

UGTAK 2024 / IGTSC 2024

Kabul Edilen Bildiriler / Accepted Abstracts

17-20 EKİM 2024 / 17-20 OCTOBER 2024 - KUŞADASI/TÜRKİYE

DEĞERLİ ARAŞTIRMACI,

UGTAK 2024 hakem değerlendirmeleri sonucunda kabul alan çalışmalar 11.08.2024 tarihi itibarıyla aşağıdaki listede yer almaktadır. Hakem değerlendirmeleri sona ermiş olup, katılımcılarımızın konaklama ve seyahat planlarını erkenden gerçekleştirebilmeleri açısından nihai liste aşağıda bildiri isimleri alfabetik olacak şekilde listelenmiştir, ayrıca sorumlu yazarlara e-posta ile bildirilecektir. Erken kayıt tarihinin 15.08.2024 olarak güncellendiği hatırlatırız.

Saygılarımızla,

UGTAK 2024 Organizasyon Kurulu

DEAR RESEARCHER,

The studies accepted as a result of the IGTSC 2024 peer reviews are listed below as of 11.08.2024. The peer review process has ended and the final list is listed below in alphabetical order of study names in order to enable our participants to make their accommodation and travel plans early, and the responsible authors will be notified by email. We would like to remind you that the updated early registration date has been set to 15.08.2024.

Sincerely,

IGTSC 2024 Organizing Committee

Bildiri Başlığı Paper Title	Yazar (lar) Author (s)
“GASTROVANDALİZM” TREND Mİ? TAHRİBAT MI?	Hilal KESKİN Büşra Meltem TÜRKMEN
“MELCEÜ'T-TABBÂHİN” ADLI KİTABIN AROMATİK OTLAR AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ	Dorukan BOYACI Ahmet Tuğrul KARAMUSTAFA
A LA CARTE RESTORANLARDA MENÜ PLANLAMASINDA ŞARABIN ETKİSİ	Mustafa TEZEL Burak MİL
A NEW TOURISM TREND “FRUIT TOURISM” AND EVALUATION ON TÜRKİYE’S POTENTIAL	Melahat AVŞAR
A SYSTEMATIC LITERATURE REVIEW OF CULINARY TOURIST EXPERIENCE	Ahmet Tuğrul TUĞER
AKDENİZ TİPİ BESLENMENİN GASTRODİPLOMASİ KAPSAMINDA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ VE İNCELENMESİ	Düriye BOZOK Şeyma ANDAŞ
AKILLI TARIM UYGULAMALARI VE SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ İLİŞKİSİ: KAVRAMSAL BİR ÇALIŞMA	Uğur ÇEVİKBAŞ Alper IŞIN
ALGILANAN YENİLİK ÇERÇEVESİNDE HİZMET SEKTÖRÜNDE ROBOT KULLANIMINA YÖNELİK TUTUMLARIN MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ, TEKRAR ZİYARET VE TAVSİYE ÜZERİNDEKİ ETKİSİ	Oya ERU Volkan YAKIN Senem ERGAN
ALTERNATİF DENİZ ÜRÜNLERİ: DENİZ PATLICANI VE DENİZ KESTANESİ	Hasan KAMACI
AN EXAMINATION OF CHOCOLATE CONSUMPTION, DESIRE-GUILT FEELINGS, AND EATING BEHAVIOURS IN ADULTS	Ayşe Nur SONGÜR BOZDAĞ Funda Pınar ÇAKIROĞLU Esra KOPAR Gülnaz ÇEVİK
ANKARA’DA YAŞAYAN UYGUR TÜRKLERİNİN MUTFAK KÜLTÜRÜ	Servet K. GÜNEY Ceren ÖZEN
ANTİK DÖNEM’DE TATLILAR	Fatma Buse AKKURNAZ
AR TEKNOLOJİLERİNİN KULLANILDIĞI RESTORANLARI ZİYARET EDEN MÜŞTERİLERİN TERCİHLERİNİN PLANLI DAVRANIŞ TEORİSİ BAĞLAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ	Düriye BOZOK Berre Zeynep UÇAN KAYAALP
ARTIRILMIŞ GERÇEKLİĞİN VE GASTRONOMİDEKİ UYGULAMALARININ QUALIA VE GESTALT YAKLAŞIMI PERSPEKTİFİNDE DEĞERLENDİRİLMESİ	Banu BAYRAKTAR Burak MİL

Bildiri Başlığı Paper Title	Yazar (lar) Author (s)
ARTIRILMIŞ GERÇEKLİK TEKNOLOJİLERİNİN KULLANILDIĞI RESTORANLARI ZİYARET EDEN MÜŞTERİLERİN TERCİHLERİNİN PLANLI DAVRANIŞ TEORİSİ BAĞLAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ	Düriye BOZOK Berre Zeynep UÇAN KAYAALP
ARTIRILMIŞ GERÇEKLİK UYGULAMALARININ YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDEKİ ROLÜ: LE PETIT CHEF ÖRNEĞİ	Azize SARUHAN Sezer YERSÜREN
ASSESSING THE SOCIAL GASTRONOMY MOVEMENT AROUND THE WORLD AND IN TURKEY: AN OVERVIEW OF BEST PRACTICES	Feray YENTÜR
AŞÇILIK ÖĞRENİMİ GÖREN ÖN LİSANS ÖĞRENCİLERİNİN DİKEY GEÇİŞ SINAVI İLE LİSANS EĞİTİMİNE GEÇME MOTİVASYONLARI	Tuba ALDEMİR Berre Zeynep UÇAN KAYAALP Sultan YÜKSEKKAYA AKINCI
ATAERKİL BİR SİMGE OLARAK ETİN KADIN VE ERKEK SPORCULAR TARAFINDAN TÜKETİM EĞİLİMİ: İZMİR ÖRNEĞİ	Yaşar Asu TABANLI Şule Gül ÜNAL Alper IŞIN Onur GÖRKEM
ATIKSIZ MUTFAK UYGULAMA PROSESLERİNDE GIDA GÜVENLİĞİ	Fügen DURLU ÖZKAYA Aysun YILMABAŞAR
AVRUPA BİRLİĞİNDEN TESCİLLİ COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLERE YÖNELİK YEREL YÖNETİMLERİN YAKLAŞIMLARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA	Salim İBİŞ Ramazan İNAN
AYDIN İLINE ÖZGÜ COĞRAFİ İŞARETLİ GASTRONOMİK ÜRÜNLERİN OTELLERİN MENÜLERİNDE YER ALMA DURUMUNUN İNCELENMESİ: KUŞADASI BÖLGESİ ÖRNEĞİ	Betül YEŞİLTEPE ERKAYIRAN
AYDIN İLİNİN UNESCO YARATICI ŞEHİRLER AĞI KAPSAMINDA GASTRONOMİ KENTİ OLABİLME POTANSİYELİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ	Düriye GÖNEN KAYA
BAR SANATKARLARININ GELECEĞİ: YAPAY ZEKÂ TEKNOLOJİLERİNİN BAR HİZMETLERİNDE KULLANIMI	Songül Çilem KAYA
BESLENME ALIŞKANLIKLARININ NÖROBİLİMSEL TEMELLERİ	Cesim BEHREMEN
BIB GOURMAND DERECEŚİNE SAHİP RESTORANLARDA ÇALIŞAN ŞEFLERİNİN DENEYİMLERİNİN YEMEK PİŞİRME, HAZIRLAMA VE MENÜ PLANLAMA AŞAMALARI AÇISINDAN İNCELENMESİ	Zübeyde Nur ÇELİK Selda KARAHAN Dilek DÜLGER ALTINER

Bildiri Başlığı Paper Title	Yazar(lar) Author(s)
BİR EKŞİ SÖZLÜK VERİ ANALİTİĞİ ARACI: SİNEMA TARİHİNİN EN İYİ YEMEK SAHNELERİ ÖRNEĞİ	Eniser ATABAY Filiz ARSLAN Özkan ERDEM
BİREYLERİN YEMEK PAYLAŞIM SİTELERİNDEKİ GASTRONOMİ DENEYİMLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA	Yeliz DEMİR Serkan BERTAN
BRANDING AN EMERGING TOURIST DESTINATION THROUGH LOCAL FOOD PRODUCTS	Ioannis VALACHIS Nikolaos TRIHAS
BUĞDAY DERNEĞİ PROJELERİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ	Berrin ONURLAR Damla BAYLAN KALAYCI
BUĞDAY UNUYLA HAZIRLANMIŞ ÇİKOLATALI KURABIYE VE GLUTENSİZ UN İLE HAZIRLANMIŞ ÇİKOLATALI KURABIYENİN DEĞERLENDİRİLMESİ	Berna AYDIN Turgay BUCAK
BUTİK ŞARAP OTELLERİNDE HİZMET KALİTESİ BOYUTLARININ TRIPADVISOR YORUMLARI ÜZERİNDEN DEĞERLENDİRİLMESİ	Özlem ESEN Gülnur KARAKAŞ TANDOĞAN
CAN WE ALL GASTRONOMY AS A STRATEGIC SUSTAINABILITY TOOL IN TOURISM: AN EXPLORATORY STUDY	Hüseyin Ozan ALTIN Engin Deniz ERİŞ İge PIRNAR Duygu ÇELEBİ TÜRKMEN
CHEFCONNECT: MEETING POINT IN THE KITCHEN	Egemen DENİZ K. Nazan TURHAN
CHUI JHAL, THE MAJOR ATTRACTION OF GASTRONOMIC TOURISM IN BANGLADESH	Mokhlesur RAHMAN
COFFEE SHOP İŞGÖRENLERİNİN YEMEK FOTOĞRAFÇILIĞINA YÖNELİK İLGİ DÜZEYLERİ: KIRGIZİSTAN (BİŞKEK) ÖRNEĞİ	Aidai BOLOTBEKOVA Ümit SORMAZ Gürkan AKDAĞ
COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ KEŞKEĞİN TÜRKİYE'DEKİ YEMEK RİTÜELLERİNDEKİ VE YÖRESEL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİKTEKİ ÖNEMİ	Uğur LOKMAN Nevres SEZEN Lütfi BUYRUK
COĞRAFİ İŞARETLİ PİDELERİN REÇETE FARKLILIKLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ: AYDIN İLİ ÖRNEĞİ	Erman TUFAN Özer ŞAHİN Burhan KILIÇ

Bildiri Başlığı Paper Title	Yazar(lar) Author(s)
COMPARISON OF THE EFFECT OF TURMERIC POWDER, OLEORESIN TURMERIC AND TURMERIC FLAVORING ON CURRY FLAVORED INSTANT NOODLES WITH SENSORY ANALYSIS	Cihat GÜNER Hakan BAŞDOĞAN
CULINARY MEDICINE: A NEW ERA OF HEALTH THROUGH THE KITCHEN	Betül ÖZTÜRK Osman Nuri ÖZDOĞAN
ÇANAKKALE MUTFAĞININ KİŞİLİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ	Goncagül YILMAZ Ayşe SÜNNETÇİOĞLU
DENİZLİ İLİNİN GASTRONOMİ ARZ KAYNAKLARININ GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ	Öznur DURCAN Emrah ÖZTÜRK
DEPREMİN ANTAKYA MUTFAĞINDAKİ YEREL YEMEK ÜRETİM SÜREÇLERİNE ETKİSİ VE BEKLENEN ETKİLER	Evren KIRAN İsmail KIZILIRMAK
DESTINATION PLATE: PLACE IDENTITY AND GASTRONOMIC LANDSCAPE	Çağrı ERDOĞAN
DETERMINATION OF GASTRONOMY TOURISM IN TERMS OF TOURISTS' DEMOGRAPHIC CHARACTERISTICS: THE CASE OF KAZAKHSTAN	Urmanbek TAGMANOV Şevki ULEMA
DEVELOPING AND MANAGING TOURIST ATTRACTIONS FOR TEA TOURISM DESTINATIONS	Duygu ÇELEBİ TÜRKMEN İge PIRNAR Hüseyin Ozan ALTIN
DEVELOPMENT OF GLUTEN-FREE NOODLE PRODUCT USING LOCAL GRAINS FOR DISASTER SITUATIONS	Günay BAŞDOĞAN Osman SAĞDIÇ Hakan BAŞDOĞAN
DİJİTAL MENÜ TUTUM ÖLÇEĞİ GELİŞTİRİLMESİ: GEÇERLİK VE GÜVENİLİRLİK ÇALIŞMASI	Ömer Berke CUROĞLU Şevki ULEMA
DİNİ RİTÜELLER VE GASTRONOMİ İLİŞKİSİ	Gülse TUNALI Mesut Murat ADABALI
DİNLERİN BESLENME ALIŞKANLIKLARI ÜZERİNE ETKİSİ: YAHUDİLİK ÖRNEĞİ ÜZERİNDEN BELGESEL FİLM ANALİZİ	Ali ŞAHİN Sema Nur TECİMEN
DOĞAL VE YEREL: SAPANCA RESTORANLARINDA YÖRESEL ÜRÜNLERİN ROLÜ	Zeynep ATEŞ Şevki ULEMA
DOĞU KARADENİZ BÖLGESİNDEKİ EKO-ÇİFTLİKLERİNİN TATUTA PROJESİ DENEYİMLERİNE YÖNELİK BİR İNCELEME	Burcu Ayşenur SAKLI Esin AYSEN

Bildiri Başlığı Paper Title	Yazar (lar) Author (s)
EKMEĞİN SERÜVENİ	Ayşegül ÇELİK Selin EVLİOĞLU Damla BOZOĞLU Rukiye KIZILTOPRAK Ceren KURSES Dilek ONGAN
EMİRDAĞ GÜVECİ: LEZZETİN GELENEKSEL HAZIRLIĞI VE SUNUMU	Hülya MUTLU
EN YAYGIN ÜRETKEN YAPAY ZEKA ROBOTLARININ GASTRONOMİ TURİZMİ ÇIKTILARI AÇISINDAN KARŞILAŞTIRILMASI	Nejat KUTUP
ERZURUM MUTFAĞINDA PAÇA ÇORBASI: TARİHİ PAÇACI SÜLFETTİN USTA' NIN YERİ	Ayça Sena ÖNALAN Yeşim ÖZDEMİR Neslihan SERÇEOĞLU
ESNAF LOKANTALARINDAKİ UYGULAMALARIN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİKLE İLİŞKİSİ ÜZERİNE NİTEL BİR ARAŞTIRMA	Berna AYDIN Pınar IŞILDAR
ETNİK RESTORAN TERCİHİNİ ŞEKİLLENDİREN İÇSEL MOTİVATÖRLER: İSTANBUL ÖRNEĞİ	Rabia Nur AKSU Ecem İNCE KARAÇEPER
EXAMINING CONSUMER ATTITUDES TO CONTRAST-FLAVORED DESSERTS: THE IMPACT OF CULINARY EDUCATION	Selin İŞEVCAN ERTAMAY Hilal ÇOŞKUN
EXAMINING OPEN AND CLOSED KITCHENS IN LEBANON CONTEXT FROM A CLEANLINESS PERSPECTIVE	Simon ABOU FAYAD Davut UYSAL Viana HASSAN Marie-Charbel Raymond BADRAN
FINE DINNING PAKETE SIĞAR MI?	Osman ÇAVUŞ
FOOD SECURITY IN THE AFTERMATH OF THE KAHRAMANMARAŞ EARTHQUAKES	Begüm İLBAY VATAN
FOOD STYLING AND FOOD PHOTOGRAPHY WITH GENERATIVE AI	Hakan GÜLEÇ Fügen DURLU ÖZKAYA
GAME OF BANQUETS: ENHANCING PRACTICAL CULINARY EDUCATION THROUGH GAMIFIED LEARNING STRATEGIES	Yılmaz SEVER
GASTRONOMİ ENVANTERİ KAPSAMINDA SİVRİHİSAR YÖRESEL LEZZETLERİ DERLEMESİ	Ümran VAREL Kansu GENÇER

Bildiri Başlığı Paper Title	Yazar (lar) Author (s)
GASTRONOMİ ŞEHİRİ KRİTERLERİ AÇISINDAN DENİZLİ	Serkan BERTAN Yeliz DEMİR
GASTRONOMİ TURİZMİ İLE KENT KİMLİĞİNİN KEŞFİ: DİDİM ÖRNEĞİ	Muhammet Nimet ÇAVUŞ Yalçın GÜÇER
GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA ARAP TURİSTLERİN YEME İÇME TERCİHLERİ: TRABZON ÖRNEĞİ	Damla SARI
GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA FETHİYE’NİN YÖRESEL MUTFAĞININ UNUTULMAYA YÜZ TUTMUŞ TATLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ	Doğan ÇAPRAK Gökhan AYAZLAR
GASTRONOMİ TURİZMİ KONUSUNDA TR DİZİN VERİ TABANINDA YAYINLANAN ARAŞTIRMALARIN ANALİZİ	Özkan DEMİR İbrahim AKÇA
GASTRONOMİ TURİZMİ POTANSİYELİ KAPSAMINDA KUŞADASI’NIN YÖRESEL YEMEKLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA	Aziz BOSTAN Erhan COŞKUN Betül YEŞİLTEPE ERKAYIRAN Yeter ÇAN DOMRUK Ahu SEZGİN
GASTRONOMİ TURİZMİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK: YEŞİL RESTORANLAR	Yalçın GÜÇER Muhammet Nimet ÇAVUŞ
GASTRONOMİ TURİZMİNDE ROTA ÖNERİSİ: SAMSUN ÖRNEĞİ	Yener OĞAN Erdem BAYDENİZ Savaş BÜYÜKYILMAZ
GASTRONOMİ TURİZMİNDE ÜÇÜNCÜ YAŞ PAZARININ YERİ VE ÖNEMİNE İLİŞKİN TEORİK BİR İNCELEME	Funda ODUNCUOĞLU
GASTRONOMİ TURİZMİNE SOKAK LEZZETLERİNİN ETKİLERİ: ADANA ÖRNEĞİ	Burcu ERTUĞRUL Görkem TEYİN Ecem AKAY Dilek ARDUZLAR KAĞAN
GASTRONOMİ TURİZMİNİN GELİŞİMİNDE YEREL İŞLETMELERİN ROLÜ: KOCAELİ TATLI GÜVEN ÖRNEĞİ	Koray GÜZEY Alican AKÇİÇEK Yaşar Mert DEMİRAL Selda UCA
GASTRONOMİ VE AŞÇILIK EĞİTİMLERİNDE KANTİTE DEĞERLENDİRMESİ VE MESLEKİ SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	Selma ATABEY Ülker ÇOLAKOĞLU

Bildiri Başlığı Paper Title	Yazar (lar) Author (s)
GASTRONOMİ VE AŞÇILIK ÖĞRENCİLERİNİN “YEŞİL GURME” KAVRAMINA İLİŞKİN BİLİŞSEL YAPILARININ KELİME İLİŞKİLENDİRME TESTİ (KİT) İLE İNCELENMESİ	Oğuz DOĞAN Batuhan GÜRS
GASTRONOMİ VE AV TURİZMİ: FARKLI PİŞİRME YÖNTEMLERİ UYGULANMIŞ KAYA KEKLİĞİ (ALECTORIS GRAECA) AV ETİNİN DUYUSAL ÖZELLİKLERİNİN ETKİSİNİN BELİRLENMESİ.	Osman ÖZER Mete SEZGİN
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİNİN BAHARAT KULLANIMINDA GIDA NEOFOBIA VE AŞINALIĞIN ROLÜ	Gülsevdi ÖZTÜRK Firuze CEYLAN Fatma KOÇ Fulya SARPER
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİNİN BESLENME BİLGİ DÜZEYLERİNİN ÖLÇÜLMESİ: İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ ÖRNEĞİ	Emre DOĞAN Perihan KENDİRCİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİNİN İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM (İME) DERSİNE YÖNELİK DENEYİMLERİ	Nihan AKDEMİR Banu Saadet ÜNSAL AKBIYIK Oylum EKŞİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI LİSANS PROGRAMLARININ TÜRK MUTFAĞINA İLİŞKİN DERSLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ	Menekşe CÖMERT Elanur ŞAHİN
GASTRONOMİ VE SOSYAL MEDYA ÜZERİNE YAPILAN ÇALIŞMALARIN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ: SCOPUS ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA	Barış DEMİRCİ Şeyma Nur GÜNEŞ
GASTRONOMİDE OYUNLAŞTIRMA: BİNGÖL YÖRESEL YEMEK YARIŞMASI ÖRNEĞİ	Nevruz Berna TATLISU Handan HAMARAT
GASTRONOMİDE YENİ YÜKSEK TEKNOLOJİK İŞLER	Dilek ÇOŞAN Murat DOĞDUBAY
GASTRONOMİK BİR DEĞER OLARAK GELENEKSEL SENİRKENT YEMEKLERİ	Gülhan YALIN
GASTRONOMİK KİMLİK OLUŞTURMADA GAZİANTEP FISTIĞININ KULLANIMI ÜZERİNE NİTEL BİR ARAŞTIRMA	Abdullah AKMAZ Kübra Nur SEVİM Metin SÜRME
GASTRONOMİNİN VİRAL RENGİ SİYAH YİYECEKLER	Aslı GENÇAL Melike GENÇAL Gökalep Nuri SELÇUK

Bildiri Başlığı Paper Title	Yazar (lar) Author (s)
GASTRONOMY AND MEDICINE: A CONCEPTUAL OVERVIEW OF HEALTH MANAGEMENT THROUGH THERAPEUTIC DIETS	Züleyhan BARAN Hüseyin Doğan ÖZDEMİR
GASTRONOMY TOURISM DURING AND AFTER THE COVID-19 PANDEMIC: IMPACTS AND FUTURE STRATEGIES	Selin İŞEVCAN ERTAMAY Mehmet Emre GÜLER
GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE MERSİN VE ADANA SOKAK LEZZETLERİ	Gülser YAVUZ Melike ERBAY Dila SABAHŞAN
GELECEĞİN MUTFAK PROFESYONELLERİNİN YAPAY ETE (İN VİTRO) YÖNELİK TUTUMLARININ BELİRLENMESİ: ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ÖRNEĞİ	Melike GENÇAL Aslı GENÇAL Erkan DENK
GELENEKSEL KAZANDİBİ TATLISI VE GÜNCEL TEKNİKLER İLE GELİŞTİRİLMESİ	Muhammet Cihat İNTEPE Özgür SARIBAŞ
GELENEKSEL LEZZET: EMİRDAĞ KOYUN YOĞURDU	Hülya MUTLU
GLUTEN İNTOLERANSININ SEYAHAT İÇİN KISITLAYICI BİR FAKTÖR OLARAK DESTİNASYON PAZARLAMASI KAPSAMINDA İNCELENMESİ: TÜRKİYE ÖRNEĞİ	Eda AVCI Çağdaş SUNNA
GLUTENSİZ LAVANTALI AMASYA ÇÖREĞİ ÜRETİMİ VE DUYUSAL ANALİZİ	Nurten BEYTER Ebru ERDİN SEVİNÇ
GLÜTEN İÇERMİYEN UN VE NOHUT UNU İLE HAZIRLANAN COĞRAFİ İŞARETLİ MELENGÜCCEĞİ TATLISININ DUYUSAL DEĞERLENDİRİLMESİ	Vedat KAYIŞ Atıf AKKİL
GÖÇ VE KÜLTÜREL ETKİLEŞİM BAĞLAMINDA ALMANLARIN TÜRK MUTFAĞINA BAKIŞINA İLİŞKİN BİR ÇALIŞMA	Mesut Mehmet DEMİREL Mustafa AKSOY
GÖSTERGEBİLİM TEMELİNDE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE RAKI	Burcu KAYA Şimal YAKUT AYMANKUY
HATAY MUTFAĞININ FONKSİYONEL GIDA ÖZELLİKLERİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ	Heysem Suat BATU
HAVAYOLU ŞİRKETLERİNİN ÖZEL YEMEK HİZMETLERİNİN KABİN EKİBİ BAKIŞ AÇISIYLA DEĞERLENDİRİLMESİ	Şule Kaya ÜNAL Derman KÜÇÜKALTAN Elif Dila İMANÇER Burcu KAYA Cem TUNÇAY Cem AVCI
HİPER YEREL TEDARİK VE SÜRDÜRÜLEBİLİR RESTORAN	İsmail UZUT

Bildiri Başlığı Paper Title	Yazar (lar) Author (s)
UYGULAMALARI KAPSAMINDA ÖRNEK OLAY ÇALIŞMASI: CIRCLE BY VERTICAL	Serap ÖZDEMİR GÜZEL
INNOVATIVE ICE CREAM CREATION WITH AEGEAN HERBS	Mustafa Emre DAL Osman Nuri ÖZDOĞAN
INNOVATIVE GASTRONOMIC IDEAS: USING MASTIC IN DISHES OF CHIOS ISLAND LOCAL RESTAURANTS	Özge ÇALHAN Theodoros STAVRINOUDIS
INVESTIGATING THE E-WOM FEATURES INFLUENCING CUSTOMERS' INTENTION TO CHOOSE KOREAN RESTAURANTS IN TURKIYE BASED ON SOR THEORY	Yasemin CAN Alper KURNAZ
IKIGAI FELSEFESİ'NDE BESLENME VE OKINAWA DİYETİ	Zeynep AYDEMİR
İKLİM KRİZİNİN TÜRKİYE GASTRONOMİSİNE ETKİLERİ VE ALINABİLECEK ÖNLEMLER	Betül YÜKSEL Oya ÖZKANLI
İLK GASTRO TURİST: GELALİ ARCHESTRATOS	Eren Gönül Aytekin Kalkan
İRAN VE TÜRKİYE UNESCO YARATICI ŞEHİRLER AĞINA GASTRONOMİ ALANINDA DAHİL ŞEHİRLERİN KARŞILAŞTIRILMASI	Selin YÜKSEL İDİZ Mustafa SANDIKCI
İSTANBUL'DAKİ RESTORAN İŞLETMELERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK: MENÜ İNCELEMESİ	Merve BAŞAR DEĞER Yiğit Efe YETKİN
İSTANBUL'UN GASTRONOMİ DEĞERİ KAPSAMINDA SİLİVRİ VE KANLICA YOĞURDU	Saadet Pınar TEMİZKAN Batuhan AKTEPE
İZMİR'İN GELENEKSEL LEZZETİ SÜBYENİN SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ ALANINDAKİ POTANSİYELİ	Pelin DOĞAN Melike SAKİN YILMAZER
KAHRAMANMARAŞ YEMEK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE NİTEL BİR ARAŞTIRMA	Adem ADEMOĞLU
KAHVE DEMLEME YÖNTEMLERİ: KARŞILAŞTIRMALI BİR ANALİZ	Serkan SEMİNT Ali ŞEN
KAHVEHANE, KIRAATHANE, KAHVE DÜKKÂNI, CAFÉ, COFFEE SHOP KAHVE TÜKETİM MEKANLARININ TANIMLANMASINA İLİŞKİN BİR ARAŞTIRMA?	Bahar Sena YILMAZ Aydan BEKAR
KARADAKİ VE KRUVAZİYER YOLCU GEMİLERİNDEKİ RESTORANLARDA ÇALIŞMA DENEYİMİ OLAN ŞEFLERİN MESLEKİ NİTELİKLERİNİN SAPTANMASI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA	Gülin YAKIT Hakan ATAY

Bildiri Başlığı Paper Title	Yazar (lar) Author (s)
KARADENİZ BÖLGESİ APİTURİZM ROTASI OLABİLİR Mİ? APİTURİZM YOLUYLA KIRSAL KALKINMA VE DOĞAL MİRASIN KORUNMASI	Cem KESKİN Muzaffer ÇAKMAK Özgür KIZILDEMİR
KIRSAL BİR LEZZETİN MODERN MUTFAKTA YORUMLANMASI: MASTAVRA SÜRTMESİ	Aytekin KALKAN Eren GÖNÜL
KONAKLAMA İŞLETMELERİNDE GIDA İSRAFI ÜZERİNE BİR İNCELEME	Ozan ESEN
KORE VE İTALYA MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN ORTAK NOKTALARI ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME	Esra KAYA Demet GENCELİ
KUŞADASI'NDA FAALİYET GÖSTEREN 5 YILDIZLI OTELLERİN MUTFAK VE RESTORANLARININ DİJİTALLEŞME VE AKILLI UYGULAMALAR YÖNÜNDEN DEĞERLENDİRİLMESİ	Gül BEKAR ŞİMŞEK Ahu YAZICI AYYILDIZ
KÜLTÜREL MİRASIN AKTARILMASINDA MISIR UNU KULLANIMININ ETKİSİ	Rana ŞAT Sami Sonat ÖZDEMİR
KÜLTÜREL MİRASIN AKTARILMASINDA YÖRESEL MUTFAKLARIN ROLÜ	Seray EVREN Serkan ŞENGÜL Nihan YARMACI GÜVENÇ
KÜMELEME ANALİZİ YÖNTEMİYLE RESTORAN KONUMU VE MÜŞTERİ TERCİHLERİ ARASINDAKİ İLİŞKİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ: KUŞADASI ÖRNEĞİ	Gözde TIĞA ÖZTÜRK Ahmet Cumhuri ÖZTÜRK
KÜRESELLEŞME VE YERELLEŞME EKSENİNDE GASTRONOMİ VE TURİZMİN ETKİSİ	Melek AKBAŞ ÜREten Gül YILMAZ
LEZZET HAFIZASI YÖNETİLEBİLİR Mİ?	Mehmet Sedat İPAR Duran CANKÜL Alperen KÖK
LİSANSÜSTÜ EĞİTİMDE FARKLI DİSİPLİNLERDEN ÖĞRENCİLERİN GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜNÜ TERCİH ETMELERİNİ SAĞLAYAN MOTİVASYON KAYNAKLARI	Sevim USTA DIŞSİZ Merve UÇKAN ÇAKIR Serkan ŞENGÜL
MALATYA İLİNDE BULUNAN RESTORANLARIN TRIPADVISOR YORUMLARININ İÇERİK ANALİZİ YÖNTEMİ İLE DEĞERLENDİRİLMESİ	Harun Reşit GÜNDOĞAN Ünalcan KUTAL Arif YILDIZ
MALATYA MUTFAK KÜLTÜRÜNDE BULUNAN KLASİK	Ahmet Emre DERİNKÖK

Bildiri Başlığı Paper Title	Yazar (lar) Author (s)
LEZZETLERİN TİCARİLEŞTİRİLMESİ ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME	Hüseyin DENİZ
MEDITERRANEAN DIET AND TRADITIONAL CUISINE HARMONY: THE EXAMPLE OF İZMİR CUISINE	Duygu Gizem ŞİMŞEK Aypar SATI
MENÜ YÖNETİMİNDE SIFIR ATIK ÜZERİNE ANKARA'DA BİR ÖRNEK OLAY İNCELEMESİ	Naile DOĞAN İlkay YILMAZ
MEVLEVİLİK VE MEVLEVİ MUTFAĞININ GASTRONOMİ REHBERLİĞİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ	Yeter ÇAN DOMRUK
MEZENİN TARİHSEL GELİŞİMİ VE İSTANBUL MEZECİLERİ	Sadık SADIKOĞLU
MICHELIN REHBERİ'NDE YER ALAN İŞLETMELERİN İZMİR GASTRONOMİ TURİZMİNİN TANITIMINA ETKİSİ	İlgi TIRPACNI Turgay BUCAK
MICHELIN REHBERİNDE YER ALAN YEŞİL YILDIZLI RESTORANLARIN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK FAALİYETLERİNİN İNCELENMESİ	Büşra Nur ATAK Turgay BUCAK
MICHELIN YILDIZLI GASTRONOMİ ARAŞTIRMALARI ÜZERİNE SİSTEMATİK BİR DERLEME	Ozan GÜLER Fatma Nur KARAMAN
MICHELIN YILDIZLI RESTORANLARIN MENÜLERİNDE YEREL ÜRÜN VE YEMEKLERİN KULLANIMI	Pelin KOÇ Gülşen Berat TORUSDAĞ
MODERN GASTRONOMİDE TADIM MENÜLERİNDE GEÇİŞLER YARATMA: AMUSE BOUCHE	Erhan BABAÇ
MODERNDEN POST-MODERN'E İSTANBUL MUTFAK SAHNESİ	Münevver KAYA Burak MİL
MUĞLA'DA FAALİYET GÖSTEREN KONAKLAMA İŞLETMELERİNİN GIDA LOJİSTİĞİ VE TEDARİK ZİNCİRİ YÖNETİMİ SÜREÇLERİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLERİN BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA	Elçin YAZICI Şaban KARGİGLİOĞLU
MUKBANG VİDEOLARINDA TÜRK YEMEKLERİ: TANITIM VE PAZARLAMADA YENİ ADIMLAR	Dihan Yeliz ÇİNUR Nilüfer ŞAHİN PERÇİN
MUTFAK KÜLTÜRÜ VE ORTAK BELLEK BAĞLAMINDA ÖLÜM RİTÜELLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ: KIRGIZİSTAN VE TÜRKİYE KARŞILAŞTIRMASI	Egem Zağralı ÇAKIR Hacı Ahmet ÇAKIR Nurudin KIDIRALIYEV Sapargül TURDUBEKOVA
NÖROGASTRONOMİ VE NÖROPAZARLAMANIN TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI ÜZERİNDEKİ ETKİSİNE YÖNELİK	Nalan IŞIK H. Birkan HAYBA

Bildiri Başlığı Paper Title	Yazar (lar) Author (s)
KAVRAMSAL BİR İNCELEME	
NÖROGASTRONOMİDE İŞLEVSEL BEYİN GÖRÜNTÜLEME YAKLAŞIMLARI	Berkan EREN Turgut TÜRKOĞLU Hüseyin PAMUKÇU
NÖROGASTRONOMİNİN BİREYLERİN BESLENME ALIŞKANLIKLARI ÜZERİNDEKİ ETKİSİ	Özge ERDOĞDU Elif Merve KAHRAMAN
OTEL İŞLETMELERİNDE MUTFAK KISIM ŞEFLERİNİN İŞE ALIMI SÜRECİ ÜZERİNE NİTEL BİR ÇALIŞMA	Funda ODUNCUOĞLU Selçuk AKGÜL Fatma AKGÜL
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ, AŞÇILIK PROGRAMI ÖĞRENCİLERİNİN MESLEK SEÇİMLERİNDE ETKİLİ OLAN AİLE VE YAKIN ÇEVRE FAKTÖRLERİNİN İNCELENMESİ	Murat ÇUHADAR Mehmet Anıl KÜÇÜKYAMAN
ÖRGÜTSEL DAVRANIŞ KONUSUNDA YAPILAN ÇALIŞMALARIN İNCELENMESİ: YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİ ÖRNEĞİ	Yağmur TURSAN Ahmet KÖROĞLU
ÖZEL ŞEF HİZMETİ BAĞLAMINDA GASTRONOMİYE YENİ BİR BAKIŞ: TÜKETİCİ DENEYİMLERİ VE ALGILARI	Mustafa SANDIKCI Nurullah KART
PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİNİN BÖLÜMLERİNİ SEÇME MOTİVASYONLARI VE BEKLENTİLERİ	Gülçin ÖZBAY Serkan SEMİNT Vildan TÜYSÜZ
POLONYALI TURİSTLERİN UNUTULMAZ GASTRONOMİ TURİZMİ DENEYİMLERİ	Ozan GÜLER Neslihan ŞİMŞEK Esat ÖZATA
RENKLİ YİYECEKLERİN YEMEK SEÇİMİNE ETKİSİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA	Ayşe Nur ÖZER Serdar SÜNNETÇİOĞLU
RESTORAN MUTFAKLARINDA SALMO SALAR KULLANMAK YERİNE ONCORHYNCHUS MYKISS KULLANIMI	Selçuk KARACAM
RESTORAN MÜŞTERİLERİNİN BAKIŞ AÇISIYLA SLOW FOOD HAREKETİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ: KUŞADASI ÖRNEĞİ	Kamil YAĞCI Mahmut EFENDİ Süreyya AKÇAY
RESTORANLARDA KRİZ LİDERLİĞİNİN NİTEL BİR ANALİZİ: MUTFAK ŞEFLERİ ÖRNEĞİ	Rahman TEMİZKAN Batuhan AKTEPE
REVIEW OF FOOD METEVARSE AS A NEW TREND	Rana ŞAT Düriye BOZOK

Bildiri Başlığı Paper Title	Yazar (lar) Author (s)
	Stelios IOANNIDIS
ROL ÇATIŞMASI VE ÖRGÜTSEL SİNİZM İLİŞKİSİNDE SESSİZ İSTİFANIN ROLÜ: RESTORAN ÇALIŞANLARI ÜZERİNE BİR İNCELEME	Ülker CAN Çinuçen OKAT
SAKARYA İLİ COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLERİN YÖRE HALKI TARAFINDAN KULLANIM ALANLARI: ADAPAZARI BEYAZ KESTANE KABAĞI ÖRNEĞİ	Asena Umay BEĞEN İlayda PORSUK Buse KEKEÇ Atınç OLCAY
SEDİR MANTARI ÜZERİNE BİR İNCELEME	Esra KANOĞLU Neslihan DERMAN
SENTIMENT ANALYSIS OF REVIEWS FOR MICHELIN STARRED RESTAURANTS IN TURKEY	Victor TOMALİ Şule DEMİR Şimal Yakut AYMANKUY
SIFIR ATIK ANLAYIŞI İLE GLUTENSİZ ÜRÜN GELİŞTİRME: ZEYTİNLİ KRAKER DENEMESİ	Gökçe GENÇ Nurten BEYTER
SINIFSAH HABİTUS VE MESLEKİ SAYGINLIK ALGISI İLİŞKİSİ: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRENCİLERİNİN “GURME” VE “YÖNETİCİ ŞEF” (EXECUTIVE ŞEF) POZİSYONLARINA BAKIŞLARI	Sami Sonat ÖZDEMİR Sultan Nazmiye KILIÇ
SİYEZ UNUNDAN ELDE EDİLEN EKMEK İLE ENDİSTRÜYEL EKMEĞİN FARKLARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA	Hasan Samet TANDOĞAN Hakan YILMAZ
SLOW FOOD HAREKETİ ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME: BATMAN ÖRNEĞİ	Murat TAMER Reşat ARICA Hayriye DUMAN
SOKAK LEZZETLERİNE YÖNELİK TÜKETİCİ ALGILARINDA KADIN SATICILARIN ROLÜ	Ayşenur AKÇAY Demet GENCELİ
SOSYAL GASTRONOMİ TURİZMİ NASIL DESTEKLER? TÜRKİYE ÖRNEĞİ ÜZERİNDEN BİR DEĞERLENDİRME	Zeynep YAMAÇ ERDOĞAN Yurdanur YUMUK
SOSYAL MEDYA ÜZERİNDEN YÜKSELEN TÜKETİM KÜLTÜRÜ: SPOR VE SPOR ÜRÜNLERİ BAĞLAMINDA BİR İNCELEME	Arda TÜZÜNER
SOSYAL MEDYADAKİ TATLI VİDEOLARININ İŞLETMEYE YANSIMALARININ BELİRLENMESİ VE MENÜ SENARYOLARININ OLUŞTURULMASI	Fatma GÜLTEKİN Alican AKÇİÇEK Emrah ÖZKUL
SOSYAL MEDYANIN TÜKETİCİLERİN YİYECEK VE	Nurgül BOZ

Bildiri Başlığı Paper Title	Yazar (lar) Author (s)
RESTORAN TERCİHLERİ ÜZERİNDEKİ ETKİSİ	
SOSYAL MEDYANIN YÖRESEL YEMEK TANITIMINA ETKİSİ: SOSYAL MEDYA FENOMENLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA	Merve AKSOY Cemre TOKATLI Volkan ALTINTAŞ
SUPPORTING LOCAL WINES MATTER? THE PLACE OF LOCAL WINES IN MICHELIN-STARRED RESTAURANTS IN TURKEY FROM SOMMELIERS' PERSPECTIVE	Bükre ASLAN SAVAŞAN Göksel Kemal GİRGİN Anuj KUMAR
SUSTAINABILITY IN THE FOOD AND BEVERAGE SECTOR AND ITS IMPACT ON FINANCIAL PERFORMANCE	Gözde TÜRKMEN MÜLDÜR
SUSTAINABLE GASTRONOMY: THE ROLE OF SMART FOOD WASTE SYSTEMS (SFWS) IN REDUCING FOOD WASTE	Seden DOĞAN Mehtap YÜCEL GÜNGÖR Ozan GÜNGÖR
SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA YAŞAYAN MUTFAK UYGULAMALARININ ROLÜ ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA: ŞEF EBRU BAYBARA DEMİR ÖRNEĞİ	Ayşe Duygu ÇETİNKAYA Turgay BUCAK
SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİNDE YEŞİL MARKA DEĞERİ ALGISINDAKİ BİR GREENWASHING TUZAĞI OLARAK YEŞİL YIKAMA REKLAMLARI VE YEŞİL YIKAMA KAFA KARIŞIKLIĞININ ROLÜ	Nihan AKDEMİR Bilsen BİLGİLİ
SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİNİ DESTEKLEYEN YAKLAŞIMLAR	Dilek Gökçen SABUR Saniye Gül GÜNEŞ
SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM KAPSAMINDA ŞARAP TURİZMİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ: YEDİ BİLGELER ÖRNEĞİ	Yağmur TURSAN Simge KÖMÜRCÜ SARIBAŞ
SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM KAPSAMINDA YEREL GASTRONOMİ ÜRÜNLERİNİN DESTİNASYON PAZARLAMASINDA KULLANILMASINA İLİŞKİN KAVRAMSAL BİR ÇALIŞMA	Ecem AKAY Öcal USTA
TABAKLAMADA DENGİ VE RENK UNSURLARININ TÜKETİCİ BEĞENİSİNE ETKİSİ	Emine OLUM Büşra Meltem TÜRKMEN Oğuzhan BAYRAKTAR Enes ÖZALP Atilla ATALA
TAT VE TUTARLILIK: TÜRK MUTFAĞINDAKİ LEZZET UYUMLARI	Fatma KOÇ Elif Esmâ KARAMAN

Bildiri Başlığı Paper Title	Yazar (lar) Author (s)
TECH MEETS TASTE: ANALYZING THE FACTORS INFLUENCING THE ADOPTION OF 3D FOOD PRINTING IN CULINARY PRACTICES	Ilayda Zeynep NIYET Seden DOGAN Trishna G. MISTRY Cihan COBANOGU
TERMAL TURİZM İŞLETMELERİNDE SUNULAN YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ	Zeynep ASLAN Senem ETYEMEZ
THE COMMUNICATION STRATEGY OF MICROBREWERIES ON SOCIAL MEDIA	Nikolaos TRIHAS Ioannis VALACHIS Konstantinos TSILIMPOKOS
THE EFFECT OF POPULAR CULTURE ON FOOD AND BEVERAGE CONSUMPTION: THE CASE OF GENERATION Z	Çağrı SÜRÜCÜ Aydan BEKAR Burhan KILIÇ Tulkin SULTANOV
THE EXISTANCE AND STRENGTH OF THE FOREIGN INVESTORS IN TURKISH ACCOMMODATION AND GASTRONOMY SECTOR	Yusuf GÜMÜŞ Gülüzar KURT GÜMÜŞ
TOPLUM TEMELLİ TURİZM BAĞLAMINDA KADIN KOOPERATİFLERİNİN YÖRESEL ÜRÜNLERİN TANITIMINA KATKISI	Yeşim ÖZDEMİR Ayça Sena ÖNALAN Nilgün SANALAN BİLİCİ
TOPRAKSIZ TARIM ÜRÜNLERİNİN GASTRONOMİDE KULLANIMI	Şeydanur ŞAHİN
TRABZON MUTFAK KÜLTÜRÜ VE GÜNÜMÜZE YANSIMALARI	Batuhan ÖZTÜRK Semra AKAR ŞAHİNGÖZ
TRANSMEDYA HİKÂYESİLİĞİNİN TURİZM PAZARLAMASINDA KULLANILMASI KAPSAMINDA GASTRONOMİ VE DESTİNASYON İLİŞKİSİ: GÖBEKLİTEPE ÖRNEĞİ	Deniz TAVUS
TURİST REHBERLERİNİN COĞRAFİ İŞARETLİ GASTRONOMİK ÜRÜNLERİ FARKINDALIKLARI: AYDIN İLİ ÖRNEĞİ	Ayşe ARSLAN ÖZKAN
TURİZM MUTFAK DEPARTMANI ÇALIŞANLARININ AKADEMİK SEVİYELERİNİN ÜCRETLEME VE POZİSYONLANMAYA ETKİSİ	İrem Zeliha TAVUS Alper KURNAZ
TÜKETİM TOPLUMUNDA POSTMODERNİZM AÇISINDAN YİYECEKLERİN KİMLİK OLUŞUMUNDAKİ ROLÜNÜN DEĞERLENDİRİLMESİ	Selda HELVACIOĞU Alican AKÇİÇEK Emrah ÖZKUL

Bildiri Başlığı Paper Title	Yazar (lar) Author (s)
TÜKETİM TOPLUMUNDA YEMEĞİN İDEOLOJİSİ: "THE MENU" FİLM GÖSTERGEBİLİMSEL ANALİZİ	Düşehan ŞAHİNGÖZ Ayşenur ERTEN
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE GELENEKSEL TARHANANIN KULLANIM ALANLARI	Aleyna GÜN Tolga AKCAN
TÜRK SİNEMASINDA SOFRA VE YEMEK TEMSİLİNİN GÖÇ OLGUSU BAĞLAMINDA GÖSTERGEBİLİMSEL ANALİZ İLE İNCELENMESİ: GÖÇ ÜÇLEMESİ ÖRNEĞİ	Evin İpek COŞKUN Emrah ÖZKUL
TÜRKÇE VE İNGİLİZCE GASTRODİPLOMASİ ÇALIŞMALARININ BİBLİYOMETRİK ANALİZİ	Doğu Can GÜLER Ayça BİNGÖL
TÜRKİYE GASTRONOMİK COĞRAFİ İŞARETLERİNİN ULUSLARARASI YOLCULUĞU: AVRUPA BİRLİĞİ (AB) TESCİLLERİ	Erkan DENK
TÜRKİYE'DE COĞRAFİ İŞARETLİ SİMİTLER	Sibel ÇAMALAN
TÜRKİYE'DE ÇAY BİTKİSİ (CAMELLIA SINENSIS) İLE YAPILAN VE PATENT ALMIŞ GASTRONOMİK ÜRÜNLERİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ	Burcu Ayşenur SAKLI Gökhan ONAT
TÜRKİYE'DE ÜRETİLEN COĞRAFİ İŞARETLİ PEKMEZLER	Esra DOĞU BAYKUT
TÜRKİYE'DE YEMEK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE YAPILMIŞ ÇALIŞMALARIN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ	Gözde UZUN Selda UCA
TÜRKİYE'DEKİ GASTRONOMİ MÜZELERİNİN HATIRLANABİLİR DENEYİM KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ	Ayşen ERTAŞ SABANCI
TÜRKİYE'NİN ÖNCÜ OLABİLECEĞİ BİR ALAN: DENEYSEL NÖROGASTRONOMİ	Ceyhun UÇUK
TÜRKİYE'Yİ ZİYARET EDEN YABANCI TURİSTLERİN YEREL GIDALARA BAKIŞ AÇILARININ İNCELENMESİ	Özkan SÜZER Murat DOĞDUBAY
TÜRKİYE'DE MARKA ŞEHİRLEŞME POTANSİYELİ VE ORGANİK TARIMIN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ: BURSA ÖRNEĞİ	Dila Deniz AĞZIPAK Eliso ŞİRİN YILDIRIM
TÜRKİYE'NİN COĞRAFİ İŞARET TESCİLİNE SAHİP ÜRÜNLERİNDE BÖLGELER ARASI YOĞURT KULLANIM FARKLILIKLARI	Mehmet SARIİŞİK Süleyman Can SÜMERKAN

Bildiri Başlığı Paper Title	Yazar (lar) Author (s)
UNESCO YARATICI ŞEHİRLER AĞI'NA DÂHİL GASTRONOMİ ŞEHİRLERİNDE YER ALAN GASTRONOMİ TESİSLERİNDEKİ COĞRAFI İŞARET İZLERİ	Melek Ece ÖNCÜER Deniz KÜÇÜKUSTA Özlem ESEN
UNESCO YARATICI ŞEHİRLERDE YEREL YEMEK KÜLTÜRÜNÜN TANITIMINDA TURİST REHBERLERİNDEN TEMEL BEKLENTİLER: AFYONKARAHİSAR ÖRNEĞİ	Yiğit ASLAN Elbeyi PELİT Akif GÖKÇE
URLA BAĞ YOLU ROTASI İŞLETMELERİNİN YEREL EKONOMİK KALKINMAYA ETKİSİ	Melisa DURMUŞ Pınar IŞILDAR Özay Emre YILDIZ
URLA GASTRONOMİSİNİN MARKALAŞMASINDA ŞEF RESTORANLARININ ETKİSİ	Ülkü DURSUN Turgay BUCAK
URLA'NIN GASTRONOMİK KİMLİĞİNİN DESTİNASYON İMAJINA VE DAVRANIŞSAL NİYETİNE ETKİSİNİ BELİRLEMeye YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA	Yılmaz AKGÜNDÜZ Görkem GİRGİN Şeyma ANDAŞ
ÜÇÜNCÜ NESİL DEMLEME YÖNTEMLERİ VE KAHVE KÜLTÜRÜNE ETKİSİ	Halil ŞAHİN Gül YILMAZ
ÜLKEMİZDE COĞRAFI İŞARETLİ GASTRONOMİK ÜRÜNLERİN DIŞ TİCARET POTANSİYELİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ: AYDIN İLİ ÖRNEĞİ	Çisem KARAKULAK YÜKSEL
ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN LEZZET KAVRAMI İLE İLGİLİ METAFORİK ALGILARININ DEĞERLENDİRİLMESİ: AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ ÖRNEĞİ	Mustafa SANDIKCI Aybike Nur ALBAYRAK
VAN'DAKİ COĞRAFI İŞARETLİ YİYECEK VE İÇECEKLERİN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ	Lütfullah Sadi TOPRAK Emrah ÖZTÜRK Sedat ÇELİK
VEGAN BESLENME VE VEGAN PROTEİN KAYNAKLARI	Umut AKGÜN Gülnur ŞEN Özlem YILDIRIM
WEB OF SCIENCE VERİ TABANINDA YAYIMLANAN TABAK SUNUMU KONULU ÇALIŞMALARIN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ	Cansu İŞERİ Sema EKİNCEK
YABAN MERSİNİNİN MENTAL SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ	Fulya ACUN Ayça ÖZALPAY DOĞAN Nurhan TACER Ayşe Nur SONGÜR BOZDAĞ Dilek ONGAN

Bildiri Başlığı Paper Title	Yazar (lar) Author (s)
YABANCI UYRUKLU AKADEMİSYENLERİN GASTRO DİPLOMASİ ARACI OLARAK TÜRK MUTFAĞI DENEYİMLERİ	Handan HAMARAT Ayşe Koç APUHAN Tuğba BEYAZKAYA
YAKIN DÖNEM TÜRKİYE GÖÇMEN POLİTİKALARI BAĞLAMINDA GÖÇMEN RESTORANTLARI VE TOPLULUK OLUŞUMUNUN TÜRK GASTRONOMİSİNE ETKİLERİ ÜZERİNE İNCELEME: İSTANBUL ÖRNEĞİ	Burak EGELİ Deniz KAMAN
YAPAY ZEKA DESTEKLİ GASTRONOMİ TURİZMİ: TURİSTLERİN DAMAK TADINA GÖRE KİŞİSEL RESTORAN ÖNERİ SİSTEMLERİ	Oğuzhan KIVRAK Cemal ÇELİK Sercan HATİPOĞLU Kaan KOÇ
YEME FARKINDALIĞI İLE İLGİLİ YAPILMIŞ ÇALIŞMALARIN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ	Saadet Pınar TEMİZKAN Belgin BULGAN
YEMEK PAYLAŞIM EKONOMİSİNE YÖNELİK TÜKETİCİ FARKINDALIKLARI	Duran CANKÜL Rukiye ERŞAHİN
YEMEK SUNUMU VE HATIRLANABİLİR YEMEK DENEYİMİ İLİŞKİSİNİN KAVRAMSAL OLARAK İNCELENMESİ	Yavuz YALÇIN Ekin AKBULUT
YENİLEBİLİR BÖCEKLERİN TÜKETİMİNDE NEOFOBİ DÜZEYİNİN BELİRLENMESİ: İZMİR ÖRNEĞİ	Aysu TÜRKMAN Perihan KENDİRCİ
YENİLEMEYEN DOĞA MADDELERİ ŞEKLİNDEKİ PASTALARIN SATIN ALMA EĞİLİMLERİNİN VE BEĞENİSİNİN YETİŞKİN SEÇİCİ YEME BAĞLAMINDA İNCELENMESİ: İSTANBUL İLİ ÖRNEĞİ	Yeliz BAYLAN Ecem İNCE KARAÇEPER
YENİLİKÇİ MUTFAK AKIMLARINDAN VEGAN MUTFAĞIN AĞRI YEMEK KÜLTÜRÜ KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ	Mehmet Necati ERKEM Neslihan SERÇEOĞLU
YEREL GASTRONOMİ UNSURLARININ BASILI TANITIM MATERYALLERİNDE TEMSİLİ: SAFRANBOLU ÖZELİNDE BİR İNCELEME	Özkan SÜZER İpek DENİZ
YEREL MUTFAKLARIN ÖNEMİNİN “AKILLI” BİR BİÇİMDE DEĞERLENDİRİLMESİ	Dorukan BOYACI Ahmet Tuğrul KARAMUSTAFA Yağız Batuhan ERASLAN
YEREL SÜT ÜRÜNLERİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN ÖNEMİ: İZMİR İLİ ÖRNEĞİ	Derya SAYGILI Derman KÜÇÜKALTAN Burcu KAYA Onur ÖZDEN Hande DEMİRCİ

Bildiri Başlığı Paper Title	Yazar (lar) Author (s)
YILAN BALIĞININ GASTRONOMİK YOLCULUĞU: KÜLTÜREL MİRAS VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK BAĞLAMINDA DOĞU-BATI SENTEZİ	Okan Umut ŞİMŞEK Erdem BAYDENİZ Osman Nuri ÖZDOĞAN
YILDIZLARIN ALTINDA: TÜRKİYE VE LÜKSEMBURG'TA BULUNAN MICHELIN YILDIZLI RESTORANLARININ KÜLTÜREL BAĞLAM AÇISINDAN ANALİZİ	Ecem KÜÇÜKGÜNEY MUCA Tuğrul AYYILDIZ Ahu YAZICI AYYILDIZ Erdoğan KOÇ
YİYECEK İÇECEK DEPARTMANLARINDA KRALİÇE ARI SENDROMU OLGUSU: 5 YILDIZLI OTEL İŞLETMELERİNDE NİTEL BİR ÇALIŞMA	Zeynep UTKAN Mustafa SANDIKCI
YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROL SÜRECİ VE STANDARTLARINA YÖNELİK SİSTEMATİK DERLEME	Şeyma ÇAKIR Merve ÖZGÜR GÖDE
YİYECEK VE İÇECEKTEN BAHSEDEN ANTİK YAZARLAR	Sedat AKKURNAZ Fatma Buse AKKURNAZ
YİYECEKLERİN ZİHİNSEL YOLCULUĞU: NÖROPAZARLAMA BAĞLAMINDA GIDA VE GASTRONOMİ ÇALIŞMALARINA YÖNELİK BİR DEĞERLENDİRME	Hakan YILMAZ Cansu İŞERİ İbrahim ARMUTOĞLU
YOZGAT ŞEHİR KİMLİĞİNİN OLUŞUMUNDA GASTRONOMİ TURİZMİNİN KATKILARI	Lütfi ARSLAN
YÖRESEL GASTRONOMİK ÖĞELERİN MARKA DEĞERİNİN OLUŞTURULMASINDA ÜRÜN FARKINDALIĞININ ROLÜ: BALIKESİR YÖRESİ MANDA ÜRÜNLERİ ÖRNEĞİ	Gözde KUMAŞ Cevdet AVCIKURT Mehmet SARIOĞLAN Bilsen BİLGİLİ
YÖRESEL LEZZETLERİN YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE SUNUMUNUN GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA İNCELENMESİ: BOYABAT ÖRNEĞİ	Faruk ÜNAL Ceyhun AKYOL
YÖRESEL MUTFAK KÜLTÜRÜ PAZARLAMA VE TANITIM STRATEJİLERİNİN ANALİZİ: AYDIN ÖRNEĞİ	Melike SOY Büşra DİKEN ÇOLAK Serkan ŞENGÜL
YÖRESEL TARIM ÜRÜNLERİNİN GASTRONOMİK AÇIDAN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ: ÇİLİMLİ SIYAH PİRİNCİ ÜZERİNE BİR İNCELEME	Atıf AKKİL Emine KALE
YUNAN MİTOLOJİSİNDE GASTRONOMİK MİTLER (ANTİK YUNAN'DA GASTRONOMİK MİTLER)	Nilgün KARAMAN Selin İLSAY

