



KABUL EDİLEN BİLDİRİLER

BİLDİRİ KODU	BİLDİRİ ADI / YAZAR(LAR)
UGTAK001	Understanding Restaurant Frontline Employees' Role Overload, Job Stress, Emotional Exhaustion and Work Alienation Doç. Dr. Ülker CAN, Dr. Miray KILIÇALP
UGTAK002	Televizyon ve Medyanın Şef Algısına Etkisi Öğr. Gör. Mehmet ÖZDAMAR
UGTAK003	Michelin Yıldızlı Restoranların Destinasyon İmajına Katkısı: Urla Örneği Öğr. Gör. Mehmet ÖZDAMAR
UGTAK004	Osmanlı İmparatorluğu Bahçecilik Kültürünün Avrupa Üzerindeki Etkileri Öğr. Gör. Servet Kazım GÜNEY
UGTAK005	Paylaşım Ekonomisine Dayalı Yemek Turlarında Katılımcı Deneyimlerinin İncelenmesi: İstanbul Örneği Dr. Öğretim Üyesi Emre AKOĞUL
UGTAK006	Mutfaktaki Gıda Atığını Azaltmak için Reçetelerde Evsel Atıklarının Kullanılması ile Ürün Geliştirme ve Duyusal Analizleri Öğr. Gör. Aylin DOĞANER, Doç. Dr. İlkey YILMAZ
UGTAK007	Restoran ve Otelcilik Sektörlerinde Profesyonel Mutfak Tasarımı: Hijyen, Verimlilik ve Güvenlik Perspektifleri Lisansüstü Öğrenci Sümeyra ŞİMŞEK KARA, Doç. Dr. Metin SÜRME
UGTAK008	6 Şubat Depremlerinin Gastronomi Sektörüne Etkisi: Malatya İli İncelemesi Serbest Araştırmacı Miraç SAĞIR, Dr. Öğr. Üyesi Mesut Murat ADABALI
UGTAK009	Konaklama Sektöründe Akıllı Teknoloji Yatırımlarının Önündeki Engeller ve Yöneticilerin Algıları: Şanlıurfa Örneği Doç. Dr. Ahmet ERDEM, Dr. Öğr. Üyesi Levent Selman GÖKTAŞ
UGTAK010	UNESCO Gastronomi Şehirlerinde Algılanan Restoran Özgünlüğü ve Müşteri Değeri İlişkisi Öğr. Gör. Seren KAVAS, Doç. Dr. Ülker CAN
UGTAK011	Kuşaklar arası 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 KESKİN
UGTAK012	Preliminary Study of the Use of Artificial Intelligence in Culinary Creativity with Jordi Roca as a Case Dr. Öğretim Üyesi Betül ÖZTÜRK
UGTAK013	Hindiba Doğa Evi'ndeki Yeşil Uygulamaların Değerlendirilmesi Lisansüstü Öğrenci Engin ASLAN, Doç. Dr. Alper KURNAZ, Dr. Öğr. Üyesi Elif ASLAN
UGTAK014	Gastronomide Yeni Trend: Pop-Up Restoran – L'avare Örneği Dr. Öğr. Üyesi Elif ASLAN
UGTAK015	Tokat'ın Yemek Belleğinde Bat: Yöresel Mutfak ve Kimlik Üzerine Kavramsal Bir Yaklaşım Araş. Gör. Dr. Cansu UZUN GÜRİPEK
UGTAK016	Ekşi Sözlük'te Sokak İçeceklerine İlişkin Kullanıcı Yorumlarının Analizi Dr. Vildan TÜYSÜZ, Araş. Gör. Serkan SEMİNT
UGTAK017	UNESCO Gastronomi Temalı Şehirlerin Sürdürülebilirliği: Gaziantep ve Afyonkarahisar Örneği Öğr. Gör. Tamer TAŞÇI, Prof. Dr. Ülker ÇOLAKOĞLU
UGTAK018	Gastronominin Bilimsel Evrimi: Türkiye ve Yurtdışı Çalışmalarında Metodolojik ve Tematik Farklılıklar Doç. Dr. Cevat ERCİK, Dr. Öğr. Üyesi Seda Nur KESKİN
UGTAK019	Fonksiyonel Gıda Olarak Tef'in Besin Bileşenleri ve Kullanım Alanları Öğr. Gör. Dr. Dilek ÇİFTÇİ

UGTAK020	Ritüel ve Bellek: Bayram Sofralarında Zamanın İzleri Dr. Öğr. Üyesi Hilal KESKİN, Öğr. Gör. Münevver KAYA ONURGİL
UGTAK021	Türkmen Kızı Halk Oyununda Yemek Sembollerinin Göstergebilimsel Analizi Araş. Gör. Kemal AKSU, Öğr. Gör. Cemile BÜYÜKYILDIRIM
UGTAK022	Hijyen, Verimlilik ve Güvenlik Perspektifleri Açısından Profesyonel Mutfak Tasarımlarının Kavramsal Olarak Değerlendirilmesi Lisansüstü Öğrenci Sümeyra ŞİMŞEK KARA, Doç. Dr. Metin SÜRME
UGTAK023	Geleneksel Lezzet İçli Köftenin Yeniden Yorumu: Glutensiz İçli Köfte ve Vegan İçli Köfte Dr. Öğr. Üyesi Esra DOĞU BAYKUT
UGTAK024	Mutfak Trendleri ve Tek Kültürleşme: Gastronomi Öğrencileri Üzerinde Bir Araştırma Lisansüstü Öğrenci Beyza DALGIN, Dr. Öğr. Üyesi HİLAL KESKİN
UGTAK025	Hasat Turizminde Deneyimsel Gastronominin Yeri Dr. Öğr. Üyesi. Elanur ŞAHİN, Prof. Dr. Menekşe CÖMERT
UGTAK026	Yöresel Yemek Kitabı Yazımı: Kültürel, Coğrafi ve Toplumsal Bir Rehber Dr. Öğr. Üyesi Erol TAŞKIN, Araş. Gör. Çağlar BAYAR
UGTAK027	Gıda Güvenliğinde Yenilikçi Yaklaşımlar ve Yapay Zekâ Tabanlı Sistemler Doç. Dr. İbrahim ÇEKİÇ, Araş. Gör. Çağlar BAYAR
UGTAK030	Regular Show Animasyon Dizisinde Yer Alan Kurgusal Yiyeceklerin Gastronomi ve Sosyal Medya Ekseninde Değerlendirilmesi Öğrenci Zülal HACIMUSAOĞLU, Prof. Dr. Semra AKAR ŞAHİNGÖZ
UGTAK031	İstanbul İli Balat Semtinde Yaşamış Kadim Kültürlerin Türk Mutfak Kültürüne Etkileri Lisansüstü Öğrenci Elif Tuğçe ÖZTÜRK, Doç. Dr. Gül YILMAZ
UGTAK032	Tiyatro Sofrada: Yaratıcı Turizm Bağlamında Dramatik Yemek Deneyiminin Tripadvisor Yorumlarıyla İncelenmesi Doç. Dr. Alev Sökmen, Araş. Gör. Yağız Batuhan ERASLAN, Araş. Gör. Ahmet Tuğrul KARAMUSTAFA
UGTAK033	Restoran İşletmelerinde Sürdürülebilirlik Uygulamaları: Türkiye ve Dünyadan Uygulama Örnekleri Öğr. Gör. Melih İÇİGEN
UGTAK034	Anadolu Aromasının Moleküler Yorumlanması: Gilaburu Suyunun Modern Sunumu Doç. Dr. İbrahim Akın ÖZEN, Lisansüstü Öğrenci Halil Ercan KOCATAŞ
UGTAK036	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
UGTAK037	Kırsal Kalkınmada Coğrafi İşaretlerin Ekonomik Etkileri: Bitlis Örneği Dr. Savaş BÜYÜKYILMAZ, Doç. Dr. Erkan DENK, Doç. Dr. Yener OĞAN
UGTAK039	Gıda Neofobisi Ölçeğinin Güvenilirliği: Bir Meta-Analiz Çalışması Doç. Dr. Eray POLAT, Araş. Gör. Aleyna GÜN, Araş. Gör. Kübra KIRBAÇ
UGTAK040	Yemek Kültürünün Statü İnşasındaki Rolü: Gastronomik Kapital Kavramının İncelenmesi Dr. Öğr. Üyesi Berkan BAŞAR, Öğr. Gör. Ömer Berke CUROĞLU
UGTAK041	Toplu Beslenme Sistemlerinde Et ve Yumurta Atıkları ve Atık Yönetiminde Güncel Yaklaşımlar Uzman Diyetisyen İclal ŞAHİNER, Doç. Dr. Dilek ONGAN
UGTAK042	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
UGTAK043	Robotik Çağda Mutfak Eğitimi: Fırsatlar, Tehditler ve Gelecek Perspektifi Doç. Dr. Serkan YİĞİT, Araş. Gör. Tolgahan DOĞAN, Araş. Gör. Günevi GÜZEL
UGTAK044	Gıda İsraf Yönetiminde Yapay Zekâ Teknolojileri Lisansüstü Öğrenci Aysun ÖZKAN, Prof. Dr. Mustafa SANDIKÇI, Lisansüstü Öğrenci Şevval BARIN
UGTAK045	Algoritma-Tabanlı Menü Planlama ile Geleneksel Menü Planlamanın Tabak Artıkları Açısından Karşılaştırılması: Bir Üniversite Yemekhanesi Örneği Uzman Diyetisyen Enes URAL, Doç. Dr. Dilek ONGAN
UGTAK046	Meyve-Sebze Atıklarının Yönetiminde Güncel Yaklaşımlar Uzman Diyetisyen Aleyna Nur KÜÇÜK, Doç. Dr. Dilek ONGAN
UGTAK047	Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılık Alanında Yapılan Bilimsel Çalışmaların Bibliyometrik Analizi Lisansüstü Öğrenci Havva Şeyda DEMİRHAN, Doç. Dr. Nihan YARMACI GÜVENÇ
UGTAK048	Kıtlık Dönemlerinde Geliştirilen Tariflerin Günümüze Yansıması Öğr. Gör. Ünalcan KUTAL, Dr. Öğr. Üyesi Harun Reşit GÜNDOĞAN
UGTAK049	Din ve Beslenme: Üç Semavi Dinde Yeme Yasakları ve Tabu Besinler Lisansüstü Öğrenci Şeyda Rana UÇMA, Prof. Dr. Nurten ÇEKAL
UGTAK050	Uluslararası Urla Enginar Festivalinin Çevresel Etkilerinin Tespiti ve Değerlendirilmesi Lisansüstü Öğrenci Bahar KARAMAN, Doç. Dr. Turgay BUCAK
UGTAK051	Afyonkarahisar'ın Dijital Pazarda Yükselen Lezzetleri Dr. Öğr. Üyesi Banu ZENCİR
UGTAK052	Dijital Gastronomi Platformlarında Türk Mutfağının Temsili: TasteAtlas Örneği Lisansüstü Öğrenci Esra YÜKSEL, Doç. Dr. Sema EKİNCEK, Araş. Gör. Cansu İŞERİ

UGTAK053	Kapadokya Bölgesinde Yerel Halkın Gözünden Yerel Mutfak İmajı: Nevşehir Üzerine Nitel Bir İnceleme Doç. Dr. Günay EROL
UGTAK054	Kültürel Kimlik ve Gastronomi: Geleneksel Tariflerin Modern Tabaka Aktarılmasında Etik Sınırlar Dr. Öğr. Üyesi Sedef ÖZGÖNÜL DONUKTAN
UGTAK055	Bartın'ın Gastronomik Kimliğinin Sunum Yoluyla Yeniden Yorumlanması: Deneysel Bir Araştırma Araş. Gör. Yağız Batuhan ERASLAN, Doç. Dr. Serkan ÇALIŞKAN
UGTAK056	Destinasyon Markalaşma Aracı Olarak Hikâye Anlatıcılığının Coğrafi İşaretli Ürünlerin Tanıtımına Etkisi Öğr. Gör. Uğur LOKMAN, Öğr. Gör. Nevres SEZEN
UGTAK057	Sakarya'nın Tarım Turizmi (Agro-Turizm) Potansiyelinin SWOT Analizi Kullanılarak Belirlenmesi Öğr. Gör. Ömer Berke CUROĞLU, Doç. Dr. Gülçin ÖZBAY
UGTAK058	Türkiye ve Dünya'da Avcılık: Av Ürünlerinin Gastronomik Kullanımı Lisansüstü Öğrenci Oğuzhan TOPAL, Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ, Prof. Dr. Ümit SORMAZ
UGTAK060	Yaratıcı Beyin ve Çekingen Damak: Yaratıcı Kişilik Gıdada Yenilik Korkusunu Aşabilir mi? Araş. Gör. Seray EVREN, Öğr. Gör. Büşra DİKEN ÇOLAK, Doç. Dr. Nihan YARMACI GÜVENÇ
UGTAK061	Gastronomide Nöronal Hesaplama Yaklaşımları: Canlı Sinir Hücrelerine Dayalı Sistemlerin Uygulanma Potansiyeli Dr. Öğr. Üyesi Erol TAŞKIN
UGTAK062	Tüketimde Yeni Trend: Sürülebilir Gıdalar Lisansüstü Öğrencisi Özge ÖZDEMİR, Doç. Dr. Emre HASTAOĞLU
UGTAK063	Üretken Yapay Zekâ, Gastronomi Turistin Yeni Rehberi Olur Mu? Lisansüstü Öğrenci Sümeyra ŞİMŞEK KARA, Doç. Dr. Nalan IŞIK, Lisansüstü Öğrenci Hacer SÖNMEZ
UGTAK064	Vegan Yiyecek İçecek İşletmelerinde Atık Yönetimi Uygulamaları ve Çevresel Sürdürülebilirlik Boyutu Araş. Gör. Ayşe Duygu ÇETİNKAYA, Doç. Dr. Turgay BUCAK
UGTAK065	Osmanlı Saray Mutfağında Şenlik Hazırlığı: 1720 Yılı İaşe Kayıtları ve Ziyafet Sofraları Araş. Gör. Ayşenur ERTEN MARAZ, Araş. Gör. Düşehan ŞAHİNGÖZ, Doç. Dr. Nihan AKDEMİR
UGTAK066	A Quantitative Analysis of the 2021-2024 Proceedings of "International Gastronomy Tourism Studies Congress" Dr. Öğr. Üyesi Feray YENTÜR
UGTAK067	Gastronomide Sanal Gerçeklik ve Artırılmış Gerçeklik Teknolojilerinin Müşteri Deneyimi ve Servis Aşamasında Kullanımı Uzman Diyetisyen Melis AKHALİL, Doç. Dr. Dilek ONGAN
UGTAK068	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, Araş. Gör. Damla DUMAN
UGTAK069	Geleneksel Türk Yemeklerinden Modern Restoranlara: Türk Mutfak Kültürünün Dönüşümü ve Korunması Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU, Dr. Öğr. Üyesi Cihan CANBOLAT, Doç. Dr. Mehmet POLAT
UGTAK070	Kadim Tahıldan Artizan Ekmeğe: Mengen'de Yetiştirilen Atalık Tohum İza Buğdayı ile Ekşi Mayalı Ekmeğin Eldesi Öğr. Gör. Berker ÇİFTÇİ, Dr. Öğr. Üyesi İhsan KAZKONDU
UGTAK071	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
UGTAK072	Yenilebilir Çiçeklerin Menü Planlamasındaki Rolünün Sürdürülebilirlik Açısından Değerlendirilmesi Lisansüstü Öğrenci Aras Can TETİK, Doç. Dr. Pınar İŞILDAR
UGTAK073	Yaratıcılığın Sistemler Modeli Bağlamında Geleneksel Türk Tatlılarının Modern Yorumları Üzerine Bir İnceleme Lisansüstü Öğrenci Esra YÜKSEL, Doç. Dr. Sema EKİNCEK
UGTAK074	Michelin Yeşil Yıldızlı Restoranlarda Sürdürülebilir Diyetlerin Yeri Doç. Dr. Pınar İŞILDAR, Lisansüstü Öğrenci Bahar KARAMAN
UGTAK075	Gelenekselin İzinde mi, Çağın Gereğinde mi? Türk Mutfak Mirasında Gelenek-Modernite İkilemi Öğr. Gör. Büşra DİKEN ÇOLAK, Araş. Gör. Seray EVREN, Prof. Dr. Serkan ŞENGÜL
UGTAK076	Etnik Restoranlar Bağlamında Otantizmin Kültürel Etkileşimdeki Rolü: Bibliyometrik Bir Analiz Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA, Araş. Gör. Rabia ZEYBEK
UGTAK077	Bir Geçiş Kuşağı Olarak Orta Karadeniz'in Mutfak Kültürü: Ortak Yemekler, Yöresel Farklılıklar ve Coğrafi Etkileşimler Lisansüstü Öğrenci Emin Batuhan TERZİ, Prof. Dr. Zeki Atıl BULUT
UGTAK079	Michelin Rehberinde Yer Alan İzmir Restoranlarında Coğrafi İşaretli Ürünlerin Kullanımı Üzerine Bir Değerlendirme Araş. Gör. Ayşe Duygu ÇETİNKAYA, Dr. Öğr. Üyesi Duygu ÇELEBİ TÜRKMEN, Prof. Dr. Seda GENÇ
UGTAK080	A Conceptual Model for Route Planning in Gastronomy Tourism Öğr. Gör. Dr. Hakan GÜLEÇ
UGTAK081	Türkiye'de Gastronomi Eğitimi Literatürünün Gelişimi: Bibliyometrik Analiz Yaklaşımıyla Bir İnceleme Araş. Gör. Şule Gül ÜNAL, Dr. Öğr. Üyesi Duygu ÇELEBİ TÜRKMEN, Prof. Dr. Seda GENÇ
UGTAK083	Gastronomi ve Müzik Temsilleri Üzerinden Duygusal Bağ Kuran Deneyim Tasarımları: İstanbul Örneği Dr. Öğr. Üyesi Elif Zeynep ÖZER

UGTAK084	Mutfakta Üretimde Oluşan Gıda Atıklarının Değerlendirilmesi Üzerine Deneysel Bir Çalışma: Atıklardan Ürün Geliştirilmesi Lisansüstü Öğrenci İrem BEDİR, Dr. Öğretim Üyesi Nurten BEYTER
UGTAK085	Türkiye’de Gastrodiplomasi Üzerine Yapılan Akademik Çalışmaların İncelenmesi Araş. Gör. Rabia ZEYBEK, Öğr. Gör. Şafak Yüksel VURAL
UGTAK088	Etnik Restoranların Tipolojisi: Girişimcilik Profilleri ve İtici Faktörlere Dayalı Bir Sınıflandırma Araş. Gör. Dr. Gürkan AYBEK
UGTAK089	“Yemek Bir Yolculuktur”: Gastroturizmin Deneyimsel Boyutunun Kavramsal Bir Çözümlemesi Öğr. Gör. Didem UZUN, Prof. Dr. Şimal YAKUT AYMANKUY
UGTAK090	Dijital Gastronominin Görsel Yüzü: Foodstagramming ve İlgili Kavramların Bibliyometrik Analizi Araş. Gör. İbrahim YILMAZ
UGTAK091	Sosyal Kontrol Teorisi Kapsamında Skinnytok: Yeme Bozukluğu mu? Akım mı? Lisansüstü Öğrenci Tuğba ŞEVİK, Dr. Öğr. Üyesi Hilal KESKİN
UGTAK092	Yemek Adlarıyla Çocuklara Seslenmek: Çocuk Menülerinde Biçimsel ve Anlamsal İsimlendirme Lisansüstü Öğrenci Muhammed Yağız ÖNSOY, Doç. Dr. Merve ÖZGÜR GÖDE
UGTAK093	Gastronomi Turizminde Rota Önerisi: Manisa Örneği Bilim Uzmanı Merve AKSOY, Bilim Uzmanı Cemre TOKATLI, Prof. Dr. Volkan ALTINTAŞ
UGTAK094	Ödemiş'in Kırsal Üretiminin İzmir Gastronomisine Entegrasyonu Öğrenci Alihan AYDIN, Öğr. Gör. Aypar SATI
UGTAK095	Taste Douze Points: Eurovision’da İkramlarla Temsil Lisansüstü Öğrenci Sedanur AKKOÇ, Prof. Dr. Hakan YILMAZ
UGTAK096	XVII. Yüzyıl Hollanda Sanatında Gastronomi Temsili Prof. Dr. Hakan YILMAZ, Lisansüstü Öğrenci Bedirhan AYTEN, Lisansüstü Öğrenci Sedanur AKKOÇ, Lisansüstü Öğrenci İbrahim ARMUTOĞLU
UGTAK097	Akıllı Fırınların Geliştirilmesinde Yapay Zekânın Rolü 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
UGTAK098	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne Yerleşen Öğrencilerin Tercih Eğilimlerinin İncelenmesine Yönelik Bir Araştırma Dr. Öğr. Üyesi Ali ILGAZ
UGTAK099	Gastronomiden GSYİH’ye: Gelişmekte Olan Ekonomilerde Ulusal Gastronomi Stratejilerinin Ekonomik Değeri ve Gastronomi Temelli Ülke Markalaşması Öğr. Gör. Mustafa Ufuk KEŞOĞLU
UGTAK100	Tahinin Gastronomik Değeri ve Türk Mutfak Kültüründe Kullanımı Gıda Mühendisi Rüveyda UYANIK, Araş. Gör. Beyza UYANIK
UGTAK101	Unutulan Ekmekler: Çorum Pazar Ekmeği Örneği Öğr. Gör. Ahmet Can GÖKSUN, Doç. Dr. Ali İzzet YILMAZ
UGTAK102	Yapay Zekâ ile Gastronomik Deneyimde Duyguların Geleceği: TURK Fatih Tutak Örneğinde Zaman Serisi Temelli Tahminsel Bir Yaklaşım Dr. Öğr. Üyesi Yusuf BAYRAKTAR
UGTAK103	Malatya Kayısının Gastronomi Turizmi Açısından Yeri ve Önemi: Kayısı Rotası Önerisi Lisansüstü Öğrenci Asena ÇİÇEK, Doç. Dr. Turgay BUCAK
UGTAK104	Gastrodiplomasi: Sistematik Bir Literatür Taraması Lisansüstü Öğrenci Neslihan BAĞLAR, Doç. Dr. Ümmühan BAYRAM
UGTAK105	Pastacılık Eğitiminde Dijital Oyunlaştırma Aracının Kullanımı: Kahoot! Prof. Dr. Menekşe CÖMERT, Araş. Gör. Dr. Esra KANOĞLU
UGTAK106	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Hatay Yöresel Lezzetlerine Yönelik Algıları: Nitel Bir İnceleme Doç. Dr. Sait DOĞAN, Öğr. Gör. Enes GÜRHANİ
UGTAK107	Dünyada Popüler Bazı Artizan Peynirler: Üretim Teknikleri ve Gastronomideki Önemi Öğrenci Kubilay Samet OĞRAŞ, Dr. Öğr. Üyesi Zerrin YÜKSEL
UGTAK108	Peynir Üretiminde Bitkisel Koagülanların Kullanımı Öğrenci Tarık KOMŞULAR, Dr. Öğr. Üyesi Zerrin YÜKSEL
UGTAK109	Gastronomi Eğitiminde Bitki Bazlı Mutfak Uygulamaları: Türk Mutfağında Uygulanabilirliği Bakımından Öğrenci Algıları Lisansüstü Öğrenci Belgin BULGAN, Dr. Öğr. Üyesi Özer ÖZAYDIN
UGTAK111	Karadeniz Bölgesi’nde Kadın Kooperatiflerinin Gastronomi Temelli Kalkınmaya Etkisi Dr. Öğr. Üyesi Batuhan ÖZTÜRK, Öğr. Gör. Mesut Mehmet DEMİREL
UGTAK112	Karadeniz Arkeolojisinde Mutfak Kültürünün İzleri ve 21. Yüzyıla Yansımaları Dr. Öğr. Üyesi Batuhan ÖZTÜRK
UGTAK113	Gastronominin Medya Temsili Bağlamında Analizi: "Muhteşem Yüzyıl" ve "Saraydaki Mücevher" Dizileri Üzerinden Karşılaştırma Lisansüstü Öğrenci Yasemin CAN, Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY
UGTAK114	Sürdürülebilir Restoranlar Etik Hassasiyet Mi, Sosyal İmaj Mı? Prof. Dr. Burak MİL, Araş. Gör. Rabia Nur AŞAN, Araş. Gör. Yeliz BAYLAN

UGTAK115	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Artizan Ürün İncelemesi: Bursa Örneği Öğrenci Selin ÖZTÜRK, Doç. Dr. Merve ÖZGÜR GÖDE
UGTAK116	Otantik Yiyecek Üzerine Yapılan Çalışmaların Bibliyometrik Analizi: Web of Science Üzerinde Bir Araştırma Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇETİN
UGTAK117	Yenilebilir Böceklerin Tüketiciler Üzerindeki Algı Düzeyi Öğrenci Aras Can TETİK, Doç. Dr. Tolga AKCAN
UGTAK118	Gastronomik Bir Değer “Gelincik Çiçeği Şerbeti” Prof. Dr. Nilgün H. BUDAK, Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA
UGTAK119	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
UGTAK120	Gastronomi Alanında Bir Trend: Karanlıkta Yemek Dr. Öğretim Üyesi Evrim YILDIZ, Dr. Neslihan Aybike HÖKELEKLİ
UGTAK122	Demografik Değişkenlere Göre Atmosfer Algısı: Coffee Shop Örneği Araş. Gör. Bahar Sena YILMAZ, Doç. Dr. Aydan BEKAR, Prof. Dr. Burhan KILIÇ
UGTAK123	Türkiye’deki Michelin Yıldızlı Restoranlara Yönelik Olumsuz Kullanıcı Yorumlarının İçerik Analizi: Tripadvisor Örneği Prof. Dr. Rahman TEMİZKAN, Araş. Gör. Doğanhan EROĞLU
UGTAK124	Geleceğin Sofrası: Yapay Zekâ Destekli Yaratıcı Gastronomi Yaklaşımları Üzerine Kavramsal Bir İnceleme Öğr. Gör. Handan HAMARAT, Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna TATLISU, Doç. Dr. Ceyhan UÇUK
UGTAK125	Bir Zanaatkarın Sofrası: Artizan Yemekler Öğr. Gör. Handan HAMARAT, Öğr. Gör. Ayşe KOÇ APUHAN
UGTAK126	Boza, Herle ve Kuşburnu Marmeladından Dondurma Yapmak: Bir Duyusal Analiz Çalışması Doç. Dr. Savaş EVREN, Lisansüstü Öğrenci Zeynep Cansu ARSLAN
UGTAK127	Slow Food İlkeleri Kapsamında Yerel Gıda Tüketiminin Sürdürülebilir Turizme Katkıları: Nevşehir Örneği Öğr. Gör. Enes GÜNDOĞDU
UGTAK128	Türk Mutfağı Geleneksel Yemeklerinin 3B Gıda Baskısına Uygunluk Açısından Değerlendirilmesi Araş. Gör. Özge ÇAYLAK DÖNMEZ
UGTAK129	Gastronomide Bulut Mutfak Çalışmaları: Sistemik Literatür İncelemesi Prof. Dr. Duran CANKÜL, Dr. Işıl CANKÜL, Araş. Gör. Doğanhan EROĞLU
UGTAK130	Rize’de Faaliyet Gösteren Restoran İşletmelerine Yönelik Tripadvisor’da Yer Alan Yorumların İncelenmesi Lisansüstü Öğrenci Berkan EREN, Öğr. Gör. Dr. Turgut TÜRKOĞLU
UGTAK131	Malatya İlinde Faaliyet Gösteren Restoran İşletmelerine Yönelik Çevrimiçi Yorumların İncelenmesi Öğr. Gör. Dr. Turgut TÜRKOĞLU, Araş. Gör. Nurullah KART, Doç. Dr. İsa YAYLA
UGTAK132	Savaş Yıllarında Ekmek Üzerinden Toplumsal Hafıza: II. Dünya Savaşı Dönemi Gazete Söylemleri Öğr. Gör. Berre Zeynep UÇAN KAYAAALP, Prof. Dr. Düriye BOZOK
UGTAK133	Dikey Tarıma İlişkin Yapılan Uygulamalar Açısından Karşılaştırmalı Bir İnceleme Araş. Gör. Emre SAMANCIOĞLU, Prof. Dr. Emrah ÖZKUL
UGTAK134	Restoran Derecelendirme Sistemlerinin Karşılaştırmalı Analizi Doç. Dr. Ersan EROL, Araş. Gör. Eren YALÇIN
UGTAK135	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. Atif AKKİL
UGTAK136	Destinasyon Seçiminde Sohbet Robotlarının Etkisi: Denizli Prof. Dr. Serkan BERTAN
UGTAK137	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 BOZDAĞ
UGTAK138	Gastronomide Dijitalleşmenin Mutfaka Etkileri: Bir Literatür Taraması Dr. Öğr. Üyesi Seda Nur KESKİN, Doç. Dr. İbrahim İLHAN, Doç. Dr. Cevat ERCİK
UGTAK139	Gıda Katkı Maddelerine Yönelik Ebeveynler ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Bilgi ve Tutumları Bilim Uzmanı Muhammed Said DURSUN, Doç. Dr. Osman ÇAVUŞ
UGTAK140	Destinasyon Pazarlamasında Gastronomik Ürünlerin Kullanımı: Kırçan Reçeli Lisansüstü Öğrenci Betül KAHVECİ, Lisansüstü Öğrenci Dilan Gül ŞAHİN, Lisansüstü Öğrenci Zehra ÇAKIR, Araş. Gör. Dr. Mehmet KIZILELİ
UGTAK141	Gastronomi ve İnovasyon: Afyon Lokumu Üzerine Duyusal Bir Değerlendirme Lisanüstü Öğrenci Elif ÇİĞİLTEPE, Dr. Öğr. Üyesi Tuğba DEDEBAŞ, Dr. Öğr. Üyesi Asilhan Semih MUTLU
UGTAK142	Aronya Meyvesinin Gastronomik Bir Unsur Olarak İncelenmesi Uzman Diyetisyen İrem Gül ARSLAN, Öğr. Gör. Uğurcan METİN, Doç. Dr. Özlem ÖZPAK AKKUŞ
UGTAK143	Dijital Çağda Mutfak Kişiliği: İstanbul'daki Michelin Yıldızlı Şeflerin Dijital Temsilleri Prof. Dr. Saadet Pınar TEMİZKAN, Öğr. Gör. Batuhan AKTEPE
UGTAK145	Gastronomide Sağlık Trendleri: Fonksiyonel Gıda İçeren Menülerin Diyetetik Açidan Değerlendirilmesi Araş. Gör. Dr. Ayşe Gökçe ALP
UGTAK148	Ankara Şehirlerarası Otobüs Terminalinde (AŞTİ) Yer Alan Gıda İşletmelerinin Atık Yönetimi Uygulamaları Lisansüstü Öğrenci Yılmaz SAMİ TOKER, Prof. Dr. Semra AKAR ŞAHİNGÖZ

UGTAK149	Yemek Kültürünün Görünmeyen Yüzü: Türklerde Entomofajiye Dair Kavramsal Bir Yaklaşım Lisansüstü Öğrenci Hasan Samet TANDOĞAN, Doç. Dr. Mehmet Sedat İPAR
UGTAK150	Tarsus Mutfağının Sosyal Medyadaki Yansımaları: YouTube İçeriklerinin Analizi Doç. Dr. Savaş EVREN, Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN
UGTAK151	Slow Food Kavramının Metaforik Algıları: Analitik Bir Yaklaşım Doç. Dr. Adem ADEMOĞLU
UGTAK152	İstanbul'daki Restoran İşletmelerinde Sürdürülebilirlik: Menü İncelemesi Bilim Uzmanı Merve BAŞAR DEĞER, Lisans Öğrencisi Yiğit Efe YETKİN
UGTAK154	Türk Mutfağında Markalaşma Önerisi: Coğrafi İşaretli Menü Kullanımı Doç. Dr. Salih Zeki ŞAHİN
UGTAK155	Seyahat Kariyer Modeli Bağlamında Turistlerin Yiyecek Tüketim Davranışlarının İncelenmesi: Belirsizlik Azaltılma Teorisi Bağlamında Bir İnceleme Araş. Gör. Dr. Hatice KARAKAŞ, Araş. Gör. Cansu Ece ÖNER
UGTAK156	Kadın Şeflerin Yerel Gastronomideki Yeri Öğr. Gör. Gözde KARA
UGTAK157	Bulut Mutfaklar ve Tüketici Algısı: Dijitalleşen Yeme İçme Kültürüne Kavramsal Bir Bakış Lisansüstü Öğrenci Onur UYSAL, Doç. Dr. Tolga AKCAN
UGTAK158	Japonya Uzay Gıdalarının Acil Durum ve Afet Gıdası Olarak Besinsel Açından İncelenmesi Lisansüstü Öğrenci Berkan EREN, Doç. Dr. Eda GÜNEŞ
UGTAK159	Turizm Mutfak Departmanı Çalışanlarının Akademik Seviyelerinin Ücretleme ve Pozisyonlama Açısından Değerlendirilmesi Lisansüstü Öğrenci İrem Zeliha TAVUS, Doç. Dr. Alper KURNAZ
UGTAK160	Kültür ve Gastronomi İlişkisi Bağlamında Kayseri-İncesu İlçesi Garipçe Mahallesi Kışlık Yiyecek ve İçecek Hazırlıkları: Üzüm Pekmezi Örneği Doç. Dr. Fatih BALCI
UGTAK162	Geleceğin Profesyonellerinden Sektöre Bakış: Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Kritik Başarı Faktörlerinin Nitel Analizi Lisansüstü Öğrenci Eda KAYA, Dr. Öğr. Üyesi Muhammet Caner KAYA, Doç. Dr. Yusuf KARAKUŞ
UGTAK163	The Impact of Influencers on the Food and Beverage Industry Dr. Öğretim Üyesi Mustafa ÜLKER, Bağımsız Araştırmacı İlayda Ece ÖZDEMİR
UGTAK164	Anadolu'dan Dünyaya Yayılan Gastronomik Bir Miras: Salep Dr. Öğr. Üyesi Berrin ONURLAR
UGTAK165	Nostaljik Tatların Dijital Temsili: ETİ Markası Üzerinden Gastronomi Belleği ve Retro Pazarlama Öğr. Gör. Doğu Can GÜLER, Dr. Öğr. Üyesi Cesim BEHREMEN
UGTAK166	Gastronomide Meşruiyetin İki Yüzü: Michelin Yıldızlı Restoran-larda Uzman Otorite ve Tüketici Söyleminin Kesişimi Araş. Gör. Batuhan GÜRS, Araş. Gör. Feridun AYDINLI
UGTAK167	Gastronomide Antroposentrik Pratiklerin Ürettiği Riskler: Ulrich Beck'in Risk Toplumu Kuramı Çerçevesinde Bir Değerlendirme Öğr. Gör. Ali ŞAHİN, Araş. Gör. Berna AYDIN
UGTAK168	Türkiye'de Göçmenlerin Yemek Pratikleri Üzerine Nitel Bir İnceleme Doç. Dr. Ferhan BALCI TORUN, Araş. Gör. İsmahan Nur ÜSTÜNDAĞ
UGTAK169	Kore Budist Tapınak Mutfağında Yemeğin Ritüel ve Duyusal Boyutları Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ, Dr. Öğr. Üyesi Seda OYAN
UGTAK170	Coğrafi İşaretli Yöresel Yemeklerin Besin Ögesi İçeriğinin Sağlık Açısından Değerlendirilmesi Lisansüstü Öğrenci Özgür HAYKIR, Prof. Dr. Serkan ŞENGÜL
UGTAK171	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
UGTAK172	Gastronomik Sağlık Bakımından Artvin-Ardanuç Yöresindeki Tıbbi Aromatik Bitkilerin Değerlendirilmesi Dr. Öğr. Üyesi Zehra BULUT, Öğr. Gör. Zeynep Ece ALTUNTAŞ
UGTAK173	Kahve Atıklarının Yeniden Ürüne Dönüştürülmesi: Sıfır Atık Yaklaşımıyla Nitel Bir İnceleme Bilim Uzmanı Furkan TAŞPINAR, Doç. Dr. Merve ÖZGÜR GÖDE
UGTAK174	Menü Mühendisliği Literatürüne Sistematik Bir Bakış: Tematik ve Metodolojik Eğilimlerin Analizi Araş. Gör. Doğuhan EROĞLU, Doç. Dr. Merve ÖZGÜR GÖDE
UGTAK175	Gastronomide Cam Tavan: Gault & Millau Tarafından Derecelendirilen Türkiye'deki Restoranlarda Çalışan Kadın Şef Sayısı Üzerine Bir Doküman Analizi Araş. Gör. Berna AYDIN, Doç. Dr. Turgay BUCAK
UGTAK176	Şile'nin Beyaz Kum Midyesi (Chamelea gallina) Üzerinden Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi: Kıyı Kültürü, Yerel Kimlik ve Ekonomik Sürdürülebilirlik Bağlamında Bir İnceleme Bilim Uzmanı Cemre TOKATLI, Bilim Uzmanı Merve AKSOY, Prof. Dr. Volkan ALTINTAŞ
UGTAK177	Sokak Lezzetlerine Yönelik Tüketici Algılarında Kadın Satıcıların Rolü Öğr. Gör. Ayşenur AKÇAY, Prof. Dr. Selda UCA KARACABEY

UGTAK178	Karadeniz Bölgesi Gastronomisinde Coğrafi İşaret Tescilli Ekmekler Üzerine Bir Değerlendirme Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ, Lisans Öğrenci Edanur KOCAGÖZ
UGTAK179	Gastronomi Turizminde Stratejik Yönelimler: Gastronomi Turizmi Strateji Kılavuzu Örneği ve PESTLE Analizi Yaklaşımı Dr. Öğr. Üyesi Zühal AKSAKALLI BAYRAKTAR
UGTAK180	Sürdürülebilir Gastronomide Topraksız Tarımın Yeri: Michelin Rehberi Restoranları Üzerine Bir İnceleme Lisansüstü Öğrenci Oğuzhan KARAAĞAÇ, Doç. Dr. Sema EKİNCEK
UGTAK181	Fonksiyonel Gıdalar Alanında Yapılan Çalışmaların Bibliyometrik Analizi Lisansüstü Öğrenci Beyzanur DEMİR, Doç. Dr. Nihan YARMACI GÜVENÇ
UGTAK182	Türk Mutfak Kültüründe Tandır Kebabı: Çorum’da Nitel Bir Araştırma Doç. Dr. Ali İzzet YILMAZ, Gökçe BALCI UYSAL
UGTAK183	Uluslararası Seyahatlerde Destinasyon ve Restoran Seçiminin Gıda Güvenliği Algısı Açısından İncelenmesi Öğr. Gör. Ekin AKBULUT, Doç. Dr. Bahar GÜMÜŞ
UGTAK184	Gastronomi Destinasyonlarının Marka İmajının Negatif Açidan İncelenmesi Öğr. Gör. Ekin AKBULUT
UGTAK185	Kahve ve Müzik İlişkisine Yönelik Bibliyometrik Bir Analiz Öğr. Gör. Dr. Hilal ÖZ, Dr. Öğretim Üyesi Mehmet BEYAZGÜL
UGTAK186	Destinasyon Pazarlaması Açısından Festival Etkinliklerinin Değerlendirilmesi: Yerel Halkın Algısı ile Samsun Ot Festivali Örneği Lisansüstü Öğrenci Muhammed Melik BAYAM, Araş. Gör. Gökhan ERŞEN, Prof. Dr. Yetkin BULUT
UGTAK187	Sosyal Medyanın Yeme Alışkanlıkları Üzerindeki Etkisi Araş. Gör. Burakhan POLAT, Dr. Öğr. Üyesi Esat ÖZATA
UGTAK188	Üçüncü Dalga Kahve İşletmelerinde Yetenek Yönetimi Uygulamalarının İncelenmesi Lisansüstü Öğrenci Kübra ŞENGÜL, Lisansüstü Öğrenci Merve ÇAVUŞ, Prof. Dr. Lütfi BUYRUK
UGTAK189	Kayseri Örneğinde Yerel Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliğine Yönelik Bir Değerlendirme Lisansüstü Öğrenci Rana Nur DEMİR, Dr. Öğr. Üyesi Mine ERDEM BÜYÜKKİRAZ
UGTAK190	Samsun Ot Yemekleri Festivaline Katılan Ziyaretçilerin Memnuniyet Düzeyinin Değerlendirilmesi Lisansüstü Öğrenci Berivan GEZMİŞ, Araş. Gör. Gökhan ERŞEN, Prof. Dr. Yetkin BULUT
UGTAK191	Yerel Halkın Bakış Açısıyla Turizmin Sosyo-Kültürel, Ekonomik ve Çevresel Etkileri: Sürdürülebilirlik Bağlamında Bir Alan Araştırması Doç. Dr. Gökhan ONAT, Lisansüstü Öğrenci Ramazan YAĞCI, Lisansüstü Öğrenci Hümeysra KASAR, Lisansüstü Öğrenci Ömer ERTAN, Lisansüstü Öğrenci Hamza YILMAZ
UGTAK192	Ali Şir Nevâî’nin Muhakemetü’l-Lugateyn Adlı Eserinin Gastronomi ile İlgili Unsurlar Bakımından İncelenmesi Lisansüstü Öğrenci Ramazan YAĞCI, Doç. Dr. Gökhan ONAT, Doç. Dr. Yusuf KARAKUŞ
UGTAK193	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
UGTAK194	Mevlevi Mutfak Felsefesinin Yerel Halkın Yemek Kültüründeki Yeri: Konya Örneği Bilim Uzmanı Betül ARSLAN, Doç. Dr. Osman ÇAVUŞ
UGTAK195	Türkiye’deki Vegan Restoranların İncelenmesi: Tripadvisor ve Google Yorumlar Üzerinden Bir Analiz Lisansüstü Öğrenci Berna KOÇ DEMİREL, Lisansüstü Öğrenci Esra DERE, Lisansüstü Öğrenci Menduha Gül SUGÖZÜ, Doç. Dr. Mehmet Sedat İPAR
UGTAK196	Bulut Mutfakların Yükselişi ve Geleceği: Genel Bir İnceleme Öğr. Gör. Haydar ŞAHİN, Öğr. Gör. Tuğba BEYAZKAYA
UGTAK198	Yemek Kültürü, Göç ve Türk-Yunan İlişkileri: “Bir Tutam Baharat” Filminin Göstergebilimsel Analizi Dr. Öğr. Üyesi Tuba ALDEMİR, Öğr. Gör. Berre Zeynep UÇAN KAYAALP, Öğr. Gör. Aysu Azra KARAKURT
UGTAK199	Gastronomide Yapay Zekâ Destekli Ürün Geliştirme Örneği: Glutensiz Kraker Lisansüstü Öğrenci Beyda OKUR, Doç. Dr. Sema EKİNCEK
UGTAK200	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
UGTAK201	Geleneksel Mutfak Anlayışını Yeniden Şekillendiren İnovasyonlar Üzerine Bir Araştırma Dr. Öğr. Üyesi Fatma KOÇ, Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU
UGTAK202	Kültürel Aktarım ve Aidiyet Sembolü Olarak Yemek Dr. Öğr. Üyesi Elif Esmâ KARAMAN TAŞKESENLİGİL, Dr. Öğr. Üyesi Fatma KOÇ