

Gastronomi Turizminde Turist Rehberleri (Gastrorehberlik): Türkiye’de Yapılmış Çalışmaların Bibliyometrik Analizi

Sercan ARAS^{1*} 

¹ Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Konya, Türkiye

Makale Bilgisi

Geliş Tarihi: 05.04.2024
Kabul Tarihi: 10.05.2024
Yayın Tarihi: 30.06.2024

Anahtar Kelimeler:

Gastronomi turizmi,
Turist rehberleri,
Gastrorehberlik,
Bibliyometrik analiz.

ÖZET

Son yıllarda turist rehberlerinin gastronomi turizminde daha fazla yer alması, uzmanlaşması ve gastronomik ürünlerin turist rehberleri tarafından turistlere etkin bir aktarımının gerçekleştirilmesi önem kazanmaktadır. Bu doğrultuda gastronomi turizmiyle turizm/turist rehberliği disiplinlerini birleştiren gastrorehberlik kavramı ortaya çıkmıştır. Bu çalışmada, Türkiye’de gastrorehberlik konusunda yapılmış olan çalışmaların bibliyometrik analizinin yapılması ve gastrorehberlik konusunun genel hatlarıyla incelenmesi amaçlanmıştır. Çalışmada, çalışmaların yayımlandıkları yıllara göre dağılımları, çalışmaların araştırma yöntemlerine ve araştırma kapsamına göre dağılımları, makalelerin yazar sayılarına ve yazarların üniversitelerine göre dağılımları gibi bibliyometrik analiz parametreleri kullanılmıştır. Araştırma sonucunda, gastrorehberlik konusunda yapılmış çalışmalarda en fazla nicel araştırma yöntemlerinin kullanıldığı ve araştırmaların daha çok turist rehberlerinin gastronomi turizm algıları üzerine yoğunlaştığı sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca gastrorehberlik konusunda yapılan çalışmaların son beş yılda yoğunluk kazandığı görülmüştür. UNESCO yaratıcı şehirler listesinde gastronomi alanında üç şehrin yer aldığı ve gastronomi turizm potansiyelinin yüksek olduğu bir destinasyon olan Türkiye’de gastrorehberlik konusunda nitelikli araştırmaların hem literatürün daha zengin ve çeşitli hale gelmesine hem de sektöre katkısının olacağı düşünülmektedir.

Tourist Guides in Gastronomy Tourism (Gastro-Guidance): Bibliometric Analysis of Studies Conducted in Türkiye

Article Info

Received: 05.04.2024
Accepted: 10.05.2024
Published: 30.06.2024

Keywords:

Gastronomy Tourism,
Tourist Guides,
Gastroguidance,
Bibliometric Analysis.

ABSTRACT

In recent years, it has become important for tourist guides to become more involved in gastronomy tourism, to specialize and to provide effective information to tourists about gastronomic products and services. In this direction, the concept of gastro-guidance has emerged as a new concept and combines gastronomy tourism and tourism/tourist guidance disciplines. In this study, it is aimed to make a bibliometric analysis of the studies on gastro-guidance in Türkiye and to examine the subject of gastroguidance in general terms. In the study, bibliometric analysis parameters such as the distribution of the studies according to the years they were published, the distribution of the studies according to their research methods and research scope, the distribution of the articles according to the number of authors and the authors' universities were used. As a result of the research, it was concluded that quantitative research methods were mostly used in studies on gastronomy and that the research mostly focused on tourist guides' perceptions of gastronomy tourism. In addition, it has been observed that studies on gastroguidance have increased in intensity in the last five years. In Türkiye, which has three cities in the field of gastronomy on the UNESCO creative cities list and is a destination with high gastronomy tourism potential, it is thought that qualified research on gastroguidance will contribute to both the stronger and more diverse literature and the sector.

Bu makaleye atıfta bulunmak için:

Aras, S. (2024). Gastronomi turizminde turist rehberleri (Gastrorehberlik): Türkiye’de yapılmış çalışmaların bibliyometrik analizi. *NEUGastro*, 3(1), 1-14. <https://doi.org/10.54497/neugastro.2024.1>

*Sorumlu Yazar: Sercan ARAS, saras@erbakan.edu.tr



This article is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License (CC BY-NC 4.0)

GİRİŞ

Turizm endüstrisinde, bir yandan gastronomi turizmi deneyimleri artarken diğer yandan yemek ve kültürü deneyimlemek için seyahat eden turist sayısında artış yaşanmaktadır. Gastronomi turizmi global bir trend ve küresel turizmin en etkin ve gelişen endüstrilerinden biri olarak görülmektedir. Ülkelerin turizm pazarında tanıtımı için etkili bir araç ve bazı durumlarda lokomotifi olabilmektedir. Günümüzde gastronomi turizmi, uluslararası turistleri çekmek için turizmin önemli bir yönü haline gelmiştir ve birçok destinasyon, kendilerini farklılaştırmak ve pazar tabanlarını genişletmek için turizm pazarlamasında gastronomiyi bir çekim kaynağı olarak kullanmaktadır (Güzel & Apaydın, 2016). Gastronomi turizmi, turizmin sürekliliğini sağlamak, tüm yıla yaymak ve çeşitlendirmek, kırsal ekonomik gelişimi sağlamak, çok sayıda farklı sektörü bir araya getirmek ve temel sektöre yeni kullanımlar sağlamak adına bir fırsattır (UNWTO, 2017). Özellikle son yıllarda gastronomi, belirli bir yörenin kültürünü ve yaşam şeklini tanımanın vazgeçilmez bir unsuru haline gelmiştir (Nesterchuk, vd., 2021).

Turizm hareketliliği göz önünde bulundurulduğunda günden güne daha fazla ilgi gören gastronomi turizmi, ziyaretçi memnuniyetine bağlı olarak bireysel katılımlı turizm aktivitelerinden ziyade kitlesel katılımlı turizm faaliyetlerine dönüşmüş durumdadır (Cihangir vd., 2023). UNWTO'nun (2017) gastronomik faaliyetlere ilişkin raporunda; turistlerin yemek etkinliğine ilgilerinin %79 olduğu, bunu %62 ile gastronomik rotaların, yemek pişirme dersleri ve atölyelerin takip ettiği belirtilmiştir. Yerel ürünlere yönelik gıda fuarlarını ziyaret etme oranı %59, yerel pazar ziyaretleri ise %53 oranında ilgi görürken, gastronomi turizmi ürünleri arasında çok daha az ağırlığa sahip olan müzeler ise %12 oranında ilgi görmüştür

Sahip olunan gastronomi zenginliğinin sunumu kadar turiste etkin bir şekilde anlatılması da önemlidir. Bu nedenle, turistlere gezdirilen yörenin, bölgenin ve ülkenin gastronomisi hakkında bilgiler aktarmak ve yöresel kültürle harmanlanmış eşsiz bir gastronomi deneyimi yaşamalarını sağlamak turist rehberlerinin görevi haline gelmektedir (Akyurt Kurnaz & Güzel, 2022). Turist rehberlerinin destinasyon hakkında çok yönlü bilgi birikimine sahip olması, destinasyonun yerel kültürünün aktarılması, yöreye özgü var olan kültürel mirasın devam ettirilmesi ve turistlerin memnuniyetinin sağlanması açısından oldukça önemlidir (Keskin vd., 2020). Bu bağlamda gastronomi turizmi ve turist rehberliğinin daha fazla yakın ilişki içerisinde olmasının sektöre olumlu yansımalarının olacağı söylenilebilir. Literatür incelendiğinde, gastronomi turizmi ve turist rehberliğinin birleşiminden meydana gelen gastrorehberlik kavramının literatürde kullanılmaya başlandığı görülmektedir.

Çalışmada, Türkiye’de gastrorehberlik konusuyla ilgili yapılmış olan çalışmaların bibliyometrik analiz ile değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Gastrorehberlik konusunda ne tür çalışmaların ne sıklıkla ve hangi alanlarda yapıldığıyla ilgili sonuçların ortaya konulması ve bu konuda ileride ne tür çalışmaların yapılmasının alana katkı sağlayacağına ilişkin değerlendirmelerde ve önerilerde bulunulması araştırmanın diğer amaçları arasındadır.

Kavramsal Çerçeve

Gastronomi Turizmi

Wolf (2002)’a göre gastronomi turizmi, bir destinasyondaki yöresel mutfağı keşfetmek ve benzersiz gastronomi deneyimlerinin tadını çıkarmak amacıyla seyahat etmek olarak tanımlanmıştır. UNWTO (2019) ise gastronomi turizmini, turistlerin gıdayla ilgili işlemler veya ürünler dahil olmak üzere katıldığı bir deneyim olarak tanımlamıştır. Gastronomi turizmi, yemek pişirme dersleri, şarap mahzenleri ve üretim yerleri, lokantalar, gastronomi festivalleri ve gıda tedarikçileri gibi otantik, geleneksel veya yenilikçi gastronomik etkinlikleri içerebilmektedir. Daha da önemlisi, özellikle gıdayla ilgili faaliyetlere dayalı olması ve bunlardan etkilenen genel turistler ile gastronomi turistleri arasında

destinasyon seçiminde niyet düzeyine bağlı olarak belirgin bir fark vardır (Sio vd., 2024). Kivela ve Crotts (2005) gastronomi turistlerinin tipik tatil amaçlı ziyaretçilerle karşılaştırıldığında daha seçici müşteriler olduğunu ortaya koymuşlardır.

Gastronomi, sadece yiyecek ve içecekten ibaret olmayıp, gastronomi faaliyetleri olarak kültür ve miras ile bir bütünleşmedir (Putra, 2021). Yüncü (2010)’ye göre gastronomi turizmi;

- Turistlerin yerel kültürü deneyimlemesidir.
- Bölgesel turizm ve kalkınmada etkili bir unsurdur.
- Kırsal tarımın ve kırsal ekonominin yerel düzeyde gelişiminin bir parçasıdır.
- Destinasyonların rekabetinde etkili bir unsurdur.
- Ziyaretçiler tarafından deneyimlenen ürün ve hizmetlerin bütünüdür.

Gastronomi turizmdeki yeni trendlerle ilişkili özgünlük, kültür ve geleneklere ilgi ve saygı, sağlıklı yaşam tarzı, sürdürülebilirlik, deneyim ve izlenimler gibi tüm geleneksel değerleri birleştirir (Nesterchuk, vd., 2021). İnsanların içinde bulunduğu çevre, iklim, flora ve fauna, toprak çeşitliliği ve verimliliği, inanç şekilleri, farklı uluslarla etkileşim ve alınan ve verilen göç gibi bazı toplumsal durumlar o bölgenin gastronomi kültürünün oluşmasında etkili olmaktadır (Badem vd., 2023). Endonezya Gastronomi Derneği kurucusu Indra Ketaren (2017) gastronomi yapısını şu şekilde incelemiştir:

- Tarih: Gıdaların özgünlüğü, malzemelerin yetiştirilmesi, teknik ve sunum.
- Kültür: Toplumun bu besinleri tüketmesini etkileyen din, inanç, örf, değer, yerel bilgelik. Ayrıca mutfakın neden önemli olduğu, yerel halkın yemek yeme kültürünün nasıl olduğu ve yemeklerde doku ve tatlarda yenilik yapma yeteneği.
- Coğrafya: Toplumun yemek pişirmesini etkileyen çevresel ve iklimsel faktörler.
- Pişirme yöntemi: Pişirme tekniği ve süreci, kullanılan mutfak gereçleri ve yiyeceklerdeki tatların varlığı.

Gastronomi kimliğinin oluşması için tarih, coğrafya, etnik kültür, yaygın lezzet ürünleri, görgü kuralları yemek reçeteleri önemli olduğu için gastronominin ihraç edilemez bir yapıda olduğu söylenebilir (Kök & Kurnaz, 2022). Gastronominin, turistin ana cazibesi olsun ya da olmasın, turiste şüphesiz hoş anılar bırakacak bir keyif kaynağı ve fırsatlar sağladığı açıktır. Yemek, bir destinasyonu ziyaret etmeye karar vermede en önemli unsurlardan biridir ve destinasyonun imajına kesinlikle ekstra değer katmaktadır (Sánchez-Cañizares & López-Guzmán, 2012). İnsanlar yaşamları boyunca iz bırakabilecek yöresel mutfak ürünlerini tatma deneyimine sahip oldukları bir seyahate çıkma isteğine sahip olduğu için benzersiz ve etkileyici bir gastronomi kimliği ve başarılı bir gastronomi turizmi, destinasyon için oldukça önemlidir (Sukenti, 2014). Eğer bir destinasyon gastro-turistleri çekmeye istekliyse, o zaman farklılaştırma, estetikleştirme, kimlik doğrulama ve simgeleştirme katalizör görevi görmelidir. Özellikle son yıllarda küreselleşme bir kültürün değerlerinin özgünlüğünü etkilemiştir fakat yemek, bir destinasyonu diğerlerinden farklı kılan, yerel kalan bir kültürün varlıklarından biridir (Güzel & Apaydın, 2016). Yüksel ve Rimmington (1998)’un turistlerin memnuniyetine katkıda bulunan faktörleri araştırdıkları çalışmalarında yemeğin turistlerin memnuniyetinde dördüncü değişken olduğunu saptamışlardır. Enright ve Newton (2005) Hong Kong, Bangkok ve Singapur gibi yerlerde turist çekiciliğine katkıda bulunan en önemli faktörlerden birinin yemek olduğunu bulmuşlardır.

Turist Rehberliği ve Gastronomi Turizmi İlişkisi

Literatürde ve günlük kullanımda “tur rehberi” ve “turist rehberi” bazen birbirinin yerine kullanılabilir. Fakat, Dünya Turist Rehberleri Birliği Federasyonu (World Federation of Tourist Guiding Associations-WFTGA) ve Avrupa Birliği Turist Rehberleri Federasyonu (European Federation

of Tourist Guide Associations-EFTGA) kavramının bir kitap, broşür veya robot tur rehberi anlamına gelebileceğini belirterek tur rehberi kavramının kullanılmasının uygunsuz ve hatalı olacağını söylemektedir (Weiler & Black, 2023). Dünya Turist Rehberleri Birliği Federasyonu turist rehberini, turistlere kendi tercih ettikleri dilde rehberlik yapan ve bir bölgenin doğal, tarihi ve kültürel mirasını yorumlayan bulunduğu bölgedeki bir otorite tarafından tanınan, alana özel bir yeterliliğe sahip kişi olarak tanımlamaktadır (WTFGA 2023). Düzgün (2023)'e göre ise “*Turist rehberleri, turistlerin ülkeye gelişlerinden ayrılış anlarına kadar onlarla birlikte olan, onlara kendi dillerinde veya talep ettikleri dilde, uzmanlık alanı olduğu bölge hakkında bilgiler veren, ülke veya bölge hakkında olumlu bir imaj yakalanmasını sağlayan, gelmiş oldukları kültüre tamamıyla yabancı olan kişilere o kültürü tanıtarak ziyaretçilerde pozitif duygular oluşturmaya çalışan kişilerdir.*” Xie (2009), tur faaliyetinde yer alan rehberlik hizmetinin başarılı olabilmesi için turist rehberinin rehberlik faaliyetinde bulunduğu ülke hakkında zengin kültürel bilgiye sahip olması, ziyaretçilerle verimli bir iletişim kurabilmesi amacıyla yabancı dil bilgisine sahip olması, kendini sürekli geliştirmeye ve yeniliklere açık olmaya odaklanması gerektiğini belirtmiştir.

Turistlerin bir destinasyonu tercih etmesinde ve deneyim kazanmasında önemli rol oynayan, bölgenin yemeklerini ve yemek kültürünü tanıtmak amacıyla düzenlenen gastronomi turları destinasyonu öne çıkarabilmektedir (Sormaz vd., 2016). Yüncü (2010) gastronomi turizmi temelinde gerçekleştirilen turların üç kategoriden oluştuğunu belirtmiştir:

- Yemek pişirmeye yönelik eğitimleri içeren turlar,
- Belirli bir destinasyonun yöresel yemeğini tatmak veya dünyaca ünlü bir şefin yaptığı yemeği deneyimlemek için organize edilen turlar,
- Genellikle bir ürün için geliştirilmiş ve o ürünü yetiştiren kişilerle buluşma imkânı veren turlardır.

Turistler seyahatleri süresince gezilen bölgeyi genellikle ilk defa ziyaret etmeleri nedeniyle yöresel mutfak konusunda turist rehberlerinin öneri ve yönlendirmelerini dikkate alacaklardır. Bu sebeple turist rehberlerinin tur boyunca turistlere yöresel yiyecek ve içecekler hakkında bilgiler vermesi ve insanları meraklandırması oldukça önemlidir (Düzgün, 2022). Turist rehberlerinin turistlere önerilerde bulunabilmesi için bazı bilgilere hâkim olması gerekmektedir. Akyurt Kurnaz ve Güzel (2022)'e göre gastronomi rehberlerinin sahip olması gereken temel özellikler şu şekildedir:

- Yerel kültür bilgisine sahip olması,
- Yerel yemek bilgisine sahip olması
- İçecekler hakkında bilgi sahibi olması
- Ziyaret edilen yerlerin popüler kültürüne hâkim olması,
- Turistlere tur dışında alışveriş yapabilecekleri güvenilir işletmelerin bilgisini sunması,
- Tur dışında gezebilecekleri yerlerin bilgisini sunması,
- Yemeğin yapılışı hakkında bilgi sahibi olması,
- Yiyecek üreticileriyle ilgili bilgi sahibi olması.

Ülkü ve Göktaş (2022) Gaziantep'te gastronomi turlar düzenleyen ve en az sekiz yıl deneyime sahip profesyonel tur rehberleri üzerine yaptıkları araştırmada gastronomi tur rehberlerinin yeterliliklerinin araştırılmasını amaçlamışlardır. Araştırma sonucunda, tur rehberlerinin gastronomi konusunda yeterli eğitim almamasına rağmen bilgileri kitap, dergi, süreli yayın gibi referans kaynaklardan edindiklerini bulmuşlardır. Şenel vd. (2022) yaptıkları araştırmada, Eskişehir iline düzenlenen turlarda bölgeye ait yöresel mutfağın anlatılması ve tanıtılmasında turist rehberlerinin rollerini incelemiştir. Buna göre turist rehberlerinin arabuluculuk rollerinin, turistlerin yöresel mutfığa olan ilgilerinin fazla olması nedeniyle daha belirgin hale geldiği görülmüştür.

Akyürek ve Kutukız (2020) gastronomi turlarına katılan gastronomi turistlerinin deneyimlerini belirlemek amacıyla yaptıkları araştırmada, farklı gastronomik turlara ve festivallere katılmış olan otuz beş kişi ile mülakat gerçekleştirmişlerdir. Araştırma sonucuna göre gastro turistlerin ürüne dayalı, ilişkiye dayalı, faaliyete dayalı ve ortama dayalı olmak üzere dört temadan oluştuğunu bulmuşlardır.

Akay ve Özöğütü (2018) turist rehberlerinin gastronomi turizmi hakkındaki bilgilerini, algılarını, tutum ve tavsiye niyetlerini belirlemek amacıyla yaptıkları çalışmada nicel araştırma yöntemini kullanmışlardır. 107 turist rehberinden elde edilen veriler ışığında yapısal bir model oluşturmuş olan yazarlar, araştırmanın sonucunda gastronomi bilgi düzeyi ve gastronomi turizm algısı yüksek olan turist rehberlerinin tur boyunca gastronomi hakkında tavsiye niyetinin yüksek olacağını belirlemişlerdir. Bunun da turist rehberleri tarafından gerçekleştirilecek turlarda gastronominin de ön planda tutulmasının etkili olacağı söylenmiştir.

Cankül ve Yalçınkaya (2021) profesyonel turist rehberlerinin bakış açısıyla Çanakkale’deki gastronomi turizm potansiyelini ortaya çıkarmak amacıyla yaptıkları çalışmanın sonucunda, turist rehberlerinin eğitim durumlarının olmamasına rağmen bölgeye ilişkin gastronomi bilgilerinin tatmin edici düzeyde olduğunu fakat turist rehberlerinin gelecekte gastronomi alanında eğitim/öğretim almak istemesinin hem turist rehberlerine hem de bölgeye katkı sağlayacağını belirlemişlerdir.

Mevcut turist rehberliği adaylarının/öğrencilerinin gastronomi rehberliğine yönelik tutumlarını değerlendirmek amacıyla Kök vd. (2021) tarafından yapılan araştırma sonucunda, turist rehberliği adaylarının gastrorehberliği bir iş alanı olarak benimsediği, gastrorehberliğinin yeni bir çalışma alanı olarak görüldüğü, bilgilendirmede ve turistlerle yerel halk arasındaki ilişkilerde faydalı olabileceğini ortaya koymuşlardır.

Gastronomi Turizmi ve Turizm Rehberliğinde Bibliyometrik Analiz

Bibliyometrik analiz, önceden yayımlanmış çalışmalardan elde edilen verilere temel veya ileri istatistiksel teknikler uygulayarak aranan temalar, kullanılan yöntemler vb. araştırma çıktılarına bakmaktadır (Koseoglu vd., 2016). Bibliyometrik analiz, bilimsel verileri araştırmak ve analiz etmek için talep gören ve faydalı bir yöntemdir. Belirli bir konunun veya alanın evrimsel nüanslarını açığa çıkarmanın yanısıra ortaya çıkan alanlara ışık tutmaktadır (Donthu vd., 2021). İyi yapılan bibliyometrik çalışmalar bir alanı yeni ve anlamlı yollarla ilerletmek için sağlam temeller oluşturabilir (Mutluer, 2023). Bibliyometrik yöntemlerin iki ana kullanımı vardır. Bunlar; performans analizi ve bilim haritalamasıdır. Performans analizi, kişi ve kurumların araştırma ve yayın performanslarını değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Bilim haritalama ise, bilimsel alanların veya konuların yapısını ve dinamiklerini ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır. Yapı ve gelişim hakkındaki bu bilgiler, araştırmacı belirli bir araştırma alanını gözden geçirmeyi amaçladığında faydalıdır (Zupic & Čater, 2015).

Bibliyometrik analiz ile yapılan araştırmalar, belirli bir konunun genel çerçevesinin öğrenilmesine ve konu hakkında fikir edinilmesine yardımcı olmaktadır. Bu nedenle literatürde sıklıkla başvurulan bir analiz tekniğidir. Ulusal literatürde bu çalışmanın konusu olan gastrorehberlik ile ilgili bibliyometrik analizin kullanıldığı bir çalışmaya rastlanmamıştır. Diğer yandan Tablo1’de görüldüğü üzere turizm/turist rehberliği ve gastronomi turizmi alanlarında çalışmaların yapıldığı ve çalışmalarda genel olarak tez ve makalelerin incelendiği görülmüştür.

Tablo 1*Gastronomi Turizmi ve Turizm/Turist Rehberliği ile İlgili Yapılmış Bibliyometrik Çalışmalar*

Yazar	Çalışmanın Yayımlı Yılı	Çalışmanın Adı	İncelenen Tür
Zengin ve Atasoy	2021	Turizm Rehberliği Alanındaki Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Çerçevesi	Tez
Gülcan vd.	2021	Sürdürülebilir Gastronomi Turizminin Bibliyometrik Özellikler Açısından İncelenmesi	Makale
Arıkan Saltık	2020	Turist Rehberliği Konulu Ulusal Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Profili (1989-2018)	Tez
Çuhadar ve Morçin	2020	Türkiye’de Gastronomi Turizmi ile İlgili Çalışmaların Bibliyometrik Analiz	Makale, tez, bildiri
Ercan	2020	Türkiye’deki Gastronomi Turizmi Konulu Makalelerin Bibliyometrik Analizi	Makale
Nebioğlu	2019	Turizm ve Yiyecek Tüketimi: Uluslararası Alanyazın Üzerine Bibliyometrik Bir Analiz	Makale
Şahin vd.	2018	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında Yayımlanan Tezlerin Bibliyometrik Analizi	Tez
Ayaz ve Türkmen	2018	Yöresel Yiyecekleri Konu Alan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi	Tez
Sünnetçiöğlü vd.	2017	Turizm Alanında Yazılmış Olan Gastronomiye İlişkin Tezlerin Bibliyometrik Profili	Tez

YÖNTEM

Araştırmada, Türkiye’de yapılmış gastronomi turizmi ile turist rehberliğini birleştiren (gastro-rehberlik) çalışmaların belirli özelliklere göre araştırılması ve analiz edilmesi amacıyla bibliyometrik analiz kullanılmıştır. Çalışmada Türkiye’de yayımlanmış olan lisansüstü tezler ile makaleler araştırma kapsamına dahil edilmiştir. Araştırma kapsamında yer alan tezlere Yükseköğretim Kurulu Tez Merkezi (YÖKTEZ) aracılığıyla ulaşılmıştır. İlgili merkezin arama sayfasına “gastrorehberlik”, “gastronomi ve turist rehberliği”, “gastronomi turizmi ve turizm rehberliği” anahtar kelimeleri yazılmış ve arama yapılmıştır. Araştırma kapsamına alınan çalışmaların yayın tarihleri, erişim kısıtları ve çalışmanın konusunun nispeten yeni olması nedeniyle 2003-2023 yılları arası olarak sınırlandırılmıştır.

Araştırmaya dahil edilen çalışmalarla ilgili taramalar 25.12.2023-30.01.2024 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Bu doğrultuda, arama sonucunda araştırmanın amacına uygun olarak belirlenen ve konuyla ilgili olan tezler indirilip analize hazır hale getirilmiştir. Diğer taraftan gastronomi turizmine turist rehberlerinin katılımına yönelik olarak bilimsel dergilerde yayımlanmış makalelere ulaşmak amacıyla Google Akademik ve DergiPark akademik veri tabanları kullanılmıştır. Bilimsel makalelere erişim imkânı sunan bu veri tabanlarına tez arama sayfasına yazılan ve yukarıda yer alan anahtar kelimelerin aynıları girilmiştir ve tarih aralığı da yine 2003-2023 olarak sınırlandırılmıştır. Araştırmaya kitap ve kitap bölümleri erişim kısıtı nedeniyle; bildiler ise hem erişim kısıtı hem de daha sonra bazılarının makaleye çevrilmiş olmaları nedeniyle araştırma kapsamı dışında tutulmuştur.

Bibliyometrik analiz tekniğinde kullanılacak parametreler literatürdeki çeşitli çalışmaların (Yılmaz, 2017; Ayaz & Türkmen, 2018; Temizkan & Avcı, 2021; Aras, 2022) incelenmesi sonucunda belirlenmiş ve aşağıdaki sorular oluşturulmuştur:

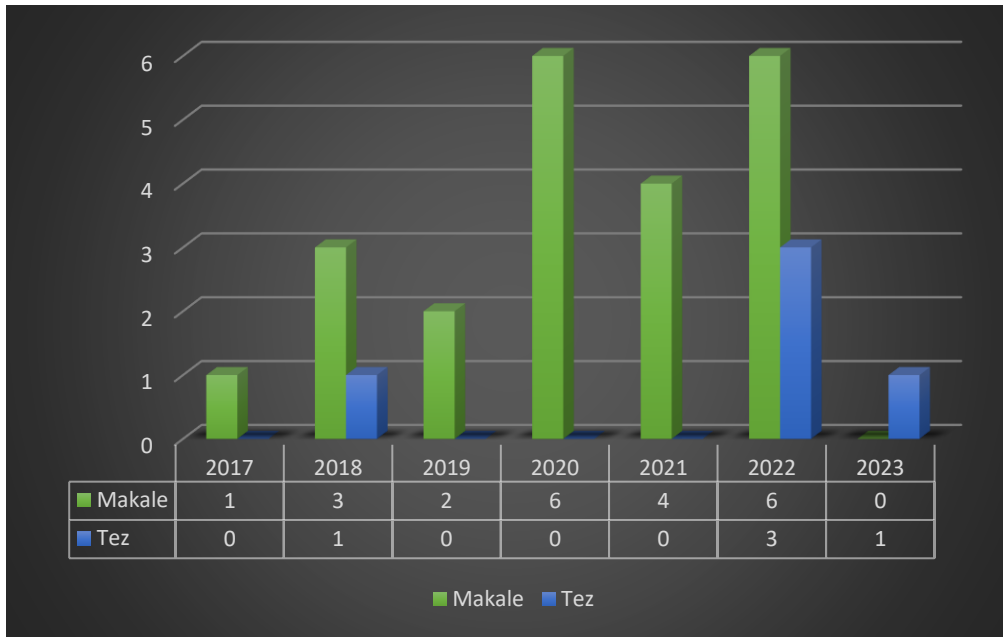
- Tezlerin yüksek lisans ve doktora bazında dağılımları nasıldır?
- Çalışmaların, yıllara göre dağılımları nasıldır?
- Çalışmaların, araştırma yöntemlerine göre dağılımları nasıldır?
- Çalışmaların, araştırma alanlarına göre dağılımları nasıldır?
- Makalelerin, yazar sayılarına göre dağılımları nasıldır?
- Yazarların, buldukları üniversitelere göre dağılımları nasıldır?

BULGULAR

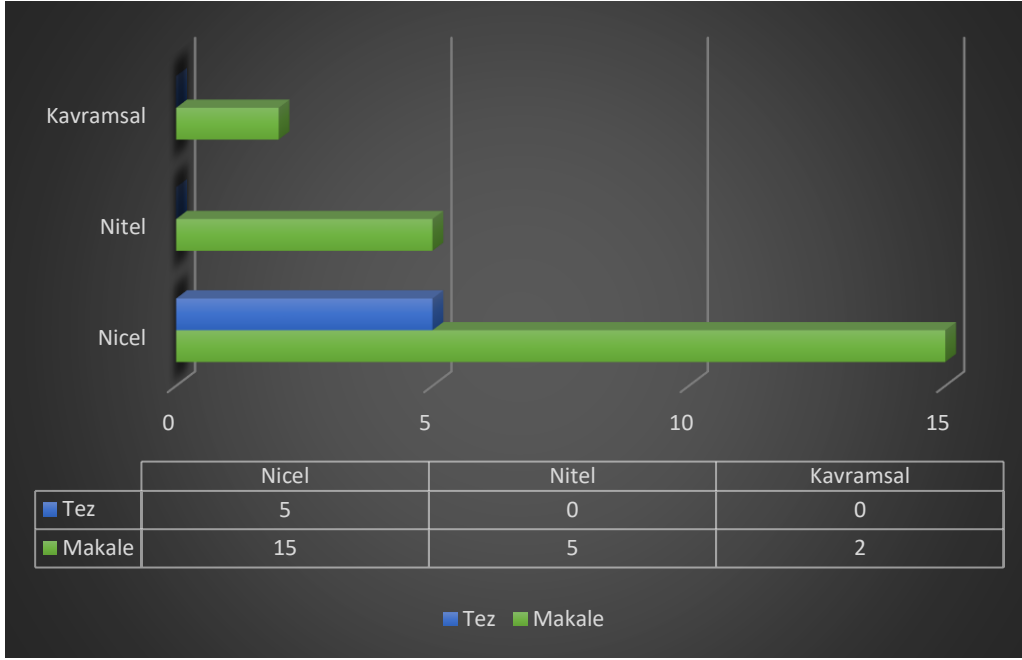
Araştırmada, Türkiye’de turist rehberlerinin gastronomi turizmine katılımlarına yönelik yapılmış olan ve 2003-2023 yılları arasında kapsayan çalışmaların bibliyometrik analizi gerçekleştirilmiştir ve görsel olarak grafikleştirilmiştir. Buna göre ilgili yıllar arasında yapılan çalışmaların toplam sayısının 23 olduğu tespit edilmiştir. Bu çalışmalardan 18’i makalelerden oluşurken; 5 çalışma ise lisansüstü tezlerden oluşmuştur. Elde edilen verilerin tamamı detaylı olarak incelenmiştir. Gastrorehberlik konusunda 4 yüksek lisans tezi ve 1 doktora tezi yazılmıştır. Lisansüstü tezlerin hazırlandığı anabilim dallarına bakıldığında doktora tezi dahil 3 tezin turizm işletmeciliği anabilim dalında, 2 tezin ise gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dalında hazırlandığı görülmüştür.

Grafik 1

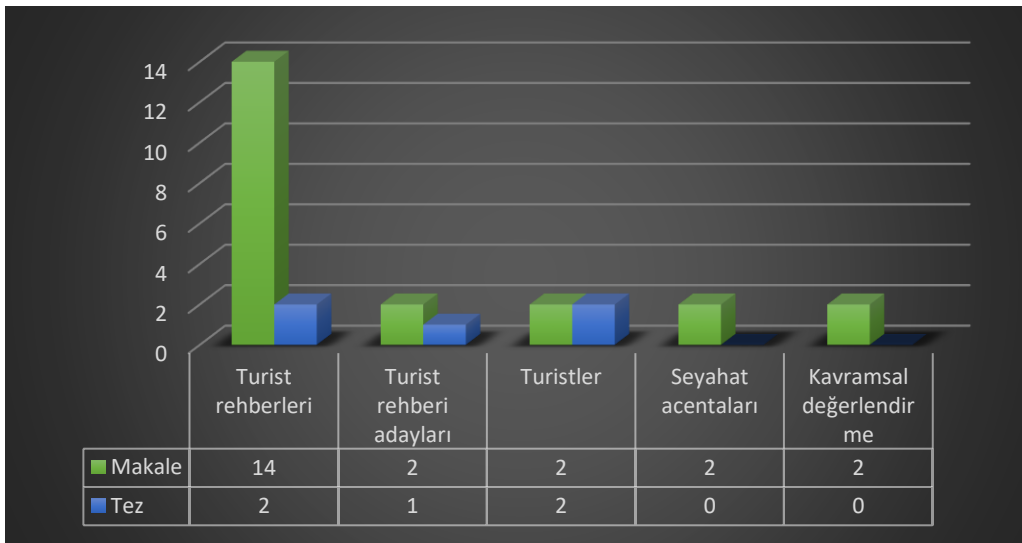
Çalışmaların Yıllara Göre Dağılımları



Araştırma kapsamında yer alan çalışmaların yayımlandıkları yıllara göre dağılımları Grafik 1’de gösterilmiştir. Buna göre, Türkiye’de bu alanda yapılmış ilk çalışmanın 2017 yılında makale olarak yayımlandığı görülmüştür. Yapılan ilk çalışma ampirik bir çalışma olup rehberlerin gastronomi turizmine yönelik bakış açıları ve algılarını ölçmek amacıyla yapılmıştır. Makalelerde gastrorehberlik konusunda yapılan çalışmaların 2018-2022 yılları arasında yoğunluk kazandığı ve en fazla çalışmanın yayımlandığı yılın 2020 olduğu görülmüştür. Diğer yandan ilk tezin ise 2018 yılında bir yüksek lisans tezi olarak yine rehberler üzerine yapıldığı belirlenmiştir. Lisansüstü tezlerin en fazla yayımlandığı yılın 2022 olduğu ve ilk tezin yayımlanmasından sonra yaklaşık 3 yıl gastrorehberlik konusunda tez yazılmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Grafik 2*Çalışmaların Araştırma Yöntemlerine Göre Dağılımları*

Araştırma kapsamında elde edilen çalışmaların türüne göre dağılımları görselleştirilerek Grafik 2’de sunulmuştur. Grafik incelendiğinde, lisansüstü tezlerin tamamının nicel araştırma yöntemi kullanılarak hazırlandığı görülmüştür. Makalelerin 15’inde nicel araştırma yöntemi kullanıldığı ve 5’inde nitel araştırma yöntemi kullanıldığı tespit edilmiştir. Ayrıca 2 çalışma ise kavramsal değerlendirme şeklinde yazılmış ve yayımlanmıştır. Nispeten yeni bir kavram olmasına rağmen gastorehberlik konusu ile ilgili kavramsal çalışmaların yeterli olmadığı söylenilebilir.

Grafik 3*Çalışmaların Araştırma Kapsamlarına Göre Dağılımları*

Grafik 3’te gastorehberlik konusunda yapılmış çalışmaların araştırma kapsamına göre dağılımları gösterilmiştir. Makalelerin ve lisansüstü tezlerin önemli bir kısmının (16) araştırmanın kapsamına aktif olarak faaliyet gösteren turist rehberlerini aldığı belirlenmiştir. Ayrıca, turistler üzerine

yapılan çalışma sayısı 4, turist rehberi adayları diğer bir ifadeyle turizm rehberliği öğrencileri üzerine yapılan çalışma sayısı 3, seyahat acenteleri üzerine 2, literatür araştırması olarak kavramsal değerlendirme şeklinde yapılmış olan çalışmaların sayısı da 2’dir.

Grafik 4

Makalelerin Yazar Sayılarına Göre Dağılımları



Makalelerin yazar sayılarına göre dağılımların verildiği Grafik 4 incelendiğinde, araştırma kapsamında değerlendirilen makalelerin %59’unun iki yazarlı olduğu, %18’inin üç yazarlı olduğu, %14’ünün tek yazarlı olduğu ve %9’unun ise dört yazarlı olduğu görülmüştür. Genel olarak makalelerin büyük çoğunluğunun (%86) birden fazla yazarlı olması, makalelerin iş birliğiyle yazılmasının daha fazla tercih edildiği sonucunu vermiştir.

Grafik 5

Yazarların Üniversite Bilgilerine Göre Kelime Bulutu Tekniği ile Gösterimi



Araştırma kapsamına dahil edilen çalışmaların yazarlarının üniversitelerine göre dağılımları Grafik 5’te kelime bulut tekniği ile gösterilmiştir. Grafik incelendiğinde, gastrorehberlik konusunda yapılmış

çalışmaların yazarlarının en çok İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Balıkesir Üniversitesi, Kırklareli Üniversitesi ve Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi mensubu oldukları görülmüştür. Bu üniversiteleri İzmir Ekonomi Üniversitesi, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Mersin Üniversitesi ve Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi takip etmiştir. Ayrıca araştırma bulgularında, Türkiye’de bulunan 26 farklı üniversiteden yazarların gastrorehberlik konusunda yapılmış olan çalışmalara katılım gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır.

TARTIŞMA VE SONUÇ

Çalışmada, Türkiye’de gastrorehberlik ile ilgili yapılmış çalışmalar bibliyometrik analiz ile değerlendirilmiştir. Araştırmada kullanılan bibliyometrik analiz tekniği ile gastrorehberlik üzerine yapılmış araştırmaların mevcut durumu ortaya konulmuş ve incelenmesine olanak tanınmıştır. Araştırma kapsamına dahil edilen çalışmaların yıllara göre dağılımları, araştırma yöntemlerine göre dağılımları, araştırma kapsamına göre dağılımları, makalelerin yazar sayılarına göre dağılımları araştırılmıştır. Ayrıca, veri elde edilen çalışmaların yazarlarının bağlı oldukları üniversitelere göre dağılımları kelime bulut tekniği ile görselleştirilmiştir.

Gastronomi turizmde turist rehberlerinin uzmanlaşması ve daha aktif rol almasını amaçlayan gastrorehberlik konusunda yapılan çalışmaların yıllara göre dağılımları incelendiğinde 2017 yılında başladığı ve devam ettiği görülmüştür. Bu durum gastrorehberliğin Türkiye’de oldukça yeni bir kavram olduğunu ve çalışmaların özellikle son yıllarda yoğunlaştığını göstermektedir. 2015 yılında Gaziantep, 2017 yılında Hatay ve 2019 yılında Afyonkarahisar gibi UNESCO’nun gastronomi alanında yaratıcı şehirler listesinde (UNESCO, 2023) yer almış şehirlere sahip olması ve bunun yanında uzun yıllardır 6326 sayılı meslek kanununa sahip olup, yetkin turist rehberleri yetiştirmiş bir ülke olması nedeniyle Türkiye’de bu konuda daha fazla çalışmanın yapılması hem literatüre hem de sektöre olumlu katkılar sunabilecektir.

Çalışmanın araştırma yöntemlerine göre dağılımları incelendiğinde gastrorehberlik konusunda yazılmış tezlerin tamamının, makalelerin ise büyük çoğunluğunun nicel araştırma yöntemi kullanılarak yazıldığı görülmüştür. Çalışmalarda nicel veri yöntemlerinden sonra en fazla kullanılan yöntem ise nitel veri araştırma yöntemi olmuştur. Bu durum, Bişkin ve diğerleri (2023), Aras (2022) ve Tayfun ve diğerleri (2018) gibi literatürdeki çalışmalarla benzerlik göstermiştir. Gastrorehberlik konusunda sadece iki makale çalışmasında kavramsal araştırma yaklaşımı kullanılmıştır.

Elde edilen veriler sonucunda çalışmaların daha çok turist rehberleri üzerine yapıldığı ve daha sonra sırasıyla turistler, turist rehberliği adayları ve seyahat acenteleri üzerine yapıldığı, ayrıca iki çalışmanın da kavramsal değerlendirme şeklinde yazıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Araştırma kapsamında yer alan çalışmalar turist rehberlerinin gastronomi turizmine yönelik algılarının belirlenmesi noktasına odaklanmış ve bu alanda yoğunlaşmıştır. Çalışmanın yarısından fazlasının bu alana yoğunlaşması gastrorehberlik konusunun destinasyon yönetimi, eğitim, uzmanlaşma ve kavramsal gelişim gibi farklı bakış açıları geliştirecek konularda eksik kalmasına neden olduğu söylenilebilir.

Makalelerin yazar sayılarına bakıldığında iki yazarlı makalelerin toplam makalelerin yarısından daha fazla (%59) olduğu görülmüştür. Bunu sırasıyla üç yazarlı makaleler (%18), tek yazarlı makaleler (%14), dört yazarlı makaleler (%9) izlemiştir. Gastrorehberlik konusunun gastronomi turizmi ve turizm/turist rehberliği gibi iki farklı disiplinden meydana geliyor olması, bu konuda yapılmış araştırmaların çoğunda özellikle veri toplama süreci zor olan nicel ve nitel araştırma yöntemlerinin kullanılması ve ortak yazarlı yayınların daha yüksek görünürlük ve etki elde etmesi (Abramo & D’Angelo, 2015) gibi durumlar yazar sayılarının iki ve üzerinde olmasının temel nedenleri arasında gösterilebilir.

Araştırmacılar, gastrorehberlik konusunda hangi araştırma yöntemlerinin kullanıldığı, araştırmaların daha çok kimler üzerine yapıldığı ve hangi yönlere odaklanabilecekleri hususunda bu çalışmadan fikir elde edebilirler ve bu kapsamda çalışmalarını planlayabilirler. Çalışmada, araştırmanın sınırlılığını oluşturan bazı durumlar söz konusudur. Bu sınırlılıklardan ilki çalışmanın tez ve makalelerden oluşan verilere bibliyometrik analiz tekniğinin uygulanması ve bildirimler ile kitap/kitap bölümlerinin araştırma kapsamına dahil edilmemesidir. Diğer bir sınırlılık ise araştırmada belirtilen yıllar arasında yayımlanıp verilerin toplanması sürecinde ulaşılamamış olan tez makalelerin olma ihtimalidir. Literatürde bibliyometrik analizinde çok çeşitli ve farklı parametreler kullanılabilmektedir. Bu çalışmada, yazar sayıları, yazarların bağlı oldukları üniversiteleri, çalışmaların araştırma kapsamına göre dağılımları, çalışmaların yıllara göre ve araştırma yöntemlerine göre dağılımları gibi parametreler kullanılmıştır. Sonraki çalışmalarda bu parametrelerde değişikliğe gidilerek farklı bakış açıları sunulabilir. Ayrıca gastrorehberlik konusunun yeni bir konu olduğu ve nispeten kısıtlı bir literatüre sahip olduğu göz önünde bulundurulduğunda gastrorehberliğin eğitim, uzmanlaşma, destinasyon yönetimi gibi daha spesifik alanlarında çalışmalar yapılabilir.

Etik Kurul Onayı

Bu çalışma için Etik kurul kararı gerekmemektedir.

Yazar Katkıları

Araştırma Tasarımı (CRediT 1) Sercan ARAS (% 100)

Veri Toplama (CRediT 2) Sercan ARAS (% 100)

Araştırma - Veri Analizi - Doğrulama (CRediT 3-4-6-11) Sercan ARAS (% 100)

Makalenin Yazımı (CRediT 12-13) Sercan ARAS (% 100)

Metnin Tashihi ve Geliştirilmesi (CRediT 14) Sercan ARAS (% 100)

Finansman

Çalışma herhangi bir finansman desteği almamıştır.

Çıkar Çatışması

Yazarlar ya da üçüncü taraflar açısından çalışmadan kaynaklı çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SDG)

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları: Desteklemiyor

REFERANSLAR

- Abramo, G., ve D'Angelo, C. A. (2015). The relationship between the number of authors of a publication, its citations and the impact factor of the publishing journal: Evidence from Italy. *Journal of Informetrics*, 15, 746-761.
- Akay, B. & Özögütçü, B. (2018). Turist rehberlerinin turlarda gastronomiyi kullanmaları üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6/Special issue 3, 143-153.
- Akyurt Kurnaz, H. & Güzel, Ö. (2022). Gastronomi rehberliği. H. Akyurt Kurnaz, A. Kurnaz (Eds.). *Gastronomi Rehberliği*. Detay Yayıncılık.
- Akyürek, S. & Kutukız, D. (2020). Gastro turistlerin deneyimleri: gastronomi turları kapsamında nitel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 3319-3346.
- Aras, S. (2022). Türkiye'deki kruvaziyer turizm araştırmalarının bibliyometrik analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 19(2), 238-250.
- Arıkan Saltık, I. (2020). Turist rehberliği konulu ulusal lisansüstü tezlerin bibliyometrik profili (1989-2018). *ÇAKÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(1): 45-69.
- 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.
- Badem, A., Teber, N. & Kıratlı, S. (2023). Karaman mutfağına dair bir araştırma: Göbede Böreği. *NEÜ GASTRO*, 2(1), 9-19.
- Bişkin, F., Yılmaz, N. & Pektaş, Ç. (2023). Marka Deneyimi Konusunda Hazırlanan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Profili. *Necmettin Erbakan Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi*, 5(1), 103-118.
- Cankül, D. & Yalçınkaya, T. (2021). Evaluation of gastronomy tourism from perspectives of Professional tourist guides. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(2), 135-154.
- Cihangir, İ.S., Akmeşe, H. & Akmeşe, K. A. (2023). Yöresel gastronomik ürünlerin gastronomi turizmine kazandırılmasında kadın kooperatiflerinin rolü: Denee Kadın Kooperatifi. *Necmettin Erbakan Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi*, 5(2), 205-225.
- Çuhadar, M. ve Morçin, İ. (2020). Türkiye'de Gastronomi Turizmi ile İlgili Çalışmaların Bibliyometrik Analizi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7(1), 92-106.
- Donthu, N., Kumar, S., Mukherjee, D., Pandey, N. & Lim, W. M. (2021). How to conduct a bibliometric analysis: An overview and guidelines. *Journal of Business Research*, 133, 285-296.
- Düzgün, E. (2022). Kültür turlarında gastronomik ürünlerin tercih edilmesinde turist rehberlerinin önemi. *Hitit Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(1), 120-141.
- Düzgün, E. (2023). Turist rehberliği mesleğine genel bakış. E. Düzgün (Ed.), *Örnek Olaylarla Turist Rehberliği* içinde (s. 16-38). Detay Yayıncılık.
- Enright, M. J., & Newton, J. (2005). Determinants of tourism destination competitiveness in Asia Pacific: comprehensiveness and universality. *Journal of Travel Research*, 43(4), 339-350.
- Ercan, F. (2020). Türkiye'deki gastronomi turizmi konulu makalelerin bibliyometrik analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 1058-1075.
- Gülcan, D., Ercan, M. O. ve Katlay, E. Ö. (2021). Sürdürülebilir gastronomi turizminin bibliyometrik

- özellikler açısından incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), 2540-2560.
- Güzel, B. & Apaydın, M. (2016). Gastronomy tourism: motivations and destinations. C. Avcıkurt, M. S. Dinu, N. Hacıoğlu, R. Efe, A. Soykan & N. Tetik (Eds.), *Global Issues and Trends in Tourism* içinde (s. 394-404). St. Kliment Ohridski University Press.
- Keskin, E., Ardıç Yetiş, Ş. & Yorgancı, B. (2020). Turist Rehberlerinin Gastronomiye Yönelik Bilgi ve Algı Düzeylerinin Tavsiye Niyetine Etkisi: Kapadokya Örneği. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17(3), 553-566.
- Ketaren, I. (2017, December). Gastronomi Upaboga Indonesia. <https://www.scribd.com/document/372175863/E-2-Gastronomi-Upaboga-Indonesia>. Erişim tarihi: 23.12.2023.
- Kivela, J. & Crotts, J. C. (2005). Gastronomy tourism:A meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2/3), 39-55.
- Koseoglu, M. A., Rahimi, R., Okumus, F. & Liu, J. (2016). Bibliometric studies in tourism. *Annals of Tourism Research*, 61, 180-198.
- Kök, A., Karahan, S., Akyurt Kurnaz, H. ve Kurnaz, A. (2021). Turizm rehberliği öğrencilerinin gastronomi rehberliğine bakış açısı, *Turist Rehberliği Dergisi*, 4(1), 1-18.
- Kök, A. & Kurnaz, A. (2022). Gastronomi ve gastronomi turizmi. H. Akyurt Kurnaz & A. Kurnaz (Eds.), *Gastronomi Rehberliği*. Detay Yayıncılık.
- Mutluer, C. (2023). Test eşitleme çalışmaları üzerine bir bibliyometrik analiz. *Ahmet Keleşoğlu Eğitim Fakültesi Dergisi (AKEF)*, 5(3), 1451-1463.
- Nebioğlu, O. (2019). Turizm ve yiyecek tüketimi: uluslararası alanyazın üzerine bibliyometrik bir analiz. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 16(1), 71-88.
- Nesterchuk, I., Balabanyts, A., Pivnova, L., Matsuka, V., Skarha, O., & Kondratenko, I. (2021). Gastronomic tourism: Features and development tools. *Linguistics and Culture Review*, 5(S4), 1871-1885.
- Putra, A. N. (2021). Literature review of food tourism, culinary tourism and gastronomy tourism. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 1(4), 517-526.
- Sánchez-Cañizares, S. M. & López-Guzmán, T. (2012). Gastronomy as a tourism resource: Profile of the culinary tourist. *Current Issues in Tourism*, 15(3), 229-245.
- Sio, K. P., Fraser, B. & Fredline, L. (2024) A Contemporary systematic literature review of gastronomy tourism and destination image, *Tourism Recreation Research*, 49(2), 312-328.
- Sormaz, U., Akmesse, H., Gunes, E., & Aras, S. (2016). Gastronomy in tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39, 725-730.
- Sukenti, K. (2014). Gastronomy tourism in several neighbor countries of Indonesia:a brief review. *Journal of Indonesian Tourism and Development Studies*, 2(2), 55-63.
- Sünnetçioğlu, A., Yalçınkaya, P., Olcay, M. ve Mercan, Ş. O. (2017). Turizm alanında yazılmış olan gastronomiye ilişkin tezlerin bibliyometrik profili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 345-354.
- Şahin, E., Akdağ, G., Çakıcı, C. ve Onur, N. (2018). Gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dallarında yayınlanan tezlerin bibliyometrik analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1): 30-41.

- Şenel, P., Kalyoncu, M. & Demiral, G. N. (2022). Turist rehberleri rollerinin yerel mutfak kültürü bağlamında incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2), 918-943.
- Tayfun, A., Ülker, M., Gökçe, Y., Tengilimoğlu, E., Sürücü, Ç., ve Durmaz, M. (2018). Turizm alanında yiyecek ve içecek ile ilgili lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 523-547.
- Temizkan, S. P. ve Avcı, D. (2021). Türkiye’de marka sadakati konulu lisansüstü tezlerin ve makalelerin bibliyometrik profili. *Turizm ve İşletmecilik Dergisi*, 2(1), 86-109.
- UNESCO Creative cities list. <https://www.unesco.org/en/creative-cities/grid>. Erişim tarihi: 02.02.2024.
- UNWTO (2017). Second global report on gastronomy tourism. <https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284418701>. Erişim tarihi: 28.12.2023.
- UNWTO (2019). Guidelines for the development of gastronomy tourism. <https://www.e-unwto.org/doi/10.18111/9789284420957>. Erişim tarihi: 30.12.2023.
- Ülkü, A. & Göktaş, L. S. (2022). Tour guide competence in gastronomy tours. *Journal of Tourismology*, 8(2), 323-350.
- Weiler, B. & Black, R. (2023). Tur Rehberliği Araştırması: İçgörüler, Konular ve Çıkarımlar (Çev: Arslan, A.), Detay Yayıncılık.
- Wolf, E. (2002). Culinary tourism: A tasty economic proposition. Portland. International Culinary Tourism Taskforce.
- World Federation of Tourist Guide Associations (WTFGA). (2023). What is a professional tourist guide? <https://wftga.org/about/>. Erişim tarihi: 25.12.2023.
- Xie, Y. (2009). Tourism cross-cultural propagation and the corresponding requirements for foreign language-speaking tour guides. *International Journal of Business and Management*, 4(11), 24-28.
- Yılmaz, G. (2017). Restoranlarda bahşiş ile ilgili yayınlanan makalelerin bibliyometrik analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 65-79.
- Yüksel, A., & Rimmington, M. (1998). Customer-Satisfaction Measurement: Performance Counts. *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 39(6), 60-70.
- Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe yaylası. 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı. Aybastı-Kabataş Kurultayı Yayınları No:11.
- Zengin, B. ve Atasoy, B. (2021). Turizm rehberliği alanındaki lisansüstü tezlerin bibliyometrik çerçevesi. *Alanya Akademik Bakış Dergisi*, 5(1), 143-160.
- Zupic, I., & Čater, T. (2015). Bibliometric Methods in Management and Organization. *Organizational Research Methods*, 18(3), 429-472.