

ULUSLARARASI GASTRONOMİ TURİZM ARAŞTIRMALARI KONGRESİ PROGRAMI 2018

20 Eylül 2018, Perşembe		
08:00-17:00 Kayıt		
Saat	YER	
10:00-12:30	BALO SALONU	<p style="text-align: center;">AÇILIŞ PROGRAMI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saygı Duruşu ve İstiklal Marşı • Protokol Açılış Konuşmaları
	BALO SALONU Açılış Kokteyli	
13:00-14:00	AÇILIŞ PANELİ MODERATÖR ŞEF ÖZLEM MEKİK	<ul style="list-style-type: none"> • Ahmet KARAMAN, Avrasya Gastronomi ve Aşçılar Federasyonu Yönetim Kurulu Başkanı • Cenk ATALAY, Leman Kültür Genel Müdürü, Okan Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Görevlisi • Erol KAYA, Kayalar Mutfak Genel Müdürü • Fırat ŞİRİŞ, Executive Chef, Ziyade Grup Mutfak Koordinatörü • Fikret ÖZDEMİR, Shateron Grand İstanbul Ataşehir Executive Chef, Dünya Master Şefler Birliği Türkiye Başkanı • İbrahim HALİL KÖR, Kebapçı Halil Usta, İşletmeci Şef • Münir ATAMER, Dorock XL Yönetim Kurulu Başkanı
		PARALEL OTURUMLAR -1-

20 EYLÜL 2018 PERŞEMBE SAAT 14:45-16:00

<p>SALON LİLYUM Oturum Başkanı</p>	<p>Saadet Pınar TEMİZKAN, Gizem Sultan SARIKAYA, Beybala TİMUR & Yasin Emre OĞUZ, Akademisyenlerin Sağlıklı Beslenme Bilinci Algularının ve Organik Gıdalara Yönelik Tutumlarının Değerlendirilmesi</p> <p>Sami Sonat ÖZDEMİR, Sultan Nazmiye KILIÇ & Düriye BOZOK, Sağlık ya da Kültür? "Lohas" ve "Yavaş" Yaşam Tarzlarının Turistik Gastronomi Tercihlerine Etkisi.</p> <p>Canan TANRISEVER& Fatih EKERİM, Tekerüstü Türk Lezzetleri: "Gastrobüs"</p> <p>Sezgül ŞAHİN, Sağlık Alanında Kullanılan Beslenme Tedavilerine Gastronomik İhtiyaçlar.</p> <p>Özlem ÖZER ALTUNDAĞ, Efe Kaan ULU& Emre Batuhan KENGER, Gıda Tüketiminde Bilgi Edirmek Amacıyla Kullanılan İletişim Kanallarına Yönelik Güven'</p>
<p>SALON-PAPATYA Oturum Başkanı</p>	<p>Faden DEMİREKİN, Büşra Zeynep ÖGÜTLÜ, Oğuz AY & Nermin IŞIK, Isparta Sorkuncak Köyünde Haşhaşla Yapılan Geleneksel Yiyecekler</p> <p>Nihan AKDEMİR & Gökalp N. SELÇUK, Yöresel Yiyecek Sunan Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yöresel Yiyeceklerin Yer Alma Oranı: Sakarya ve Hatay Ölçeğinde Bir Araştırma</p> <p>Muharrem TUNA, Demet AĞAOĞLU & Şaban KARGİLIOĞLU, Bodrum Mandalina Bahçelerinde Tarım Turizminin Sürdürülebilir Kırsal Kalkınma Açısından Önemi</p> <p>Melik Onur GÜZEL & Sibel ÖNÇEL, Destinasyonların Çekicilik Unsuru Olmasında Gastronomi Turizminin Rolü: Hatay Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma.</p> <p>Ayşenur AKKAYA& Ceyhan Can ÖZCAN, Osmanlı Mutfağı Konseptli Restoranlar.</p>
<p>SALON-AÇELYA Oturum Başkanı</p>	<p>Behiyenur ÜNAL, Merve ÇETİN, Kadir ÇETİN&Fügen DURLU ÖZKAYA, Alternatif Unlarla Glutensiz Ürünler</p> <p>Selin İLSAY, Gizem ÇORMAN, Murat DOĞDUBAY, Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Başarı Arttırmada Akıl Setinin Etkisi</p> <p>Aydan BEKAR, İbrahim ÖZER, Hakan ÇELİK & Harun PAÇA, Tüketici Algısı Üzerinde Restoran Yoğunluğunun Etkisi</p> <p>Şule AYDIN, Duygu EREN& Gülhan SÖZBİLEN, Gastronomik Miras İçerisinde Bulunan Yöresel Yemeklerin Restaurant Menülerinde Kullanılması: Göreme Örneği.</p> <p>Hayrunnisa NADAROĞLU, Bilsen BİLGİLİ, Azize ALAYLI GÜNGÖR& Aysel ERCİŞ, Evaluation of Diet Soup Prepared with Parasol (Macrolepiota Procera) Mushroom in Terms of Sensory Properties and Purchasing Intention Parasol Mantarı İle Hazırlanan Diyet Çorbanın Duyusal Özellikleri ve Satınalma Niyeti Açısından Değerlendirilmesi.</p>

16:00-16:15	FUAYE ALANI	ÇAY&KAHVE ARASI
		PARALEL OTURUMLAR –II-
20 EYLÜL 2018 PERŞEMBE 16:15-17:30	SALON-LİLYUM Oturum Başkanı	<p>Ferhat BOZTOPRAK, Alper ÇEVİK & Burak BAŞAR, <i>Erzurum'da Gastronomik Bir Ürün: Demir Tatlısı.</i></p> <p>Öznur CUMHUR, <i>Geleneksel Bir Lezzet: Dartı.</i></p> <p>Kamil YAĞCI, Mahmut EFENDİ & Süreyya AKÇAY, <i>Türkiye Hangisi Kebap mı Fajita mı?</i></p> <p>Mehmet SARIŞIK& Evrim KARACA, <i>Tarhananın Türk Mutfağındaki Gelişim Süreci, Önemi ve Temel Özellikleri Üzerine Bir İnceleme</i></p> <p>Büşra Zeynep ÖĞÜTLÜ, Faden DEMİREKİN, Oğuz AY, Nermin IŞIK&Didem ÖNAY DERİN, <i>Konya Ereğli Mutfağında Dobalan(Domalan) Mantarının Kullanımı ve Önemi</i></p>
	SALON-PAPATYA Oturum Başkanı	<p>Sedat ÇELİK & Erhan COŞKUN, <i>Mardin Restoranlarında Müşteri Memnuniyetinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma</i></p> <p>Mete GÖVCE, Osman N. ÖZDOĞAN, O. Umut ŞİMŞEK, <i>Destinasyon Pazarlamasında Gastronominin Rolü: Bibliyometrik Bir Analiz</i></p> <p>Selda UCA, Gözde UZUN, Sarp Tahsin KUMLU& Francesco SCALERA, <i>The Effects of Brand Experience on Brand Love in Food and Beverage Sector: A Research on Starbucks</i></p> <p>Anukrati Sharma, <i>Relationship between Gastronomy and Economic Growth of Kota City: A Perception Analysis</i></p> <p>Bayram ŞAHİN& Burçin BOZ, <i>Gastronomide Gösterişçi Tüketim ve Etik Tüketim İlişkisi Üzerine Kavramsal Bir İnceleme</i></p> <p>Emre UYGUN, Selen LEVENT, Emrah ÖZKUL& Bilsen BİLGİLİ, <i>Turizm Tanıtım Filmlerinde Gastronomik Unsurların Kullanımı Üzerine Bir Araştırma</i></p>

	SALON-AÇELYA Oturum Başkanı	<p>Özlem ÖZER ALTUNDAĞ, Emre Batuhan KENGER& Efe Kaan ULU, Mutfak Çalışanlarında Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyi: İstanbul Örneği</p> <p>Sevgül DENKTAŞ, Hatice YILMAZ, Geleneksel Bazı Et Ürünlerimizin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi.</p> <p>Ramazan KARAMAN& Düriye BOZOK, Alternatif Besin Kaynağı Olarak Çekirge: Balıkesir Üniversitesi Gastronomi Bölümünde Bir Uygulama.</p> <p>Mehmet SARIOĞLAN& Enes DOĞAN, Steakhouse Restoranlarda Dry-Aging (Olgunlaştırma) Tekniği Kullanım Boyutlarının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma</p> <p>Bahar BAYINDIR, Osman ÇALIŞKAN& Mehmet Selman BAYINDIR, Kahve Dükânlarında Kahve İçme Niyeti: Planlı Davranış Teorisi Çerçevesinde İncelenmesi</p>
20:00-22:00	THE NESS OTEL GALA YEMEĞİ	

21 EYLÜL 2018, CUMA		
Saat	YER	PARALEL OTURUMLAR –III-
09:00-10:30	SALON LİLYUM Oturum Başkanı	<p>Burhan KILIÇ, Ezgi SAYMAN, Nisan YOZUKMAZ& Cafer TOPALOĞLU, Hedonik ve Faydacı Tüketim Davranışlarının Yiyecek İçecek İşletmesi Tercihlerine Etkisi</p> <p>Erdoğan KOÇ, Hakan BOZ& Ekin Ulaş KARAATA, Atmosferin İtkisel (Dürtüsel) Satın Alma Eğilimine Etkisi, Bursa İlinde Fast Food ve İçecek Sektöründe Bir Araştırma.</p> <p>Şeyda GÜL, Ümit ÇARBUĞA& Emel MEMİŞ KOCAMAN, Ordu İli Mutfak Kültüründe Mantarlar.</p> <p>Muharrem TUANA, Neval KONUK& Onur ÇELEN, Pide mi Pizza mı Yoksa Pi(de)zza mı?</p> <p>Songül KILINÇ ŞAHİN& Burhan KILIÇ, Televizyon Yemek Programlarının Öğrencilerin Aşçılık Programını Tercihlerine Etkisi</p>

	SALON-PAPATYA Oturum Başkanı	<p>Hande AKYURT KURNAZ& Alper KURNAZ, Hediyelik Ürün Olarak Baharatların Kullanılması.</p> <p>Emel BIROL& Özgül YAMAN, Gastronomi Turizmi İçin Yapılan Tanıtım Materyallerinde Görsel Kriterlerin Belirlenmesi</p> <p>Murat DOĞDUBAY& Fatma KARAKUŞ, Endüstri4.0 ve Rawfood Akımı</p> <p>Turgay BUCAK& Serkan YİĞİT, Gastronomi Eğitiminde Profesyonel Mutfak Okullarının Etkisi: İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi (MSA) Üzerine Bir Araştırma</p> <p>Gül YILMAZ, Organik Ürünlerin İstanbul'daki Beş Yıldızlı Otel Mutfaklarında Kullanımına Yönelik Bir Araştırma</p>
	SALON-AÇELYA Oturum Başkanı	<p>Nur Neşe ŞAHİN, Murat DOĞDUBAY& Erdoğan KOÇ, İkinci Beyni Dinlemek: Yiyecek ve İçecek Sektörüne Bir Öneri</p> <p>Tolga AKAGÜN, Gastronomi Alanında Endüstri 4.0'ın Algılanması, Uygulanması ve Eğitimi</p> <p>Volkan GENÇ & Seray GÜLERTEKİN GENÇ, Batman'ın Gastronomik ve Tarımsal Coğrafi İşaret Unsurlarının Sürdürülebilir Turizm Açısından Değerlendirilmesi</p> <p>Fatma (ALBAK) YALANIZ& Kader PARLAK, Et Kültürü İle Tanınan Gaziantep Mutfağının Vejetaryen Yönü</p> <p>Tülay POLAT ÜZÜMCÜ& Ömür ALYAKUT, Gastronomi Turizmi Bağlamında Olur Mutfağının Geleneksel Yemekleri</p>
10:30-10:45	FUAYE ALANI	ÇAY&KAHVE ARASI
		PARALEL OTURUMLAR -IV-

21 EYLÜL 2018 CUMA SAAT: 10:45-12:15	SALONLILYUM Oturum Başkanı	Mustafa SANDIKCI, Asilhan Semih MUTLU & Hülya MUTLU, Mutfak Kültürünün Gastronomi Müzelerinde Sergilenme Şekilleri: Emine Göğüş Mutfak Müzesi Örneği Talha Serdar SEZEN, Ramazan KARAMAN& Ahmet KÖROĞLU, Balıkesir Üniversitesi Öğrencilerinin Meyve, Sebze ve Fast-Food Tüketim Alışkanlıklarının İncelenmesi Burhan KILIÇ& Emrah YILDIZ, Gizli Müşteri Uygulamaları Kapsamında Yapılan Çalışmaların Bibliyometrik Profili (1997-2018) Ozan GÜNGÖR, Seden DOĞAN& Mehtap YÜCEL GÜNGÖR, Türk Mutfağı” Hashtag’i İle Instagram’da Paylaşılan Fotoğrafların İçerik Analizi Yöntemiyle İncelenmesi. Hakan YILMAZ& Eren ALTUNBAĞ, Yazılı Medyada Sokak Yemekleri
	SALON-PAPATYA Oturum Başkanı	Songül KILINÇ ŞAHİN& Aydan BEKAR, Tüketicilerin CoffeeShoplara Olan Davranışsal ve Duygusal Bağlılığa Neden Olan Faktörlerin Analiz Edilmesi Erhan AKARÇAY, Mutfağın Dünyasını Anlamak: Türkiye’de Aşçılığın Değişen Pratikleri Gencay SAATCI, Nur Neşe ŞAHİN& Murat DOĞDUBAY, Nekrofobi ve Gastronomi İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme Turgay BUCAK& Pınar GÜVEN, Gastronomik Etkinlikler Kapsamında Gıda Fuarı Organizasyonlarının İncelenmesi: İzmir Olivtech Fuarı Örneği. Murat DOĞDUBAY, Selin İLSAY& Gizem ÇORMAN, Mutfaklarda İşgören Sessizliği
	SALON-AÇELYA Oturum Başkanı	Gülçin ÖZBAY& Hatice GÜÇLÜ NERGİZ, Restoran İşletmeleri Yönetiminde Gıda Alerjileri Üzerine Kavramsal Bir İnceleme Serkan BERTAN, Online Yemek Siparişinde Restoran Seçimini Etkileyen Faktörler Elif Zeynep ÖZER& İbrahim Levent DEMİRÇAKMAK, Sürdürülebilir Gıda Hareketi Kapsamında Restoranlarda Yerel Ürün Kullanımı Sibel AYYILDIZ, Meyvelerden Yapılan Yemeklerin Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Değerlendirilmesi; Osmanlı Mutfak Kültürü Örneği ElifDEMİRBİLEK, Serkan ŞENGÜL& Aysin AKOĞLU, Turizm Ürünü Olarak Gastronomi Festivalleri (Marmara Bölgesi Örneği)

	SARDUNYA RESTORAN 12:30-14:00	ÖĞLE YEMEĞİ
14:00-15:00	PANEL MODERATÖR ŞEF HALDUN TÜZEL	<ul style="list-style-type: none">• ŞEF MEHMET AK• ŞEF MAHMUT DOLMACI• ŞEF ESAT ÖZATA• ŞEF AYTEN SANER
		PARALEL OTURUMLAR -V-
15:15-16:30	SALO LİLYUM Oturum Başkanı	<p>Buket BULUK, Bekir EŞİTTİ& Sabri Haluk ERDEM, <i>The Impact of Slow-Food-Seeking Behaviour and Visiting Satisfaction on Revisit Intention: The Case of Gökçeada Herb Festival</i></p> <p>Osman ÇAVUŞ& Serkan ŞENGÜL, <i>Türkiye'nin Gastronomi Şehirleri ve Büyükşehirlere Restoran E-Şikâyet Davranışlarının Karşılaştırılması</i></p> <p>Luan VARDARI, <i>Festival tourisms effect on economic growth: Case on Dokufest film festival (2015-2018)</i></p> <p>Demet TÜZÜNKAN, Selda UCA, Aslı ALBAYRAK& Michalis TOANOGLU, <i>Social Media Marketing in Restaurant Enterprises: A Research on Michelin Star Restaurants</i></p> <p>Bekir EŞİTTİ, <i>The Outcomes of Molecular Gastronomy: The Perspectives of Chefs in Istanbul</i></p> <p>Gözde ÖZDEMİR& Dilek Dülger ALTINER, <i>Türkiye'de Üretilen Coğrafi İşaret İle Tescillenmiş Peynir Çeşitleri</i></p>

	SALON-PAPATYA Oturum Başkanı	<p>Ümit ÇARBUĞA& Ümit SORMAZ, <i>Tüketicilerin Temalı Restoran Deneyimlerinin Değerlendirilmesi</i></p> <p>Alper KURNAZ& Özkan ERDEM, <i>Sürdürülebilir Gıda Kullanımı Üzerine Nitel Bir Araştırma: İstanbul Örneği</i></p> <p>H. Mehmet YILDIRIM, Funda ALDOĞAN ŞENOL& Serdar SÜNNETÇİOĞLU, <i>Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünlerin Festivallerine Yönelik Bir Araştırma</i></p> <p>Oğuzhan TINMAZ& Hakan YILMAZ, <i>Yemek Fotoğraflarına ve Yemek Stilizliğine Eleştirel Bir Bakış</i></p> <p>Neslihan ÇETİNKAYA, Aykut ŞİMŞEK& Salih YILDIZ, <i>Tüketicilerin Yeni Gıda Değerlendirmeleri İle Helal Gıda Eğilimleri Arasındaki İlişkinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma.</i></p>
	SALON-AÇELYA Oturum Başkanı	<p>İsmail Hakkı TEKİNER, Halil İbrahim ORHAN, Gizem HÜLAĞA& Oğuzhan KÖKLÜ, <i>Gıda Kaynaklı Dirençli Bakteriler: Gıda Güvenliği ve Gastronomi Disiplini Açısından Önemi</i></p> <p>Gözde TÜRKÖZ BAKIRCI, Aynur ZEYREK& Turgay BUCAK, <i>Yöresel Peynirlerin Gıda Güvenliği Açısından Önemi: İzmir Tulum Peyniri</i></p> <p>Göksel Kemal GİRGIN, Nilgün KARAMAN& Talha Serdar SEZEN, <i>Türkiye'nin En İyi Otellerinin Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi</i></p> <p>Seyhun YURDUGÜL& Osman ÇAVUŞ, <i>Mengen Bir Gastronomi Kenti midir, Değil midir?</i></p> <p>Mehmet KABACIK, <i>Gastronomi İle Tamamlayıcı ve Alternatif Tıp İlişkisi: Ayurvedik Beslenme.</i></p>
16:30-16:45	FUAYE ALANI	ÇAY& KAHVE ARASI

17:00-18:00	BALO SALONU	GENEL DEĞERLENDİRME VE KAPANIŞ KONUŞMASI
20:00-23:00	DERBENT KARTEPE PARK OTEL AKŞAM YEMEĞİ	
		22 EYLÜL 2018, Cumartesi
10:00-15:30	HAREKET YERİ: THE NESS OTEL PARK ALANI	SOSYAL PROGRAM <ul style="list-style-type: none">• Bilim Merkezi• Film Platosu• Kültür Evleri Ziyareti• Sekapark'ta Öğle Yemeği• Tabiat Parkı Gezisi• Dönüş The Ness Otel

Not: Sosyal Programa Katılacak Olanların Kongre Kayıt Esnasında Bilgi Vermeleri Gerekmetedir.