



KONGRE PROGRAMI

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



BİLİMSEL OTURUMLAR

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



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



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



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



9. ULUSLARARASI GASTRONOMİ TURİZMİ ARAŞTIRMALARI KONGRESİ 2025

9 - 11 EKİM 2025
KAYSERİ

UGTAK 2025

Instagram: @ugtakyayseri2025
Facebook: ugtak2025.kayseri.edu.tr
Twitter: ugtak2025@kayseri.edu.tr



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



10:45-12:15	İkinci Oturum		Kayseri Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Salon 5 (Birinci Kat)
	Dijital Gastronominin Görsel Yüzü: Foodstagramming ve İlgili Kavramların Bibliyometrik Analizi Arş. Gör. İbrahim YILMAZ		
	Pastacılık Eğitiminde Dijital Oyunlaştırma Aracının Kullanımı: Kahoot! Prof. Dr. Menekşe CÖMERT, Arş. Gör. Dr. Esra KANOĞLU		
	Ekşi Sözlük'te Sokak İçeceklerine İlişkin Kullanıcı Yorumlarının Analizi Dr. Vildan TÜYSÜZ, Arş. Gör. Serkan SEMİNT		
	Nostaljik Tatların Dijital Temsili: ETİ Markası Üzerinden Gastronomi Belleği ve Retro Pazarlama Öğr. Gör. Doğu Can GÜLER, Dr. Öğr. Üyesi Cesim BEHREMEN		
	Gastronomide Dijitalleşmenin Mutfağa Etkileri: Bir Literatür Taraması 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 Prof. Dr. Saadet Pınar TEMİZKAN, Öğr. Gör. Batuhan AKTEPE		
10:45-12:15	İkinci Oturum		Kayseri Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Salon 6 (Birinci Kat)
	Osmanlı Saray Mutfagında Şenlik Hazırlığı: 1720 Yılı İaşe Kayıtları ve Ziyafet Sofraları Arş. Gör. Ayşenur ERTEN MARAZ, Arş. Gör. Düşehan ŞAHİNGÖZ, Doç. Dr. Nihan AKDEMİR		
	XVII. Yüzyıl Hollanda Sanatında Gastronomi Temsili Prof. Dr. Hakan YILMAZ, Lisansüstü Öğrenci Bedirhan AYTEN, Lisansüstü Öğrenci Sedanur AKKOÇ, Lisansüstü Öğrenci İbrahim ARMUTOĞLU		
	Taste Douze Points: Eurovision'da İkramlarla Temsil Lisansüstü Öğrenci Sedanur AKKOÇ, Prof. Dr. Hakan YILMAZ		
	Gastrodiplomasi: Sistematiik Bir Literatür Taraması Lisansüstü Öğrenci Neslihan BAĞLAR, Doç. Dr. Ümmühan BAYRAM		
	Yetişkin Bireylerde Tatlı Bağımlılığı ve Tatlı Tercihleri 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 Salon 7 (Birinci Kat)
	Kırsal Kalkınmada Coğrafi İşaretlerin Ekonomik Etkileri: Bitlis Örneği Dr. Savaş BÜYÜKYILMAZ, Doç. Dr. Erkan DENK, Doç. Dr. Yener OĞAN		
	Coğrafi İşaretili Yöresel Yemeklerin Besin Ögesi İçeriğinin Sağlık Açısından Değerlendirilmesi Lisansüstü Öğrenci Özgür HAYKIR, Prof. Dr. Serkan ŞENGÜL		
	UNESCO Gastronomi Şehirlerinde Algılanan Restoran Özgünlüğü ve Müşteri Değeri İlişkisi: Afyonkarahisar Örneği Öğr. Gör. Seren KAVAS, Doç. Dr. Ülker CAN		
	Destinasyon Pazarlaması Açısından Festival Etkinliklerinin Değerlendirilmesi: Yerel Halkın Algısı ile Samsun Ot Festivali Örneği Lisansüstü Öğrenci Muhammed Melik BAYAM, Arş. Gör. Gökhan ERŞEN, Prof. Dr. Yetkin BULUT		
	Samsun Ot Yemekleri Festivaline Katılan Ziyaretçilerin Memnuniyet Düzeyinin Değerlendirilmesi 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 Salon 1 (Birinci Kat)
	Fonksiyonel Gıda Olarak Tef'in Besin Bileşenleri ve Kullanım Alanları Öğr. Gör. Dr. Dilek ÇİFTÇİ		
	İlaç Olarak Gıda: Afyonkarahisar'ın Mutfak Geleneklerinde Bulunan Malzemelerin İyileştirici Özelliklerinin Tespit Edilmesi Lisansüstü Öğrenci Şevval BARIN, Prof. Dr. Mustafa SANDIKÇI, Lisansüstü Öğrenci Aysun ÖZKAN		
	Tüketimde Yeni Trend: Sürülebilir Gıdalar Lisansüstü Öğrencisi Özge ÖZDEMİR, Doç. Dr. Emre HASTAOĞLU		
	Konaklama Sektöründe Akıllı Teknoloji Yatırımlarının Önündeki Engeller ve Yöneticilerin Algıları: Şanhurfa Örneği 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 Dr. Öğr. Üyesi Dilek EFE, Doç. Dr. Gamze ERYILMAZ, Arş. Gör. Damla DUMAN		
	Karadeniz Bölgesi'nde Kadın Kooperatiflerinin Gastronomi Temelli Kalkınmaya Etkisi Dr. Öğr. Üyesi Batuhan ÖZTÜRK, Öğr. Gör. Mesut Mehmet DEMİREL		



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



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