



## KONGRE PROGRAMI

| 1. GÜN              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                  |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 09.10.2025-Perşembe |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                  |
| 08:30-17:00         | Kayıt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Kayseri Üniversitesi<br>Kongre ve Kültür Merkezi |
| 09:30-10:30         | Açılış Protokol Töreni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                  |
| 10:30-11:00         | Kahve Molası                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                  |
| 11:00-12:00         | <b><u>Davetli Konuşmacılar</u></b><br>Prof. Dr. Muzaffer UYSAL - Prof. Dr. Cihan ÇOBANOĞLU – Prof. Dr. Mehmet Öcal OĞUZ                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Kayseri Üniversitesi<br>Yemekhanesi              |
| 12:15-14:15         | Öğle Yemeği                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                  |
| 14:30-15:30         | <b><u>Davetli Konuşmacılar</u></b><br>Prof. Dr. Yüksel EKİNCİ - Prof. Dr. Carlos COSTA - Prof. Dr. Babak TAHERİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                  |
| 15:30-16:00         | Kahve Molası                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Kayseri Üniversitesi<br>Kongre ve Kültür Merkezi |
| 16:00-17:00         | <b><u>Sektör Paneli</u></b><br>“Türkiye’nin Gastronomi Turizmi Potansiyeli: Kayseri’nin Yeri”<br>Moderatör: Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU<br>Kayseri Milletvekili – Dr. Murat Cahid CINGİ<br>Kayseri Otelciler Derneği Başkanı – Murat ERDAL<br>Kayseri Lokantacılar ve Pastacılar Odası Başkanı – Altan AYDEMİR<br>ETKİNLİK-SEN Başkanı – Ali Koray ÖZANDAÇ<br>TÜRSAB ERCİYES Bölge Temsil Kurulu Başkanı – Ali Emre MART |                                                  |



## BİLİMSEL OTURUMLAR

|             |                                                                                                                                                                                       |                                                    |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 13:00-14:30 | <b>Çevrimiçi Oturum 1</b>                                                                                                                                                             | Kayseri Üniversitesi Çevrimiçi Platform<br>Salon 1 |
|             | <b>Understanding Restaurant Frontline Employees' Role Overload, Job Stress, Emotional Exhaustion and Work Alienation</b><br>Doç. Dr. Ülker CAN, Dr. Miray KILIÇALP                    |                                                    |
|             | <b>A Quantitative Analysis of the 2021-2024 Proceedings of "International Gastronomy Tourism Studies Congress"</b><br>Dr. Öğr. Üyesi Feray YENTÜR                                     |                                                    |
|             | <b>Integration of Ödemiş's Rural Production into İzmir's Gastronomy</b><br>Öğrenci Alihan AYDIN, Öğr. Gör. Aypar SATI                                                                 |                                                    |
|             | <b>Michelin Yıldızlı Restoranların Destinasyon İmajına Katkısı: Urla Örneği</b><br>Öğr. Gör. Mehmet ÖZDAMAR                                                                           |                                                    |
|             | <b>Televizyon ve Medyanın Şef Algısına Etkisi</b><br>Öğr. Gör. Mehmet ÖZDAMAR                                                                                                         |                                                    |
|             | <b>Türkmen Kızı Halk Oyununda Yemek Sembollerinin Göstergebilimsel Analizi</b><br>Arş. Gör. Kemal AKSU, Öğr. Gör. Cemile BÜYÜKYILDIRIM                                                |                                                    |
| 13:00-14:30 | <b>Çevrimiçi Oturum 1</b>                                                                                                                                                             | Kayseri Üniversitesi Çevrimiçi Platform<br>Salon 2 |
|             | <b>Geleneksel Lezzet İçli Köftenin Yeniden Yorumu: Glutensiz İçli Köfte ve Vegan İçli Köfte</b><br>Dr. Öğr. Üyesi Esra DOĞU BAYKUT                                                    |                                                    |
|             | <b>Tokat'ın Yemek Belleğinde "Bat": Yöresel Mutfak ve Kimlik Üzerine Kavramsal Bir Yaklaşım</b><br>Arş. Gör. Dr. Cansu UZUN GÜRİPEK                                                   |                                                    |
|             | <b>Kadim Tahlıdan Artizan Ekmeğe: Mengen'de Yetiştirilen Atalık Tohum İza Buğdayı ile Ekşi Mayalı Ekmeğin Eldesi</b><br>Öğr. Gör. Berker ÇİFTÇİ, Dr. Öğr. Üyesi İhsan KAZKONDU        |                                                    |
|             | <b>Anadolu'dan Dünyaya Yayılan Gastronomik Bir Miras: Salep</b><br>Dr. Öğr. Üyesi Berrin ONURLAR                                                                                      |                                                    |
|             | <b>Mevlevi Mutfak Felsefesinin Yerel Halkın Yemek Kültüründeki Yeri: Konya Örneği</b><br>Bilim Uzmanı Betül ARSLAN, Doç. Dr. Osman ÇAVUŞ                                              |                                                    |
|             | <b>Karadeniz Bölgesi Gastronomisinde Coğrafi İşaret Tescilli Ekmekler Üzerine Bir Değerlendirme</b><br>Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ, Öğrenci Edanur KOCAGÖZ                               |                                                    |
| 13:00-14:30 | <b>Çevrimiçi Oturum 1</b>                                                                                                                                                             | Kayseri Üniversitesi Çevrimiçi Platform<br>Salon 3 |
|             | <b>Boza, Herle ve Kuşburnu Marmeladından Dondurma Yapmak: Bir Duyusal Analiz Çalışması</b><br>Doç. Dr. Savaş EVREN, Lisansüstü Öğrenci Zeynep Cansu ARSLAN                            |                                                    |
|             | <b>Gastronomi ve İnovasyon: Afyon Lokumu Üzerine Duyusal Bir Değerlendirme</b><br>Lisansüstü Öğrenci Elif ÇİĞİLTEPE, Dr. Öğr. Üyesi Tuğba DEDEBAŞ, Dr. Öğr. Üyesi Asilhan Semih MUTLU |                                                    |
|             | <b>Kore Budist Tapınak Mutfağında Yemeğin Ritüel ve Duyusal Boyutları</b><br>Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ, Dr. Öğr. Üyesi Seda OYAN                                                          |                                                    |
|             | <b>Gastronomik Bir Değer "Gelincik Çiçeği Şerbeti"</b><br>Prof. Dr. Havva Nilgün BUDAK, Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA                                                                  |                                                    |
|             | <b>Peynir Üretiminde Bitkisel Koagulantların Kullanımı</b><br>Öğrenci Tarkan KOMŞULAR, Dr. Öğr. Üyesi Zerrin YÜKSEL                                                                   |                                                    |
|             | <b>Tarsus Mutfağının Sosyal Medyadaki Yansımaları: YouTube İçeriklerinin Analizi</b><br>Doç. Dr. Savaş EVREN, Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN                                       |                                                    |
| 13:00-14:30 | <b>Çevrimiçi Oturum 1</b>                                                                                                                                                             | Kayseri Üniversitesi Çevrimiçi Platform<br>Salon 4 |
|             | <b>Türk Mutfakları Geleneksel Yemeklerinin 3B Gıda Baskısına Uygunluk Açısından Değerlendirilmesi</b><br>Arş. Gör. Özge ÇAYLAĞ DÖNMEZ                                                 |                                                    |
|             | <b>Bulut Mutfakları ve Tüketici Algısı: Dijitalleşen Yeme İçme Kültürüne Kavramsal Bir Bakış</b><br>Lisansüstü Öğrenci Onur UYSAL, Doç. Dr. Tolga AKCAN                               |                                                    |
|             | <b>Dikey Tarıma İlişkin Yapılan Uygulamalar Açısından Karşılaştırmalı Bir İnceleme</b><br>Arş. Gör. Emre SAMANCIOĞLU, Prof. Dr. Emrah ÖZKUL                                           |                                                    |
|             | <b>Afyonkarahisar'ın Dijital Pazarda Yükselen Lezzetleri</b><br>Dr. Öğr. Üyesi Banu ZENCİR                                                                                            |                                                    |
|             | <b>Gastronomide Sağlık Trendleri: Fonksiyonel Gıda İçeren Menülerin Diyetetik Açısından Değerlendirilmesi</b><br>Arş. Gör. Dr. Ayşe Gökçe ALP                                         |                                                    |
|             | <b>Sosyal Medyanın Yeme Alışkanlıkları Üzerindeki Etkisi</b><br>Arş. Gör. Burakhan POLAT, Dr. Öğr. Üyesi Esat ÖZATA                                                                   |                                                    |



|             |                                                                                                                                                                                                                      |                                                    |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 15:00-16:30 | <b>Çevrimiçi Oturum 2</b>                                                                                                                                                                                            | Kayseri Üniversitesi Çevrimiçi Platform<br>Salon 1 |
|             | <b>Gıda Neofobisi Ölçeğinin Güvenilirliği: Bir Meta-Analiz Çalışması</b><br>Doç. Dr. Eray POLAT, Arş. Gör. Aleyna GÜN, Arş. Gör. Kübra KIRBAÇ                                                                        |                                                    |
|             | <b>Kuşaklararası Yenilik Algısı: Neofobi ve Neofili Düzeyleri Üzerine Kavramsal Bir Değerlendirme</b><br>Lisansüstü Öğrenci Ebru Vildan ER, Öğr. Gör. Ferzan AKTAŞ, Dr. Öğr. Üyesi Gönül AKIN, Doç. Dr. Emrah KESKİN |                                                    |
|             | <b>Din ve Beslenme: Üç Semavi Dinde Yeme Yasakları ve Tabu Besinler</b><br>Lisansüstü Öğrenci Şeyda Rana UÇMA, Prof. Dr. Nurtan ÇEKAL                                                                                |                                                    |
|             | <b>Yetişkin Bireylerin Toplu Beslenme Hizmeti Aldıkları Mekân ve Yemek Tercihlerini Etkileyen Faktörler</b><br>Diyetisyen Çiğdem AK, Doç. Dr. Dilek ONGAN, Dr. Öğr. Üyesi Ayşe Nur SONGÜR BOZDA                      |                                                    |
|             | <b>İstanbul İli Balat Semtinde Yaşamış Kadim Kültürlerin Türk Mutfak Kültürüne Etkileri</b><br>Lisansüstü Öğrenci Elif Tuğçe Öztürk, Doç. Dr. Gül Yılmaz                                                             |                                                    |
|             | <b>Ritüel ve Bellek: Bayram Sofralarında Zamanın İzleri</b><br>Dr. Öğr. Üyesi Hilal KESKİN, Öğr. Gör. Münevver KAYA ONURGİL                                                                                          |                                                    |
| 15:00-16:30 | <b>Çevrimiçi Oturum 2</b>                                                                                                                                                                                            | Kayseri Üniversitesi Çevrimiçi Platform<br>Salon 2 |
|             | <b>İstanbul'daki Restoran İşletmelerinde Sürdürülebilirlik: Menü İncelemesi</b><br>Lisansüstü Öğrenci Merve BAŞAR DEĞER, Lisans Öğrencisi Yiğit Efe YETKİN                                                           |                                                    |
|             | <b>Gastronomide Meşruiyetin İki Yüzü: Michelin Yıldızlı Restoranlarda Uzman Otorite ve Tüketici Söyleminin Kesişimi</b><br>Arş. Gör. Batuhan GÜRS, Arş. Gör. Feridun AYDINLI                                         |                                                    |
|             | <b>Kültürel Kimlik ve Gastronomi: Geleneksel Tariflerin Modern Tabaga Aktarılmasında Etik Sınırlar</b><br>Dr. Öğr. Üyesi Sedef ÖZGÖNÜL DONUKTAN                                                                      |                                                    |
|             | <b>Michelin Yeşil Yıldızlı Restoranlarda Sürdürülebilir Diyetlerin Yeri</b><br>Doç. Dr. Pınar İŞILDAR, Lisansüstü Öğrenci Bahar KARAMAN                                                                              |                                                    |
|             | <b>Gastronomi Eğitiminde Bitki Bazlı Mutfak Uygulamaları: Türk Mutfağında Uygulanabilirliği Bakımından Öğrenci Algıları</b><br>Lisansüstü Öğrenci Belgin BULGAN, Dr. Öğr. Üyesi Özer ÖZAYDIN                         |                                                    |
|             | <b>Gastronomi ve Müzik Temsilleri Üzerinden Duygusal Bağ Kuran Deneyim Tasarımları: İstanbul Örneği</b><br>Dr. Öğr. Üyesi Elif Zeynep ÖZER                                                                           |                                                    |
| 15:00-16:30 | <b>Çevrimiçi Oturum 2</b>                                                                                                                                                                                            | Kayseri Üniversitesi Çevrimiçi Platform<br>Salon 3 |
|             | <b>Türk Mutfağında Markalaşma Önerisi: Coğrafi İşaretli Menü Kullanımı</b><br>Doç. Dr. Salih Zeki ŞAHİN                                                                                                              |                                                    |
|             | <b>Gastronomi Destinasyonlarının Marka İmajının Negatif Açından İncelenmesi</b><br>Öğr. Gör. Ekin AKBULUT                                                                                                            |                                                    |
|             | <b>Destinasyon Markalaşma Aracı Olarak Hikâye Anlatıcılığının Coğrafi İşaretli Ürünlerin Tanıtımına Etkisi</b><br>Öğr. Gör. Uğur LOKMAN, Öğr. Gör. Nevres SEZEN                                                      |                                                    |
|             | <b>Hasat Turizminde Deneyimsel Gastronominin Yeri</b><br>Dr. Öğr. Üyesi. Elanur ŞAHİN, Prof. Dr. Menekşe CÖMERT                                                                                                      |                                                    |
|             | <b>Üçüncü Dalga Kahve İşletmelerinde Yetenek Yönetimi Uygulamalarının İncelenmesi</b><br>Lisansüstü Öğrenci Kübra ŞENGÜL, Lisansüstü Öğrenci Merve ÇAVUŞ, Prof. Dr. Lütfi BUYRUK                                     |                                                    |
| 15:00-16:30 | <b>Çevrimiçi Oturum 2</b>                                                                                                                                                                                            | Kayseri Üniversitesi Çevrimiçi Platform<br>Salon 4 |
|             | <b>Otantik Yiyecek Üzerine Yapılan Çalışmaların Bibliyometrik Analizi: Web of Science Üzerinde Bir Araştırma</b><br>Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇETİN                                                                       |                                                    |
|             | <b>Kahve ve Müzik İlişkisine Yönelik Bibliyometrik Bir Analiz</b><br>Öğr. Gör. Dr. Hilal ÖZ, Dr. Öğr. Üyesi Mehmet BEYAZGÜL                                                                                          |                                                    |
|             | <b>Etnik Restoranlar Bağlamında Otantizmin Kültürel Etkileşimdeki Rolü: Bibliyometrik Bir Analiz</b><br>Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA, Arş. Gör. Rabia ZEYBEK                                                         |                                                    |
|             | <b>Türkiye'de Gastrodiplomasi Üzerine Yapılan Akademik Çalışmaların İncelenmesi</b><br>Arş. Gör. Rabia ZEYBEK, Öğr. Gör. Şafak Yüksel VURAL                                                                          |                                                    |
|             | <b>"Yemek Bir Yolculuktur": Gastroturizmin Deneyimsel Boyutunun Kavramsal Bir Çözümlemesi</b><br>Öğr. Gör. Didem UZUN, Prof. Dr. Şimal YAKUT AYMANKUY                                                                |                                                    |



| 2. GÜN<br>10.10.2025-Cuma |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                             |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 08:30-17:00               | Kayıt                                                                                                                                                                                                                                                  | Kayseri<br>Üniversitesi<br>Uygulamalı<br>Bilimler Fakültesi                                 |
| 08:30-09:00               | Kahve Molası                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                             |
| BİLİMSEL OTURUMLAR        |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                             |
| 09:00-10:30               | Birinci Oturum                                                                                                                                                                                                                                         | Kayseri<br>Üniversitesi<br>Uygulamalı<br>Bilimler Fakültesi<br><br>Salon 1<br>(Birinci Kat) |
|                           | Bir Zanaatkarın Sofrası: Artizan Yemekler<br>Öğr. Gör. Handan HAMARAT, Öğr. Gör. Ayşe KOÇ APUHAN                                                                                                                                                       |                                                                                             |
|                           | Gastronomik Sağlık Bakımından Artvin-Ardanuç Yöresindeki Tıbbi Aromatik Bitkilerin Değerlendirilmesi<br>Dr. Öğr. Üyesi Zehra BULUT, Öğr. Gör. Zeynep Ece ALTUNTAŞ                                                                                      |                                                                                             |
|                           | Hindiba Doğa Evi'ndeki Yeşil Uygulamaların Değerlendirilmesi<br>Lisansüstü Öğrenci Engin ASLAN, Doç. Dr. Alper KURNAZ, Dr. Öğr. Üyesi Elif ASLAN                                                                                                       |                                                                                             |
|                           | Geleceğin Sofrası: Yapay Zekâ Destekli Yaratıcı Gastronomi Yaklaşımları Üzerine Kavramsal Bir İnceleme<br>Öğr. Gör. Handan HAMARAT, Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna TATLISU, Doç. Dr. Ceyhun UÇUK                                                          |                                                                                             |
|                           | Sakarya'nın Tarım Turizmi (Agro-Turizm) Potansiyelinin SWOT Analizi Kullanılarak Belirlenmesi<br>Öğr. Gör. Ömer Berke CUROĞLU, Doç. Dr. Gülçin ÖZBAY                                                                                                   |                                                                                             |
|                           | Yemek Kültürünün Statü İnşasındaki Rolü: Gastronomik Kapital Kavramının İncelenmesi<br>Dr. Öğr. Üyesi Berkan BAŞAR, Öğr. Gör. Ömer Berke CUROĞLU                                                                                                       |                                                                                             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                             |
| 09:00-10:30               | Birinci Oturum                                                                                                                                                                                                                                         | Kayseri<br>Üniversitesi<br>Uygulamalı<br>Bilimler Fakültesi<br><br>Salon 2<br>(Birinci Kat) |
|                           | Mutfaktaki Gıda Atığını Azaltmak için Reçetelerde Evsel Atıklarının Kullanılması ile Ürün Geliştirme ve Duyusal Analizleri<br>Öğr. Gör. Aylin DOĞANER, Doç. Dr. İlkay YILMAZ                                                                           |                                                                                             |
|                           | Toplu Beslenme Sistemlerinde Et ve Yumurta Atıkları ve Atık Yönetiminde Güncel Yaklaşımlar<br>Uzman Diyetisyen İclal ŞAHİNER, Doç. Dr. Dilek ONGAN                                                                                                     |                                                                                             |
|                           | Meyve-Sebze Atıklarının Yönetiminde Güncel Yaklaşımlar<br>Uzman Diyetisyen Aleyna Nur KÜÇÜK, Doç. Dr. Dilek ONGAN                                                                                                                                      |                                                                                             |
|                           | Mutfakta Üretimde Oluşan Gıda Atıklarının Değerlendirilmesi Üzerine Deneysel Bir Çalışma: Atıklardan Ürün Geliştirilmesi<br>Lisansüstü Öğrenci İrem BEDİR, Dr. Öğr. Üyesi Nurten BEYTER                                                                |                                                                                             |
|                           | Algoritma-Tabanlı Menü Planlama ile Geleneksel Menü Planlamanın Tabak Artıkları Açısından Karşılaştırılması: Bir Üniversite Yemekhanesi Örneği<br>Uzman Diyetisyen Enes URAL, Doç. Dr. Dilek ONGAN                                                     |                                                                                             |
|                           | Vegan Yiyecek İçecek İşletmelerinde Atık Yönetimi Uygulamaları ve Çevresel Sürdürülebilirlik Boyutu<br>Arş. Gör. Ayşe Duygu ÇETİNKAYA, Doç. Dr. Turgay BUCAK                                                                                           |                                                                                             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                             |
| 09:00-10:30               | Birinci Oturum                                                                                                                                                                                                                                         | Kayseri<br>Üniversitesi<br>Uygulamalı<br>Bilimler Fakültesi<br><br>Salon 3<br>(Birinci Kat) |
|                           | Gıda Atıklarının Fonksiyonel Gıdaya Dönüştürülmesi: Üzüm Posası Kapsülleriyle Zenginleştirilmiş Kurabiyelerin Biyoaktivite ve Duyusal Özelliklerinin İncelenmesi<br>Öğr. Gör. Dr. Yasemin İNCEGÜL, Dr. Öğr. Üyesi Serap BERKTAŞ, Prof. Dr. Mustafa ÇAM |                                                                                             |
|                           | Gıda İsraf Yönetiminde Yapay Zekâ Teknolojileri<br>Lisansüstü Öğrenci Aysun ÖZKAN, Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI, Lisansüstü Öğrenci Şevval BARIN                                                                                                         |                                                                                             |
|                           | Ankara Şehirlerarası Otobüs Terminalinde (AŞTİ) Yer Alan Gıda İşletmelerinin Atık Yönetimi Uygulamaları<br>Lisansüstü Öğrenci Yılmaz SAMİ TOKER, Prof. Dr. Semra AKAR ŞAHİNGÖZ                                                                         |                                                                                             |
|                           | Üretken Yapay Zekâ, Gastronomi Turistinin Yeni Rehberi Olur Mu?<br>Lisansüstü Öğrenci Sümeyra ŞİMŞEK KARA, Doç. Dr. Nalan IŞIK, Lisansüstü Öğrenci Hacer SÖNMEZ                                                                                        |                                                                                             |
|                           | Kahve Atıklarının Yeniden Ürüne Dönüştürülmesi: Sıfır Atık Yaklaşımıyla Nitel Bir İnceleme<br>Bilim Uzmanı Furkan TAŞPINAR, Doç. Dr. Merve ÖZGÜR GÖDE                                                                                                  |                                                                                             |
|                           | Hijyen, Verimlilik ve Güvenlik Perspektifleri Açısından Profesyonel Mutfak Tasarımlarının Kavramsal Olarak Değerlendirilmesi<br>Lisansüstü Öğrenci Sümeyra ŞİMŞEK KARA, Doç. Dr. Metin SÜRME                                                           |                                                                                             |



|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                             |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 09:00-10:30 | <b>Birinci Oturum</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Kayseri Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi<br>Salon 4 (Birinci Kat) |
|             | <b>Gıda Güvenliğinde Yenilikçi Yaklaşımlar ve Yapay Zekâ Tabanlı Sistemler</b><br>Doç. Dr. İbrahim ÇEKİÇ, Arş. Gör. Çağlar BAYAR                                                                                                                                                                                                 |                                                                             |
|             | <b>Kıtlık Dönemlerinde Geliştirilen Tariflerin Günümüze Yansıması</b><br>Öğr. Gör. Ünalcan KUTAL, Dr. Öğr. Üyesi Harun Reşit GÜNDOĞAN                                                                                                                                                                                            |                                                                             |
|             | <b>Akıllı Fırınlarda Geliştirilmesinde Yapay Zekânın Rolü</b><br>Lisansüstü Öğrenci Sedanur AKKOÇ, Prof. Dr. Hakan YILMAZ, Pişirme Performansı Laboratuvarı Takım Lideri, Dr. Rabia Berna DEMİREL, Pişirme Performansı Laboratuvar Uzmanı, Tuğçe ÜNALAN YILMAZ, Pişirme Performansı Laboratuvar Uzmanı, Damla EVRENDİREK ÖZDEMİR |                                                                             |
|             | <b>Gastronomide Yapay Zekâ Destekli Ürün Geliştirme Örneği: Glutensiz Kraker</b><br>Lisansüstü Öğrenci Beyda OKUR, Doç. Dr. Sema EKİNCEK                                                                                                                                                                                         |                                                                             |
|             | <b>Türkiye’de Gastronomi Eğitimi Literatürünün Gelişimi: Bibliyometrik Analiz Yaklaşımıyla Bir İnceleme</b><br>Arş. Gör. Şule Gül ÜNAL, Dr. Öğr. Üyesi Duygu ÇELEBİ TÜRKMEN, Prof. Dr. Seda GENÇ                                                                                                                                 |                                                                             |
|             | <b>Yapay Zekâ ile Gastronomik Deneyimde Duyguların Geleceği: TURK Fatih Tutar Örneğinde Zaman Serisi Temelli Tahminsel Bir Yaklaşım</b><br>Dr. Öğr. Üyesi Yusuf BAYRAKTAR                                                                                                                                                        |                                                                             |
| 09:00-10:30 | <b>Birinci Oturum</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Kayseri Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi<br>Salon 5 (Birinci Kat) |
|             | <b>Yöresel Yemek Kitabı Yazımı: Kültürel, Coğrafi ve Toplumsal Bir Rehber</b><br>Dr. Öğr. Üyesi Erol TAŞKIN, Arş. Gör. Çağlar BAYAR                                                                                                                                                                                              |                                                                             |
|             | <b>Mutfak Trendleri ve Tek Kültürleşme: Gastronomi Öğrencileri Üzerinde Bir Araştırma</b><br>Lisansüstü Öğrenci Beyza DALGIN, Dr. Öğr. Üyesi HİLAL KESKİN                                                                                                                                                                        |                                                                             |
|             | <b>Osmanlı İmparatorluğu Bahçecilik Kültürünün Avrupa Üzerindeki Etkileri</b><br>Öğr. Gör. Servet Kazım GÜNEY                                                                                                                                                                                                                    |                                                                             |
|             | <b>Gelenekselin İzinde mi, Çağın Gereğinde mi? Türk Mutfak Mirasında Gelenek–Modernite İkilemi</b><br>Öğr. Gör. Büşra DİKEN ÇOLAK, Arş. Gör. Seray EVREN, Prof. Dr. Serkan ŞENGÜL                                                                                                                                                |                                                                             |
|             | <b>Karadeniz Arkeolojisinde Mutfak Kültürünün İzleri ve 21. Yüzyıla Yansımaları</b><br>Dr. Öğr. Üyesi Batuhan ÖZTÜRK                                                                                                                                                                                                             |                                                                             |
|             | <b>Yemek Kültürünün Görünmeyen Yüzü: Türklerde Entomofajiye Dair Kavramsal Bir Yaklaşım</b><br>Lisansüstü Öğrenci Hasan Samet TANDOĞAN, Doç. Dr. Mehmet Sedat İPAR                                                                                                                                                               |                                                                             |
| 09:00-10:30 | <b>Birinci Oturum</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Kayseri Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi<br>Salon 6 (Birinci Kat) |
|             | <b>Yurt Dışında Faaliyet Gösteren Türk Restoranlarının Menü Yerelleştirme Stratejileri: Kültürel Temsil, Ulus Markalama ve Gastrodiplomasi Bağlamında Bir İnceleme</b><br>Öğr. Gör. Esra BOZTEPE, Prof. Dr. Serkan ŞENGÜL                                                                                                        |                                                                             |
|             | <b>Kültürel Aktarım ve Aidiyet Sembolü Olarak Yemek</b><br>Dr. Öğr. Üyesi Elif Esmâ KARAMAN TAŞKESENİLGİL, Dr. Öğr. Üyesi Fatma KOÇ                                                                                                                                                                                              |                                                                             |
|             | <b>Yemek Kültürü, Göç ve Türk-Yunan İlişkileri: “Bir Tutam Baharat” Filminin Göstergebilimsel Analizi</b><br>Dr. Öğr. Üyesi Tuba ALDEMİR, Öğr. Gör. Berre Zeynep UÇAN KAYAALP, Öğr. Gör. Aysu Azra KARAKURT                                                                                                                      |                                                                             |
|             | <b>Geleneksel Mutfak Anlayışını Yeniden Şekillendiren İnovasyonlar Üzerine Bir Araştırma</b><br>Dr. Öğr. Üyesi Fatma KOÇ, Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU                                                                                                                                                                             |                                                                             |
|             | <b>Geleneksel Türk Yemeklerinden Modern Restoranlara: Türk Mutfak Kültürünün Dönüşümü ve Korunması</b><br>Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU, Dr. Öğr. Üyesi Cihan CANBOLAT, Doç. Dr. Mehmet POLAT                                                                                                                                       |                                                                             |
|             | <b>Türkiye’de Göçmenlerin Yemek Pratikleri Üzerine Nitel Bir İnceleme</b><br>Arş. Gör. İsmahan Nur ÜSTÜNDAĞ, Doç. Dr. Ferhan BALCI TORUN                                                                                                                                                                                         |                                                                             |
| 09:00-10:30 | <b>Birinci Oturum</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Kayseri Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi<br>Salon 7 (Birinci Kat) |
|             | <b>UNESCO Gastronomi Temalı Şehirlerin Sürdürülebilirliği: Gaziantep ve Afyonkarahisar Örneği</b><br>Öğr. Gör. Tamer TAŞÇI, Prof. Dr. Ülker ÇOLAKOĞLU                                                                                                                                                                            |                                                                             |
|             | <b>Restoran İşletmelerinde Sürdürülebilirlik Uygulamaları: Türkiye ve Dünyadan Uygulama Örnekleri</b><br>Öğr. Gör. Melih İÇİGEN                                                                                                                                                                                                  |                                                                             |
|             | <b>Sürdürülebilir Restoranlar Etik Hassasiyet Mi, Sosyal İmaj Mı?</b><br>Prof. Dr. Burak MİL, Arş. Gör. Rabia Nur AŞAN, Arş. Gör. Yeliz BAYLAN                                                                                                                                                                                   |                                                                             |
|             | <b>Kayseri Örneğinde Yerel Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliğine Yönelik Bir Değerlendirme</b><br>Lisansüstü Öğrenci Rana Nur DEMİR, Dr. Öğr. Üyesi Mine ERDEM BÜYÜKKİRAZ                                                                                                                                                   |                                                                             |
|             | <b>Sürdürülebilir Gastronomide Topraksız Tarımın Yeri: Michelin Rehberi Restoranları Üzerine Bir İnceleme</b><br>Lisansüstü Öğrenci Oğuzhan KARAAĞAÇ, Doç. Dr. Sema EKİNCEK                                                                                                                                                      |                                                                             |
| 10:00-11:00 | <b>Kahve Molası</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                             |



# 9. ULUSLARARASI GASTRONOMİ TURİZMİ ARAŞTIRMALARI KONGRESİ 2025

9 - 11 EKİM 2025  
KAYSERİ

UGTAK 2025

ugtak2025@kayseri.edu.tr  
ugtak2025@kayseri.edu.tr  
ugtak2025@kayseri.edu.tr



|             |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                             |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 10:45-12:15 | <b>İkinci Oturum</b>                                                                                                                                                                                                                              | Kayseri Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi<br>Salon 1 (Birinci Kat) |
|             | <b>Türkiye ve Dünya’da Avcılık: Av Ürünlerinin Gastronomik Kullanımı</b><br>Lisansüstü Öğrenci Oğuzhan TOPAL, Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ, Prof. Dr. Ümit SORMAZ                                                                                        |                                                                             |
|             | <b>Yenilebilir Böceklerin Tüketiciler Üzerindeki Algı Düzeyi</b><br>Lisansüstü Öğrenci Aras Can TETİK, Doç. Dr. Tolga AKCAN                                                                                                                       |                                                                             |
|             | <b>Yenilebilir Çiçeklerin Menü Planlamasındaki Rolünün Sürdürülebilirlik Açısından Değerlendirilmesi</b><br>Lisansüstü Öğrenci Aras Can TETİK, Doç. Dr. Pınar İŞILDAR                                                                             |                                                                             |
|             | <b>Doğal Afetlerde Gıda Tedarik Zinciri: 1950-2025 Yılları Arasında Ölüm Oranı En Yüksek 3 Doğal Afet Vakası Üzerine Bir Derleme Çalışması</b><br>Uzman Ülkü BİLENYİL, Doç. Dr. Turgay BUCAK                                                      |                                                                             |
|             | <b>Gastronomide Cam Tavan: Gault &amp; Millau Tarafından Derecelendirilen Türkiye’deki Restoranlarda Çahşan Kadın Şef Sayısı Üzerine Bir Doküman Analizi</b><br>Arş. Gör. Berna AYDIN, Doç. Dr. Turgay BUCAK                                      |                                                                             |
|             | <b>Demografik Değişkenlere Göre Atmosfer Algısı: Coffee Shop Örneği</b><br>Arş. Gör. Bahar Sena YILMAZ, Doç. Dr. Aydan BEKAR, Prof. Dr. Burhan KILIÇ                                                                                              |                                                                             |
| 10:45-12:15 | <b>İkinci Oturum</b>                                                                                                                                                                                                                              | Kayseri Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi<br>Salon 2 (Birinci Kat) |
|             | <b>Yemek Adlarıyla Çocuklara Seslenmek: Çocuk Menülerinde Biçimsel ve Anlamsal İsimlendirme</b><br>Lisansüstü Öğrenci Muhammed Yağız ÖNSOY, Doç. Dr. Merve ÖZGÜR GÖDE                                                                             |                                                                             |
|             | <b>Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Artizan Ürün İncelemesi: Bursa Örneği</b><br>Öğrenci Selin ÖZTÜRK, Doç. Dr. Merve ÖZGÜR GÖDE                                                                                                         |                                                                             |
|             | <b>Menü Mühendisliği Literatürüne Sistematiik Bir Bakış: Tematik ve Metodolojik Eğilimlerin Analizi</b><br>Arş. Gör. Doğuhan EROĞLU, Doç. Dr. Merve ÖZGÜR GÖDE                                                                                    |                                                                             |
|             | <b>Yemek Stiliği ve Fotoğrafçılık Alanında Yapılan Bilimsel Çalışmaların Bibliyometrik Analizi</b><br>Lisansüstü Öğrenci Havva Şeyda DEMİRHAN, Doç. Dr. Nihan YARMACI GÜVENÇ                                                                      |                                                                             |
|             | <b>Sosyal Kontrol Teorisi Kapsamında Skinnytok: Yeme Bozukluğu mu? Akım mı?</b><br>Lisansüstü Öğrenci Tuğba ŞEVİK, Dr. Öğr. Üyesi Hilal KESKİN                                                                                                    |                                                                             |
|             | <b>Fonksiyonel Gıdalar Alanında Yapılan Çalışmaların Bibliyometrik Analizi</b><br>Lisansüstü Öğrenci Beyzanur DEMİR, Doç. Dr. Nihan YARMACI GÜVENÇ                                                                                                |                                                                             |
| 10:45-12:15 | <b>İkinci Oturum</b>                                                                                                                                                                                                                              | Kayseri Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi<br>Salon 3 (Birinci Kat) |
|             | <b>Malatya Kayısının Gastronomi Turizmi Açısından Yeri ve Önemi: Kayısı Rotası Önerisi</b><br>Lisansüstü Öğrenci Asena ÇİÇEK, Doç. Dr. Turgay BUCAK                                                                                               |                                                                             |
|             | <b>Uluslararası Urla Enginar Festivalinin Çevresel Etkilerinin Tespiti ve Değerlendirilmesi</b><br>Lisansüstü Öğrenci Bahar KARAMAN, Doç. Dr. Turgay BUCAK                                                                                        |                                                                             |
|             | <b>Yaratıcılığın Sistemler Modeli Bağlamında Geleneksel Türk Tatlılarının Modern Yorumları Üzerine Bir İnceleme</b><br>Lisansüstü Öğrenci Esra YÜKSEL, Doç. Dr. Sema EKİNCEK                                                                      |                                                                             |
|             | <b>Dijital Gastronomi Platformlarında Türk Mutfağının Temsili: TasteAtlas Örneği</b><br>Lisansüstü Öğrenci Esra YÜKSEL, Doç. Dr. Sema EKİNCEK, Arş. Gör. Cansu İŞERİ                                                                              |                                                                             |
|             | <b>Malatya İlinde Faaliyet Gösteren Restoran İşletmelerine Yönelik Çevrimiçi Yorumların İncelenmesi</b><br>Öğr. Gör. Dr. Turgut TÜRKÖĞLU, Arş. Gör. Nurullah KART, Doç. Dr. İsa YAYLA                                                             |                                                                             |
|             | <b>Etnik Restoranların Tipolojisi: Girişimcilik Profilleri ve İtici Faktörlere Dayalı Bir Sınıflandırma</b><br>Arş. Gör. Dr. Gürkan AYBEK                                                                                                         |                                                                             |
| 10:45-12:15 | <b>İkinci Oturum</b>                                                                                                                                                                                                                              | Kayseri Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi<br>Salon 4 (Birinci Kat) |
|             | <b>Tiyatro Sofrada: Yaratıcı Turizm Bağlamında Dramatik Yemek Deneyiminin Tripadvisor Yorumlarıyla İncelenmesi</b><br>Doç. Dr. Alev Sökmen, Arş. Gör. Yağız Batuhan ERASLAN, Arş. Gör. Ahmet Tuğrul KARAMUSTAFA                                   |                                                                             |
|             | <b>Bulut Mutfakların Yükselişi ve Geleceği: Genel Bir İnceleme</b><br>Öğr. Gör. Haydar ŞAHİN, Öğr. Gör. Tuğba BEYAZKAYA                                                                                                                           |                                                                             |
|             | <b>Rize’de Faaliyet Gösteren Restoran İşletmelerine Yönelik Tripadvisor’da Yer Alan Yorumların İncelenmesi</b><br>Lisansüstü Öğrenci Berkan EREN, Öğr. Gör. Dr. Turgut TÜRKÖĞLU                                                                   |                                                                             |
|             | <b>Türkiye’deki Vegan Restoranların İncelenmesi: Tripadvisor ve Google Yorumlar Üzerinden Bir Analiz</b><br>Lisansüstü Öğrenci Berna KOÇ DEMİREL, Lisansüstü Öğrenci Esra DERE, Lisansüstü Öğrenci Menguha Gül SUGÖZÜ, Doç. Dr. Mehmet Sedat İPAR |                                                                             |
|             | <b>Regular Show Animasyon Dizisinde Yer Alan Kurgusal Yiyeceklerin Gastronomi ve Sosyal Medya Ekseninde Değerlendirilmesi</b><br>Öğrenci Zülal HACİMUSAOĞLU, Prof. Dr. Semra AKAR ŞAHİNGÖZ                                                        |                                                                             |
|             | <b>Gastronominin Medya Temsili Bağlamında Analizi: "Muhteşem Yüzyıl" ve "Saraydaki Mücevher" Dizileri Üzerinden Karşılaştırma</b><br>Lisansüstü Öğrenci Yasemin CAN, Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY                                                        |                                                                             |



|             |                                                                                                                                                                                                                                                         |  |                                                                                 |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------|
| 10:45-12:15 | İkinci Oturum                                                                                                                                                                                                                                           |  | Kayseri Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi<br><br>Salon 5 (Birinci Kat) |
|             | Dijital Gastronominin Görsel Yüzü: Foodstagramming ve İlgili Kavramların Bibliyometrik Analizi<br>Arş. Gör. İbrahim YILMAZ                                                                                                                              |  |                                                                                 |
|             | Pastacılık Eğitiminde Dijital Oyunlaştırma Aracının Kullanımı: Kahoot!<br>Prof. Dr. Menekşe CÖMERT, Arş. Gör. Dr. Esra KANOĞLU                                                                                                                          |  |                                                                                 |
|             | Ekşi Sözlük'te Sokak İçeceklerine İlişkin Kullanıcı Yorumlarının Analizi<br>Dr. Vildan TÜYSÜZ, Arş. Gör. Serkan SEMİNT                                                                                                                                  |  |                                                                                 |
|             | Nostaljik Tatların Dijital Temsili: ETİ Markası Üzerinden Gastronomi Belleği ve Retro Pazarlama<br>Öğr. Gör. Doğu Can GÜLER, Dr. Öğr. Üyesi Cesim BEHREMEN                                                                                              |  |                                                                                 |
|             | Gastronomide Dijitalleşmenin Mutfağa Etkileri: Bir Literatür Taraması<br>Dr. Öğr. Üyesi Seda Nur KESKİN, Doç. Dr. İbrahim İLHAN, Doç. Dr. Cevat ERCİK                                                                                                   |  |                                                                                 |
|             | Dijital Çağda Mutfak Kişiliği: İstanbul'daki Michelin Yıldızlı Şeflerin Dijital Temsilleri<br>Prof. Dr. Saadet Pınar TEMİZKAN, Öğr. Gör. Batuhan AKTEPE                                                                                                 |  |                                                                                 |
| 10:45-12:15 | İkinci Oturum                                                                                                                                                                                                                                           |  | Kayseri Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi<br><br>Salon 6 (Birinci Kat) |
|             | Osmanlı Saray Mutfagında Şenlik Hazırlığı: 1720 Yılı İaşe Kayıtları ve Ziyafet Sofraları<br>Arş. Gör. Ayşenur ERTEN MARAZ, Arş. Gör. Düşehan ŞAHİNGÖZ, Doç. Dr. Nihan AKDEMİR                                                                           |  |                                                                                 |
|             | XVII. Yüzyıl Hollanda Sanatında Gastronomi Temsili<br>Prof. Dr. Hakan YILMAZ, Lisansüstü Öğrenci Bedirhan AYTEN, Lisansüstü Öğrenci Sedanur AKKOÇ, Lisansüstü Öğrenci İbrahim ARMUTOĞLU                                                                 |  |                                                                                 |
|             | Taste Douze Points: Eurovision'da İkramlarla Temsil<br>Lisansüstü Öğrenci Sedanur AKKOÇ, Prof. Dr. Hakan YILMAZ                                                                                                                                         |  |                                                                                 |
|             | Gastrodiplomasi: Sistematik Bir Literatür Taraması<br>Lisansüstü Öğrenci Neslihan BAĞLAR, Doç. Dr. Ümmühan BAYRAM                                                                                                                                       |  |                                                                                 |
|             | Yetişkin Bireylerde Tatlı Bağımlılığı ve Tatlı Tercihleri<br>Doç. Dr. Ozan GÜLER, Lisansüstü Öğrenci Oğuzhan TOPAL, Lisansüstü Öğrenci Nuri Anıl MAZLUM, Lisansüstü Öğrenci Armağan Berkay FİLİZ, Lisansüstü Öğrenci Elif EDE                           |  |                                                                                 |
| 10:45-12:15 | İkinci Oturum                                                                                                                                                                                                                                           |  | Kayseri Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi<br><br>Salon 7 (Birinci Kat) |
|             | Kırsal Kalkınmada Coğrafi İşaretlerin Ekonomik Etkileri: Bitlis Örneği<br>Dr. Savaş BÜYÜKYILMAZ, Doç. Dr. Erkan DENK, Doç. Dr. Yener OĞAN                                                                                                               |  |                                                                                 |
|             | Coğrafi İşaretili Yöresel Yemeklerin Besin Ögesi İçeriğinin Sağlık Açısından Değerlendirilmesi<br>Lisansüstü Öğrenci Özgür HAYKIR, Prof. Dr. Serkan ŞENGÜL                                                                                              |  |                                                                                 |
|             | UNESCO Gastronomi Şehirlerinde Algılanan Restoran Özgünlüğü ve Müşteri Değeri İlişkisi: Afyonkarahisar Örneği<br>Öğr. Gör. Seren KAVAS, Doç. Dr. Ülker CAN                                                                                              |  |                                                                                 |
|             | Destinasyon Pazarlaması Açısından Festival Etkinliklerinin Değerlendirilmesi: Yerel Halkın Algısı ile Samsun Ot Festivali Örneği<br>Lisansüstü Öğrenci Muhammed Melik BAYAM, Arş. Gör. Gökhan ERŞEN, Prof. Dr. Yetkin BULUT                             |  |                                                                                 |
|             | Samsun Ot Yemekleri Festivaline Katılan Ziyaretçilerin Memnuniyet Düzeyinin Değerlendirilmesi<br>Lisansüstü Öğrenci Berivan GEZMİŞ, Arş. Gör. Gökhan ERŞEN, Prof. Dr. Yetkin BULUT                                                                      |  |                                                                                 |
| 12:15-14:15 | Öğle Yemeği                                                                                                                                                                                                                                             |  | Kayseri Üniversitesi Yemekhanesi                                                |
| 14:30-16:00 | Üçüncü Oturum                                                                                                                                                                                                                                           |  | Kayseri Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi<br><br>Salon 1 (Birinci Kat) |
|             | Fonksiyonel Gıda Olarak Tef'in Besin Bileşenleri ve Kullanım Alanları<br>Öğr. Gör. Dr. Dilek ÇİFTÇİ                                                                                                                                                     |  |                                                                                 |
|             | İlaç Olarak Gıda: Afyonkarahisar'ın Mutfak Geleneklerinde Bulunan Malzemelerin İyileştirici Özelliklerinin Tespit Edilmesi<br>Lisansüstü Öğrenci Şevval BARIN, Prof. Dr. Mustafa SANDIKÇI, Lisansüstü Öğrenci Aysun ÖZKAN                               |  |                                                                                 |
|             | Tüketimde Yeni Trend: Sürülebilir Gıdalar<br>Lisansüstü Öğrencisi Özge ÖZDEMİR, Doç. Dr. Emre HASTAOĞLU                                                                                                                                                 |  |                                                                                 |
|             | Konaklama Sektöründe Akıllı Teknoloji Yatırımlarının Önündeki Engeller ve Yöneticilerin Algıları: Şanhurfa Örneği<br>Doç. Dr. Ahmet ERDEM, Dr. Öğr. Üyesi Levent Selman GÖKTAŞ                                                                          |  |                                                                                 |
|             | Öznel Normun Sağlıklı Yemek Yeme Niyeti Üzerindeki Etkisinde Davranışa Yönelik Tutumun Aracılık Rolü: Fast Food Restoranlarından Hizmet Alan Bireyler Üzerine Bir Araştırma<br>Dr. Öğr. Üyesi Dilek EFE, Doç. Dr. Gamze ERYILMAZ, Arş. Gör. Damla DUMAN |  |                                                                                 |
|             | Karadeniz Bölgesi'nde Kadın Kooperatiflerinin Gastronomi Temelli Kalkınmaya Etkisi<br>Dr. Öğr. Üyesi Batuhan ÖZTÜRK, Öğr. Gör. Mesut Mehmet DEMİREL                                                                                                     |  |                                                                                 |



|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                             |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 14:30-16:00 | <b>Üçüncü Oturum</b>                                                                                                                                                                                                                                                                  | Kayseri Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi<br>Salon 2 (Birinci Kat) |
|             | <b>Unutulan Ekmekler: Çorum Pazar Ekmeği Örneği</b><br>Öğr. Gör. Ahmet Can GÖKSUN, Doç. Dr. Ali İzzet YILMAZ                                                                                                                                                                          |                                                                             |
|             | <b>Türk Mutfak Kültüründe Tandır Kebabı: Çorum'da Nitel Bir Araştırma</b><br>Doç. Dr. Ali İzzet YILMAZ, Gökçe BALCI UYSAL                                                                                                                                                             |                                                                             |
|             | <b>Kültürel Bir Lezzet ve Miras Değeri Olarak Ilgaz Keşkeği</b><br>Dr. Öğr. Üyesi Mikail KARA, Doç. Dr. Ayhan DAĞDEVİREN, Dr. Öğr. Üyesi Çağrı SÜRÜCÜ, Dr. Öğr. Üyesi Yusuf Ziya AKBAŞ                                                                                                |                                                                             |
|             | <b>Anadolu Aromasının Moleküler Yorumlanması: Gilaburu Suyunun Modern Sunumu</b><br>Doç. Dr. İbrahim Akın ÖZEN, Lisansüstü Öğrenci Halil Ercan KOCATAŞ                                                                                                                                |                                                                             |
|             | <b>Farklı Süt ve Şeker Türleri Kullanılarak Geliştirilen İrmik Helvalarının Duyusal Özellikleri ve Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi</b><br>Dr. Öğr. Üyesi. Hatice KAVUNCUOĞLU, Öğr. Gör. Dr. Vedat KAYIŞ, Öğr. Gör. Atıf AKKİL                                          |                                                                             |
|             | <b>Dünyada Popüler Bazı Artizan Peynirler: Üretim Teknikleri ve Gastronomideki Önemi</b><br>Öğrenci Kubilay Samet OĞRAŞ, Dr. Öğr. Üyesi Zerrin YÜKSEL                                                                                                                                 |                                                                             |
| 14:30-16:00 | <b>Üçüncü Oturum</b>                                                                                                                                                                                                                                                                  | Kayseri Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi<br>Salon 3 (Birinci Kat) |
|             | <b>Paylaşım Ekonomisine Dayalı Yemek Turlarında Katılımcı Deneyimlerinin İncelenmesi: İstanbul Örneği</b><br>Dr. Öğr. Üyesi Emre AKOĞUL                                                                                                                                               |                                                                             |
|             | <b>Gastronomide Sanal Gerçeklik ve Artırılmış Gerçeklik Teknolojilerinin Müşteri Deneyimi ve Servis Aşamasında Kullanımı</b><br>Uzman Diyetisyen Melis AKHALİL, Doç. Dr. Dilek ONGAN                                                                                                  |                                                                             |
|             | <b>Seyahat Kariyer Modeli Bağlamında Turistlerin Yiyecek Tüketim Davranışlarının İncelenmesi: Belirsizlik Azaltılma Teorisi Bağlamında Bir İnceleme</b><br>Arş. Gör. Dr. Hatice KARAKAŞ, Arş. Gör. Cansu Ece ÖNER                                                                     |                                                                             |
|             | <b>Kapadokya Bölgesinde Yerel Halkın Gözünden Yerel Mutfak İmajı: Nevşehir Üzerine Nitel Bir İnceleme</b><br>Doç. Dr. Günay EROL                                                                                                                                                      |                                                                             |
|             | <b>Bartın'ın Gastronomik Kimliğinin Sunum Yoluyla Yeniden Yorumlanması: Deneyisel Bir Araştırma</b><br>Arş. Gör. Yağız Batuhan ERASLAN, Doç. Dr. Serkan ÇALIŞKAN                                                                                                                      |                                                                             |
| 14:30-16:00 | <b>Üçüncü Oturum</b>                                                                                                                                                                                                                                                                  | Kayseri Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi<br>Salon 4 (Birinci Kat) |
|             | <b>Japonya Uzay Gıdalarının Acil Durum ve Afet Gıdası Olarak Besinsel Açidan İncelenmesi</b><br>Lisansüstü Öğrenci Berkan EREN, Doç. Dr. Eda GÜNEŞ                                                                                                                                    |                                                                             |
|             | <b>6 Şubat Depremlerinin Gastronomi Sektörüne Etkisi: Malatya İli İncelemesi</b><br>Serbest Araştırmacı Miraç SAGIR, Dr. Öğr. Üyesi Mesut Murat ADABALI                                                                                                                               |                                                                             |
|             | <b>Savaş Yıllarında Ekmek Üzerinden Toplumsal Hafıza: II. Dünya Savaşı Dönemi Gazete Söylemleri</b><br>Öğr. Gör. Berre Zeynep UÇAN KAYAALP, Prof. Dr. Düriye BOZOK                                                                                                                    |                                                                             |
|             | <b>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Hatay Yöresel Lezzetlerine Yönelik Algıları: Nitel Bir İnceleme</b><br>Doç. Dr. Sait DOĞAN, Öğr. Gör. Enes GÜRHANİ                                                                                                                   |                                                                             |
|             | <b>Turizm Mutfak Departmanı Çalışanlarının Akademik Seviyelerinin Ücretleme ve Pozisyonlama Açısından Değerlendirilmesi</b><br>Lisansüstü Öğrenci İrem Zeliha TAVUS, Doç. Dr. Alper KURNAZ                                                                                            |                                                                             |
|             | <b>Gastronomi Turizminde Stratejik Yönelimler: Gastronomi Turizmi Strateji Kılavuzu Örneği ve PESTLE Analizi Yaklaşımı</b><br>Dr. Öğr. Üyesi Zühal AKSAKALLI BAYRAKTAR                                                                                                                |                                                                             |
| 14:30-16:00 | <b>Üçüncü Oturum</b>                                                                                                                                                                                                                                                                  | Kayseri Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi<br>Salon 5 (Birinci Kat) |
|             | <b>Modern Mutfak Uygulamaları Yöresel Mutfak Mirasımız İçin Bir Fırsat Mı Tehdit Mi? Michelin Yıldızlı Neolokal Örneği</b><br>Doç. Dr. Ozan GÜLER, Lisansüstü Öğrenci Dila ŞAHİNGÖK, Lisansüstü Öğrenci Meryem GÜP, Lisansüstü Öğrenci Nurgül SARILIR, Lisansüstü Öğrenci Gizem YAVUZ |                                                                             |
|             | <b>Restoran Derecelendirme Sistemlerinin Karşılaştırmalı Analizi</b><br>Doç. Dr. Ersan EROL, Arş. Gör. Eren YALÇIN                                                                                                                                                                    |                                                                             |
|             | <b>Michelin Rehberinde Yer Alan İzmir Restoranlarında Coğrafi İşaretli Ürünlerin Kullanımı Üzerine Bir Değerlendirme</b><br>Arş. Gör. Ayşe Duygu ÇETİNKAYA, Dr. Öğr. Üyesi Duygu ÇELEBİ TÜRKMEN, Prof. Dr. Seda GENÇ                                                                  |                                                                             |
|             | <b>Yaratıcı Beyin ve Çekingen Damak: Yaratıcı Kişilik Gıdada Yenilik Korkusunu Aşabilir Mi?</b><br>Arş. Gör. Seray EVREN, Öğr. Gör. Büşra DİKEN ÇOLAK, Doç. Dr. Nihan YARMACI GÜVENÇ                                                                                                  |                                                                             |
|             | <b>Gastronomide Nöronal Hesaplama Yaklaşımları: Canlı Sinir Hücrelerine Dayalı Sistemlerin Uygulanma Potansiyeli</b><br>Dr. Öğr. Üyesi Erol TAŞKIN                                                                                                                                    |                                                                             |



|             |                                                                                                                                                                              |  |                                                                                 |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------|
| 14:30-16:00 | Üçüncü Oturum                                                                                                                                                                |  | Kayseri Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi<br><br>Salon 6 (Birinci Kat) |
|             | Gastronomide Bulut Mutfak Çalışmaları: Sistematik Literatür İncelemesi<br>Prof. Dr. Duran CANKÜL, Dr. Işıl CANKÜL, Arş. Gör. Doğuhan EROĞLU                                  |  |                                                                                 |
|             | Türkiye’deki Michelin Yıldızlı Restoranlara Yönelik Olumsuz Kullanıcı Yorumlarının İçerik Analizi: Tripadvisor Örneği<br>Prof. Dr. Rahman TEMİZKAN, Arş. Gör. Doğuhan EROĞLU |  |                                                                                 |
|             | Slow Food Kavramının Metaforik Algıları: Analitik Bir Yaklaşım<br>Doç. Dr. Adem ADEMOĞLU                                                                                     |  |                                                                                 |
|             | Robotik Çağda Mutfak Eğitimi: Fırsatlar, Tehditler ve Gelecek Perspektifi<br>Doç. Dr. Serkan YİĞİT, Arş. Gör. Tolgahan DOĞAN, Arş. Gör. Günevi GÜZEL                         |  |                                                                                 |
|             | Gastronomide Yeni Trend: Pop-up Restoran – L’avare Örneği<br>Dr. Öğr. Üyesi Elif ASLAN                                                                                       |  |                                                                                 |
|             |                                                                                                                                                                              |  |                                                                                 |
| 14:30-16:00 | Üçüncü Oturum                                                                                                                                                                |  | Kayseri Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi<br><br>Salon 7 (Birinci Kat) |
|             | The Impact of Influencers on the Food and Beverage Industry<br>Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÜLKER, Bağımsız Araştırmacı İlayda Ece ÖZDEMİR                                         |  |                                                                                 |
|             | A Conceptual Model for Route Planning in Gastronomy Tourism<br>Öğr. Gör. Dr. Hakan GÜLEÇ                                                                                     |  |                                                                                 |
|             | Preliminary Study of the Use of Artificial Intelligence in Culinary Creativity with Jordi Roca as a Case<br>Dr. Öğr. Üyesi Betül ÖZTÜRK                                      |  |                                                                                 |
|             | Gastronominin Bilimsel Evrimi: Türkiye ve Yurtdışı Çalışmalarında Metodolojik ve Tematik Farklılıklar<br>Doç. Dr. Cevat ERCİK, Dr. Öğr. Üyesi Seda Nur KESKİN                |  |                                                                                 |
|             | Gastronomi Turizminde Rota Önerisi: Manisa Örneği<br>Bilim Uzmanı Merve AKSOY, Bilim Uzmanı Cemre TOKATLI, Prof. Dr. Volkan ALTINTAŞ                                         |  |                                                                                 |
|             |                                                                                                                                                                              |  |                                                                                 |
| 15:30-16:15 | Kahve Molası                                                                                                                                                                 |  |                                                                                 |
|             |                                                                                                                                                                              |  |                                                                                 |
| 16:15-17:15 | KAPANIŞ OTURUMU                                                                                                                                                              |  | Kayseri Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Konferans Salonu             |
|             |                                                                                                                                                                              |  |                                                                                 |
| 19:30-22:00 | GALA YEMEĞİ                                                                                                                                                                  |  |                                                                                 |
|             |                                                                                                                                                                              |  |                                                                                 |

| ATÖLYE ETKİNLİKLERİ |                                                             |                                                                                                     |
|---------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09:00-11:30         | “Kayseri Nevzinesi” Atölyesi (20 kişi kontenjanlı)          | Kayseri Üniversitesi<br>Dr. Makbule Çıkrıkçıoğlu<br>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Merkezi |
| 14:00-16:30         | “Kayseri Kurşun Aşı Çorbası” Atölyesi (20 kişi kontenjanlı) |                                                                                                     |

\*Türkiye Aşçılar Federasyonu/Kayseri Gastronomi ve Mutfak Sanatları Derneği iş birliğiyle gerçekleştirilecektir.

\*\*Talas Tanıtım Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği iş birliğiyle gerçekleştirilecektir.

| 3. GÜN               |                                                                           |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 11.10.2025-Cumartesi |                                                                           |
| 07:00-09:30          | Otellerde Kahvaltı ve Otellerden Çıkış                                    |
| 10:00-10:30          | Otellerden Şehir Meydanına Transfer                                       |
| 10:30-13:30          | <b>Sosyal Program</b><br>Kayseri Şehir Merkezi Kültür Turu (Yürüyüş Turu) |
| 14:00-15:00          | Öğle Yemeği ve Uğurlama                                                   |