyasında Turizm İşbirliğinin Geliştirilmesine Yönelik Bir Araştırma	18	0,06
265	6/1 (2018)	Algılanan Örgütsel Desteğin Örgütsel Çıktılar Üzerine Etkileri: Otel İşletmelerinde Bir Araştırma	36	0,13
266	6/1 (2018)	Turistlerin Yerel Yiyecek Tüketme ve Satın Alma Davranışları Üzerine Kavramsal Bir Çalışma	78	0,28
267	6/1 (2018)	Festivallerin Bölge Turizmine Katkıları ve Sürdürülebilirliği: Uluslararası Mengen Aşçılık ve Turizm Festivali Örneği	70	0,25
268	6/1 (2018)	Sokak Yemekleri: Farklı Disiplinlerin Yaklaşımı ve Gastronomi Turizmi Alanında Sokak Yemeklerinin Değerlendirilmesi	51	0,18
269	6/1 (2018)	Yiyecek-İçecek İşletmeleri Çalışanlarının Kültürel Değerleri: Şırnak'ta Bir Araştırma	40	0,14
270	6/1 (2018)	Food Waste Management within Sustainability Perspective: A Study on Five Star Chain Hotels	57	0,20

271	6/1 (2018)	Geçmişin Mutfağından Gelecekteki Sofralara: Bandırma-Erdek Yöresinin Gastronomik Mirası	45	0,16
272	6/1 (2018)	Analysis of E-Complaints for Restaurant Enterprises in the World's 50 Best Restaurant List	46	0,16
273	6/1 (2018)	Yerel Yiyecekler Aracılığı İle Sürdürülebilir Destinasyonlar: Ayvacık Örneği	36	0,13
274	6/1 (2018)	Cultural Gastronomic Traditions from the city of Rio de Janeiro – Brazil	35	0,12
275	6/1 (2018)	Gastronomik Kültürel Miras Olarak Buldan Günbalı	18	0,06
276	6/1 (2018)	Restoran Çalışanlarının Algılamış Oldukları Örgütsel Güven Düzeylerinin Örgütsel Vatandaşlık ve İş Performansına Etkisi: Eskişehir Örneği	38	0,14
277	6/1 (2018)	Sosyal Medya Etkileşiminde Tren Yolculukları: DOĞU EKSPRESİ İle İlgili Youtube Paylaşım Videolarının Analizi	20	0,07
278	6/1 (2018)	Gastronomi Turizminde Gelişmişlik Göstergeleri Ölçeği: Geliştirilmesi, Geçerliliği ve Güvenilirliği	40	0,14
279	6/1 (2018)	Türkiye’de Fine Dining Restoranlara Bakış: Mutfak Yöneticileri Üzerine Bir Araştırma	20	0,07
280	6/1 (2018)	A Theoretical Research on Sustainable Tourism in Aksaray	31	0,11
281	6/1 (2018)	Hotel Services In Hospitals	15	0,05
<b>Toplam</b>			<b>10300</b>	<b>36,65</b>

Tablo 14’te görüldüğü üzere 10300 kaynaktan %42 oranıyla en fazla 119 makalede, 21 ile 40 arası atıf yapılmıştır. Yayımlanan iki makalede ise 100’ün üzerinde atıf yapılmıştır.

**Tablo 14. Atıf Sayısına Göre Makale Sayıları**

Atıf Sayısı	Frekans(n)	Yüzde(%)
100 üzeri	2	0,71
81-100	6	2,14
61-80	19	6,76
41-60	79	28,11
21-40	119	42,35

0-20	56	19,93
<b>Toplam</b>	<b>281</b>	<b>100</b>

#### 4.9. Dokuzuncu Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar

Araştırmanın dokuzuncu alt problemi şudur: “*Makalelerde kullanılan kaynaklarda yapılan atıfların yıllara göre dağılımı nasıldır?*”. Daha önce de belirtildiği gibi 2013 - 2018 yılları arasındaki 5 yıllık süreçte yayınlanan makalelerde toplam 10300 kaynağa atıf yapılmıştır (Tablo 15).

**Tablo 15. Atıfların Yıllara Göre Dağılımı**

Atıf Yılı	Frekans(n)	Yüzde(%)
2006	474	4,60
2007	534	5,18
2008	556	5,40
2009	553	5,37
2010	653	6,34
2011	606	5,88
2012	631	6,13
2013	723	7,02*
2014	719	6,98
2015	624	6,06

Bu atıflar 1765 yılından başlayarak 2018 yılında kadar yazılan çeşitli kaynaklardan yapılmıştır. Tablo 15’e göre yapılan 10300 atıftan en fazla %7,02 oran ile 2013 yılında yazılan kaynaklardan yararlanılmıştır.

#### 4.10. Onuncu Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar

Araştırmanın onuncu alt problemi: “*Makalelerde en sık atıf yapılan kaynak türleri nelerdir?*” şeklindedir. Bibliyometrik analiz sonunda makalelerde yapılan atıfların 5549’unun makale, 2251’inin kitap, 1136’sının internet kaynağı, 584’ünün bildiri, 439’unun yüksek lisans tezi, 169’unun doktora tezi, 87’sinin görüşme metinleri ve diğer kaynak türleri ile birlikte toplamda 10300 adet kaynak türünden oluştuğu anlaşılmıştır (Tablo 16).

**Tablo 16. Atıfların Türlerine Göre Dağılımı**

Atıf Türü	Frekans(n)	Yüzde(%)
Makale	5549	53,87
Kitap	2251	21,85
İnternet	1136	11,03
Bildiri	584	5,67
Yüksek Lisans Tezi	439	4,26

Tablo 16'ya bakıldığında, en çok kullanılan atıf türleri sırasıyla makale (%53,87), kitap (%21,85), internet (%11,03), bildiri (%5,67) ve yüksek lisans tezi (%4,26) olduğu görülmüştür.

#### 4.10.1. Kitaplara Yapılan Atıf Oranı

Makalelerde atıf verilen toplamda 10300 adet kaynak türlerinden toplam 2251'inde kitaplardan yararlanılmıştır. Tablo 16'da görüldüğü gibi bu rakam ortalama %21,85 oranında denk gelmektedir.

**Tablo 17. Atıf Yapılan Kitapların Yıllara Göre Dağılımı**

Yayın Yılı	Frekans(n)	Yüzde(%)
2007	132	5,86
2008	129	5,73
2011	127	5,64
2006	125	5,55
2003	123	5,46
2013	121	5,38
2010	115	5,11
2002	107	4,75
2012	106	4,71
2005	102	4,53

#### 4.10.2. Bildirilere Yapılan Atıf Oranı

Makalelerde yapılan atıflardan toplam 584'ü bildiriye aittir. Dolayısıyla Tablo 16'da da görüldüğü üzere bu sayı %5,67 oranına karşılık gelmektedir.

**Tablo 18. Atıf Yapılan Bildirilerin Yıllara Göre Dağılımı**

Yayın Yılı	Frekans(n)	Yüzde(%)
2014	76	13,01
2009	69	11,82
2010	54	9,25
2008	38	6,51
2012	38	6,51
2011	37	6,34
2013	37	6,34
2015	36	6,16
2007	32	5,48
2002	26	4,45

#### 4.10.3. Yüksek Lisans Tezlerine Yapılan Atıf Oranı

Makalelerde atıf verilen kaynakların 439'u, çeşitli üniversitelerin enstitülerinde sunulmuş ancak yayımlanmamış yüksek lisans tezlerine aittir. Bu sayının oransal ifadesi ise Tablo 16'da da yer verildiği gibi %4,26'dır.

**Tablo 19. Atıf Yapılan Yüksek Lisans Tezlerinin Yıllara Göre Dağılımı**

Yayın Yılı	Frekans(n)	Yüzde(%)
2010	67	15,26
2011	54	12,30
2012	43	9,79
2006	36	8,20
2008	35	7,97
2009	33	7,52
2007	31	7,06
2014	27	6,15
2013	21	4,78
2005	14	3,19

#### 4.10.4. Doktora Tezlerine Yapılan Atıf Oranı

Makalelerde toplamda 10300 kaynağa yapılan atfın 169'u doktora tezi türündedir. Bu da yapılan atıfların %1,6'sının doktora tezlerinden oluştuğu anlamına gelmektedir.



**Tablo 20. Atıf Yapılan Doktora Tezlerinin Yıllara Göre Dağılımı**

Yayın Yılı	Frekans(n)	Yüzde(%)
2007	22	13,02
2009	16	9,47
2006	15	8,88
2010	15	8,88
2008	13	7,69
2011	13	7,69
2012	11	6,51
1998	9	5,33
2005	8	4,73
2013	7	4,14

#### 4.10.5. Makalelere Yapılan Atıf Oranı

Makalelerde yapılan atıflardan toplam 5549'u makalelere aittir. Dolayısıyla bu sayı, %53,87 oranına karşılık gelmektedir ve toplamında yapılan atıfların yarısını temsil etmektedir.

**Tablo 21. Atıf Yapılan Makalelerin Yıllara Göre Dağılımı**

Yayın Yılı	Frekans(n)	Yüzde(%)
2013	421	7,59
2014	383	6,90
2010	373	6,72
2012	370	6,67
2011	326	5,87
2008	305	5,50
2009	297	5,35
2007	289	5,21
2015	287	5,17
2006	271	4,88

#### 4.10.6. Atıf Yapılan Kaynakların Yayın Dili

Makalelerde toplamda 10300 atıf yapılmıştır. Tablo 22'de sunulan verilere göre 5370 atıf İngilizce, 4895 atıf ise Türkçe dilinde yayınlanan kaynak türlerine aittir.

**Tablo 22. Atıf Yapılan Kaynakların Dillerine Göre Dağılımı**

Atıf Dili	Frekans(n)	Yüzde(%)
İngilizce	5370	52,15
Türkçe	4895	47,53
Portekizce	35	0,34
<b>Toplam</b>	<b>10300</b>	<b>100</b>

İncelenen 281 makalenin %85'nin Türkçe, %15'inin İngilizce yazılmış olmasına karşılık atıf analizinde %52 oran ile İngilizce kaynaklardan yararlanıldığı anlaşılmaktadır. Bu noktada Türkçe ve İngilizce kaynaklara yapılan atıfların birbirine yakın oranlarda olması dikkat çekmektedir.

#### 4.11. On Birinci Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar

Araştırmanın on birinci alt problemi: “*Makalelerde benimsenen araştırma yaklaşımları nelerdir?*” şeklindedir. Araştırmalarda, ele alınan konuları anlama ve açıklama çabasının temelinde araştırmacıları yönlendiren bir bakış açısı vardır. Bibliyometrik analizi yapılan 281 makalede de araştırmacılar genelleme, tahminleme ve nedensellik ilişkisini açıklama amaçlarıyla yapılan nicel yaklaşımı; değişkenler arasındaki örüntüyü ortaya koymayı amaçlayan ve çoğunlukla genelleme amacı taşımayan nitel yaklaşımı ve her ikisini birlikte içeren karma yaklaşımı benimsemişlerdir (Büyüköztürk vd., 2014: 12).

**Tablo 23. Makalelerde Benimsenen Araştırma Yaklaşımı**

Araştırma Yaklaşımı	Frekans(n)	Yüzde(%)
Nitel	151	53,74
Nicel	128	45,55
Karma	2	0,71
<b>Toplam</b>	<b>281</b>	<b>100</b>

İncelenen makalelerde en sık kullanılan araştırma yaklaşımının %53'lük bir oranla nitel araştırma yaklaşımı olduğu belirlenmiştir. Tablo 23'e göre kullanılan nicel yöntemler makalelerin %45'ini oluştururken, en az kullanılan yaklaşımın hem nitel

hem de nicel yaklaşımlara başvuru yapılan karma araştırma yaklaşımının olduğu ulaşılan sonuçlar arasındadır.

#### 4.12. On İkinci Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar

Araştırmanın on ikinci alt problemi: “*Makalelerin örnekleme yöntemlerine ilişkin bulgular nelerdir?*” şeklindedir. Örneklem, çalışma evreninden belirli kurallara göre seçilen ve seçildiği evreni temsil eden küçük kümedir. Çalışma evrenine çoğunlukla zaman ve maliyet olarak ulaşılması güç olduğundan örnekleme gidilmektedir ancak bazı durumlarda evren ulaşılabilir nitelikte ise tam sayım gerçekleşir. Örneklem türleri olasılığa dayalı ve olasılık dışı örnekleme olarak ikiye ayrılmaktadır. Olasılığa dayalı örnekleme yöntemleri basit tesadüfi örnekleme, sistematik örnekleme, küme örnekleme, tabakalı örnekleme gibi alt gruplara ayrılırken olasılık dışı örneklemenin altında ise kolayda, amaçlı, kartopu ve kota örnekleme yer almaktadır (Ekiz, 2009: 103-106).

**Tablo 24. Makalelerde Kullanılan Örnekleme Yöntemleri**

Örnekleme Yöntemi	Frekans(n)	Yüzde(%)
Kolayda	114	40,57
Bulunmamaktadır	78	27,76
Amaçlı	58	20,64
Basit tesadüfi	10	3,56
Tam Sayım	7	2,49
Kartopu	4	1,42
Tabakalı	4	1,42
Kota	2	0,71
Sistematik	2	0,71
Kolayda ve Amaçlı	1	0,36
Küme	1	0,36
<b>Toplam</b>	<b>281</b>	<b>100</b>

Tablo 24’te de görüldüğü gibi araştırmada bibliyometrik analizi yapılan 281 makalede en çok kolayda örneklemeye başvurulmuştur. Toplam 114 makalede (%40,57) yalnızca kolayda örnekleme kullanılırken bir makalede ise kolayda örnekleme ek olarak amaçlı örnekleme de kullanılmıştır. Makaleler arasında kavramsal çalışmaların yoğunluğu örneklem türlerine de yansımış, toplamın yaklaşık

%28 (27,76)'ini herhangi bir örnekleme bulunmayan 78 makale oluşturmuştur. Amaçlı örnekleme ise 58 makalede başvurulmuş ve bu üç örnekleme türü toplamın yaklaşık %87 (88,61)'sini oluşturmuştur. Dolayısıyla burada en çok olasılık dışı örnekleme yöntemleri kullandıklarını söylemek mümkündür.

#### 4.13. On Üçüncü Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar

Araştırmanın on üçüncü alt problemi: “*Makalelerin örnekleme grubuna ilişkin bulgular nelerdir?*” şeklindedir. Gastronomi interdisipliner bir yapıda olduğundan incelenen makalelerin örnekleme grubu da oldukça çeşitlidir. İncelenen 281 makale arasında örnekleme türünde de bahsedildiği gibi çok sayıda kavramsal çalışma yer almaktadır ve dolayısıyla bu durumun sonucu olarak herhangi bir örnekleme grubunun olmadığı 78 makale, toplamın yaklaşık %28 (%27,76)'ini oluşturmaktadır (Tablo 25).

**Tablo 25. Makalelerde Kullanılan Örnekleme Grupları**

Örnekleme Grubu	Frekans(n)	Yüzde(%)
Bulunmamaktadır	78	27,76
Çalışanlar	33	11,74
Turistler	27	9,61
Yerel Halk	26	9,25
Öğrenciler	24	8,54
İşletme Yöneticileri	23	8,19
Müşteriler	13	4,63
Diğer	10	3,56
Yerel Yöneticiler	10	3,56
Online Müşteri Yorumları	8	2,85
Etkinlik Katılımcıları	7	2,49
İşletme Sahipleri	5	1,78
Misafirler	4	1,42
Şefler	4	1,42
Bilimsel Yayınlar	3	1,07
Sosyal Medya Grubu	3	1,07
Coğrafi Alan	1	0,36
Kurum ve Kuruluşlar	1	0,36
Videolar	1	0,36
<b>Toplam</b>	<b>281</b>	<b>100</b>

Tablo 25'teki veri özetlerinde de görüldüğü üzere çalışanlar (%11,74), turistler (%9,61), yerel halk (%9,25), öğrenciler (%8,54) ve işletme yöneticileri (%8,19) verilerin toplandığı örneklem gruplarıdır ve makalelerin yarısında bu grupların görüş ve deneyimlerine başvurulmuştur. Tablo 26'da makalelerde kullanılan örnekleme gruplarının içeriği verilmektedir.

**Tablo 26. Makalelerde Kullanılan Örnekleme Gruplarının İçeriği**

Örneklem Grubu	İçerik
Bulunmamaktadır	Kavramsal çalışmalar olduğundan örnekleme yöntemine gidilmemiştir.
Çalışanlar	Mutfak çalışanı, otelde çalışan aşçılar, 5 yıldızlı tatil köylerinde çalışan mutfak personeli, otel mutfak personeli, otelde gastronomik etkinliklerin uygulanmasından sorumlu aşçıbaşı, otelde çalışan aşçıbaşı ve şef aşçılar, birinci sınıf restoran çalışanları, birinci sınıf yiyecek içecek işletmelerinde ve otellerde, yiyecek içecek departmanlarındaki kadın çalışanlar, evli otel çalışanları, hizmet çalışanları, hizmet sektörü çalışanları, otel çalışanları, otel işletmesinin servis ve bar bölümlerde çalışanlar, otel mutfak personeli, otel restoranı çalışanı, otel ve acente çalışanları, otel ve restoranların mutfak çalışanları, otellerin satın alma departmanları; mutfak, yiyecek içecek müdürlüğü ve satış-pazarlama bölümlerinde çalışanlar, Torku pazarlama departmanında çalışanlar, turist rehberleri, turizm işletmesi çalışanları, yiyecek içecek işletmelerinin çalışanları, Güzelyurt'ta farklı meslek gruplarındaki çalışanlar, döner ve kebab işletmelerinde çalışanlar, atık yönetimi konusunda bilgili otel personeli, resmi kurum çalışanları
Turistler	2. Uluslararası Urla Enginar Festivali'ne gelen gastroturistler, Ankara ilinde yaşayan 18 yaşını doldurmuş en az iki gece konaklamalı tatile çıkmış turistler, Bozcaada'yı ziyaret eden turistler, gastronomi turisti, her şey dâhil sistemde seyahatlerini gerçekleştirmekte olan yabancı turistler, Kemer'e gelen turistler, kurvaziyer gemilerinden inen turistler, oteldeki yerli turistler, restoranlardan ürün ve hizmet talep eden yerli turistler, turlara katılan turistler, Türkiye'de sakin şehirleri ziyaret eden turistler, yabancı turistler, yalnızca kendini şarap turisti olarak nitelendiren, Trakya bağ rotasını takip etmiş, şarap turizmi deneyimini yaşayıp bu konudaki görüşlerini aktarabilecek kişiler

Yerel Halk	Çiftçiler, eskiden düğün yemekleri yapan kişiler ve ev hanımları, zeytin üretilmeyen bölgelerdeki aileler, Bandırma-Erdek yöresinde yaşayan yaşlı ve görüşme yapabilecek sağlıklı kişiler, genç gönüllüler, günbalı yapımını bilen yerel halktan kişiler, İzmir, Bursa, Balıkesir, Ankara ve Antalya’da yaşayan kişiler, ustalar ve yaşça büyük yerel halk, yerel halktan aileler
Öğrenciler	2. Ulusal Aşçılık Kampı’na katılım göstermiş üniversite öğrencileri, ab projesiyle stajını yurtdışında yapmış otelcilik ve turizm meslek lisesi öğrencisi, üniversite öğrencileri
İşletme Yöneticileri	Yiyecek ve içecek işletmesinin yöneticileri, çiftlik yöneticileri, A grubu seyahat acenteleri yöneticileri, yiyecek – içecek departmanı müdürleri, Hamburg Le Canard restoranı yöneticisi, 1. sınıf restoran yöneticileri, 30 yıllık tarihi olan üç otel yöneticisi, yönetici Abdurrahman Ocak, acente ve otel yöneticileri, birinci sınıf turistik tesislerde çalışan yöneticiler, gizli müşteri uygulamalarını kullanan yiyecek içecek işletmelerindeki yöneticiler, Hacı Abdullah Lokantası genel müdürü H. Abdullah Korun, her şey dâhil sistemi uygulayan otel ve tatil köyleri yöneticileri, otel üst yöneticileri, otel yöneticileri, restoran yöneticileri, termal işletme yöneticileri, turizm ve otomatik sektöründeki yöneticiler, Oleatrium Zeytin Ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi yöneticisi
Müşteriler	Tatile çıkmış ve çıkacak müşteriler, termal otel müşterileri, ankara ili içerisinde ikamet eden ve seyahat acentalarının internet sitelerinden turizm alışverişi yapan tüketiciler, geleneksel usullerle kaz tirdi hazırlayan yiyecek içecek işletmelerinin müşterileri, kahvehane müşterileri, restoran müşterileri, sturbucks müşterileri, yiyecek içecek işletmesi müşterileri
Diğer	“Trakya turizm rotası” projesi kapsamında oluşturulan “lezzet rotası” çıktıları, Amerika’da Los Angeles Wilshire bulvarı üzerinde bulunan sokak yemekleri satıcıları, Maple Ave Street, Figueroa Street ve Toronto Nathan Philips Square’da yer alan sokak yemeği satış noktaları, Erzincan ilinin iklimsel karakteri, lisans, önlisans ve yüksekokul eğitime yönelik 2017 yılı kontenjan ve başvuru durumları, lüks bir restoranın akşam yemeği menüleri, metro toptancı market, panelistler, şile yeryüzü pazarı ziyaretçileri, türkiye’de gastronomi ve gastronomi turizmi hakkında detaylı bilgiye sahip olduğu düşünülen bu kişiler: gastronomi uzmanları, meyan kökü

Yerel Yöneticiler	Dernekler, yerel yetkililer, Bozcaada yerel yöneticileri, sivil toplum kuruluşu yöneticileri, turizm örgütleri yöneticileri, “Uluslararası Urla Enginar Festivali”nin düzenleyicisi konumundaki yerel yöneticiler ve paydaşlar, Almanya’daki Türk sivil toplum örgütlerinin yönetici ve yetkilileri, düzenleyicisi konumundaki yerel yöneticiler ve paydaşlar, yerel yönetim, kamu kuruluşlarının yöneticileri, sivil toplum kuruluşları, karma kurumlardaki yöneticiler
Online Müşteri Yorumları	Fethiye restoranları kategorisinde yer alan işletmelere ilişkin yorumlar, “Crescent” (Hilal) sistemine üye otellerde turistlerin yaşadığı helal turizmi deneyimi hakkındaki yorumlar, Alaçatı’da faaliyet göstermekte olan deniz mahsulleri restoranlara ilişkin müşteri yorumları, Antalya’da bulunan birinci sınıf restoranlara ilişkin yorumlar, dünyanın en iyi 50 restoranı listesindeki restoranlar hakkında yapılan yorumlar, İstanbul’da faaliyet gösteren birinci sınıf restoranlara yönelik yorumlar, müşteri yorumları
Etkinlik Katılımcıları	Mengen aşçılar ve turizm festivali’ ne daha önce katılım sağlayan kişiler, düzenleme kurulunda görev alan üyeler, yerel halk, esnaf ve akademisyenler, “Akdeniz Mutfak Günlerine” katılan yabancı mutfak şefleri, UEFA Euro 2012 etkinliğine katılanlar, “Dünyanın En Kalabalık Kahvaltı Sofrası Organizasyonu”nu ziyaret eden ziyaretçilerin tümü, altın kepçe turizm ve aşçılar derneği 4. Uluslararası Yemek Yarışması’na katılan aşçılar, Fethiye Yeşilüzümlü ve yöresi Kuzugöbeği Mantar Festivali’ni ziyaret eden yerli katılımcılar, Nişanyan Oteli’nde antik dönem yemek atölyesine katılan kişiler, etkinliğe katılan kişiler
İşletme Sahipleri	Esnaf - yerel işletme sahipleri, yörede yaşayan ve tek ticari gelveri ekmeği imalatı yapan fırını işleten aile, lokanta işletmecisi, yiyecek ve içecek işletmesinin sahibi, küçük ve orta ölçekli yiyecek-içecek işletmesi sahipleri, restoran sahipleri, aktar, pazarcı
Misafirler	Bursa ve Diyarbakır kent merkezlerinde faaliyet gösteren konaklama işletmelerinde konaklayan misafirler, konaklama ve seyahat işletmelerinin engelli misafirleri
Şefler	Bolu’nun Mengen ilçesinde bulunan alanında uzman 16 şef, Michelin yıldızlı restoran şefleri, otel mutfak şefleri, otel ve restoranlardaki mutfak şefleri
Bilimsel Yayınlar	1987-2017 arasında yazılan gastronomi tezleri, arttırılmış gerçeklik ile ilgili turizm alanında yapılmış bilimsel 31 yayın, gastronomi alanında 1970-2017 yılları arasında yayımlanan 703 çalışma

Sosyal Medya Grubu	Sosyal medya hesabı üzerinden bir gruba mensup olanlar
Coğrafi Alan	Ekoturizm bakımından Avustralya ve Türkiye karşılaştırması
Kurum ve Kuruluşlar	Valilik, kaymakamlık, stk ve üniversite
Videolar	“Doğu ekspresi-önemli bilgiler & tren’e çağ kebabı siparişi”, “doğu ekspresiyle 25 saatte Kars! doğu ekspres vlog” “doğu ekspresi ile Kars’a yolculuk”

Tablo 26, örneklem gruplarının içeriği hakkında detaylı bilgi sunmaktadır. Buna göre genellikle mutfak ve restoran çalışanlarından bilgi alınmış (33 makale), yerli ve yabancı turistlerin yanı sıra gastronomi turistlerinden veri sağlamış (27 makale), yerel konuların ele alındığı makalelerde o yörenin özellikle yaşlılarına başvurulmuş (26 makale), üniversite öğrencileri (24 makale) ile otel, restoran, çiftlik yöneticileri ve müze yöneticileri veri sağlamıştır (23 makale).

#### 4.14. On Dördüncü Alt Probleme İlişkin Bulgular ve Yorumlar

Araştırmanın on dördüncü alt problemi: “*Makalelerde kullanılan veri toplama araçlarına ilişkin bulgular nelerdir?*” şeklindedir. Veriler nicel ya da nitel araştırma yöntemlerinden birinin yardımıyla, araştırmanın amaçlarına hizmet eden işlenmemiş bilgidir. Çalışılan alan ve yürütülen araştırmanın içeriği, kullanılacak ve dolayısıyla da toplanacak veriyi farklılaştırmaktadır. Araştırmacıların veri toplama sürecine fiilen dâhil olarak verilerini doğrudan veri kaynağının kendisinden toplanması durumunda birincil kaynaklar (anket, gözlem, görüşme vb.); araştırmacıların kendisi tarafından değil herhangi bir kişi, kurum veya kuruluş tarafından toplanan sözel ya da sayısal nitelikte veriyi kullanması durumunda da ikincil kaynaklar söz konusudur (Kozak, 2014: 110). Tabo 27’de makalelerde kullanılan veri toplama araçları sunulmaktadır.

**Tablo 27. Makalelerde Kullanılan Veri Toplama Araçları**

Veri Toplama Aracı	Frekans(n)	Yüzde(%)
Anket	131	46,62
İkincil Kaynaklar	93	33,46
Görüşme	39	13,88
Görüşme, Gözlem	8	2,85



Görüşme, İkincil Kaynaklar	4	1,42
Görüşme, Gözlem, İkincil Kaynaklar	3	1,07
Görüşme, Anket	1	0,36
Gözlem, İkincil Kaynaklar	1	0,36
<b>Toplam</b>	<b>281</b>	<b>100</b>

Tablo 27’de de görüldüğü gibi araştırma kapsamındaki 281 makalenin 131’inde anket aracılığıyla toplanan veriler analiz edilmiştir. Bu da oransal olarak yaklaşık %47 (%46,62)’ye denk düşmektedir ki neredeyse tek başına veri toplama türlerinin yarısını oluşturmaktadır. Dergide birincil kaynaklar olarak görüşmenin tek başına kullanıldığı 39 makaleye (%33,46) yer verilirken görüşme ve gözlemin bir arada veri toplama aracı olarak kullanıldığı 8 makale (%2,8) bulunmaktadır. Sonraki sıralamada ise veri toplamanın farklı kombinasyonlarının kullanıldığı anlaşılmaktadır ki makalelerde verilerin elde edildiği ikincil kaynakları kavramsal çalışmalarda literatür oluştururken, bibliyometrik çalışmalarda seçilmiş veritabanlarındaki çalışmalar oluşturmaktadır. Diğer veri toplama araçlarını ise raporlar, istatistiki veriler, dökümanlar, belgeseller, videolar ya da web siteleri oluşturmaktadır. Burada vurgulanması gereken nokta, nitel (%53,74) ve nicel (%45,5) yaklaşımların birbirine yakın oranlarda oluşunun veri toplama türlerindeki oranlara da yansımış olmasıdır. Birincil ya da ikincil kaynak ayrımı gözetilmeksizin ele alındığında nicel araştırmalarda veri toplama aracının anket (%46,62), nitel araştırmada da görüşme, gözlem ve ikincil kaynaklardan (%53,38) oluştuğunu hesaba katarsak neredeyse aynı oranın veri toplama türlerinde de söz konusu olduğu görülecektir. Bu oranlar arasında çok az da olsa bir fark olmasının sebebi ise karma araştırma yönteminin ve farklı kombinasyonlardaki veri toplama araçlarının kullanılmasıdır.

## SONUÇ ve ÖNERİLER

Gastronomi turizmi, önemli bir disiplin olarak özellikle son yirmi yıllık dönemde araştırmacıların ilgisini çekmeye başlamıştır. Bunun paralelinde alana kaynaklık eden yayınlar da çeşitlenmiş ve sayıca artmıştır (Hegarty, 2009). Sayısı ve türleri her geçen gün artan bu yayınların, bir destinasyonun en gelişmiş gastronomik unsurları barındırdığına yönelik göstergelerden yalnızca biri oluşu yönüyle, ilgili yayınların bibliyometrik profilini öğrenme gerekliliği gündeme gelmiştir. Bu bakımdan Journal of Tourism and Gastronomy Studies (JTGS) dergisinin bibliyometrik ve atıf özelliklerinin, alana ait bilimsel özellikleri temsil gücü olduğu düşünülmüştür.

Bibliyometrik çalışmalar bir alanın bilimsel seyirinin profilinin ortaya konulması için önemli çalışmalardır ve alanyazının seyri hakkında genel bir fotoğraf ortaya koymaktadırlar. Bu bağlamda bu çalışmada, JTGS dergisinin yayın hayatına başladığı 2013 yılından 2018 yılına kadar yayımladığı makalelerin yılı, sayfa sayısı, yazarları, yayın dili, atıfları, konusu, araştırma yaklaşımları, örnekleme tekniği, örnekleme grubu, veri toplama aracı gibi parametreler çerçevesinde bibliyometrik yöntemle incelenmesi amaçlanmıştır. Bu amaçla gerçekleştirilen çalışmada JTGS dergisine internet üzerinden erişim sağlanmış ve arşiv bölümünden yayımlanan toplam 281 makaleye ulaşılmıştır.

Belirtilen yıllar arasında en fazla makalenin 2017 yılında yayımlandığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu noktada çalışmanın bulgularını, gastronomi alanındaki diğer yayın türlerinin bibliyometrik profilini çıkaran çalışmalarla kıyaslamak yerinde olacaktır. İlk olarak Sünnetçioğlu vd.'nin (2017) gerçekleştirdiği çalışmaya değinilecek olursa gastronomi alanında 1987-2017 arasında yayımlanmış 33 lisansüstü tezi analiz ettiği çalışmasında da benzer bir sonuca ulaşıldığı söylenebilir. Nitekim yazarlar 1987-2009 yılları arasında tez sayısında hiçbir değişme yaşanmazken 2014'ten 2017 yılına kadar geçen üç yıllık süreçte ise bu sayının arttığını tespit

etmiştir. Söz konusu durumun sebebi olarak da gastronomi eğitiminin lisansüstü düzeyde gelişimini göstermiştir. Çalışmanın daha detaylı şekli olarak yöresel yiyecekler hakkındaki lisansüstü tezleri araştıran Ayaz ve Türkmen (2018) ise 1999-2017 yılları arasında yürütülen 45 tez için yaptığı analiz sonucunda, en fazla tezin 2016 yılında yayımlandığını tespit etmiştir. Araştırmacılar gastronomi alanına verilen önemin giderek artmasını, bu durumun bir sebebi olarak sunmuştur.

Yılmaz (2017b) ulusal turizm kongrelerinde 2009-2015 yılları arasında sunulan 63 bildiri üzerinden gerçekleştirdiği bibliyometrik analizde, en fazla bildirinin 16. Ulusal Turizm Kongresi'nde, 2015 yılında yayımlandığını ifade etmektedir. Gastronomi alanında kongrelerde sunulan bildirimlerin artışı ise bu durumun etkeni olarak görmektedir. Yayın türü bakımından daha geniş bir yelpazede bibliyometrik analiz gerçekleştiren Güzeller ve Çeliker (2017) ise 1970-2017 yılları arasındaki yaklaşık 50 yıllık süreçte 703 çalışmayı analiz ederek yıllara göre yayın sayılarında dalgalanmalar olduğu sonucuna ulaşmıştır. Ancak 2000 yılından sonra çalışmaların hız kazandığını belirtmektedir. JTGS dergisinin 2013 yılında yayın hayatına başlaması, yukarıda yer alan çalışmalardaki gibi 20 ya da 50 yıllık bir süreci projeksiyon altına almayı güçleştirse de araştırmanın bulguları gastronomi alanında hangi yayın türünde olursa olsun 2000'li yıllardan sonra bir atağa geçildiği bilgisini doğrulamaktadır.

Bibliyometrik çalışmaların olmazsa olmaz parametrelerinden biri yazarlardır. Bu kapsamda yazarların unvanı, çalıştığı kurum/bölüm, yazar sayısı/çok yazarlılık, yazarların verimliliği ve yazarların milliyetleri düşünülebilir. JTGS dergisinde bu bağlamda kullanılan parametreler ise yazarın çalıştığı kurum, yazar sayısı/çok yazarlılık ve yazarın verimliliğidir. Söz konusu parametrelerden unvanın kullanılmamasındaki sebep dergi formatında yazarların unvanlarının yer almamasıdır. Bir diğer parametre olarak dergi yazarlarının milliyetlerine ise çoğunlukla Türkiye Cumhuriyeti Uyruklu olmaları nedeniyle yer verilmemiştir.

Yazar sayısı incelendiğinde toplamda 281 makalenin 466 yazar tarafından kaleme alındığı ve bunların beşte dördünün iki ya da daha fazla araştırmacının bir araya geldiği araştırmalar olduğu belirlenmiştir. Bu bağlamda elde edilen bulgular, daha önce gastronomi üzerine yapılmış bibliyometrik çalışmalardan biri olan Yılmaz'ın (2017b) bulguları ile örtüşmektedir. Nitekim yazarın incelediği bildirimlerin

neredeyse yarısı, iki yazarlı olarak yayımlanmıştır. Al (2005) çok yazarlılık durumunun öneminden bahsettiği çalışmasında bir yayının birden çok kişi tarafından kaleme alınmasının yayının niteliğini olumlu yönde etkilediğini iddia etmektedir. Bunun nedeni çok yazarlı yayınların birçok kez farklı araştırmacılar tarafından gözden geçirilmesidir. Araştırmaların giderek daha büyük ölçekli ve disiplinlerarası bir hal alması çok yazarlılığı gerekli kılmaktadır. Nitekim gastronomi gibi disiplinlerarası bir alanda çok yazarlılığın olması beklenen bir durumdur.

Araştırma kapsamında incelenen makalelerin yazımına en fazla katkı sağlayan ilk üç yazar Gazi Üniversitesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Öğretim Üyesi olarak görev yapmakta olan Dr. Menekşe Cömert, Dr. Mustafa Aksoy ve Dr. Fügen Durlu Özkaya'dır. Bu isimlerin çalıştıkları kurum ve mensup oldukları bölüm dışındaki ortak noktaları, derginin basımından sorumlu kurumda çalışıyor olmalarıdır. Nitekim yayımlanan makalelerin onda üçü Gazi Üniversitesinde çalışan ve lisansüstü öğrenim gören öğrenciler tarafından kaleme alınmıştır. Dolayısıyla en verimli kurumun Gazi Üniversitesi olması ile en verimli ilk üç yazarın Gazi Üniversitesi'nde öğretim üyesi olması birbiri ile bağlantılı bulgulardır. Ancak Ayaz ve Türkmen'in (2018) çalışmasındaki lisansüstü tezlerin üniversitelere göre dağılımı, Gazi Üniversitesi'ni en verimli üç üniversite arasında gösterirken Yılmaz'ın (2017b) bildiriler üzerine kaleme aldığı çalışmada bu kurum ilk on üniversite arasında bile bulunmamaktadır. Bu noktadan hareketle yayın türlerine göre verimliliğin değişebileceği yorumu yapılabilir.

Araştırmanın kapsamına giren ve çoğunlukla Türkçe dilinde yayımlanan makalelerin anahtar kelimelerinden yola çıkarak en çok gastronominin, turizmin ve yöresel/yerel yiyeceklerin konu edildiği görülmektedir. Burada araştırmanın amacıyla uyumlu bir bulguya ulaşıldığı söylenebilir çünkü daha önce de belirtildiği gibi yerel gastronomi üzerine yapılan bilimsel yayınlar, bir destinasyonun dördüncü derecede gelişmiş olduğunu göstermektedir. Bu anlamda Türkiye'nin dördüncü dereceden gelişmişlik göstergelerinden birini sağladığı anlaşılmaktadır. Bundan sonraki çalışmalarda ise daha geniş kapsamlı araştırmalarla bu araştırmanın bulguları genişletilmeli, söz konusu gelişmişlik göstergeleri gastronomi turizmi pazarlamasında stratejik bir araç olarak kullanılmalıdır. Nitekim Oğuz ve Unur (2018) "*Gastronomi Turizminde Gelişmişlik Göstergeleri Ölçeği*" geliştirerek bu anlamda alanyazına ve alandaki araştırmacılara katkıda bulunmuştur.

Bilimsel yayınlara yapılan atıflar, bir bilim dalı için pek çok farklı açıdan önemli bir ölçüt sayılmaktadır. Öyle ki atıf sayısı, dünyanın en iyi üniversitelerini, uluslararası saygın bilimsel ödülleri ve bilimsel performansın değerlendirilmesini belirleyen önemli ölçütlerden bir tanesidir (Tuzbay, 2007). İncelenen makalelerde bilimsel yayınlara en çok atıf yapılan yıl, 2013 olarak tespit edilmiştir. Bu noktada daha önce belirtildiği gibi gastronomi alanında 2000'li yıllarda baş gösteren gelişmenin, atıf yapılan kaynak sayısını arttırdığı yorumu yapılabilir. Makalelerin en çok atıfta bulunduğu kaynak türünün yine makaleler olması ise yayın türleri arasında makalenin diğerlerine göre güncel konuları takip ediyor olmasından kaynaklanabilir. Bu bağlamda makale yazarlarının alanın dinamik yapısından ve araştırılan konunun gerekliliklerinden dolayı daha güncel bilgiler sunan makalelere başvurdukları söylenebilir.

Turizm araştırmaları uzun yıllar pozitivist yaklaşımla gerçekleştirilmesi ve paradigma geçişini sağlayamaması bakımından eleştirilmiştir. Ancak son on beş yıllık süreçte nicel araştırmalar yerini nitel araştırmalara bırakmış ve böylece de söz konusu durum değişmiştir (Pernecky ve Jamal 2010: 1060; Kaya, 2014). Araştırma yaklaşımı bakımından makaleler incelendiğinde nitel ve nicel yaklaşımın birbirine çok yakın oranda olduğu görülmektedir. Bu da belirtilen paradigma değişiminin gastronomi turizmini de etkisi altına aldığı şeklinde yorumlanabilir. Ancak Yılmaz (2017b) çalışmasında incelediği bildirilerin büyük bir çoğunluğunun nicel yaklaşımla yazıldığını ve hala söz konusu paradigma geçişinin gastronomi alanında sağlanmadığını iddia etmektedir. Bu durumun bir nedeni, dergilerin yayın hedefleri olarak gösterilebilir. Nitekim editöryel ekibin nitel ya da nicel yaklaşıma gösterdiği eğilimin, hakem sürecinde makalelerin kabulünü/reddini etkileyebileceği bilinen bir gerçektir. Ancak yine de bulgular arasındaki bu farklılık, yeni ve kapsamlı bir araştırmayı gerekli kılmaktadır çünkü tek bir dergi ya da tek bir yayın türünün ortaya koyduğu bibliyometrik profilin, bu savı doğrulayacak ya da yanlışlayacak boyutta bilgi sağlayamamış olması ihtimaller arasındadır.

Makaleler için gereken verilerin kimlerden ve nasıl toplandığı konusu, araştırmada üzerinde durulan bir diğer önemli konudur. Bu kapsamda örnekleme yöntemlerinden en çok kolayda örnekleme başvurulduğu anlaşılmaktadır, Yılmaz'ın (2017b) araştırma bulguları da bu sonucu desteklemektedir. Örneklem grubu olarak ise verilerin toplanmasında en çok otellerdeki mutfak çalışanlarına, turistler ve yerel

halka başvurulduğu görülmektedir. Yiyecek İçecek İşletmeciliği alanındaki tezleri inceleyen Aydın (2017) ve Ulusal Turizm Kongrelerindeki gastronomi bildirilerini inceleyen Yılmaz (2017b) verilerin büyük kısmının otellerden toplandığı konusunda bu araştırmayla paralel bulgular elde etmiştir.

Veri toplamada makalelerde en çok anketten yararlanılması bakımından da yine önceki çalışmalarla uyumlu bir bulguya ulaşılmıştır (Sünnetçioğlu vd., 2017; Yılmaz, 2017b). Ancak burada vurgulanması gereken nokta, nitel ve nicel yaklaşımların birbirine yakın oranlarda oluşunun veri toplama türlerindeki oranlara da yansımış olmasıdır. Birincil ya da ikincil kaynak ayrımı gözetilmeksizin ele alındığında nicel araştırmalarda veri toplama aracının anket, nitel araştırmada da görüşme, gözlem ve ikincil kaynaklardan oluştuğunu hesaba katarsak neredeyse aynı oranın veri toplama türlerinde de söz konusu olduğu görülecektir. Bu oranlar arasında çok az da olsa bir fark olmasının sebebi ise karma araştırma yönteminin ve farklı kombinasyonlardaki veri toplama araçlarının kullanılmasıdır.

Tüm bu bilgiler ışığında sonuç olarak JTGS dergisinin bibliyometrik özellikleri ile alanın gelişiminin paralellik gösterdiği söylenebilir. Ancak yine de alanın temel değişkenleri ve aktörlerini tek bir dergi üzerinden genellemek doğru bir yaklaşım olmayacaktır. Bu nedenle gelecek çalışmaların gastronomi ve turizm alanında yayınlanan diğer dergileri ve yayın türlerini de kapsamaları önerilmektedir. Örneğin Güzeller ve Çeliker'in (2017) bibliyometrik çalışmasının bulgularına göre gastronomi alanında en çok atıfta bulunulan dergi American Journal of Sociology isimli ABD menşeli dergidir. Bunun yanında Trends in Food Science & Technology isimli İngiliz menşeli dergi de alanda kilit rol oynayan çalışmaların yayımlandığı bir dergi konumundadır. Bu ve buna benzer dergilerin bibliyometrik analizinden elde edilen bulgular ile alan hakkında daha kapsamlı bilgilere ulaşılabileceğini söylemek mümkündür. Bunun yanında alanda saygın olarak nitelendirilebilecek kongrelerde sunulan bildirilerin ve gastronomi eğitiminde önde gelen üniversitelerin yürüttüğü lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi de gastronomi biliminin seyri hakkındaki öngörülerini sağlamlaştıracaktır.

## KAYNAKLAR

- Ab Karim, S. ve Chi, C. G. Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6), 531-555.
- Agrusa, J., Hussain, Z. ve Lema, J. (2012). Enhancing the cultural tourism experience through gastronomy in the Maldives. *Journal of Tourism Challenges and Trends*, (5.2), 71-84.
- Al, U. (2005). Çok yarırlılığın bilimsel iletişimdeki yeri. *Prof. Dr. Nilüfer Tuncer'e Armağan*, Küçük, E. (Yay. Haz.) TKD, Ankara, ss. 31-41.
- Alant, K. ve Bruwer, J. (2004). Wine tourism behavior in the context of a motivational framework for wine regions and cellar doors. *Journal of Wine Research*, 15(1), 27-37.
- Alonso, A. D. ve Liu, Y. (2011). The potential for marrying local gastronomy and wine: The case of the 'fortunate islands'. *International Journal of Hospitality Management*, 30(4), 974-981.
- Altaş, A. (2017). Türkçe'ye tercüme edilen gastronomi kitaplarının bibliyometrik analizi. *Kırklareli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 103-117.
- Arıca, R. (2014). Seyahat İşletmeciliği Literatürünün Gelişim Süreci: Türkiye'de Hazırlanan Lisansüstü Tez Çalışmalarının Bibliyometrik Olarak İncelenmesi. N. Kozak ve E. Günlü (Ed.), VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi bildiri kitabı içinde (ss. 446-462). Ankara.
- Au, N. ve Law, R. (2002). Categorical classification of tourism dining. *Annals of Tourism Research*, 29(3), 819-833.
- Ayaz, N. ve Türkmen, B. M. (2018). Yöresel Yiyecekleri Konu Alan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 2(1), 22-38.
- Aydın, B. (2017). Yükseköğretim Kurulu Tez Merkezinde (YÖKTEZ) Yiyecek İçecek İşletmeciliği Alanında Kayıtlı Bulunan Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Journal of Multidisciplinary Academic Tourism*, 2(1), 23-38.
- Baysal, A. ve Küçükaslan, N. (2009). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması*. 3. Baskı, Ekin Basım Yayın Dağıtım, Bursa.
- Belisle, F. J. (1983). Tourism and food production in the Caribbean. *Annals of Tourism Research*, 10(4), 497-513.

- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34.
- Boniface, P. (2003). *Tasting tourism: travelling for food and drink*. Ashgate Publishing Ltd., Birleşik Krallık.
- Boyne, S., Hall, D. ve Williams, F. (2003). Policy, support and promotion for food-related tourism initiatives: A marketing approach to regional development. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 14(3-4), 131-154.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç-Çakmak, E., Akgün, Ö. A., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F. (2014). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri* (17. Baskı). Ankara: Pegem.
- Caporaso, N. ve Formisano, D. (2016). Developments, applications, and trends of molecular gastronomy among food scientists and innovative chefs. *Food Reviews International*, 32(4), 417-435.
- Cevizkaya, G., Avcıkurt, C. ve İlsay, S. (2014). Turizm Alan Yazınında Engelliler İle İlgili Çalışmaların Bibliyometrik Profili (2000-2013). A. Kılıçlar (Ed.), 15. Ulusal Turizm Kongresi bildiri kitabı içinde (ss.145-151). Ankara.
- Chaney, S. ve Ryan, C. (2012). Analyzing the evolution of Singapore's World Gourmet Summit: An example of gastronomic tourism. *International Journal of Hospitality Management*, 31(2), 309-318.
- Charters, S. ve Ali-Knight, J. (2002). Who is the wine tourist?. *Tourism Management*, 23(3), 311-319.
- Çiçek, D. ve Kozak, N. (2012). Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi'nde yayımlanan hakem denetimli makalelerin bibliyometrik profili. *Türk Kütüphaneciliği*, 26(4), 734-756.
- Civelek-Oruç, M. ve Türkay, O. (2017). Turizmi Konu Alan Lisansüstü Çalışmalarının Bibliyometrik Analizi. F. Alaeddinoğlu, E. Cihangir ve M. Şeremet (Ed.), International West Asia Congress of Tourism Research bildiri kitabı içinde (ss. 251-258). Van.
- Cohen, E. ve Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Correia, A., Do Valle, P. O. ve Moço, C. (2007). Modeling motivations and perceptions of Portuguese tourists. *Journal of Business Research*, 60(1), 76-80.
- Correia, A., Moital, M., Da Costa, C. F. ve Peres, R. (2008). The determinants of gastronomic tourists' satisfaction: a second-order factor analysis. *Journal of Foodservice*, 19(3), 164-176.
- Coveney, J. ve Santich, B. (1997). A question of balance: Nutrition, health and gastronomy. *Appetite*, 28(3), 267-277.
- DeSoucey, M. (2010). Gastronationalism: Food traditions and authenticity politics in the European Union. *American Sociological Review*, 75(3), 432-455.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2): 29-34.



- Du Rand, G. E. ve Heath, E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3): 206-234.
- Ekiz, D. (2009). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri* (2. Baskı). Ankara: Anı.
- Eren, S. (2007). Türk mutfağı ve HACCP sistemi: Mutfak profesyonellerinin HACCP bilgilerinin ölçülmesi. *1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, 4-5 Mayıs, Antalya, ss. 73-83.
- Erkol - Bayram, G., Bayram, A. T. ve Karaçar, E. (2017). Sürdürülebilir Turizm: Bibliyometrik Analiz. 1st International Sustainable Tourism Congress bildiri kitabı içinde (ss. 179-187). Kastamonu.
- Everett, S. ve Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism*, 16(2), 150-167.
- Everett, S. ve Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. *Journal of sustainable tourism*, 16(2): 150-167.
- Evren, S. ve Kozak, N. (2012). Türkiye’de 2000-2010 yılları arasında yayımlanan turizm konu makalelerin bibliyometrik analizi. N. Kozak ve M. Yeşiltaş (Ed.), VI. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi bildiri kitabı içinde (ss. 250-266). Ankara.
- Fields, K. (2002). Demand for gastronomy tourism product: Motivational factors. *Tourism and Gastronomy*, Hjalager, A. M. ve Richards, G. (Ed.). Routledge, Londra, ss. 36-50.
- Fox, R. (2007). Reinventing the gastronomic identity of Croatian tourist destinations. *International Journal of Hospitality Management*, 26(3), 546-559.
- Ganter, H. D. (2004). Changes in work organization in French top-quality restaurants. *Business History*, 46(3), 439-460.
- Germann Molz, J. (2007). Eating difference: The cosmopolitan mobilities of culinary tourism. *Space and Culture*, 10(1), 77-93.
- Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Butterworth-Heinemann, İngiltere.
- Green, G. P. ve Dougherty, M. L. (2008). Localizing linkages for food and tourism: Culinary tourism as a community development strategy. *Community Development*, 39(3): 148-158.
- Groves, A. M. (2001). Authentic British food products: A review of consumer perceptions. *International Journal of Consumer Studies*, 25(3): 246-254.
- Güçlü-Nergiz, H. (2014). Türkiye’de Lisansüstü Turizm Tezlerinin Bibliyometrik Profili (1990-2013). N. Kozak ve E. Günlü (Ed.), VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi bildiri kitabı içinde (ss. 212-221). Ankara.
- Güdü-Demirbulat, Ö. ve Tetik-Dinç, N. (2017). Sürdürülebilir Turizm Konulu Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Profili. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 20-30.

- Güzeller, C. O. ve Çeliker, N. (2017). Geçmişten Günümüze Gastronomi Bilimi: Bibliyometrik Bir Analiz. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 88-102.
- Hall, C. M. (2011). Publish and perish? Bibliometric analysis, journal ranking and the assessment of research quality in tourism. *Tourism Management*, 32, 16–27.
- Hall, C. M. ve Mitchell, R. (2005). *Gastronomic tourism: Comparing food and wine tourism experiences*. Niche tourism, contemporary issues, trends and cases, M. Novelli (Ed.), Elsevier, Barking, Boston, ss.73-89.
- Hall, C. M. ve Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. *Food Tourism Around The World*, Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. ve Cambourne, B. (Ed.), Butterworth-Heinemann, İngiltere, ss. 1-24.
- Hall, C. M., Mitchell, R. ve Sharples, L. (2003). Consuming places: the role of food, wine and tourism in regional development. *Food Tourism Around The World*, Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. ve Cambourne, B. (Ed.), Butterworth-Heinemann, İngiltere, ss. 25-59.
- Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity: The impact of environment and culture on prevailing components, texture and flavors in wine and food. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 129-152.
- Harrington, R. J. ve Ottenbacher, M. C. (2010). Culinary tourism—A case study of the gastronomic capital. *Journal of Culinary Science & Technology*, 8(1), 14-32.
- Harrison, A. F. (1982). *Gastronomy*. New Horizon Books, İngiltere.
- Hashimoto, A. ve Telfer, D. J. (2006). Selling Canadian culinary tourism: Branding the global and the regional product. *Tourism Geographies*, 8(1), 31-55.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri Bodrumdaki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- Hatipoğlu, A., Batman, O. ve Sarışık, M. (2009). Gastronomi ve din. 3. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, 17-18 Nisan, Alanya.
- Hegarty, J. (2009). How might gastronomy be a suitable discipline for testing the validity of different modern and postmodern claims about what may be called avant-garde?. *Journal of Culinary Science & Technology*, 7(1), 1-18.
- Hegarty, J. A. ve O'Mahony, G. B. (2001). Gastronomy: A phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. *International Journal of Hospitality Management*, 20(1), 3-13.
- Henderson, J. C. (2004). Food as a tourism resource: A view from Singapore. *Tourism Recreation Research*, 29(3), 69-74.
- Henderson, J. C. (2009). Food tourism reviewed. *British Food Journal*, 111(4), 317-326.

- Hillel, D., Belhassen, Y. ve Shani, A. (2013). What makes a gastronomic destination attractive? Evidence from the Israeli Negev. *Tourism Management*, 36, 200-209.
- Hjalager, A. M. (2002). A typology of gastronomy tourism. *Tourism and Gastronomy*, Hjalager, A. M. ve Richards, G. (Ed.). Routledge, Londra, ss. 21-35.
- Hjalager, A. M. ve Corigliano, M. A. (2000). Food for tourist determinants of an image. *The International Journal of Tourism Research*, 2(4): 281-293.
- Hjalager, A. M. ve Corigliano, M. A. (2000). Food for tourists--determinants of an image. *The International Journal of Tourism Research*, 2(4), 281.
- Hjalager, A. M. ve Johansen, P. H. (2013). Food tourism in protected areas--sustainability for producers, the environment and tourism?. *Journal of Sustainable Tourism*, 21(3), 417-433.
- Hornig, J. S. ve Tsai, C. T. (2012b). Constructing indicators of culinary tourism strategy: An application of resource-based theory. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 29(8), 796-816.
- Hornig, J. S. ve Tsai, C. T. S. (2010). Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national analysis. *Tourism Management*, 31(1), 74-85.
- Hornig, J. S. ve Tsai, C. T. S. (2012a). Culinary tourism strategic development: An Asia-Pacific perspective. *International Journal of Tourism Research*, 14(1), 40-55.
- İçöz, O. ve Kozak, N. (1999). Turizm İşletmeciliği Dergisi'nin Turizm Literatürüne Katkısı Hakkında Bir İnceleme, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 10 (2): 9-17.
- Ignatov, E. ve Smith, S. (2006). Segmenting Canadian culinary tourists. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 235.
- Jalis, M. H., Zahari, M. S., Zulkifly, M. I. ve Othman, Z. (2009). Malaysian gastronomic tourism products: Assessing the level of their acceptance among the western tourists. *South Asian Journal of Tourism and Heritage*, 2(1), 31-44.
- Josiam, B. M., Mattson, M. ve Sullivan, P. (2004). The historaunt: Heritage tourism at Mickey's dining car. *Tourism Management*, 25(4), 453-461.
- Kalkstein-Silkes, C., Cai, L. A. ve Lehto, X. Y. (2008). Conceptualizing festival-based culinary tourism in rural destinations. *Food and Wine Festivals and Events Around the World*, C. M. Hall ve L. Sharples (Ed.), Butterworth-Heinemann, İngiltere, ss. 65-77.
- Karagöz, D. ve Kozak, N. (2014). Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi'nin Bibliyometrik Analizi: Araştırma Konuları ve Kurumlar Arası İş Birliğinin Sosyal Ağ Analizi ile İncelenmesi. *Türk Kütüphaneciliği*, 28(1), 47-61.
- Kaya, B. (2014). Annals of Tourism Research Dergisinde 2004 – 2013 Yılları Arasında Yayımlanan Makalelerin Bibliyometrik Analizi. N. Kozak ve E. Günlü (Ed.), VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi bildiri kitabı içinde (ss. 39-54). Ankara.

- Kaya, O. ve Yurtseven, H. R. (2010). Ekogastronomi ve sürdürülebilirlik. *11. Ulusal Gastronomi Kongresi*, Çolakoğlu, O. E. (Ed.). Detay Yayıncılık, Ankara, ss. 57-65.
- Khoo, S. L. ve Badarulzaman, N. (2014). Factors determining George Town as a city of gastronomy. *Tourism Planning & Development*, 11(4), 371-386.
- Kim, Y. G., Eves, A. ve Scarles, C. (2009). Building a model of local food consumption on trips and holidays: A grounded theory approach. *International Journal of Hospitality Management*, 28(3), 423-431.
- Kim, Y. G., Suh, B. W. ve Eves, A. (2010). The relationships between food-related personality traits, satisfaction, and loyalty among visitors attending food events and festivals. *International Journal of Hospitality Management*, 29(2), 216-226.
- Kim, Y. H., Goh, B. K. ve Yuan, J. (2010). Development of a multi-dimensional scale for measuring food tourist motivations. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 11(1), 56-71.
- Kivela, J. ve Crotts, J. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2-3): 39-55.
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 39-55.
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Kozak, M. (2014). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri*. Ankara: Detay.
- Kozak, N. (1994). Anatolia Dergisi'nde Yayımlanan Yazılar Üzerine Bir İnceleme, *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5 (3): 22-33.
- Kozak, N. (1995). Türkiye'de Yayımlanan Turizm Konulu Makaleler Üzerine Bir İnceleme, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6 (1): 62-72.
- Kozak, N. (1999). Dünya Genelinde "Turizm", "Rekreasyon" ve "Boş Zamanlar ve Değerlendirilmesi" Alanlarında Yayımlanmakta Olan Akademik Dergiler Üzerinde Bir Araştırma, *Türk Kütüphaneciliği*, 13 (1): 5-27.
- Kozak, N. (2001). Türkiye'de Turizm Pazarlaması Literatürünün Gelişim Süreci: 1972-1999 Yılları Arasında Hazırlanmış Lisansüstü Tez Çalışmaları Üzerine Biyo-Bibliyografik Bir İnceleme, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 12 (1): 26-33.
- Lakićević, M., Žarevac, M. ve Pantić, N. (2012). Gastronomic festivals in rural regions of Serbia. *Megatrend Review*, 9(1).
- Long, L. M. (2004). *Culinary tourism*. University Press of Kentucky, Amerika Birleşik Devletleri.
- López-Guzmán, T. ve Sánchez-Cañizares, S. (2012). Gastronomy, tourism and destination differentiation: a case study in Spain. *Review of Economics & Finance*, 1, 63-72.

- Mak, A. H., Lumbers, M. ve Eves, A. (2012). Globalisation and food consumption in tourism. *Annals of Tourism Research*, 39(1), 171-196.
- Mak, A. H., Lumbers, M., Eves, A. ve Chang, R. C. (2012). Factors influencing tourist food consumption. *International Journal of Hospitality Management*, 31(3), 928-936.
- Marris, T. (1986). Does food matter?. *The Tourist Review*, 41(4), 17-20.
- Martins, M. (2016). Gastronomic tourism and the creative economy. *Journal of Tourism, Heritage & Services Marketing*, 2(2), 33-37.
- Molina, M. D. M., Molina, B. D. M., Campos, V. S. ve Oña, M. D. V. S. (2016). Intangible Heritage and Gastronomy: The Impact of UNESCO Gastronomy Elements. *Journal of Culinary Science & Technology*, 14(4), 293-310.
- Nield, K., Kozak, M. ve LeGrys, G. (2000). The role of food service in tourist satisfaction. *International Journal of Hospitality Management*, 19(4), 375-384.
- Nilsson, J. H., Svård, A. C., Widarsson, Å. ve Wirell, T. (2011). 'Cittáslow'eco-gastronomic heritage as a tool for destination development. *Current Issues in Tourism*, 14(4), 373-386.
- Nirwandy, N. ve Awang, A. A. (2014). Conceptualizing public diplomacy social convention culinary: engaging gastro diplomacy warfare for economic branding. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 130, 325-332.
- Oğuz, S. ve Unur, K. (2018). Gastronomi Turizminde Gelişmişlik Göstergeleri Ölçeği: Geliştirilmesi, Geçerliliği ve Güvenilirliği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (1), 409-429.
- Okumus, B., Okumus, F. ve McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28(1), 253-261.
- Olçay, A., Karacıl, G. ve Sürme, M. (2017). Helâl Turizm Alanının Bibliyometrik Profili. K. Oktay ve H. Pamukçu (Ed.), 1. International Halal Tourism Congress bildiri kitabı içinde (ss.882-895). Alanya.
- Öney, H. (2013). Gastronomi turizmi. *Aternatif Turizm*, Bahçe, S. (Ed.). Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss. 158-188.
- Özdemir, B. ve Çalışkan, O. (2015). Menu design: A review of literature. *Journal of Foodservice Business Research*, 18(3), 189-206.
- 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.
- Pearson, D. ve Pearson, T. (2015). Branding Food Culture: UNESCO Creative Cities of Gastronomy. *Journal of Food Products Marketing*, 1-14.
- Pernecky, T. ve Jamal, T. (2010). (Hermeneutic) Phenomenology in Tourism Studies, *Annals of Tourism Research*, 37 (4), 1055-1075.
- Pritchard, A. (1969). Statistical bibliography or bibliometrics? *Journal of Documentation*, 24 (4), 348-349.

- Quan, S. ve Wang, N. (2004) Towards a structural modal of the tourist experince: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(3): 297-305.
- Quan, S. ve Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297-305.
- Reynolds, P. (1994). Culinary heritage in the face of tourism. *Progress in Tourism, Recreation and Hospitality Management. Volume 6*, 189-194.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption tourism and gastronomy. *Tourism and Gastronomy*, Hjalager, A. M. ve Richards, G. (Ed.). Routledge, Londra, ss. 3-20.
- Şahin, S. ve Acun, A. (2015). Turist Rehberliği Alanının Bibliyometrik Profili (Ulusal Turizm Kongreleri Bildirileri). *Balikesir University Journal Of Social Sciences Institute*, 18(34), 213-234.
- Sánchez-Cañizares, S. M. ve López-Guzmán, T. (2012). Gastronomy as a tourism resource: profile of the culinary tourist. *Current Issues in Tourism*, 15(3), 229-245.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1): 15-24.
- Sarioğlan, M. (2014). A Theoretical Research on the Constraints of Development of Gastronomy Education in Turkey. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 116, 260-264.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. *Tourism and Gastronomy*, Hjalager, A. M. ve Richards, G. (Ed.). Routledge, Londra, ss. 51-70.
- Schenoy, S. S. (2005). *Food Tourism And The Culinary Tourist*. Doktora Tezi, Clemson University, Amerika Birleşik Devletleri, ss. 1-209.
- Sheldon, P. J. ve Fox, M. (1988). The Role of Foodservice in Vacation Choice and Experience: A Cross-Cultural Analysis. *Journal of Travel Research*, 27(2), 9-15.
- Sherman, S. (2003). Gastronomic history in eighteenth-century England. *Prose Studies*, 26(3), 395-413.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336.
- Sipe, D. (2009). Social Gastronomy: Fourier and Brillat-Savarin. *French Cultural Studies*, 20(3), 219-236.
- Smith, A. ve Hall, C. M. (2003). Restaurants and local food in New Zealand. *Food tourism around the world: Development, management and markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann, 248-268.

- Smith, S. L. ve Xiao, H. (2008). Culinary tourism supply chains: A preliminary examination. *Journal of Travel Research*, 46(3), 289-299.
- 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(2), 345-354.
- Tayfun, A., Küçükergin, F. N., Aysen, E., Eren, A. ve Özekici, Y. K. (2016). Turizm Alanında Yazılan Lisansüstü Tezlere Yönelik Bibliyometrik Bir Analiz. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 50-69.
- Tekin, Ö. A. (2016). Türkiye'deki Lisansüstü Turizm Tezlerinde Odaklanılan Konular: 1984-2015, *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 8(2), 175-187
- Telfer, D. J. ve Wall, G. (1996). Linkages between tourism and food production. *Annals of Tourism Research*, 23(3), 635-653.
- Temizkan, S. P., Çiçek, D., & Özdemir, C. (2015). Bibliometric profile of articles published on health tourism. *International Journal of Human Sciences*, 12(2), 394-415.
- Toksöz, D. ve Birdir, K. (2016). Turizm Alanyazında Kültürel Mirasla İlgili Çalışmaların Bibliyometrik Profili (2006-2015). A. Öztüren (Ed.), V. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu I. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu bildiri kitabı içinde (ss.76-88). Kuzey Kıbrıs.
- Torres, R. (2003). Linkages between tourism and agriculture in Mexico. *Annals of Tourism Research*, 30(3), 546-566.
- Turan, A. (2014). Turizm Konulu Yüksek Lisans Tezlerinin Bibliyometrik Özellikleri (1984-2013). N. Kozak ve E. Günlü (Ed.), VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi bildiri kitabı içinde (ss. 3-15). Ankara.
- Türkatarhan, G. (2014). Türkiye’de Turizm Alanyazınının İncelenmesi: “Sistematik Türkiye Turizm İşletmeciliği Bibliyografyası (1929-1984)” Üzerine Bir İnceleme. N. Kozak ve E. Günlü (Ed.), VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi bildiri kitabı içinde (ss. 182-199). Ankara.
- Tuzbay, İ. T. (2007). Bilimsel niteliğin saptanmasında atıflar nasıl değerlendirilir?. Sağlık Bilimlerinde Süreli Yayıncılık 5. Ulusal Sempozyumu, 19 Ekim, Ankara, ss. 129-131.
- Van Westering, J. (1999). Heritage and gastronomy: The pursuits of the ‘new tourist’. *International Journal of Heritage Studies*, 5(2), 75-81.
- Wang, H. Y. (2011). Exploring the factors of gastronomy blogs influencing readers’ intention to taste. *International Journal of Hospitality Management*, 30(3), 503-514.
- Williams, P. (2001). The evolving images of wine tourism destinations. *Tourism Recreation Research*, 26(2), 3-10.
- Wolf, E. (2006). *Culinary tourism: The hidden harvest*. Kendall Hunt, Amerika Birleşik Devletleri.

- Yılmaz, G. (2017a). Gastronomi ve Turizm İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Travel and Hospitality Management*, 14(2), 171-191.
- Yılmaz, G. (2017b). Ulusal Turizm Kongrelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanı ile İlgili Yayınlanan Bildiriler Üzerine Bir Araştırma. *Turizm & Araştırma Dergisi*, 6(1), 1-21.
- Zencir, E. ve Kozak, N. (2012). Sosyal Bilimler Enstitü Dergileri'nde yayımlanan turizm makalelerinin bibliyometrik profili (2000-2010). N. Kozak ve M. Yeşiltaş (Ed.), VI. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi bildiri kitabı içinde (ss. 673-685). Ankara.



**EKLER**

**EK.1. 2013-2018 Yılları Arasında Journal Of Tourism And Gastronomy Studies  
Dergisinde Yayımlanan Makaleler**

**001**

Kurban ÜNLÜÖNEN; Menekşe CÖMERT (2013) : “Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Personel Hijyeni Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**002**

Fügen DURLU-ÖZKAYA; Serdar SÜNNETÇİOĞLU; Ayşe CAN (2013) : “Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**003**

Bahar KINACI; Hakan ÇETİNER (2013) : “Gaziantep’te Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Restoranlarında Çalışan Personelin Kişisel Hijyen Uygulamaları Üzerine Bir Alan Araştırması” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**004**

Emrah ÖRGÜN; Ali SOLUNOĞLU; Özgür YAYLA (2013) : “Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyaretçilerin Psikolojik Fiyatlandırmaya İlişkin Algıları: Ankara Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**005**

İrfan YAZICIOĞLU; Alper IŞIN; Burcu KOÇ (2013) : “Üniversite Öğrencilerinin Fast Food Ürünleri Tercih Etme Nedenleri” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**006**

Nermin EROL; Azize HASSAN (2013) : “Türkiye’ye Gelen Turist Sayısı ile Elde Edilen Turizm Gelirlerinin Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) Verilerine Göre Karşılaştırmalı Analizi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**007**

Yüksel ÖZTÜRK; Erdem ŞİMŞEK (2013) : “Politik İstikrarsızlıkların Turistlerin Destinasyon Seçimine Etkisi Üzerine Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**008**

Ahmet TAYFUN; Mustafa YILDIRIM; Lütfiye KAŞ (2013) : “Turistlerin Turistik Ürün Tercihlerinde Ağızdan Ağıza İletişimin Rolü: Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**009**

Osman ÇALIŞKAN (2013) : “Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**010**

Fırat BİÇİCİ; Çağrı KÖROĞLU (2013) : “Restoran İşletmelerinde Ürün Demetleme Uygulaması Olarak Set Menülerin Yabancı Turist Algılamalarına Etkisi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**011**

Gülşah AKKUŞ; Orhan ERDEM (2013) : “Food Tourists’ Intentions Within The TPB Framework (M00, M31)” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**012**

Şükran ÖKTEM; (2013) : “The Effect of the Ethical Leadership on Perceived Organizational Justice and Organizational Identification of the Employees: The Case of Tourism Businesses” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**013**

Makbule CİVELEK; Taner DALGIN; Hüseyin ÇEKEN (2013) : “Agro-Turizm ve Sürdürülebilirlik İlişkisi: Muğla Yöresindeki TaTuTa Çiftliklerinde Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**014**

Pınar KÖSEOĞLU; Gökhan AKSU; Özel SEBETCİ (2013) : “Farklı Okullarda Öğrenim Gören Üniversite Öğrencilerinin Beklenti Düzeylerinin Bazı Değişkenlere Göre İncelenmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**015**

Ercan YAVUZ; Arzu GÜRDOĞAN (2013) : “Örgütlerde Psikolojik Şiddet Hizmet İşletmeleri Üzerine Bir Alan Araştırması” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**016**

R. Pars ŞAHBAZ; Ercan KARAÇAR (2013) : “Yerel Çekiciliklerin Turizme Kazandırılmasına Yönelik Yöre Halkının Tutumları: Çankırı Tuz Mağarası Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**017**

Hande YILMAZ; Saniye BİLİCİ (2013) : “Yemeğin Kimyası: Moleküler Gastronominin Dünü, Bugünü ve Yarını” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**018**

Suzan ŞEREN KARAKUŞ; (2013) : “Tat Algılamayı Etkileyen Faktörler” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**019**

Yüksel ÖZTÜRK; Aizada KENZHEBAYEVA (2013) : “Turizm Sektöründe Hizmet Kalitesi: Türkiye ve Kazakistan’daki Termal Otel İşletmelerinde Karşılaştırmalı Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**020**

Arup Kumar BAKSI (2013) : “Destination and Purpose Denominations in Developing Tourist Relationship Management (TRM) Framework” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**021**

Muharrem TUNA; Fatih TÜRKMEN (2013) : “Turizm İşletmesi Yöneticilerinin Kişilik Tiplerinin Belirlenebilmesine Yönelik Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**022**

Kadri Gökhan YILMAZ; Ersin KARAMAN; Güler KARAMAN (2013) : “Marka Şehir Olabilmenin Yeni Boyutu: Kullanılabilirlik” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**023**

Hasan Evrim ARICI; Müjdat ERTÜRK; Onay ORCAN (2014) : “A Study on Educational Tourism: Impacts of Foreign Students on The Perception of Local Turkish Students: Evidence From Northern Cyprus” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**024**

Sedanur MACİT; Nevin ŞANLIER (2014) : “Palm Yağı ve Sağlık” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**025**

Erkan AKGÖZ; Yüksel GÜRSOY (2014) : “Turizm Eğitiminde Yabancı Dil Öğrenme, İstek Ve Kararlılıkları: Selçuk Üniversitesi Beyşehir Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**026**

Ahmet TAYFUN; Özgür YAYLA (2014) : “Turistlerin Otel Seçimlerinde Marka Sadakatini Etkileyen Faktörlerin Davranışsal Ve Tutumsal Sadakat Boyutuyla İncelenmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**027**

Fügen Durlu ÖZKAYA; Batuhan SARICAN (2014) : “Latin Amerika Mutfağının Kültürel Etkileşim Yolu” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**028**

Ahmet TAYFUN; Elif ACUNER (2014) : “Cittaslow: A Model Proposal For Çamlıhemşin” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**029**

İsmail ŞAHİN; Salih Ziya KUTLU (2014) : “Cittaslow: Sürdürülebilir Kalkınma Ekseninde Bir Değerlendirme” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**030**

Menekşe CÖMERT (2014) : “Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**031**

Kemal BİRDİR; Tuncay ÇANAKÇI (2014) : “Dört ve Beş Yıldızlı Otel İşletmeleri Mutfak Şeflerinin, Mutfak Teknolojilerinin Verimliliğe, Kaliteye ve Müşteri Memnuniyetine Etkisine İlişkin Algıları” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**032**

Uysal YENİPİNAR; Hasan KÖŞKER; Sıla KARACAOĞLU (2014) : “Turizmde Yerel Yiyeceklerin Önemi ve Coğrafi İşaretleme: Van Otlı Peyniri” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**033**

Şükran ÖKTEM (2014) : “Standart Reçetelerin Turizm Sektöründe Sürdürülebilirliğe Katkısı: Mersin Yöresi Kahvaltı Örnekleri” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**034**

Ahmet TAYFUN; Mert GÜRLEK (2014) : “Tüketici Etnosantrizminin Yerli Turistik Ürün Satın Alma Niyeti Üzerindeki Etkisi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**035**

Aybuke CEYHUN SEZGİN (2014) : “Meyve, Sebze ve Sağlığımız” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**036**

Mustafa AKSOY; Ünsal KÜTÜK (2014) : “Türkiye’de Zeytin Üretilmeyen Bölgelerde Yaşayan Halkın Zeytinyağı Hakkındaki Farkındalıkları: Malatya Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**037**

Menekşe CÖMERT; Fügen Durlu ÖZKAYA (2014) : “Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**038**

Şerife ÜSKÜDAR; Mustafa ÇAKIR; Saadet Pınar TEMİZKAN (2014) : “Yerli Turistlerin Eskişehir’in Kültür Turizmine İlişkin Algıları” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**039**

Bekir Bora DEDEOĞLU; Sevgi BALIKÇIOĞLU; Fulden Nuray GÜRAL; Kemal Gürkan KÜÇÜKERGİN (2014) : “Farklı Milletler, Farklı Algılar: Hizmet Alanında Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**040**

Turgay BUCAK; Zeynep Ceren KOSE (2014) : “The Application of Michelin’s Star Standarts in Restaurant Business; Hamburg Le Canard Sample” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**041**

Raja Irfan SABİR; Aniqa KOMAL; Khinza KHALID; Naeem AKHTAR; Hira RIAZ (2014) : “Promoting Tourism and Cultural Heritage through Marketing Strategies in Areas of Low Tourism Patronage: A Perspective of Pakistan Tourism Growth” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**042**

Menekşe CÖMERT; Huriye DİNÇ (2014) : “Şifalı Bitkilerin Gençler Tarafından Bilinirliği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**043**

Mustafa AKSOY; Emel TÜRK; Volga GÖKMEN (2014) : “Gaziantep Tarihi Tahmis Kahvehanesinin Müşteriler Tarafından Tercih Edilme Nedenleri Üzerine Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**044**

Zeynep ASLAN; Ebru GÜNEREN; Gamze ÇOBAN (2014) : “Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**045**

İlkay KANIK (2014) : “Yerel Beslenme Hareketi ve Bir Kitle İletişim Anlatısı Dizayını: Amerika Birleşik Devletleri (ABD) Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**046**

Faruk SEYİTOĞLU; Osman ÇALIŞKAN (2014) : “Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**047**

Neslihan SERÇEOĞLU (2014) : “Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**048**

Oya Berkay KARACA; Oya YILDIRIM; A. Celil ÇAKICI (2015) : “Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**049**

Ayhan GÖKDENİZ; Barış ERDEM; Yakup DİNÇ; Sabriye ÇELİK UĞUZ (2015) : “Gastronomi Turizmi: Ayvalık’ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**050**

Emrah KESKİN; Emrah ÖRGÜN (2015) : “Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Sürdürülebilir Turizm Olgusunun Kavramsal Analizi: Ürgüp Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**051**

Ertuğrul DÜZGÜN; Fügen DURLU ÖZKAYA (2015) : “Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**052**

Ümit SORMAZ (2015) : “İstanbul’da Yiyecek İçecek Sektöründe Hizmet Veren İşletmelerin Türk Mutfağı Uygulamaları” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**053**

Demet KOCATEPE; Alpay TIRIL (2015) : “Sağlıklı Beslenme ve Geleneksel Gıdalar” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**054**

Bekir EŞİTTİ; Damla DEMİR HARPUTLUOĞLU (2015) : “Citta Slow Şehirlerde Yerel Halkın Earth Markete Yaklaşımı: Gökçeada Destinasyonu Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**055**

Tuğba BEYAZKAYA; Menekşe CÖMERT (2015) : “Öğrencilerin Yiyecek İçecek İşletmesini Tercih Sebeplerinin Belirlenmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**056**

Hulusi DOĞAN; Oğuz NEBİOĞLU; Mehmet DEMİRAG (2015) : “A Comparative Study For Green Management Practices in Rome and Alanya Restaurants From Managerial Perspectives” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**057**

Şule ARDIÇ YETİŞ (2015) : “Kapadokya Yemek Kültürü ve Mustafapaşa Beldesi (Sinasos) Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**058**

Adnan AKIN (2015) : “Spor Turizminin Etkileri Üzerine Bir Alan Araştırması” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**059**

Pelin ARSEZEN OTAMIŞ (2015) : “Fethiye’de TripAdvisor’a Kayıtlı Yiyecek İçecek İşletmeleri İçin Kritik Başarı Faktörleri ve Sosyal Ağ Analizi İle Performans Değerlendirmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**060**

Reha KILIÇHAN; Harun ÇALHAN (2015) : “Mutfakların Sihri Baharat: Kayseri İlinde Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**061**

Kübra ÖZEL; Menekşe CÖMERT (2015) : “Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Mutfak Planlaması İle İlgili Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**062**

Aybuke CEYHUN SEZGİN; Nevzat ARTIK (2015) : “Toplu Tüketim Yerlerinde Gıda Güvenliği ve HACCP Uygulamaları” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**063**

Gonca GÜZEL ŞAHİN; Gülçin ÜNVER (2015) : “Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul’un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**064**

Ali DALGIÇ; Kemal BİRDİR (2015) : “Yayla Turizmine Katılan Turistlerin Seyahat Motivasyonları, Algılanan Değer, Tatmin Düzeyleri Ve Sadakatleri Üzerine Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**065**

Oktay EMİR; Yalçın ARSLANTÜRK; Oya Berkay KARACA (2015) : “Thermal Tourism: With Specific Reference to Perceptions of Students” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3



**066**

Oya YILDIRIM (2015) : “Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**067**

Celil ÇAKICI; Jacek BORZYSZKOWSKI (2015) : “Demand for Information among Tourists -Participants of Huge Sports Events: An Example of UEFA Euro 2012” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**068**

Delly MAHACHI-CHATIBURA; Melville SAAYMAN (2015) : “Local Cuisine Promotion: Case Study Perspectives from Key Tourism Stakeholders in Botswana” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**069**

Suzan ŞEREN-KARAKUŞ; Aybuke CEYHUN SEZGİN; Nevin ŞANLIER (2015) : “Türk Mutfağında Kullanılan Et ve Etli Yemek Çeşitlerinin Yapımı ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**070**

Cihan SEÇİLMİŞ; Ela Nazlı KÖZ (2015) : “Sürdürülebilir Kültür Turizmi Algısının Nesillere Göre Tekrar Gelme Niyetine Etkisi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**071**

Mustafa AKSOY; Gülistan SEZGİ (2015) : “Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**072**

Ahmet YARIŞ; Fügen DURLU ÖZKAYA (2015) : “Amerikan Mutfak Kültürünün Gelişim Süreci” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**073**

Reha KILIÇHAN; Hasan KÖŞKER (2015) : “Destinasyon Markalaşmasında Gastronominin Önemi: Van Kahvaltısı Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**074**

Nurettin AYZAZ; Ömer Ceyhun APAK (2015) : “Kolayda Gıda Ürünlerini Satın Alma Davranışı Üzerine Bir Araştırma: Bardak Mısır Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**075**

Ramazan Pars ŞAHBAZ; Meltem ALTINAY (2015) : “Türkiye’deki Milli Parkların Rekreasyon Faaliyetleri Açısından Değerlendirilmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**076**

İrfan YAZICIOĞLU; Burcu Ayşenur AKBULUT (2015) : “Turistik Destinasyon Olarak Ankara’nın Bilişsel ve Duygusal İmaj Bileşenleri Açısından Analizi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**077**

Gürkan AKDAĞ (2015) : “Trakya Bağ Rotasını Takip Eden Yerli Turistlerin Şarap Turizmi Deneyimleri” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**078**

Kemal BİRDİR; Ali DALGIÇ; Ozan GÜLER; Yusuf KAYAALP (2015) : “Hüzün Turizmi: Gelibolu Yarımadası Tarihi Milli Parkını Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Deneyimleri” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**079**

Murat DOĞDUBAY; İkrar KARAN (2015) : “Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Etik Uygulamaların SWOT Analizi İle Değerlendirilmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**080**

Sibel ÖNÇEL (2015) : “Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**081**

Sabri ÇELİK; Mustafa SANDIKÇI (2015) : “Türkiye’de Kentler İçin Turizm Destinasyonu Değer Kıstaslarının Belirlenmesi ve Destinasyon İmajı” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**082**

Tarih Eren BABÜR; Ümit GÜRBÜZ (2015) : “Geleneksel Pişirme Yöntemlerinin Et Kalitesine Etkileri” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**083**

Francis Eric AMUQUANDO (2016) : “Likes and Dislikes of Local Foods Among Young International Volunteers in Ghana” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**084**

Serkan AYLAN; Hakan KOÇ (2016) : “Relationship Between Mobbing and Intention to Leave in Hotel Industry” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**085**

Özgür ÖZER; Mehmet AVCI; Nihat KARAKUŞ (2016) : “A Study For the Evaluation of Alternative Tourism Opportunities in Fethiye Destination” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**086**

Gülşah AKKUŞ (2016) : “An Evaluationary Work on Two Prevailing Research Methods: SEM and MR in the Context of Food Tourism” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**087**

Fügen DURLU ÖZKAYA; Tolga ÖZKAPTAN (2016) : “Latin Amerika Uygarlıklarının Mirası Kakaonun Tarihçesi ve Çikolataya Dönüşümü” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**088**

Ali BATU; Heysem Suat BATU (2016) : “Türk Tatlı Kültüründe Türk Lokumunun Yeri” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**089**

Zeynep ASLAN; Zeynep ÇOKAL (2016) : “Profesyonel Turist Rehberinin Kültürel Değerlere Katkısına İlişkin Turist Algılamaları” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**090**

Ebru GÖZEN (2016) : “Potansiyel İşgörenler Açısından İşveren Markası Algısı: Akdeniz Üniversitesi Turizm Öğrencileri Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**091**

Yusuf ACAR (2016) : “Gastronomi Turizmi Kapsamında Aksaray İli Güzelyurt (Gelveri) Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlarının Değerlendirilmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**092**

Şaban KARGİGLİOĞLU; Atilla AKBABA (2016) : “Yerli Gastroturistlerin Eğitim Seviyeleri ve Yaş Gruplarına Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları: Gaziantep'i Ziyaret Eden Gastroturistler Üzerine Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**093**

Mustafa AKSOY; Ayşenur Burcu AKBULUT; Nurhayat İFLAZOĞLU (2016) : “Mevlevilikte Mutfak Kültürü ve Ateşbaz-ı Veli Makamı” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**094**

Özkan ERDEM; Ali Kemal KEMER (2016) : “Mutfaktaki Yeni Eğilimlerden Olan Moleküler Gastronomi Konusunda Ankara İlindeki 4 ve 5 Yıldızlı Otellerin Mutfak Personeli ile Aşçılık Alanında Yükseköğrenim Gören Öğrencilerin Bilgi ve Görüşlerinin Belirlenmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**095**

Oya Berkay KARACA (2016) : “Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Önemi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**096**

S. Banu YILDIZ; Eray POLAT (2016) : “Yerel Halkın Eskişehir’de Düzenlenen Festivallerin Etkilerine Yönelik Algıları” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**097**

Elif ACUNER; Ahmet TAYFUN (2016) : “Doğa Temelli Erişilebilir Turizm: Rize Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**098**

Neslihan SERÇEOĞLU; Ferhat BOZTOPRAK; Leyla TIRAK (2016) : “Gastronomi Turizmi İle Şehir Markalaşması İlişkisi: Atatürk Üniversitesi Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**099**

Murat ÖZEKİN (2016) : “Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri Turizm Bölümü Öğrencilerinin AB Ülkelerinde Staj Sürecindeki Gelişim Değişkenlerine İlişkin Bulgular” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**100**

Hulusi DOĞAN; Derya GÜNEY; Vedat GÖLLER (2016) : “Turistlerin Douro Vadisi’ne İlişkin Algi ve Beğenilerine Yönelik Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**101**

Mehmet SARIOĞLAN; Mert İSKENDEROĞLU (2016) : “The Importance of Indigenous Edible Plant Species to Rural Tourism Development” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**102**

Raheleh HASSANNİA; Hamed REZAPOURAGHDAM; Mahlagha DARVİSHMOTEVALİ (2016) : “An Exploratory Investigation of the HRM Practices in Restaurant Sector: The Case of Famagusta” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**103**

Nuray TÜRKER; Faruk ALAEDDİNOĞLU (2016) : “From Wine Production to Wine Tourism Experience: the Case of Anatolia” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**104**

Ozan GÜLER; Sercan BENLİ; A. Celil ÇAKICI; Gürkan AKDAĞ (2016) : “What Is Your Favorite Local Food Menu? Application of Conjoint Analysis on the Eastern Mediterranean Cuisine of Turkey” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**105**

Süleyman TOY; Sevgi YILMAZ (2016) : “Evaluation of Climatic Characteristics for Tourism and Recreation in Northeast Anatolia (TRAI NUTS II) Region in the Example of Erzincan City Centre” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**106**

Nesibe MİRZA (2016) : “The Impact of Cultural Heritage on Sustainable Tourism Development: The Case of Bergama (Pergamon)” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**107**

Emir Hilmi ÜNER; Gonca GÜZEL ŞAHİN (2016) : “Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Her Şey Dâhil Satış Sistemi İçinde Değerlendirilmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**108**

Seval KURT; Mehmet YEŞİLTAŞ (2016) : “Otel İşletmelerinde Kurumsallaşma Düzeyinin Stratejik Yönetim Araçlarının Kullanımı Üzerindeki Etkisi: Ankara Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**109**

Tevfik DEMİRÇİFTÇİ; Orhan AKOVA; Ziya MAMADI (2016) : “İstanbul’daki 1. Sınıf Restoranlarda Gelir Yönetimi Uygulamaları” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**110**

İlke BAŞARANGİL; Mustafa Cevdet ALTUNEL; Cemre TOKATLI (2016) : “Trakya Bölge Halkının Destinasyon Yönelimlerindeki Rekreasyonel Etkinlik Tercihlerinin Demografik Değişkenler Açısından İncelenmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**111**

Üzeyir KEMENT; Burcu BATGA (2016) : “Bingöl’de Termal Amaçlı Hizmet Veren İşletmelerin Rekreatif ve Turistik Açından Değerlendirilmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**112**

Eren CANBOLAT; Yasin KELEŞ; Yusuf Ziya AKBAŞ (2016) : “Gastronomi Turizmi Kapsamında Samsun Mutfağına Özgü Turistik Bir Ürün: Bafra Pidesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**113**

Burak Murat DEMİRÇİVİ; Aysu ALTAŞ (2016) : “Üniversite Öğrencilerinin Baharatlara İlişkin Bilgileri ve Tüketim Tercihleri: Aksaray Üniversitesinde Bir Uygulama” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**114**

Demet KOCATEPE; Hülya TURAN (2016) : “The Usage of Anchovy in Sinop Kitchen” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**115**

Menekşe CÖMERT; Osman ÇAVUŞ (2016) : “Moleküler Gastronomi Kavramı” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**116**

Osman ÇULHA; Aytekin KALKAN (2016) : “Uluslararası Zeytin Festivalinin Kalitesi ve Bölge Turizmüne Katkıları: Didim Yerel Esnafı Ne Söylüyor?” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**117**

Ahmet BÜYÜKŞALVARCI; Mustafa Cüneyt ŞAPCILAR; Gül YILMAZ (2016) : “Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**118**

Erdoğan BALLI (2016) : “Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 1

**119**

A. Celil ÇAKICI; Aysen ERCAN; Meral ÜZÜLMEZ; Sercan BENLİ (2016) : “Alakart Restoranlarda Alkollü İçecek Fiyatlaması: Mersin Şehir Merkezindeki Restoranlar Üzerinde Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 1

**120**

A. Celil ÇAKICI; Buket Dilan UZPAK; Melda KAYNAK (2016) : “Antakya’da Alakart Servis Yapılan Restoranların Sık Karşılaştıkları İşletmecilik Sorunları Üzerine Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 1

**121**

Kamil UNUR; Gökhan ÇOLAK (2016) : “Başarılı Bir Girişimcilik Örneği : Ciğerci Apo” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 1

**122**

Nail HOŞCAN; Koray GENÇ; Serkan ŞENGÜL (2016) : “Bolu Kent Markası Oluşturma Sürecinde Aşçılık Kültürü ve Gastronomi Turizminin Önemi: BOLGAMER Önerisi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 1

**123**

Duygu BABAT; Fikret GÖKÇE; Kazım KOCABOZDOĞAN (2016) : “Hatay’da Farklı Bir Lezzet: Kabak Tatlısı” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 1

**124**

Serkan ŞENGÜL; Oğuz TÜRKAY (2016) : “Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 1

**125**

Gizem ÇAPAR; Uysal YENİPİNAR (2016) : “Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 1

**126**

Göknül Nur SEVER; Mehtap ÖZKAN BUZLU; Gamze YILDIZ (2016) : “Makro Çevre Unsurlarının Yazılı Plan ve Politika İfadelerinden Hareketle Gastronomi Turizmine Bakışı” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 1

**127**

Halil DEMİRER; Fatih ÖZDEMİR (2016) : “Hatay İli 3, 4 ve 5 Yıldızlı Konaklama İşletmeleri Yiyecek İçecek Bölümü Organizasyon Yapıları Üzerine Bir İnceleme” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 1

**128**

Ali DALGIÇ; Ozan GÜLER; Kemal BİRDİR (2016) : “Tripadvisor.com’da Yer Alan Restoran Şikâyetlerinin Analizi: Mersin ve Hatay’da Yöresel Yiyecek Sunan Restoranlara Yönelik Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 1

**129**

Derya TOKSÖZ; Sercan ARAS (2016) : “Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Yöresel Mutfağın Rolü” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 1

**130**

Fatih ÖZDEMİR; Büşra GÜNGÖR (2016) : “Kültürel Bir Değer Olarak Unutulmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Hatay Yemekleri ve Bu Kültürel Değerin Korunması Önerileri” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 1

**131**

Ömer Kürşad TÜFEKÇİ; Gürkan KALKAN; Nezihe TÜFEKÇİ (2016) : “Eğirdir Destinasyonunun Marka Kimlik Unsurlarının İncelenmesi: Gastronomi Kimliğine Yönelik Bir Çalışma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 1

**132**

A. Celil ÇAKICI; Seçkin ESER (2016) : “Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 1

**133**

Diğdem ESKİYÖRÜK (2016) : “Antik Çağda Zeytin ve Zeytinyağı: Kilikya Bölgesi Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 1

**134**

Ferhat ŞEKER; Gülser YAVUZ; Kamil UNUR (2016) : “Algılanan Hizmet Kalitesi Düzeyine Göre Tez Yemek Restoranlarını Ziyaret Etme Nedenleri: Forum Mersin AVM’de Bulunan Tez Yemek Restoranlarından Hizmet Alan Tüketiciler Üzerine Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 1

**135**

İsmail KIZILIRMAK; Merve OFLUOĞLU; Leyla ŞİŞİK (2016) : “Türkiye’de Uygulanan Gastronomi Turları Rotalarının Web Tabanlı Analizi ve Değerlendirmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 1

**136**

Gürkan AKDAĞ; Esat ÖZATA; Ümit SORMAZ; Burçin Cevdet ÇETİNSÖZ (2016) : “Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi İçin Yeni Bir Alternatif: Surf&Turf” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 1

**137**

Yılmaz AKGÜNDÜZ; Ceylin ŞANLI (2016) : “İşgören Avukatlığı Ölçeğinin Turizm İşletmeleri Örneğinde Türkçeye Uyarlama Çalışması” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 1

**138**

Feray İRİGÜLER; Mehmet Emre GÜLER (2017) : “Tourist Guides’ Perceptions on Gastronomic Tourism in Turkey” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**139**

Nazmiye ERDOĞAN (2017) : “Critical Views of Mainstream Approaches on Ecotourism” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1



**140**

Olca SEZEN DOGANCİLİ; Serdar TARAKÇIOĞLU (2017) : “A Study on Examining Turkey and Australia by Swot Analysis in terms of Ecotourism” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**141**

Aylin AKOĞLU; Osman ÇAVUŞ; İsa BAYHAN (2017) : “Michelin Yıldızlı Restoran Şeflerinin Moleküler Gastronomi Algı ve Eğilimleri: San Sebastián, İspanya Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**142**

Ali Turan BAYRAM; R. Pars ŞAHBAZ (2017) : “E-Hizmet Uygulamalarında Kalite Algısı, Memnuniyet ve Sadakat Tutumlarının Demografik Özelliklere Göre İncelenmesi: Seyahat Acentaları Müşterileri Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**143**

Defne AKDENİZ AY (2017) : “17. Yüzyıl Hollanda Resim Sanatında Yiyecek-İçecek Öğeleri: Portre, Tür ve Ölüdoğa Sanatından Örneklerle (Food and Drink in 17th Century Dutch Painting)” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**144**

Cihan CANBOLAT; Melek YAMAN (2017) : “Hatay İlinde Yaşayan Farklı Dini İnançlara Mensup Bireylerin Gastronomik Etkileşimi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**145**

Neslihan ONUR; Fulya SARPER; Fatih ONUR (2017) : “Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Ailelerin Sebze-Meyve Tüketim Durumları” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**146**

Semra GÜRBÜZ; Gülseren ÖZALTAŞ SERÇEK; Lokman TOPRAK (2017) : “Mardin’in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağında “Gastronomi Kenti” Olabilirliğine İlişkin Paydaş Görüşleri” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**147**

Özlem TÜZ (2017) : “Yiyecek İçecek İşletmelerinde Rekabet Edilebilirlik: Mimari Bir Bakış Açısı” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**148**

Hakan KOÇ (2017) : “Differentiation of Leadership Manager Behavior Between Industries in terms of Intellectual Capital (Tourism and Automotive Sector Example)” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**149**

Mustafa YILMAZ; Aybuke CEYHUN SEZGİN (2017) : “Konya İlinde Faaliyet Gösteren Üç, Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Personelinin İş Tatmin Düzeyinin İncelenmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**150**

Yakup ÖZTÜRK; R. Pars ŞAHBAZ (2017) : “Algılanan Destinasyon İmajının Tekrar Ziyaret Niyeti ve Tavsiye Davranışı Üzerine Etkisi: Ilgaz Dağı Milli Parkı’nda Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**151**

Ozan KAYA (2017) : “Turistlerin Kruvaziyer Gemileri Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinden Beklenti ve Performans Düzeylerine İlişkin Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**152**

Oğuz NEBİOĞLU (2017) : “Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine Nitel Bir Araştırma: Alanya Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**153**

Zafer YILDIZ; Savaş YILDIZ; Ebubekir KARAÇAYIR (2017) : “Dünyada ve Türkiye’de Engelli Turizmi Pazarının Değerlendirilmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**154**

Aysu ALTAŞ (2017) : “Ülke Tanıtım Çalışmaları Kapsamında Kullanılan Gastronomik Ögeler: “Home of Turkey” Kampanyası Afişleri Üzerine Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**155**

Barış ERDEM; Suat AKYÜREK (2017) : “Yeni Bir Mutfak Akımı: Yaşayan Mutfaklar” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**156**

İlke BAŞARANGİL; Nevin İNAM (2017) : “Restoran Pazarlamasında 7 P: Etnik Bir Restoranda Örnek Olay İncelemesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**157**

Aylin AKOĞLU; Seval CANSIZOĞLU; Neslihan ORHAN; Zühal ÖZDEMİR (2017) : “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açılımları” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**158**

Ümit SORMAZ (2017) : “Yöresel Mutfak Tanıtımında Yerel Restoranların Etkisi : Konya Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**159**

Mehmet Alparslan KÜÇÜK (2017) : “Ahlâkî Motif Olarak “Turist Rehberi” ” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**160**

Serkan ACUNER; Elif ACUNER (2017) : “Turizmde Paylaşım Ekonomisi ve Vergilendirilmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**161**

Yusuf ACAR (2017) : “Ziyaretçilerin Çevresel Duyarlılık ve Küreselleşme Karşıtlığı Özelliklerinin Sakin Şehirleri Tercih Nedenleri İle İlişkisi: Türkiye'deki Sakin Şehirlerin Değerlendirilmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**162**

Alev SÖKMEN; Aybuke CEYHUN SEZGİN (2017) : “İş Tatmini ve İşten Ayrılma Niyetinin Değerlendirilmesi: Otel İşletmeleri Sınır Birim Çalışanları Üzerine Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 2

**163**

Murat DOĞDUBAY; Nur Neşe ŞAHİN; Serkan YİĞİT (2017) : “In the Fusion Cuisine Approach Availability of Quinoa” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**164**

Ömer Akgün TEKİN; Aynur İLYASOV (2017) : “The Food Waste in Five-Star Hotels: A Study on Turkish Guests' Attitudes” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**165**

Arif YILMAZ; Haluk TANRIVERDİ (2017) : “Aşçıların Örgütsel Destek Algısının İş Performansı Üzerine Etkisinde İş Ortamı Niteliğinin Aracılık Rolü” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**166**

Aslı ALBAYRAK (2017) : “Restoran İşletmelerinin Yenilik Uygulama Durumları: İstanbul'daki Birinci Sınıf Restoranlar Üzerine Bir Çalışma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**167**

Ayşe Nevin SERT; R. Pars ŞAHBAZ (2017) : “Turist Bakış Açısıyla Destinasyon Rekabet Gücünün Belirlenmesinde Sosyo-Demografik Özelliklerin Etkisine Yönelik Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**168**

Arzu KILIÇLAR; Ayşe ŞAHİN; Sultan SARIKAYA; İsmail BOZKURT (2017) : “Kişilik Tiplerinin Tat Tercihlerine Etkisi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**169**

Bilal DEVECİ; Bahar DEVECİ; Cevdet AVCIKURT (2017) : “Yeme Davranışı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**170**

Burhan BAŞARAN (2017) : “Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**171**

Cihan SEÇİLMİŞ; Betül KODAŞ; Davut KODAŞ (2017) : “Örgütsel Öğrenme Yeteneği ve Yaratıcılık Süreci İlişkisi: Eskişehir'deki Mutfak Çalışanları Üzerine Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**172**

Erkan SEZGİN; Pınar ŞENEL (2017) : “Stratejik Pazarlamada “Yerelleşme” Anlayışı: Torku İşletmesi Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**173**

İpek ÜNAL; Gül ERKOL BAYRAM (2017) : “Assessment of Sütçüler District of Isparta Province in Terms of Rural Tourism” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**174**

Günay EROL; Yasin BOYLU (2017) : “The Effect of Role Overload on Marital Quality of Hotel Employees” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**175**

Alper AKGÜN; Zeynep ASLAN (2017) : “Giresun İli'nin Turizm Potansiyelinin Belirlenmesi, Yerel Halk Ve Sektör Temsilcilerinin Algısı Üzerine Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**176**

Emrah KESKİN; Emrah ÖRGÜN; Burcu Ayşenur AKBULUT (2017) : “Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**177**

Murat KIZANLIKLI; Serdar ÇÖP (2017) : “Otel İşletmesi Çalışanlarında Pozitif Psikolojik Sermaye ile İş Performansı Algısı Arasındaki İlişki” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**178**

Nuran AKŞİT AŞIK (2017) : “Otel Çalışanlarının Sosyotropik ve Otonomik Kişilik Özelliklerinin Örgütsel Özdeşleşme Düzeylerine Etkisi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**179**

Onur ÇELEN; Cevdet AVCIKURT (2017) : “Döner ve Kebapçıların Yiyecek-İçecek Hijyenine Yönelik Bilgi Düzeyi: Ankara İlinde Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**180**

Ömer Akgün TEKİN; Gamze ÇİDEM (2017) : “The Relationship between Creativity Processes and Organizational Culture in Five- Star Hotel Cuisines” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**181**

Hüsne DEMİREL; Seren BAYDAN (2017) : “Bursa Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**182**

Vedat İYİTOĞLU; G. Nilüfer TETİK (2017) : “Menü Mühendisliğinde Zaman Etkenli Faaliyet Tabanlı Maliyetlemenin Kullanılması: Lüks Bir Restoranda Uygulama” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**183**

Setenay SİPAHİ; Sema EKİNCEK; Hakan YILMAZ (2017) : “Gastronominin Sanatsal Kimliğinin Estetik Üzerinden İncelenmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**184**

Menekşe CÖMER; Merve GÜDEK (2017) : “Beşinci Tat: Umami” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**185**

Şaban KARGİGLİOĞLU; Mehmet KABACIK (2017) : “Gastronomi Turizmi Kapsamında Urla Enginar Festivaline Gelen Turistlerin Festival Hakkındaki Görüşleri” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**186**

Muhabet ÇELİK; Mustafa AKSOY (2017) : “Gastronomi Turizmi Kapsamında Urla Enginar Festivaline Gelen Turistlerin Festival Hakkındaki Görüşleri” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 3

**187**

Hasibe YAZIT; Hasan CİNNİOĞLU; Derya DEMİRDELEN (2017) : “Restoran Müşterilerinin Helal Gıdaya Yönelik Algılarının Belirlenmesi: Tekirdağ Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**188**

Buğra ÖZDEMİR; Ebru ZENCİR (2017) : “Yiyecek İçecek İşletmelerine Yerel Ürün Önerisi: Çerez Tarhana” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**189**

Aydan BEKAR; Emine KOCATÜRK; Çağrı SÜRÜCÜ (2017) : “Gastronomi Festivallerinin Algılanan Destinasyon İmajına ve Tekrar Ziyaret Etme Niyetine Etkisi: Fethiye Yeşilüzümlü ve Yöresi Kuzugöbeği Mantar Festivali Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**190**

Özer ŞAHİN (2017) : “Muğla Karabaşının (Lavandula Stoechas L.) Yiyecek ve İçecek Olarak Değerlendirilmesine Yönelik Bir Öneri” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**191**

Önder MET; Cansu ARSLAN (2017) : “Otel İşletmelerinde Gastronomi Etkinlikleri: Bir Örnek Olay Analizi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**192**

Hümeyra TÖRE BAŞAT; Mustafa SANDIKÇI; Sabri ÇELİK (2017) : “Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**193**

Görkem TEYİN; Nalan ASLAN; Ümit SORMAZ; Yeliz PEKERŞEN; Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU (2017) : “Turizm Sektöründe Etnik Restoranlar: İstanbul Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**194**

Cem Oktay GÜZELLER; Nuri ÇELİKER (2017) : “Geçmişten Günümüze Gastronomi Bilimi: Bibliyometrik Bir Analiz” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**195**

Özge TOLGA; Özlem YATKIN (2017) : “Antik Dönemdeki Damak Tadının Günümüz Yansıması” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**196**

Dilek DÖNMEZ POLAT; Aslı GEZEN (2017) : “Gastronomide Sokak Yiyecekleri ve Satıcıları: Teorik Bir Çalışma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**197**

Murat AKSU; Aslı GEZEN; Sedef ÖZCAN (2017) : “Turistlerin Yöresel Mutfak Tercihleri İle İlgili Bir Araştırma: Bozcaada Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**198**

Reyhan ARSLAN AYAZLAR; Gamze GÜN (2017) : “Restorandaki Fiziksel Çevre Unsurlarının Algılanması” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**199**

Kaplan UĞURLU; Handan ÖZTÜRK (2017) : “Trakya Bölgesinin Ekolojik Tarım Turizmi Potansiyeli ve Pazarlanabilirliği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**200**

Serkan YİĞİT; Murat DOĞDUBAY (2017) : “Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerde Yiyecekte Yenilik Korkusu (Food Neophobia): Balıkesir Üniversitesi Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**201**

Selin İLSAY; Nur Neşe ŞAHİN; Murat DOĞDUBAY (2017) : “Turizm ve Yiyecek ve İçecek Endüstrisinde Sahnelenen Otantiklik (Eleştirel Bakış)” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**202**

Gülçin ALGAN ÖZKÖK (2017) : “Mutfak Şeflerinin Gastronomi ile İlgili Görüşleri: Nitel Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**203**

Ali ÇAKIR; Gülsel ÇİFTÇİ; Gülay ÇAKIR (2017) : “Trakya Turizm Rotası Projesi: Lezzet Rotası Üzerine Bir Değerlendirme” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**204**

Mehtap YÜCEL GÜNGÖR; Seden DOĞAN; Ozan GÜNGÖR (2017) : “Aşçılık Programı Öğrencilerinin Sosyal Medyaya Yönelik Bilişsel Yapılarının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla İncelenmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**205**

Göksel Kemal GİRGIN; Özkan DEMİR; Vahide ÇETİNKAYA (2017) : “Dünyanın En İyi Mutfakları ve Türk Mutfağı” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**206**

Gözde TÜRKÖZ BAKIRCI; Turgay BUCAK; K. Nazan TURHAN (2017) : “Bölge Gastronomi Turizmi Üzerine Yöresel Ürün Festivallerinin Etkisi: Urla Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**207**

Serdar SÜNNETÇİOĞLU; Şefik Okan MERCAN; Hacı Mehmet YILDIRIM; Serkan TÜRKMEN (2017) : “Veganların Restoranlarda Karşılaştıkları Sorunlar Üzerine Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**208**

Erdem TEMELOĞLU; Oğuz TAŞPINAR; Yasin SOYLU (2017) : “Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Atmosfer, Tüketim Duyguları, Müşteri Menüyeti ve Yeniden Satın Alma Davranışı Arasındaki İlişkinin İncelenmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**209**

Hakan YILMAZ; Gamze ERDEN (2017) : “Renklerin Çorbaların Tat Algısı Üzerindeki Etkilerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**210**

Çiğdem UYSAL PALA; Caner Nurettin EKŞİ; Egemen ÖZÇELİK; Belgizar AYANA ÇAM (2017) : “Geleneksel Meyan Kökü Şerbeti Hazırlama Sürecinde Farklı Sıcaklık Uygulamalarının Şerbetin Mikrobiyolojik Kalitesi ve Biyoaktif Bileşenleri Üzerine Etkisi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**211**

Hakan ASLAN; Cafer TOPALOĞLU; Burhan KILIÇ; Nisan YOZUKMAZ (2017) : “Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Duyusal Pazarlama Uygulamaları” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**212**

Gürkan AKDAĞ; Meral ÜZÜLMEZ (2017) : “Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Otantik Yiyeceklere Yönelik Bir İnceleme” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**213**

Seydi Ahmet ÇETİN; Bayram ŞAHİN (2017) : “Gıda Güvenliğinde Risk Faktörleri ve Hijyenin Önemi ” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2



**214**

Emrah YILDIZ; Burhan KILIÇ (2017) : “Yöneticilerin Perspektifinden Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gizli Müşteri Uygulamaları” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**215**

Oğuz DİKER; Nuray TÜRKER; Adnan ÇETİNKAYA; F. Behzat KAYA (2017) : “Geleneksel Türk Tatlısı Olarak Lokum ve Safranbolu Lokumu” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**216**

Ayşe SÜNNETÇİOĞLU; Pınar YALÇINKAYA; Merve OLCAY; Şefik Okan MERCAN (2017) : “Turizm Alanında Yazılmış Olan Gastronomiye İlişkin Tezlerin Bibliyometrik Profili” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: özel sayı 2

**217**

Rahman TEMİZKAN; Saadet Pınar TEMİZKAN; Yılmaz SEVER (2017) : “Development of Green Kitchen Quality (G-KITCHQUAL) Scale” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**218**

İrfan YAZICIOĞLU; Esra ÖZATA (2017) : “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Ders Programı Algılarının Akademik Başarıları Üzerine Etkisi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**219**

Faruk YÜKSEL; Aydan BEKAR (2017) : “Küçük ve Orta Ölçekli Yiyecek-İçecek İşletmesi Sahiplerinin Girişimci Kişilik Özellikleri ve Girişimcilik Motivasyonları” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**220**

Özgür YAYLA; Cemal Ersin SİLİK; Ayşe Selin DÜLGER (2017) : “Turizm Lisans ve Önlisans Eğitiminde 2017 Yılı Sayısal Değerlendirmeler” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**221**

Çağlar GÖKIRMAKLI; Fatih BALCI; Mustafa BAYRAM; Mesut KAPLAN; Özgür BAYRAM; Ahmet TİRYAKİOĞLU (2017) : “Gaziantep’in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**222**

Şükran HANÇER; Ali Rıza MANCI (2017) : “Yerel Halkın Turizme Bakış Açısının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma: Diyarbakır Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**223**

M. Fevzi ESEN; Bahar TÜRKAY (2017) : “Turizm Endüstrilerinde Büyük Veri Kullanımı” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**224**

Mikail KARA; Ali YAYLI (2017) : “Almanya’da Türkiye İmajına Yönelik Sivil Toplum Örgütlerinin Görüşleri” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**225**

Murat BAYRAM (2017) : “Tüketicilerin İstanbul Restoranlarına Yönelik Algıları: Memnuniyetlerini Etkileyen Unsurların Değerlendirilmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**226**

Murat TEKBALKAN (2017) : “Yöresel Yemeklerin Bölge Turizmine Katkısı: Samsun Kaz Tiridi Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**227**

Nisan YOZUKMAZ; Aydan BEKAR; Burhan KILIÇ (2017) : “A Conceptual Review of “Foodies” in Tourism” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**228**

Özer ŞAHİN; Ayşe AYDIN (2017) : “A Cultural, Gastronomic, and Touristic Asset: The Kuşadası Oleatrium Olive and Olive Oil History Museum Case” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**229**

Gülseren YURCU (2017) : “Turistlerin Kişilerarası İlişki Tarzları, Boş Zaman Motivasyonları ve Boş Zaman Tatminleri İlişkisi: Antalya\Kemer\Beldibi Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**230**

Özkan ERDEM; Özlem YAY (2017) : “Tripadvisor’daki Müşteri Şikâyetlerinin Değerlendirilmesi: Antalya Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**231**

Sait DOĞAN; Mehmet YEŞİLTAS (2017) : “Aşçının Kişisel Özellikleri ile Mesleki Yetkinliklerinin Tespitine Yönelik Bir Çalışma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**232**

Salim İBİŞ; Orhan BATMAN (2017) : “Otel İşletmelerinde Çalışanların Memnuniyetine Etki Eden Faktörler Üzerine Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**233**

Hüsne DEMİREL; Sibel AYYILDIZ (2017) : “Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**234**

Yakup GÜZEL; Cihat KARTAL (2017) : “Helal Gıda Sertifikası ve Tüketici” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**235**

Nuran AKŞİT AŞIK (2017) : “Değişen Kahve Tüketim Alışkanlıkları ve Türk Kahvesi Üzerine Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**236**

Duran CANKÜL; Saadet Pınar TEMİZKAN; Işıl CANKÜL (2017) : “Yiyecek İçecek İşletmelerinde İşte Varolamama (Presenteeism)” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**237**

Ömer ÇOBAN; Mustafa DOĞAN; Ozan KAYA (2017) : “Etkinliklerin Mevsimsellik Sorununun Çözümünde Araç Olarak Kullanılması: Bozcaada Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**238**

İrfan YAZICIOĞLU; Ali YAYLI; R. Pars ŞAHBAZ; Sedat YÜKSEL (2017) : “Cuisine in Destination Marketing: How Delicious is Your Destination?” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**239**

Selma KALYONCUOĞLU (2017) : “Markaya Duyulan Güven ile Marka Sadakati İlişkisinde Marka Aşkının Aracılık Rolü: Starbucks Markası Üzerine Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**240**

Aysu ALTAŞ (2017) : “Vegetarianism and Veganism: Current Situation in Turkey in the Light of Examples in the World” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**241**

Ebru ARSLANER; Günay EROL (2017) : “Alternatif Turizmin Bazı Türleri Üzerine Bir Değerlendirme” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**242**

Murat ÇUHADAR; Yusuf ÇUHADAR (2017) : “Konaklama İşletmelerinde Herşey Dahil Sisteminin Yiyecek İçecek Yönetimi Üzerine Etkileri: Bodrum Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**243**

Süleyman GÖNÜLGÜL; Fügen DURLU-ÖZKAYA (2017) : “Los Angeles ve Toronto Sokak Lezzetlerinin Menü İçeriği ve Üretim Bakımından İncelenmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**244**

Kurban ÜNLÜÖNEN; Yakup Kemal ÖZEKİCİ (2017) : “Yeni Gelişen Destinasyonlarda Turizm Algısı: Yozgat İli Üzerine Bir Alan Araştırması” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**245**

Merve GÜDEK; Yasin BOYLU (2017) : “Türkiye’de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**246**

Ayhan DAĞDEVİREN; Hüseyin ÖZDEMİR; Gönül GÖKER (2017) : “İlgaz İlçesinin Turizm Potansiyeli” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**247**

Nuran ERDEM; Nermin IŞIK; Süleyman GÖKMEN (2017) : “Aksaray İli Güzelyurt İlçesi'nin Geleneksel Bir Gıdası Gelveri Ekmeği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**248**

Mustafa AKSOY; Gülistan SEZGİ (2017) : “Moleküler Mutfak Tekniklerinin Duyusal Analiz Yöntemiyle Değerlendirilmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**249**

Ersan EROL; Hakan KOÇ (2017) : “Konaklama İşletmeleri Yöneticilerinin Liderlik Davranışlarının Belirlenmesine Yönelik Bir Uygulama” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**250**

Elif ÇOLAK; Ahmet TAYFUN (2017) : “Çamlıhemşin İlçe Merkezinde Yerli Halkın Turizme İlişkin Görüşleri” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**251**

İlkay KANIK (2017) : “Gastro-Endişe ve Yeni Toplumsal Hareketler” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**252**

Alper IŞIN; Yağmur KURT (2017) : “Moleküler Gastronominin Türk Mutfak Kültürü Üzerine Etkisi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**253**

Oktay EMİR; Cengiz GAZELOĞLU; Yalçın ARSLANTÜRK (2017) : “Do the Positive Aspects of Tourism Affect Hotel Staff’s Perceptions of Tourists? A Study in Antalya and Eskisehir” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 4

**254**

İlke BAŞARANGİL, Cemre TOKATLI (2018) : “Yavaş Yemek: Şile Yeryüzü Pazarı Ziyaretçilerinin Memnuniyet Düzeylerinin Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**255**

Şafak ÜNÜVAR, Ceyhun KILINÇ, Hatice SARI GÖK, Simge ŞALVARCI (2018) : “Turizm Öğrencilerinin Yeşil Ürün Tercihinin Satın Alma Niyeti Üzerine Etkisi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**256**

Başak SUNGUR (2018) : “Ekmek Yapımında Hidrokolloidlerin Kullanılması” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**257**

Bekir EŞİTTİ (2018) : “Bir Netnografya Bakışı ile Helal Turizm Deneyimi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**258**

Seda ŞAHİN, Göksel Kemal GİRGİN, İbrahim Halil KAZOĞLU, Gözde Nur COŞKUN (2018) : “Gastronomi Turistlerinin E-Şikâyet Davranışları Üzerine Bir Araştırma: Alaçatı Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**259**

Gülizar AKKUŞ, Çetin AKKUŞ (2018) : “Tarihi Turistik Alanlarda Kullanılan Mobil Artırılmış Gerçeklik Uygulamalarının Değerlendirilmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**260**

Vedat KAYIŞ, Hülya YAMAN (2018) : “Turizm Sektöründe Yabancı Menşeli Peynirlere Alternatif Olarak Geleneksel Türk Peynirlerinin Yer Almasına İlişkin Sektör Temsilcilerinin Görüşlerinin İncelenmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**261**

Mustafa AKSOY, Kadir ÇETİN (2018) : “Çatalhöyük Mutfak Yapıları ve Araç-Gereçlerinin 21. Yüzyıl Mutfak Kültürüne Yansımaları” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**262**

Melike GÜL, Kudret GÜL (2018) : “Otel İşletmelerinde Müşterilerin Dönüşümlü Bez Ürünü Kullanımına Yönelik Sağlık Riski Algısı: İki Destinasyona Yönelik Kıyaslama” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**263**

Nurettin AYZAZ, Kübra SÜNBÜL (2018) : “Restoran Müşterilerinin Beklentileri ve Gıda Güvenliğine Yönelik Tepkileri Üzerine Bir Nitel Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**264**

Kürşad ZORLU (2018) : “Türk Dünyasında Turizm İşbirliğinin Geliştirilmesine Yönelik Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**265**

Mustafa AKSOY, Alev SÖKMEN (2018) : “Algılanan Örgütsel Desteğin Örgütsel Çıktılar Üzerine Etkileri: Otel İşletmelerinde Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**266**

Özge KOCABULUT, Doğuş KILIÇARSLAN (2018) : “Turistlerin Yerel Yiyecek Tüketme ve Satın Alma Davranışları Üzerine Kavramsal Bir Çalışma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**267**

Özkan ERDEM, Metin MIZRAK, Celal ARATOĞLU (2018) : “Festivallerin Bölge Turizmine Katkıları ve Sürdürülebilirliği: Uluslararası Mengen Aşçılık ve Turizm Festivali Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**268**

Zeynep KARSAVURAN (2018) : “Sokak Yemekleri: Farklı Disiplinlerin Yaklaşımı ve Gastronomi Turizmi Alanında Sokak Yemeklerinin Değerlendirilmesi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**269**

Çağdaş ERTAŞ (2018) : “Yiyecek-İçecek İşletmeleri Çalışanlarının Kültürel Değerleri: Şırnak'ta Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**270**

Gözde ÖZDEMİR, Evren GÜÇER (2018) : “Food Waste Management within Sustainability Perspective: A Study on Five Star Chain Hotels” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**271**

Melahat YILDIRIM SAÇILIK, Samet ÇEVİK, Aytaç TOPTAŞ (2018) : “Geçmişin Mutfağından Gelecekteki Sofralara: Bandırma-Erdek Yöresinin Gastronomik Mirası” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**272**

Serkan ŞENGÜL, Osman ÇAVUŞ, Erol TAŞKIN (2018) : “Analysis of E-Complaints for Restaurant Enterprises in the World's 50 Best Restaurant List” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**273**

Çiğdem ÖZKAN, Şule AYDIN (2018) : “Yerel Yiyecekler Aracılığı İle Sürdürülebilir Destinasyonlar: Ayvacık Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**274**

Mariana de Oliveira Aleixo, Edmilson Rodrigues, Roberto Bartholo (2018) : “Cultural Gastronomic Traditions from the city of Rio de Janeiro - Brazil” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**275**

Ümmühan BAYRAM (2018) : “Gastronomik Kültürel Miras Olarak Buldan Günbalı” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**276**

Duran CANKÜL, İlker KILIÇ, Ali DOĞANTEKİN (2018) : “Restoran Çalışanlarının Algılamış Oldukları Örgütsel Güven Düzeylerinin Örgütsel Vatandaşlık ve İş Performansına Etkisi: Eskişehir Örneği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**277**

Veysel ÇAKMAK, Aysu ALTAŞ (2018) : “Sosyal Medya Etkileşiminde Tren Yolculukları: DOĞU EKSPRESİ İle İlgili Youtube Paylaşım Videolarının Analizi” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**278**

Sibel OĞUZ, Kamil UNUR (2018) : “Gastronomi Turizminde Gelişmişlik Göstergeleri Ölçeği: Geliştirilmesi, Geçerliliği ve Güvenilirliği” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**279**

Aylin AKOĞLU, Emre ÖZTÜRK (2018) : “Türkiye’de Fine Dining Restoranlara Bakış: Mutfak Yöneticileri Üzerine Bir Araştırma” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**280**

Mehmet TUNCER (2018) : “A Theoretical Research on Sustainable Tourism in Aksaray” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

**281**

H. Dilek SEVİN (2018) : “Hotel Services In Hospitals” Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, sayı: 1

## ÖZGEÇMİŞ

Cevdet SÖKMEN 1988 yılında Adana’da doğdu. Akdeniz Üniversitesi Alanya İşletme Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü’nden 2012 yılında mezun oldu. Lisans eğitimi sürecinde beş yıldızlı otellerin mutfaklarında çalışma imkânı buldu. Acıbadem Üniversitesi’nde Öğretim Görevlisi olarak çalıştı, Aşçılık Programı’nın kurulmasında görev aldı. Başkent Üniversitesi’nde Aşçılık Program Başkanı olarak çalıştı ve halen Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Öğretim Görevlisi olarak çalışmaktadır.

## VITAE

Cevdet SÖKMEN was born in 1988 in Adana. He graduated in 2012 from the Department of Tourism Management at Akdeniz University Alanya School of Management. During his undergraduate studies, he had the opportunity to work in the kitchens of five-star hotels. He worked as a lecturer at Acıbadem University and took part in the establishment of the Cooking Program. He worked as the Cooking Program Manager at Başkent University and is still working as an Instructor in the Department of Gastronomy and Culinary Arts at Başkent University.