



JOURNAL of SOCIAL and HUMANITIES SCIENCES RESEARCH (JSHSR)

Uluslararası Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Dergisi

Received/Makale Gelis 30.10.2022
Published /Yayınlanma 30.11.2022
Article Type/Makale Türü Research Article

Citation/Alıntı: Akyurt, H. & Yolasiğmazoğlu, N. (2022). Gıda mühendisliği ile turizm ilişkili lisansüstü tezlerinin bibliyometrik analizi. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 9(89), 2149-2158.
<http://dx.doi.org/10.26450/jshsr.3341>



Doç. Dr. Hakan AKYURT

<https://orcid.org/0000-0002-6522-684X>

Giresun Üniversitesi, Bulancak UYBYO, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Giresun / TÜRKİYE



Öğr. Gör. Neslihan YOLASIĞMAZOĞLU

<https://orcid.org/0000-0002-3827-6892>

Giresun Üniversitesi, Espiye Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Giresun / TÜRKİYE

GIDA MÜHENDİSLİĞİ İLE TURİZM İLİŞKİLİ LİSANSÜSTÜ TEZLERİNİN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ

BIBLIOMETRIC ANALYSIS OF GRADUATE THESIS RELATED TO FOOD ENGINEERING AND TOURISM

Issue/Sayı: 89

Volume/Cilt: 9

jshsr.org

ISSN: 2459-1149

ÖZET

Gıda mühendisliği bilim alanı özellikle son yıllarla birlikte turizm alanında kendine yer bulmuş durumdadır. İletişim imkanlarının gelişmesi, teknolojinin ilerlemesi ve dolayısıyla turizmde gıdanın önemli bir yer edinmesi ile gıda mühendisliği ve turizm bilimlerinin bir arada çalışması gerekmiştir. Çalışmanın temel amacı, gıda mühendisliği bilim alanında lisansüstü çalışma yapan araştırmacıların hangi turizm konularında çalışma yaptığının bibliyometrik analizlerinin ortaya konmasıdır. Elde edilecek olan verilerin gelecekte gıda mühendisliği ve turizm ilişkili çalışma yapacak araştırmacılara yol göstermesi hedeflenmektedir. Çalışma sonucunda Yüksek Öğretim Kurumu lisansüstü tezlerinde gıda mühendisliği ve turizm ilişkili 41 yüksek lisans tezi, 3 adet doktora tezinin yapıldığı belirlenmiştir. Bu tezlerin %75 oranında 33 adet lisansüstü çalışma ile 2016 ve sonrası yıllarda yapıldığı tespit edilmiştir. Bununla birlikte, tezlerin sayfa sayısı aralığı 100-149 arası %28 oranında en yoğun olarak yazıldığı belirlenmiştir. Analizler sonucunda gıda mühendisliği bilimi ile turizm ilişkili tezlerin konuları gıda güvenliği, restoranlar ile gıda atıkları, gıda ürünlerinin kullanımı, gıda hijyeni ve gastronomi ile ilgili olduğu görülmektedir. Çalışmaların %79'nun nitel ve nicel yöntemler kullanılarak yapıldığı tespit edilmiştir. Çalışma sonuçları, gıda mühendisliği ile turizm bilimlerinin ortak çalışmaların önemli bir oranda arttığını ve gelecekte de çalışılmaya devam edileceğini göstermektedir.

Anahtar Kelimeler: Gıda mühendisliği, Turizm, Gastronomi, Bibliyometrik analiz, Lisansüstü tezler.

ABSTRACT

The field of food engineering science has found a place for itself in the field of tourism, especially in recent years. Food engineering and tourism sciences had to work together with the development of communication opportunities, the advancement of technology, and therefore the fact that food has an important place in tourism. The main purpose of the study is to reveal the bibliometric analyzes of the tourism topics of the researchers doing postgraduate studies in the field of food engineering science. It is aimed that the data to be obtained will guide the researchers who will work on food engineering and tourism in the future. As a result of the study, it was determined that 41 master's theses and 3 doctoral theses related to food engineering and tourism were made in the postgraduate theses of the Higher Education Institution. It has been determined that 75% of these theses were made in 2016 and later years with 33 postgraduate studies. On the other hand, it was determined that the theses were written most intensively at the rate of 28% between the page number range of 100-149. As a result of the analyzes, it is seen that the topics of the theses related to food engineering science and tourism are related to food safety, restaurants and food waste, the use of food products, food hygiene and gastronomy. It was determined that 79% of the studies were carried out using qualitative and quantitative methods. The results of the study show that the joint studies of food engineering and tourism sciences have increased significantly and will continue to be studied in the future.

Keywords: Food engineering, Tourism, Gastronomy, Bibliometric analysis, Graduate theses.

1. GİRİŞ

Turizm bilimi ile gıda mühendisliği bilimlerinin özellikle son on yıl içerisinde sıkça bir arada çalışma alanlarına sahip olduğu görülmektedir. İnsanların gastronomi amaçlı seyahatlerinin artması, gastronomiden elde edilen gelirlerin artması, gıda mühendisliğinin turizm sektörü içinde önemli bir yer edinmesine yol açmıştır. Gıda mühendislerinin restoran ve turizm işletmelerinde görev alması zorunlu hale gelen yasal mevzuatların da ortaya çıkması ile özellikle gastronomi ile gıda mühendisliği birlikte ele alınmaya başlanmıştır. Turizm sektörünün gıda sunumu ile ilgili kuvvetli bağlantısı ve turizmin bir alt dalı olarak gastronominin önemli bir yer edinmesi nedeniyle, gıda mühendisliği bilimi ile birlikte çalışma zorunluluğu doğmaktadır. Bu nedenle, gıda mühendisliği ve turizm bağlantılı bilimsel çalışmaların sayısı artmış, lisansüstü çalışmalarda daha fazla incelenmeye başlanmıştır.

Gıda mühendisliğinde kullanılan yöntemler, pişirme teknikleri ve gıda güvenliği gibi unsurlar turizm sektörü için önemli konuların başında gelmektedir. Gastronominin önemli bir turizm çeşidi olması nedeni ile hijyen, pişirme teknikleri, gıda güvenliği, gıda ürünlerinin kullanım çeşitleri ve yasal mevzuatlar gibi konular önemli hale gelmiştir. Turizm ve gıda mühendisliğinin birlikte hareket etmesinin gerekliliği sonucunda, araştırmacılar tarafından çalışma konusu olmuştur. Özellikle lisansüstü çalışmalarda gastronomi, turizm işletmeleri ve gıda mühendisliği bilim alanı odaklı çalışmaların sayısında artış görülmektedir. Turizmden elde edilen gelirlerin tüm ülke ekonomilerine olan katkısının artması neticesinde, gıda mühendisliği çalışma alanları ile turizm bilimi ile ilgili çalışma alanlarının ortak olarak kullanılması turistik talebi olumlu olarak etkilemektedir. Bu nedenle, lisansüstü çalışmaların gıda mühendisliği ile turizm ilişkili olarak ortaya konması turizmden elde edilen gelirlerin artmasına yardımcı olacaktır.

Çalışmanın turizm ve gıda mühendisliği bilimlerinin ortak olarak kullanıldığı lisansüstü tezlerin ortaya konması bakımından önemli bir bilgi kaynağı olması hedeflenmektedir. Gıda mühendisliğinde turizm ile ilgili konularda yapılan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizleri, gelecekte akademik çalışma yapacak olan araştırmacılara da yol gösterecektir. Çalışmanın turizm sektöründe gıda ile ilgili olarak departmanları bulunan özel sektör temsilcilerine de bilgi kaynağı görevini üstlenmesi beklenmektedir. Gıda mühendisliği ve turizm bilim alanları bundan sonraki süreçlerde de birçok ortak çalışmada birlikte yer alacağı kuşkusuzdur.

2. LİTERATÜR TARAMASI

2.1. Gıda Mühendisliği ve Turizm

Turizm sektörü özellikle son yirmi yıl içerisinde ülke ekonomisine getirdiği katkılarının öneminin daha iyi anlaşılması neticesinde önemli bir bilim haline gelmiştir. Turizmin bilim dalı olarak yükseköğretimde değerinin arttığı, önlisans, lisans, yüksek lisans ve doktora seviyelerinde eğitimlerin verildiği görülmektedir. Turizmden elde edilen gelirlerin artması, istihdama olan katkısı ve diğer sektörlerle sağladığı faydaların iyice anlaşılması ile birlikte, turizmin çeşitlendirilmesi ve rakip ülkelere göre farklılaştırılması yoluna gidilmiştir. Günümüzde her ülke yönetimi turizm kaynaklarını çok daha iyi pazarlamak amacı ile çeşitli yöntemler denemektedir. Bu kapsamda, turizmin gıda ürünleri ile ilgili birçok işletmesi ve uygulaması bulunduğundan, son yıllarda özellikle gıda mühendisliği alanı ile ortak çalışması zorunlu hale gelmiştir. Gıda mühendisliği biliminde kullanılan yöntemler, teknikler ve uygulamaların turizm sektörü ve de turizm eğitimi içerisinde yer alması gerekliliği ortaya çıkmıştır. Gastronomi ve mutfak sanatları gibi turizm biliminin alt dallarının önemli bir turistik talep faktörü olması nedeni ile gıda mühendisliği ile turizm bilimleri birlikte hareket etmektedir.

Gıda mühendisliği 1950'lerde mühendislik ilkelerinin gıda endüstrisindeki üretim ve operasyonlara uygulanması olarak ortaya çıkmıştır (Heldman ve Lund, 2011). Gıda mühendisliği başlangıcından sonraki ilk birkaç on yıl içerisinde genişleyen bir endüstrinin kapsamında yüksek hacimli üretim ve maliyetleri düşürme amaçlı olarak gelişmiştir. 1980'li yıllar ile birlikte, tüketicinin gıda konusundaki bilincinin artması ile birlikte, odak noktası verimli süreçlerden zevk, sağlık ve rahatlık sağlayan güvenli ürünlere yönelik olarak dönüşmüştür (Bruin ve Jongen, 2003). Gıda mühendisliği, gıda ile ilgili üretim yapılan ve sunulan tüm sektörlerde önemli işlevler gerçekleştirdiği, turizm gibi insanlara doğrudan gıda ürünleri sunulan sektörlerde daha da faydalı ve de etkin görevler üstlendiği görülmektedir.

Günümüzde tüketiciler gerek seyahatler ve turizm gerekse de çalışma yaşamı nedeni ile giderek evlerinden farklı yerlerde yemek ihtiyaçlarını karşılamaktadır. Bu durum, gıda kalitesi, tadı ve sağlık yönleri gibi konuların önemli hale gelmesine yol açmıştır. Gıda mühendisliği, geleneksel olarak

gıdaların endüstriyel olarak işlenmesi ile ilişkilendirilmiş, temel olarak ise yemek hazırlama sırasında mutfaktaki tüm işlemler ile ilgilenmektedir. Gıda malzemeleri bilimi ve dolayısıyla gıda mühendisliği, gastronomik durumları ve pişirme tekniklerine ışık tutabileceği örnekler sunulmaktadır. Gıda işleminin modellenmesine yapılan katkıların gözden geçirilmesi, bunların tencere ve fırınlarda meydana gelen olaylara da uyarlanabileceğini ve sonuçların aşçılara basit terimlerle sunulabileceğini ortaya koymaktadır. Geleneksel ve gelişmekte olan endüstriyel teknolojiler, mutfak dönüşümlerinin koleksiyonunu genişletmek için uyarlanabilirken, yeni ekipman, dijital teknolojiler ve laboratuvar araçları mutfaklarda daha fazla kullanılmaya başlanmıştır. Gıda mühendisliği özellikle gastronomi içerisinde sadece gıdaların pişirilme teknikleri ile değil, gıda güvenliği, sürdürülebilir gıda üretimi, beslenme ve daha iyi gıda kullanımı ile ilgili konularda turizmde yer almaktadır (Aguilera, 2018, 1022).

Turizm ile gıda mühendisliğinin ilişkisi son yirmi yıl içerisinde giderek artan önem ile kendini göstermektedir. Gıda mühendisliğinde kullanılan yöntem ve bilimsel uygulamaların turizm sektöründe gıda üretimi sunan işletmeler açısından faydaları artmaktadır. Bu konuların en başında da gıda güvenliği gelmektedir. İnsanların özellikle farklı gastronomik ürünleri tatmak için seyahatleri, yeni yiyecek ile içecekleri tatma arzusu, gelişen teknoloji ve ulaşım imkanları sayesinde daha kolay hale gelmiştir. Bu kapsamda, tüketilen gıdaların insan sağlığı için durumu, hijyen ve sanitasyon ile ürünlerin içerikleri gibi konular turizm sektörü için önemli hale gelmiştir. Gıda mühendisliğinin etkileri ve bilimsel yardımları ile turistleri tüketilen ürünler ile ilgili olarak ikna etmek, turistik destinasyonlara çekmek ve de turistik talep yaratmak çok daha uygun bir yöntem olarak görülmektedir. İnsanların tükettikleri gıdalar ile ilgili bilimsel gerçekleri bilmeleri, sağlıkları açısından faydalarının bilimsel olarak ortaya konması, daha fazla turist çeken etmenler arasına girmiştir. Bu nedenle, turizmde kullanılan ve sunulan tüm gıda ürünlerinin bilimsel gerçeklerle gıda mühendisleri tarafından onaylanması, kontrol edilmesi ve turistlerin bilgilendirilmesi, günümüz turizm sektöründe beklenen bir durum haline gelmiştir.

Gıda tüketen olan turistlerinin temel motivasyonları arasında, geleneksel gıdalar ve bir gıda destinasyonunun diğer yiyecek ile içeceklerini öne çıkaran kültürel etkinlikleri kapsayan bir ürün paketi gelmektedir. Yerel destinasyon çekiciliği, çeşitli kültürel faaliyetlere katılma fırsatlarıyla ilgilidir. Destinasyon yönetim kuruluşları ayrıca, destinasyonlarında sunulan yemeklerle ilgili sosyal iletişim unsurlarını geliştirmeye odaklanmaktadır. Her destinasyon, konuklarla paylaşılacak yakın kültür, bireyler ve beslenme gelenekleriyle ilgili özel bir hikayeleri turistlere iletmeyi gerçekleştirmek zorundadır. Bu yemek hikayeleri, hedef pazarlamacıların kusursuz seyahat karşılaşmaları geliştirmeleri ve ilginç bir hedef marka yaratmaları için önemli bir araçtır. Gastronomik ürünlerin niteliği, içeriği ve hangi özelliklere sahip olduğunun turistlere anlatılması önem arz etmektedir. Bununla birlikte, sağlık açısından sorun yaşanmaması ve şikayetlerin olmaması için gıda mühendislerinden destek alınması günümüz gerçeklerinin başında gelmektedir (Roos ve Saguy, 2020, 34).

Son yıllarla birlikte, gıda mühendisliğinin turizm sektörü ile ilişkisi daha da artmış, gıda mühendisliği otel, restoran ve diğer gıda ürünü sunan turizm işletmeleri ile çalışmaya başlamıştır. Bazı gıda mühendisliği akademisyenlere göre gıda güvenliğinin vizyonu yeniden değerlendirmesi ve kapsamının sağlık, zindelik, yemek gibi toplumsal etkenler, gıda güvenliği, nüfus artışı ve yaşlanma, su ve toprak kıtlığı ile çevresel endişeler gözeterek turizm işletmelerinde uygulanması gerektiği savunulmaktadır (McGowan vd., 2017, 2413). Gıda üretim endüstrisi dışındaki paydaşlar yemek servisi endüstrisi, yenilikçi küçük ve orta işletmeler (KOBİ'ler) ile gastronomi dünyası, gıda mühendisliğinin turizm sektörü ile entegre olması gerektiğini ifade etmektedir. Gıda mühendisliği bilim konularının turizm içerisinde talepleri daha iyi karşılayacak şekilde daha geniş ve daha uygulamalı bir eğitim fırsatı sunması gerektiği savunulmaktadır. Isı, kütle ve gıda işleme tekniklerinin sadece büyük ölçekli gıda işletmelerindeki operasyonlarda değil, aynı zamanda mutfakta yemek pişirirken ve hatta içeride gıdaların sindirim açısından değerlerine göre turizm işletmelerinde uygulanması gerektiği belirtilmektedir. Basit gıdalarla yapılan deneyler fiziğin temel kavramları, biyofizik, fiziksel kimya, termodinamik ve malzeme bilimi ile turizmde gıda üretimi ve sunumuna yönelik olarak işlemlerin yaygınlaştırılması önemli bir husus olarak belirtilmektedir (Aguilera ve Moreno, 2021, 918).

Gelecek yıllar içerisinde beslenme konusu, insanlar açısından daha da önemli hale gelecektir. Bu durumun temel sebebi iletişim unsurlarının gelişmesi ile insanların beslenme konusunda çok daha fazla bilgi sahibi olması nedeni ile olacaktır. Teknolojik, sosyokültürel ve çevresel konular insanların neler yediğinin çok daha fazla araştırılmasını ve incelenmesini gerektirmektedir. Gelir seviyesi normal

ve yüksek olan kesimlerin her türlü beslenme alışkanlıkları ve bu durumu hayatlarına adapte etmesi neticesinde, gıdaların güvenliği, besin değerleri, kontrolü ve içeriği insanlar açısından önem arz etmektedir. Bu değişimler gıda mühendisliğinin gıda ile ilgili tüm alanlarda etkin rol almasını gerektirmektedir. Bu alanlar, üretilen ürünlerin ilk aşamadan itibaren gıda mühendisliği bilim alanının dahil olması ve kontrolü ile olmak zorundadır. Küresel açıdan incelendiğinde, insanların gıdalar ile endişelerinin artması ve sağlık ile ilgili sorunlar, gıda mühendisliğinin kullanımının genişletilmesi gerektiği sonucunu ortaya çıkarmaktadır. Atık sular, sera gazları ve plastik kullanımı gibi birçok farklı konu da gıda mühendisliği bilimi kapsamında değerlendirilmesi gereken konular olarak gösterilmektedir (Riggio, Wang, Kniel ve Gibson, 2019, 77).

2.2. Lisansüstü Gıda Mühendisliği ve Turizm Eğitimi

Eğitim konusu incelendiğinde, insanlığın başlangıcından günümüze kadar gelen bir süreç olduğu görülmektedir. Eğitim, sürekli olarak gelişen ve farklı yöntemler denenilen bir konu olarak insanlık tarihinin önemli bir konusu olmuştur. Bu kapsamda, farklı bilim alanlarının iç içe olduğu eğitimlerin varlığı da doğal olarak söz konusu olmaktadır. Çalışma konusu olan gıda mühendisliği ile turizm bilim alanlarının ortaklaşa olarak lisans ve lisansüstü eğitimlerde verildiği, her iki bilim alanının turizm sektörüne yansıtılacak şekilde farklı uygulamalar ile dünya genelinde yapıldığı görülmektedir. Gıda mühendisliğinin lisansüstü çalışmalarındaki varlığı, turizm sektöründeki işletmelerin kendilerini geliştirmesi, farklı ve sağlıklı ürün sunması ve turistik talep yaratması açısından önemli hale gelmiştir. Bu nedenlerden dolayı turizm sektörü ve akademisi içerisinde gıda mühendisliği bilimi giderek artan önemde rol oynamaktadır.

Turizm açısından lisans ve lisansüstü eğitim kavramı incelendiğinde, gıda mühendisliği ile ilgili derslerin lisans düzeyinde temel dersler içerisinde özellikle gastronomi ve mutfak sanatları alanlarında verildiği görülmektedir. Bununla birlikte gastronomi mühendisliği adı altında dünyada farklı uygulamaların yapıldığı da bilinmektedir. Turizm sektörü açısından gıdaların sunulması, uygunluğu, sağlık açısından faydaları ve güvenliği gibi birçok konu turistik talep açısından değerli unsurlardır. Bu unsurların yönetilmesi ve sürdürülebilir bir yapıya kavuşması ancak gıda mühendisliği bilim insanlarının turizmde istihdam edilmesi ile mümkün olmaktadır. Ayrıca, turizm eğitimi alan öğrencilerin gıda mühendisliği ile ilgili dersler alması, sektörde çalışmaya başladıkları zaman önemli bir bilgi kaynağı niteliği taşımaktadır. Turizm eğitimi alan öğrencilerin gıdalar ile ilgili bilimsel olarak hazırlanması tek başına sektör için yeterli olmamakta, gıda mühendisi iştihamı da gerekmektedir. Bu nedenle, turizm eğitimleri içerisinde gıda mühendisliğine konu olan derslerin artırılması, gastronomi dışındaki diğer turizm alt bilim alanlarında da öğrencilerine verilmesi uygun olacaktır.

Turizm eğitiminin en kısa tanım ile “turizm sektörünün beklentilerini ve isteklerini karşılayacak derslerin sunulduğu, eğitimlerin uygulamalı olarak turizm tesislerinde ya da uygulamalı eğitim işletmelerinde öğretilmesi gereken konulardan oluşan bir sistem” olarak ifade edilmektedir (Mısırlı, 2002, 41). Ülke coğrafik ve kültürel yapılarının farklılığı nedeni ile turizm eğitimlerinin farklılığı da söz konusu olmaktadır. Turizmin farklılıkları ve turist profillerindeki değişimler nedeni ile turizm eğitimlerinin lisans ve lisansüstü eğitimlerde de destinasyonların özelliklerine ve de turist profillerine göre verilmesi gerekmektedir. Bir ülke içerisinde destinasyon gözetmeksizin verilecek olan turizm eğitimleri, turizm sektörünün aradığı nitelikli personel ihtiyacını tam anlamı ile karşılamakta zorlanacaktır. Bu nedenle, turizm eğitimlerinin lise düzeyinden üniversite düzeyine kadar sistematik ve planlı şekilde tasarlanması gerekmektedir (Dias Daniel, Costa, Pita ve Costa, 2017, 67). Örneğin, Türkiye açısından turist profili düşünüldüğünde, Uzungöl bölgesinde Arap ülkelerinden gelen turistlerin yoğun olması nedeni ile turizm eğitimlerinde yabancı dil olarak Arapça tercih edilmeliyken, Antalya’da Alman turistlerin çok olması nedeni ile Almanca eğitimlerinin verilmesi turizm sektörü açısından daha değerli bir eğitim modeli olacaktır (Akyurt ve Ültay, 2022, 43).

Turizm eğitimleri genel olarak aşağıdaki amaçlar ve hedefler doğrultusunda verilmektedir (Hacıoğlu, Kaşlı, Şahin ve Tetik, 2008):

- Turizm sektörünün arzuladığı özgüvene sahip niteliklere yönelik turizm eğitimlerinin verilmesi beklenmektedir,
- Turistlerle ve çalışma arkadaşları ile iletişime açık, sosyal yönü kuvvetli, mesleki yasalar hakkında bilgili olacak şekilde öğrencilerin yetiştirilmesi gerekmektedir,
- Turizm sektörünün genel özelliklerini ve çalışma koşullarını öğrenmiş, uygulamalı eğitimler almış bireyler haline dönüştürülmeleri istenmektedir,

- Sürekli olarak farklılaşan turist istek ve beklentilerine cevap verebilecek niteliklere sahip personel yetiştirilmesine yönelik derslerin verilmesi beklenmektedir,
- Yerel halkın beklentilerine yönelik tutum ve davranışa sahip bireyler olması için çok yönlü eğitimler verilmesi arzu edilmektedir,
- Yabancı dil bilgisinin iyi seviyede olduğu nitelikli personel yetiştirilmesi hedeflenmelidir,
- Turizm sektörünü temsil edecek bilgi ve donanıma sahip öğrenciler olması istenmektedir,
- Bir personelin bir otelin, bölgenin ve ülkenin imajını etkileyebileceği bilincine sahip, nitelikli personel olması ve eğitimlerin bu yönü ile değerlendirilmesi beklenmektedir.

Üniversitelerde turizm eğitimleri günümüzde birçok alt dalları ile önlisans, lisans, yüksek lisans ve doktora seviyesinde sunulmaktadır. Turizm eğitimlerinin lisansüstü olarak özellikle son on yıl içerisinde Türkiye’de akademik personel sayısının arttığı ve dolayısıyla farklı lisansüstü turizm programlarının açıldığı bilinmektedir. Bununla birlikte, turizm biliminin ve sektörünün çok yönlü yapısı nedeni ile diğer bilim dallarında yapılan tezlerin konu içeriklerinde turizm sektörü ile ilişkili çok sayıda çalışmaya rastlamak mümkündür. Bu alanların balında da gıda mühendisliği bilim alanı gelmektedir. Turizm sektöründeki işletmelerin hemen hemen hepsinin gıda ile ilişkili olduğu düşünüldüğünde, turizm ile ilişkili gıda konularının gıda mühendisliği içerisinde çalışılması normal bir durumdur.

Turizm eğitimlerinde geçmişte yukarıda belirtilen eğitim-istihdam ilişkisi çok farklı bir şekilde işlerken, günümüzde personelin eğitimi ve diploma derecesi önem kazanmıştır. Geçmişte tecrübesi olan, sosyal ve girişken bir insanın eğitimi olmasa da turizm sektöründe tepe noktalarına gelmesi mümkünken, günümüzde tüm üst makamlardaki yöneticilerden turizm veya ilişkili alanlarda diploma beklentisi içine girilmiştir. Bu durum, turizm ile ilgili geçmişte eğitimlerin yaygın olmaması ile de ilişkili bir durumdur. Günümüzde üniversite düzeyinde hemen hemen her ilde bir turizm eğitimi birimi bulunmaktadır. Turizm eğitimi kurumlarının sayısının da fazla olması, öğrenci talebinde sorunlar oluşmasına neden olmaktadır.

Üniversitelerdeki turizm alanındaki yüksek lisans ve doktora programları son yıllarda giderek artmıştır. Turizm işletmeciliği ve öğretmenliği ile başlayan lisansüstü eğitimleri, son on yıl içerisinde gastronomi, turizm rehberliği, sağlık turizmi yöneticiliği, sağlık turizmi işletmeciliği, seyahat hizmetleri, inanç turizmi, gastronomi, ekoturizm ve ekoturizm rehberliği alanlarında da açılmıştır. Doktora ve yüksek lisans düzeyinde her geçen gün farklı turizm alt disiplinlerinde eğitimler verildiği, bu eğitimlerden önem kazananları ile ilişkili yükseköğrenim programları açıldığı görülmektedir. Henüz turizm alt bilim alanlarında yeterli düzeyde uzmanlaşma olmasa da, gelecekte verilecek bu eğitimler ile uzman sayısının artacağı beklenmektedir.

Türkiye’de verilen lisansüstü turizm eğitimleri incelendiğinde, gastronomi ile ilişkili alanlarda gıda mühendisliğine ilişkin derslerin olduğu görülmektedir. Bu dersler genel olarak, gıda güvenliği, sanitasyon, hijyen, gıda ilkeleri, gıda mevzuatı, beslenme ilkeleri ve uygulamalı gıda pişirme teknikleri gibi dersler olduğu belirlenmiştir. Gastronomi alanında gıda mühendisliğine ilişkin derslerin yeterli olmadığı ve gastronomi dışında diğer turizm lisansüstü alanlarda da gıda mühendisliğine ilişkin derslerin olması gerektiği düşünülmektedir. Nitelikli personel yetiştirilmesi ve sektörün beklentisine karşılık verecek bilgi donanımına sahip öğrencilerin, ancak gıda mühendisliği ile turizm ilişkili derslerle tamamlanacağı kuşkusuzdur.

Üniversitelerde gastronomi ile ilişkili lisans düzeyindeki eğitimlerde de gıda mühendisliği kapsamında lisansüstü eğitimlerle benzer nitelikte derslerin olduğu görülmektedir. Lisans alanı olarak gastronomi dışındaki turizm alanından mezun öğrencilerinde daha sonra gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili lisansüstü çalışmalarda bulunduğu, bununla birlikte gıda mühendisliği alanında yüksek lisans ve doktora yapan öğrencilerin turizm işletmelerinde gıda alanı ile ilgili çalışmalar yaptığı belirlenmiştir. Gıda mühendisliği biliminin turizm sektörü içerisinde yer bulması nedeni ile günümüz otel, turistik restoran ve yeme-içme tesislerinde gıda mühendislerinin kanunen zorunlu hale getirildiği bilinmektedir. Bu nedenle, gıda mühendislerinin turizm ile ilişkili olarak akademik çalışma ve tezler yapması, turizm sektörünü anlama, çalışma ve de uygulama kapsamında değerli bir eğitim olmaktadır. Gıda mühendislerinin turizm sektörünün yapısını ve işleyişini anlaması, turizm sektöründeki gıda ile ilgili sorunları tespit edip, çözümler üretmesi ancak turizm ile ilişkili tezler ya da çalışmalar yapması

ile mümkün olacaktır. Bu kapsamda, lisansüstü alanlardaki çalışmalarda gıda mühendislerinin turizm ile ilişkili çalışmalar yapması teşvik edilmelidir.

3. ÇALIŞMANIN ANALİZİ

3.1. Çalışmanın Yöntemi

Çalışmanın yöntemi bibliyometrik analiz ile yapılmıştır. Lisansüstü çalışmaların niteliklerini ortaya koymayı amaçlayan bu analiz yöntemi konuların başlıkları, hangi yıl yayın yaptıklarını, konularını, sayfa sayılarını ve hangi seviyede çalışmalar yaptıklarını ortaya koymayı amaçlamaktadır. Kısa bir ifade ile bibliyometrik analizler, istatistikler ve matematiksel işlemlerin yardımı ile bilimsel iletişimin sağlanmasını içeren bir yöntem olarak ifade edilmektedir (Pritchard, 1969; Borgman ve Furner, 2002). Bibliyometrik çalışmaların bilimsel olarak sunulan araştırmaların etkinliğini ortaya koyması nedeni ile gelecekte bu alanda çalışma yapacak bilim insanlarına fikir sağlaması açısından önemli bir kaynak oluşturduğu ifade edilmektedir (Atılğan, Atakan ve Bulut, 2008).

Çalışmada, bibliyometrik analizler sonucunda elde edilmek istenen verilerin çalışma soruları aşağıda verilmektedir.

- Gıda mühendisliği ile turizm ilişkili tezlerinin düzeyleri nelerdir?
- Gıda mühendisliği ile turizm ilişkili doktora tezlerinin üniversiteleri hangileridir?
- Gıda mühendisliği ile turizm ilişkili yüksek lisans tezlerinin üniversiteleri hangileridir?
- Gıda mühendisliği ile turizm ilişkili tezlerinin yıllara göre dağılımı nasıldır?
- Gıda mühendisliği ile turizm ilişkili tezlerinin sayfa aralıkları nelerdir?
- Gıda mühendisliği ile turizm ilişkili tezlerinin araştırma yöntemleri nelerdir?
- Gıda mühendisliği ile turizm ilişkili tezlerin konu alanları nelerdir?

Çalışma sorularının cevaplarının bibliyometrik analiz ile elde edilmesi için nitel araştırma yöntemi uygulanmıştır. YÖK tez merkezinden taramalar yapılarak, tezlerin tüm içerikleri üzerinde çalışılmıştır. Veri analizinde betimsel içerik analizi kullanılmıştır. Betimsel içerik analizi, çalışmaların derinlemesine incelenmesi yoluyla düzenli bir şekilde diğer araştırmacılar için hazırlanması anlamını taşımaktadır (Ültay, Akyurt ve Ültay, 2021). Çalışmanın verilerin elde edilmesinde açık erişimi olan ve etik ilkelere aykırılığı söz konusu olmayan YÖK tez merkezi verileri kullanılmıştır. Kayıtlı olan tezler incelenmiştir (Yök Tez Merkezi, 2022).

3.2. Bulgular

Yüksek Öğretim Kurumu tez arama merkezinden elde edilen resmi bilgiler doğrultusunda, gıda mühendisliği ile turizm bilimi ilişkili olarak yazılmış olan gıda mühendisliği alanındaki lisansüstü tezlere ilişkin rakamlar aşağıdaki Tablo-1’de verilmektedir.

Tablo-1: Lisansüstü Tez Düzeyi

Tez Düzeyi	Sayısı	%
Doktora	3	6
Yüksek Lisans	41	94
Toplam	44	100

Gıda mühendisliği ile turizm bilimi ilişkili olarak yapılan çalışmaların 41 tanesi yüksek lisans düzeyinde iken, 3’nün doktora seviyesinde yazıldığı belirlenmiştir.

Tablo-2: Doktora Tezlerinin Üniversiteleri

Üniversite	Sayısı	%
Gazi Üniversitesi	2	67
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	1	33
Toplam	3	100

Doktora tezleri incelendiğinde Gıda mühendisliği ile turizm bilimi ilişkili doktora tezlerinden 3’ninde Ankara Gazi Üniversite ve bu üniversiteden ayrılarak kurulan Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi olduğu dikkat çekmektedir. Doktora tezlerinin Gazi Üniversitesine ait olanlar, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Ana Bilim Dalı tarafından, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesine ait olan doktora tezi ise Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı tarafından yayınlanmıştır.

Gıda mühendisliği bilimi ile turizm bilimine ilişkin doktora tezlerinin gıda güvenliği, yerel gıda ürünlerinin seyahat motivasyonları üzerine etkileri ve coğrafi işaretli gıdaların incelenmesi ile ilgili çalışmalar olduğu tespit edilmiştir.

Tablo-3: Yüksek Lisans Tezlerinin Üniversiteleri

Üniversite	Sayısı	%
Gazi Üniversitesi	9	22
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	5	12,4
İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi	2	5
Akdeniz Üniversitesi	2	5
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi	2	5
Necmettin Erbakan Üniversitesi	2	5
Kocaeli Üniversitesi	2	5
Mardin Artuklu Üniversitesi	1	2,4
Çankaya Üniversitesi	1	2,4
Bahçeşehir Üniversitesi	1	2,4
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	1	2,4
Selçuk Üniversitesi	1	2,4
Gedik Üniversitesi	1	2,4
Batman Üniversitesi	1	2,4
Düzce Üniversitesi	1	2,4
Mustafa Kemal Üniversitesi	1	2,4
Atatürk Üniversitesi	1	2,4
Gaziantep Üniversitesi	1	2,4
İstanbul Gelişim Üniversitesi	1	2,4
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	1	2,4
Başkent Üniversitesi	1	2,4
Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	1	2,4
Kafkas Üniversitesi	1	2,4
Harran Üniversitesi	1	2,4
Toplam	41	100

Yüksek lisans tez mezuniyetleri incelendiğinde birinci sırada %22 ile Gazi Üniversitesi, ikinci sırada Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi %12,4 ile sıralanmaktadır.

Gıda mühendisliği bilimi ile turizm bilimi ilişkili yüksek lisans ve doktora tezleri göstermektedir ki Gazi Üniversitesinde bu iki bilim alanı ile ilgili çalışmalar daha fazla yapılmaktadır. 44 lisansüstü çalışmanın 11'i Gazi Üniversitesi tarafından yayınlanmıştır. Bu da iki bilim alanı ilişkili tüm lisansüstü çalışmaların %25'i yapmaktadır.

Tablo-4: Yıllara Göre Tez Dağılımı

Üniversite	Sayısı	%
1995-2000	1	2
2001-2005	2	5
2006-2010	3	7
2011-2015	5	11
2016-2020	18	41
2021 -	15	34
Toplam	44	100

Tez merkezinde yapılan inceleme sonucunda gıda mühendisliği ile turizm alanı ilişkili tezlerin 1990'lı yıllar itibari ile başladığı, 2016 yılı ve sonrasında iki bilim alanı arasındaki ilişkilerin incelendiği tezlerin %75 oranında olduğu görülmektedir. Bu durum Tablo-4'te açıkça görülmekte olup, gıda mühendisliği ile özellikle turizmin ön plana çıkan gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile olan ilişkisinin daha fazla çalışıldığı ortaya çıkmaktadır.

Tablo-5: Tezlerin Sayfa Sayısı

Üniversite	Sayısı	%
50-99	8	18
100-149	28	64
150-199	6	13
200-249	2	5
Toplam	44	100

Tezlerin sayfa sayısına ilişkin bibliyometrik analiz yapılmış, sayfa sayılarının yüksek lisans ve doktora tezlerinden genel olarak 100-150 sayfa arasında (%64) yazıldığı belirlenmiştir. Tezlerde ikinci olarak en fazla sayfa sayısı aralığı 50-99 sayfa arası (%18) olarak görülmektedir. Tez sayfalarının 250 sayfa aşmadığı tespit edilmiştir.

Tezlerin hangi enstitüler tarafından yapıldığına dair bibliyometrik analiz yapılmış, bulgular Tablo-6'da gösterilmiştir.

Tablo-6: Tezlerin Enstitü Bilgisi

Enstitü	Sayısı	%
Sosyal Bilimler Enstitüsü	26	59
Eğitim Bilimleri Enstitüsü	8	18
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	7	16
Fen Bilimleri Enstitüsü	2	5
Sağlık Bilimleri Enstitüsü	1	2
Toplam	44	100

Tezlerin enstitü bilgileri incelendiğinde, Sosyal Bilimler Enstitüsüne ait tezlerin %59 oranında en çok yayın yapan enstitü olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bununla birlikte, hemen hemen tüm enstitüler tarafından gıda mühendisliği ile turizm bilim alanı arasında çalışma yayınlandığı görülmektedir.

Araştırma yöntemleri açısından tezler araştırılmış ve bulgular Tablo-7'de verilmiştir.

Tablo-7: Tezlerin Araştırma Yöntemleri

Üniversite	Sayısı	%
Nicel	18	41
Nitel	17	38
Karma	5	11
Belirsiz	4	10
Toplam	44	100

Tezlerin araştırma yöntemleri incelendiğinde, nicel (%18) ve nitel (%17) çalışmaların neredeyse aynı ve en büyük oranda (%79) çalışıldığı, karma çalışmaların Sosyal bilimlerde yapılan çalışmalarda olduğu ve bazı tezlerin araştırma yöntemlerinin (%10) anlaşılmadığı belirlenmiştir.

Lisansüstü tezlerin hangi konular içerdiğine ilişkin bibliyometrik analiz sonuçları ise Tablo-8'de gösterilmektedir.

Tablo-8: Tezlerin Konu Alanına Göre Dağılımları

Konu Alanı	Tez Sayısı	%
Turizmde Gıda güvenliği	15	37
Gıda ürünü gastronomi ilişkisi	5	12
Gıda personel hijyen	3	7
Restoran ve gıda atık	3	7
Restoran ve gıda standartları	3	7
Pişirme teknikleri ve gıda mühendisliği	2	4
Gastronomi ve gıda işlemleri	2	4
Gıda politikaları	1	2
İşten çıkarma turizm ve gıda mühendisliği ilişkisi	1	2
Gıda işletmeleri ve turizm işletmeleri ilişkisi	1	2
Turizmde gıda ürünleri pazarlaması	1	2
Turizm öğrencileri ve gıda tüketimi	1	2
Turizm öğrencileri ve gıda güvenliği ilişkisi	1	2
Turizm işletmelerinde organik gıda kullanımı	1	2
Seyahat ve gıda ilişkisi	1	2
Coğrafi işaretli gıda ürünlerinin kullanımı	1	2
Biyonik mutfak	1	2
Yeşil mutfak uygulamaları	1	2
Toplam	44	100

Yukarıdaki bilgiler doğrultusunda en önemli gıda mühendisliği ve turizm ilişkili konunun %37 oranı ile turizmde gıda güvenliği üzerine yapılmış olan çalışmalar olduğu belirlenmiştir. Bu konunun ardından en önemli ikinci konu olarak %12 ile gıda ürünlerinin gastronomi ile ilişkilerinin incelendiği çalışmalar olduğu görülmektedir. Bu konularla birlikte gıda hijyeni ve personel ilişkisi, öğrencilerin gıda mühendisliği kapsamında algılarının araştırılması ve farklı mutfak uygulamaları gibi konuların lisansüstü tezlerde çalışıldığı tespit edilmiştir.

4. SONUÇ

Gıda mühendisliğinin çalışma alanları ile turizm sektörünün çalışma alanları ortak konularla ele alınmaktadır. Turizm sektöründe turistleri işletmeye ya da ülkeye çekmenin yöntemlerinden biri de gastronomik ürünlerin sunulmasıdır. İnsanların farklı yiyecek ile içecekleri tatmak için seyahat ettikleri bu dönemde, gıdaların güvenliği ve turistlere sunumu önemli konular arasındadır. Bu kapsamda, gıda mühendislerinin turizm sektörünü algılamaları, çalışma koşullarını ve işleyişi

anlamaları açısından turizm ile ilgili lisansüstü çalışmalar yapması önemli bir husustur. Turizm sektöründe yasal olarak çalışması zorunlu alanlardan biri olan gıda mühendisliği bulunmaktadır. Bu mühendislerin etkin rol oynaması ve turistik beklentilere cevap verecek teknikler ile gıda üretimi yapması için turizm ile ilişkili lisansüstü tezler önemli birer bilgi kaynağı da taşımaktadır.

Çalışmada gıda mühendisliği, turizm ve diğer bilim dallarında gıda mühendisliği ile turizm ilişkili tezlerin bibliyometrik analizi yapılmıştır. Analizler sonucunda bu konuları ele alan 41 yüksek lisans ve 3 adet doktora tezi tespit edilmiştir. Çalışmaların nitel ve nicel analizler ağırlıklı olduğu görülmüş, genel olarak sosyal bilimler ve eğitim bilimleri enstitüleri ile ortaya çıkarıldığı tespit edilmiştir. Çalışma konularında en önemli olarak görülen ve çalışılan konunun gıda güvenliği olduğu, ikinci sırada ise gastronomi ile gıda mühendisliği alanları ile ilgili konular ele alındığı belirlenmiştir. Çalışmaların sayfa aralıklarının ağırlıklı olarak 100-149 sayfa aralığında olduğu tespit edilmiştir. Lisansüstü tezlerin yoğun olarak 2016 yılı ve sonrasında yapıldığı görülmektedir. Bu durumun gıda mühendisliğinin öneminin turizm sektörü için son on yıl içerisinde anlaşıldığı sonucuna varılmaktadır. Yüksek lisans tez mezuniyetleri incelendiğinde, ilk sırada %22 ile Gazi Üniversitesi, ikinci sırada Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi %12,4 ile sıralanmaktadır. Doktora tezleri incelendiğinde, üç adet doktora çalışması bulunmuş ve bu üç tezinde turizm alanından sosyal bilimler enstitüsünden çıkarıldığı tespit edilmiştir. Bu durum, gıda mühendisliği alanında turizm ile ilişkili olarak tezlerin çıkarılmadığı sonucunu ortaya koymaktadır.

Gıda mühendisliği alanında yapılmış olan tezlerin bibliyometrik analizi ile gıda mühendisliği ile turizm arasındaki akademik ilişkinin boyutu ortaya konmaya çalışılmıştır. Ayrıca, bu analiz ile gelecekte gıda mühendisliği ve turizm ilişkili çalışma yapacak olan akademisyenlerin hangi konularda çalışmalar yapıldığının anlayarak, farklı çalışma alanları seçmeleri konusunda yardımcı olması hedeflenmiştir. Gıda mühendisliğinin, gıda üreten ve sunumu yapan turizm işletmeleri açısından hem yasal zorunluluk olması nedeni ile hem de gıdaların turistlere güvenilir şekilde aktarılması açısından önemli bir role sahip olduğu gerçeği bulunmaktadır. Bu nedenle, gıda mühendisliği alanında lisansüstü eğitimler alan öğrencilerin, turizm sektörünün işleyişi, çalışma koşullarının farklılığı ve turistik beklentilere yönelik ürün hazırlamalarının önemini algılamaları açısından önemli bir yeri bulunmaktadır. Bununla birlikte, gıda mühendisliği içerisinde yapılacak olan turizm çalışmalarının akademik olarak yeni gıda ürünlerinin sunumu ve hazırlanmasına yönelik olarak katkı sağlayacağı da kuşkusuzdur. Çalışmanın, turizm ve gıda mühendisliği alanında akademik çalışmalara yol göstermesi, hangi konulara çalışacaklarına dair karar almalarına yardımcı olması ve turizm ile gıda mühendisliği arasındaki bağın ne derece kuvvetli olduğunun anlaşılmasında bilgilendirici bir kaynak olarak görülmesi hedeflenmiştir. Turizm sektörü ile gıda mühendisliği arasındaki bu kuvvetli ilişki daha da iyi anlaşılmalı, sadece gastronomi eğitimleri içerisinde değil, turizm eğitimi verilen diğer alt bilim dallarında da gıda mühendisliği ile ilgili derslerin işlenmesi tavsiye edilmektedir. Bu şekilde, sektörde sadece gastronomi ile ilişkili eğitim alan öğrencilerin değil, tüm turizm çalışanlarının gıda konusunda bilgi sahibi olması sağlanabilecektir.

KAYNAKÇA

- Aguilera, J. M. (2018). Relating Food Engineering to Cooking and Gastronomy. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 17, 1021-1039.
- Aguilera, J.M. and Moreno, M.C. (2021). Teaching Engineering and Food: From Traditional Approaches to a Flipped Course on Gastronomic Engineering. *Food Engineering Review*, 13, 916-928.
- Akyurt, H. ve Ültay, E. (2022). Akademisyenlerin Uzaktan Eğitim Sistemi Faktörleri Algılamalarının Ahp Yöntemi ile Derecelendirilmesi: Giresun Üniversitesi Örneği. *Social Science Development Journal*, 7(32), 42-56.
- Atılğan, D., Atakan, C. ve Bulut, B. (2008). Türkçe kütüphanecilik dergilerinin atf analizi. *Türk Kütüphaneciliği*, 22(4), 392-413.
- Borgman C.L. and Furner, J. (2002). Scholarly communication and bibliometrics. *Annual Review of Information Science and Technology*, 36, 3-72.
- Bruin, S. and Jongen, T. R. G. (2003). Food process engineering: The last 25 years and challenges ahead. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 2, 42-81.

- Dias Daniel, A., Costa, R.A., Pita, M. and Costa, C. (2017). Tourism Education: What about entrepreneurial skills? *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 30, 65-72.
- Hacıoğlu, N., Kaşlı, M., Şahin, S. ve Tetik, N. (2008). *Türkiye’de turizm eğitimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Heldman, D. R. and Lund, D. B. (2011). The beginning, current and future of food engineering: A perspective. In J. M. Aguilera, G. Barbosa, R. Simpson, J. Welti, & D. Bermudez (Eds.), *Food engineering interfaces* (pp. 3–8). New York: Springer.
- McGowan, L., Caraher, M., Raats, M., Lavelle, F., Hollywood, L., McDowell, D. and Dean, M. (2017). Domestic cooking and food skills: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57, 2412–2431.
- Mısırlı, İ. (2002). Turizm sektöründe meslek standartları ve mesleki belgelendirme sistemi. *Anatolia Turizm Araştırma Dergisi*, 13(1), 39-55.
- Pritchard, A. (1969). Statistical bibliography or bibliometrics? *Journal of Documentation*, 25, 348-349.
- Riggio, G.M., Wang, Q., Kniel, K.E. and Gibson, K.E. (2019). Microgreens- A review of food safety considerations along the farm to fork continuum. *International Journal of Food Microbiology*, 290, 76–85.
- Roos Y.H. and Saguy, I.S. (2020). In memoriam: Professor Emeritus Marcus (Marc) Karel (1928–2019): a food science and food engineering pioneer, exceptional educator, mentor, and friend. *Journal of Food Science Education*, 19(2), 32–35.
- Ültay, E., Akyurt, H. ve Ültay, N. (2021). Sosyal bilimlerde betimsel içerik analizi. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, 10, 188-201.
- YÖK Tez Merkezi (2022). *Gıda Mühendisliği*. (Erişim Tarihi: 29.10.2022). <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>