



GASTRONOMİ ZİRVESİ TASLAK PROGRAM

Etkinlik: 22 Mart 2018 Saat 01.00

- Dünyanın En Ağır Baklavası Guinness Dünya Rekoru Denemesi Başlama

Gastronomi Zirvesi ve TRAVEL EXPO Fuarı Açılışı

Açılış Konuşmaları

22 Mart 2018 Saat 12.00

- **Prof.Dr. Muharrem TUNA** Gastronomi Zirvesi Başkanı
- **Gökhan TUFAN** TAŞPAKON Başkanı
- **Fatih Mehmet ERKOÇ** T.C. Kahramanmaraş Büyükşehir Belediye Başkanı / Kardeş Kent
- **Mustafa TUNA** T.C. Ankara Büyükşehir Belediye Başkanı
- **Ercan TOPACA** T.C. Ankara Valisi
- **Prof.Dr. Numan KURTULMUŞ** T.C. Kültür ve Turizm Bakanı (Teşrifleri halinde)
- **Açılış Etkinliği: Ankara Kulübü Derneği – Seymen Ekibi ve Bacıverenler**

Etkinlik: 22 Mart 2018 Saat 13.30

- Dünyanın En Ağır Baklavası Guinness Dünya Rekoru Denemesi Tamamlanması ve Guinness Tarafından Sonucunun İlanı

22 Mart 2018 Saat 14.30

Şeker Hamuru Sergisi Açılışı

Troya Yemekleri Sergisi Açılışı

Salon: Truva – Fuar Alanı (Giriş Kat)

Etkinlik: Endonezya Halk Dansları

Endonezya Büyükelçiliği

22 Mart 2018 Saat 15.00

Salon : Zelve – Fuar Alanı (Giriş Kat)

Etkinlik: Ustalar Müzik ve Oyun Topluluğu

Kırıkkale ve Kırşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri

22 Mart 2018 Saat 15.30

Salon: Zelve – Fuar Alanı (Giriş Kat)

Panel 1: Yerel Yönetimler Gözüyle Gastronomi ve Turizm

22 Mart 2018 Saat 15.00-17.30

Salon: Truva –Fuar Alanı (Giriş Kat)

Panel Başkanı: Prof.Dr. Muharrem TUNA Gazi Üniversitesi/TUADER Başkanı

- **Burhanettin KOCAMAZ** T.C. Mersin Büyükşehir Belediye Başkanı
- **Hüseyin SÖZLÜ** T.C. Adana Büyükşehir Belediye Başkanı
- **Lütfü SAVAŞ** T.C. Hatay Büyükşehir Belediye Başkanı
- **Mehmet SEKMEN** T.C. Erzurum Büyükşehir Belediye Başkanı
- **Nihat ÇİFTÇİ** T.C. Şanlıurfa Büyükşehir Belediye Başkanı
- **Nurullah CAHAN** T.C. Uşak Belediye Başkanı

TRAVEL EXPO & Gastronomi Zirvesi Gala Yemeği

22 Mart 2018 Saat:19.00

Yer: Congresium Balo Salonu (Kat:2)

Panel 2: Gurmeler Gözüyle Gastronomi ve Turizm (Gastronomi Kongresi Açılış Paneli)

23 Mart 2018 Saat 10.00-11.40

Salon: Truva –Fuar Alanı (Giriş Kat)

Panel Başkanı: Dr. Kamil ÖZER Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürü

- **Arda TÜRKMEN** Gurme-Şef
- **Gökmen SÖZEN** Gastromasa
- **Onur AKATAY** Gurme
- **Sahrap SOYSAL** Gurme

Etkinlik: ATİD & TÜRSAB Çalıştayı

23 Mart 2018 Saat: 11.30-12.30

Salon: Pesinus (Kat 3)

Etkinlik: Ustalar Müzik ve Oyun Topluluğu

Kırıkkale ve Kırşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri

23 Mart 2018 Saat 12.00

Salon: Zelve – Fuar Alanı (Giriş Kat)

Etkinlik: Halk Oyunları Ekibi

Polatlı Belediyesi Kültür Müdürlüğü

23 Mart 2018 Saat 12.30

Salon: Zelve – Fuar Alanı (Giriş Kat)

Panel 3: Akademisyenler Gözüyle Gastronomi ve Turizm

23 Mart 2018 Saat 12:00-13:00

Salon: Truva –Fuar Alanı (Giriş Kat)

Panel Başkanı: Prof.Dr. Kemal Birdir Mersin Üniversitesi

- Prof.Dr. İbrahim Birkan Atılım Üniversitesi
- Prof.Dr. Kurtuluş Karamustafa Erciyes Üniversitesi
- Doç.Dr. Gürkan Akdağ Mersin Üniversitesi

Etkinlik: Endonezya Halk Dansları

Endonezya Büyükelçiliği

23 Mart 2018 Saat 13.00

Salon: Zelve – Fuar Alanı (Giriş Kat)

Konferans: Gelecek Turizmde: Sürdürülebilir Turizm Modelleri

23 Mart 2018 Saat 13.15-13.45

Salon: Truva –Fuar Alanı (Giriş Kat)

- Kültür ve Turizm Bakanlığı
- UNDP
- Anadolu Efes

Etkinlik: Sebze Oymacılığı Atölye Çalışması

23 Mart 12.00-13.00

Yer: Congresium Fuar Alanı

Etkinlik: 7 Bölge 14 Lezzet

23 Mart 2018 Saat 12.00-15.00

Yer: Congresium Fuar Alanı

Etkinlik: Dövüş Sanatı Gösterisi

Vietnam Büyükelçiliği

23 Mart 2018 Saat 15.30

Salon: Zelve – Fuar Alanı (Giriş Kat)

Etkinlik: Yöresel Halk Oyunları

Anamur Belediyesi Konservatuvarı

23 Mart 2018 Saat 16.00

Salon: Zelve – Fuar Alanı (Giriş Kat)

Panel 4: Yerel Yönetimler Gözüyle Gastronomi ve Turizm

23 Mart 2018 Saat 14.00-16.00

Salon: Truva –Fuar Alanı (Giriş Kat)

Panel Başkanı: Prof.Dr. Derman KÜÇÜKALTAN Arel Üniversitesi

- **Fatih Mehmet ERKOÇ** T.C. Kahramanmaraş Büyükşehir Belediye Başkanı
- **Hasan KARA** T.C. Kilis Belediye Başkanı
- **Recep GÜRKAN** T.C. Edirne Belediye Başkanı
- **Tahsin BABAŞ** T.C. Kastamonu Belediye Başkanı
- **Selim YAĞCI** T.C. Bilecik Belediye Başkanı

Etkinlik: Ustalar Müzik ve Oyun Topluluğu

Kırıkkale ve Kırşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri

23 Mart 2018 Saat 16.00

Salon: Zelve – Fuar Alanı (Giriş Kat)

Panel 5: Yerel Yönetimler ve Sektör Gözüyle Gastronomi ve Turizm

23 Mart 2018 Saat 16.15-18.00

Salon: Truva –Fuar Alanı (Giriş Kat)

Panel Başkanı: Prof.Dr. İbrahim BİRKAN Atılım Üniversitesi

- **Kemal KAZAN** T.C. Göynük Belediye Başkanı
- **Murat ERCAN** T.C. Sincan Belediye Başkanı
- **Şefik TÜRKMEN** T.C.Akçaabat Belediye Başkanı
- **Aykut YENİCE** Türkiye Lokantacılar ve Pastacılar Federasyonu Başkanı

Gastronomi Kongresi Yemeği

23 Mart 2018 Saat:19.30

Yer: Gazi Üniversitesi Rektörlüğü Sosyal Tesisleri

Panel 6: Yerel Yönetimler Gözüyle Gastronomi ve Turizm

24 Mart 2018 Saat 10.00-11.15

Salon: Truva –Fuar Alanı (Giriş Kat)

Panel Başkanı: Prof.Dr. Mehmet SARIŞIK Sakarya Üniversitesi

- Tuncer KAPLAN T.C. Beypazarı Belediye Başkanı
- İsmail ÖNTAŞ T.C. Nallıhan Belediye Başkanı
- Turhan BULUT T.C. Mengen Belediye Başkanı

Konferans: Müze Ziyaretçilerinin Profilleri ve Motivasyonları

Dr. Öğr. Üy. Eda Gürel Bilkent Üniversitesi

24 Mart 2018 Saat 11.30-12.00

Salon: Truva –Fuar Alanı (Giriş Kat)

Etkinlik: Antik Çağ'dan Cumhuriyet'e Polatlı

Slayt Sunumu: Polatlı Belediyesi

24 Mart 2018 Saat 12.10 – 12.20

Salon: Zelve – Fuar Alanı (Giriş Kat)

Etkinlik: Ustalar Müzik ve Oyun Topluluğu

Kırıkkale ve Kırşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri

24 Mart 2018 Saat 12.30

Salon: Zelve – Fuar Alanı (Giriş Kat)

Konferans: Turizm Antropolojisi: Anadolu'nun Tarihi Zenginliđi

Prof.Dr. Timur Gültekin Ankara Üniversitesi

24 Mart 2018 Saat 12.30-13.00

Salon: Truva –Fuar Alanı (Giriş Kat)

Etkinlik: Mümin Sarıkaya Konser ve İmza Günü (Ben Yoruldum Hayat)

T.C. Yozgat Valiliđi

24 Mart 2018 Saat 13.00

Salon: Zelve – Fuar Alanı (Giriş Kat)

Etkinlik: Mümin Sarıkaya Albüm Dağıtımı (Öldüğümü Bilmesinler)

T.C. Yozgat Valiliđi

24 Mart 2018 Saat 13.00

Salon: Yozgat Valilik Standı (Giriş Kat)

Etkinlik: 7 Bölge 14 Lezzet

24 Mart 2018 Saat 12.00-15.00

Yer: Congresium Fuar Alanı

Etkinlik: Sebze Oymacılığı Atölye Çalışması

24 Mart 12.00-13.00

Yer:Congresium Fuar Alanı

Etkinlik: Dövüş Sanatı Gösterisi
Vietnam Büyükelçiliği
24 Mart 2018 Saat 13.30
Salon: Zelve – Fuar Alanı (Giriş Kat)

Etkinlik: Zeytinyağı Tadımı
24 Mart 2018 Saat 12.30-13.15
Salon: Sardis (Kat:3)

Etkinlik: Ekmek Sanatı
24 Mart 2018 Saat 12.30-13.15
Salon: Pesinus (Kat:3)

Panel 7: Sektör Gözüyle Gastronomi ve Turizm

24 Mart 2018 Saat 13.30-15.15

Salon: Truva –Fuar Alanı (Giriş Kat)

Panel Başkanı: Prof.Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA Gazi Üniversitesi

- **Atilla Kanbur** Mado Yönetim Kurulu Başkan Vekili
- **Nadir Güllü** Karaköy Güllüoğlu Yönetim Kurulu Başkanı
- **Seyit BAŞKONAK** Cumhurbaşkanlığı Yiyecek - İçecek ve Operasyon Müdürü
- **Süreyya ÜZMEZ** Trilye Restoran

Etkinlik: Endonezya Halk Dansları
Endonezya Büyükelçiliği
24 Mart 2018 Saat 14.00
Salon: Zelve – Fuar Alanı (Giriş Kat)

Panel 8: Sektör Gözüyle Gastronomi ve Turizm

24 Mart 2018 Saat 15.30-16.45

Salon:Truva –Fuar Alanı (Giriş Kat)

Panel Başkanı: Prof.Dr. Meryem AKOĞLAN KOZAK Anadolu Üniversitesi

- **Gökhan TUFAN** TAŞPAKON Başkanı
- **Yalçın MANAV** TAŞFED Başkanı
- **Zeki AÇIKÖZ** TAFED Başkanı

Gastronomi Kongresi

23 Mart 2018 Saat 14.00-15.30 1. Oturumlar (Eş Zamanlı 5 Paralel Oturum)

23 Mart 2018 Saat 16.00-17.30 2. Oturumlar (Eş Zamanlı 5 Paralel Oturum)

24 Mart 2018 Saat 10.00-11.30 3. Oturumlar (Eş Zamanlı 5 Paralel Oturum)

24 Mart 2018 Saat 13.30-15.00 4. Oturumlar (Eş Zamanlı 5 Paralel Oturum)

24 Mart 2018 Saat 15.30-17.00 5. Oturumlar (Eş Zamanlı 5 Paralel Oturum)

Salonlar: Sardis, Amisos, Pesinus, Kanes, PhasalisCongressium Kongre Merkezi Kat:3

Gastronomi Kongresi Kapanış Oturumu :

Prof.Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA Gastronomi Kongresi Başkanı

24 Mart 2018 Saat 17.30-18.00

Salon: Amisos (3. Kat)

Etkinlik: 7 Bölge 14 Lezzet
25 Mart 2018 Saat 12.00-15.00
Yer: Congressium Fuar Alanı

Etkinlik: Ustalar Müzik ve Oyun Topluluğu
Kırıkkale ve Kırşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri
25 Mart 2018 Saat 12.30
Salon: Zelve – Fuar Alanı (Giriş Kat)

Etkinlik: Endonezya Halk Dansları
Endonezya Büyükelçiliği
25 Mart 2018 Saat 13.00
Salon: Zelve – Fuar Alanı (Giriş Kat)

Etkinlik: Sebze Oymacılığı Atölye Çalışması
25 Mart 12.00-13.00
Yer: Congresium Fuar Alanı

GASTRONOMİ ZİRVESİ KAPANIŞ
25 Mart 2018 Saat 18.00

ANA SPONSORLAR



GASTRONOMİ KONGRESİ PROGRAMI (23-24MART 2018 CUMA-CUMARTESİ)

Gastronomi Zirvesi & TRAVELEXPO Gala Yemeği

Yer: Congressium Balo Salonu

Tarih: 22 Mart 2018 Saat 19.00

23 MART CUMA

14:00-15:30 1. EŞ ZAMANLI OTURUMLAR

Sardis Salonu	Amisos Salonu	Pesinus Salonu	Kanes Salonu	Phasalis Salonu
Oturum Başkanı: Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Selma MEYDAN UYGUR	Oturum Başkanı: Prof.Dr. Azize HASSAN	Oturum Başkanı:Prof. Dr. Nurten ÇEKAL	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Füsun İSTANBULLU DİNÇER
Restoran Şeflerinin Menü Geliştirme Ve Ürün Tedarik Süreçleri Hakkındaki Görüşlerinin Değerlendirilmesi: The World 50 Best RestaurantsList Örneği <i>Öğr. Gör. Osman ÇAVUŞ</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Serkan ŞENGÜL</i> <i>Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA</i>	Toplu Yemek (Hazır Yemek) Sektöründe Yaşanan Problemler Ve Çözüm Önerileri <i>Dr. Öğr. Üy. Serpil YALIM KAYA</i> <i>Sevcan İLHAN</i>	Y Kuşağının Yiyecek-İçecek İşletmesi Tercihi Ve Sosyal Medya <i>Dr. Öğr. Üy. Hulusi BİNBAŞIOĞLU</i> <i>Doç. Dr. Mevlüt TÜRK</i>	Uluslararası Öğrencilerin Beslenme Durumu Ve Kayseri Beslenme Kültürüne Oryantasyonu <i>Dr. Öğr. Üy. Meltem SOYLU</i>	Gastronomide Yeni Trend: Siyah Yiyecekler <i>Prof. Dr. Düriye BOZOK</i> <i>Arş. Gör. Gülhan YALIN</i>
Turizm Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Yiyecek İçecek İşletmesi Tercihinde Sosyal Medyanın Etkisi: Süleyman Demirel Üniversitesi Örneği <i>Doç. Dr. Murat ÇUHADAR</i> <i>Ayberk ŞAŞMAZ</i> <i>M. Anıl KÜÇÜKYAMAN</i>	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menü Planlamasında Kütahya'nın Yöresel Yemeklerinin Yeri Üzerine Bir Araştırma <i>Öğr.Gör.Dr.Uğur CEYLAN</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Ömer Zafer GÜVEN</i>	<i>Avustralya Yemek Kültürünün Tarihsel Gelişimi Ve Uluslararası Kültürel Etkileşimler</i> <i>Öğr. Gör. Emir Hilmi ÜNER</i> <i>Prof. Dr. FügenDurlu ÖZKAYA</i>	Ortaöğretim Turizm Eğitimi Kapsamında Yiyecek Ve İçecek Beceri Eğitimi Sürecinde Koordinatör Öğretmenin Sorunları <i>Prof. Dr. Füsun İSTANBULLU DİNÇER</i> <i>Arş. Gör. Merve AYDOĞAN ÇİFÇİ</i> <i>Osman ÇİFÇİ</i>	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yer Alan Mutfak Şeflerinin Yöresel Ürünlere Karşı İlgisi, Isparta Örneği <i>Doç. Dr. Şirvan Şen DEMİR</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Gülay BULGAN</i> <i>Mehmet Anıl KÜÇÜKYAMAN</i>

<p>Turistik Destinasyonların Tanıtılmasında Yerel Mutfaklar: Ordu Vejetaryen Mutfağı</p> <p><i>Doç. Dr. Cavit YAVUZ</i></p>	<p>Tarsus'un Yerel Değerleri İle Gastronomi Turizmi Açısından Potansiyelinin Belirlenmesine İlişkin Mevcut Durum Araştırması</p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Ece KONAKLIOĞLU</i></p> <p><i>Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA</i></p> <p><i>Yasmina LOKMANOĞLU</i></p> <p><i>Öğr. Gör. Kemal ENE</i></p>	<p>5s Tekniği: Restoran İşletmeleri İçin Bir Model Önerisi</p> <p><i>Öğr. Gör. Kenan SAKALLI</i></p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Ozan ÇATIR</i></p>	<p>Aksaray İli Eski İlçesi Geleneksel Bir Buğday Ürünü: Cüçcük</p> <p><i>Dyt. Adeviye FİLİKÇİ</i></p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Nermin IŞIK</i></p>	<p>Gastronomik Bir Değer Olarak Lavanta</p> <p><i>Doç. Dr. Şirvan ŞEN DEMİR</i></p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Gülay BULGAN</i></p> <p><i>Yasin AKŞAP</i></p>
<p>Coğrafi İşaretli Ürün Sunan İşletmelerin Coğrafi İşaret Tescil Sistemine Bakış Açıları</p> <p><i>Arş. Gör. Songül Seda KAMBER TAŞ</i></p> <p><i>Öğr. Gör. Sedat TAŞ</i></p>	<p>Gastronomi Turizmi Ve Kıbrıs Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma</p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Mehmet ÇAVUŞOĞLU</i></p>	<p>Yöresel Gastronomik Değerlerin Ürüne Dönüşme Düzeyi: Antalya İl Merkezi Restoran Menüleri Üzerine Bir İnceleme</p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Olcay KILINÇ</i></p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Uğur KILINÇ</i></p>	<p>Öğrencilerin Uygulamalı Mutfak Workshoplarına Yönelik Tutumlarının Faktör Analizi İle İncelenmesi</p> <p><i>Arş. Gör. Mehmet BOYRAZ</i></p>	<p>Moleküler Mutfak Tekniklerinden Kapsülleştirme: Standart Reçete Örnekleri</p> <p><i>Kübra ÖZEL</i></p> <p><i>Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA</i></p>
<p>Gastronomi Turizmi Kapsamında Erzincan İli Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sunulan Yöresel Yemekler Üzerine Bir Araştırma</p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Necibe ŞEN</i></p> <p><i>Öğr. Gör. Yener SİLAHŞÖR</i></p>	<p>Gastronomide Zeytinyağının Duyusal Yolculuğu</p> <p><i>Öğr. Gör. Burcu KESER</i></p> <p><i>Doç. Dr. Renan TUNALIOĞLU</i></p> <p><i>Cihan Devrim AVUNDUK</i></p>	<p>Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Pazarlama Karması Bileşeni Olarak Menü Ve Sosyal Medyada Menü Tanıtım Analizi: Tripadvisor Örneği</p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Gülçin ÖZBAY</i></p> <p><i>Prof. Dr. Mehmet SARIİŞİK</i></p>	<p>Vanilya Ve Vanilin İle İlgili Bilgi Düzeyinin Belirlenmesi: Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma</p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Bilal DEVECİ</i></p> <p><i>Bahar DEVECİ</i></p>	<p>İş Yaşamında Cinsiyet Ayrımcılığı: Kadın Aşçılar Örneği</p> <p><i>Arş. Gör. Muhabbet ÇELİK</i></p> <p><i>Doç. Dr. Semra Akar ŞAHİNGÖZ</i></p>
15:30-16:00 KAHVE ARASI				
16:00-17:30 2. EŞ ZAMANLI OTURUMLAR				
Sardis Salonu	Amisos Salonu	Pesinus Salonu	Kanes Salonu	Phasalis Salonu
Oturum Başkanı: Doç.Dr. Evren GÜÇER	Oturum Başkanı:Prof. Dr. Ali YAYLI	Oturum Başkanı: Doç.Dr. Nuray TÜRKER	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Yaşar SARI	Oturum Başkanı: Doç. Dr. Hakan TURGUT

<p>Tescilden Uygulamaya Coğrafi İşaretler: Adana Kebabı Üzerine Bir İnceleme</p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Serpil Yalım KAYA</i> <i>Elanur ŞAHİN</i></p>	<p>Turizmde Gıda Güvenliğinin Bir İnsan Hakkı Olan Sağlık Hakkı Açısından Taşıdığı Önem</p> <p><i>Öğr. Gör. Nilgün DOLMACI</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Gülay BULGAN</i></p>	<p>Kısmi Pişirilmiş Buğdayın Kullanım Olanakları</p> <p><i>Uzm. Özlem YATKIN</i> <i>Doç. Dr. Melike SAKİN YILMAZER</i></p>	<p>Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mobbing Uygulamalarının Örgütsel Bağlılığa Etkisi: Ankara Örneği</p> <p><i>Kardelen ALPASLAN</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Aydoğan AYDOĞDU</i></p>	<p>Geleneklerin Aktarım Sürecinde Mutfak Kültürünün Rolü: Kilis Örneği</p> <p><i>Öğr. Gör. Fatih YILDIZ</i> <i>Öğr. Gör. Dr. Melda AKBABA</i> <i>Öğr. Gör. Gamze ÖZEL</i> <i>Öğr. Gör. Melih AYDIN</i></p>
<p>Yemek Yemenin Ötesi: Gastrofizik Kavramına Genel Bakış</p> <p><i>Arş. Gör. Neslihan ŞİMŞEK</i></p>	<p>Türk Mutfağında Geleneksel Ekmek Pişirme Yöntem, Araç Ve Gereçlerinin Yaşatılmasına Yönelik Öneriler: Pileki Örneği</p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Alev DüNDAR ARIKAN</i> <i>Maksut ÖZKEŞKEK</i></p>	<p>Gastronomi Turizmi Ve Gökçeada Lezzet Rotası</p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Mehmet ÇAVUŞOĞLU</i> <i>Olena ÇAVUŞOĞLU</i></p>	<p>İş Stresi ve Yaratıcılık Süreci İlişkisi: Kütahya'daki Mutfak Çalışanları Üzerine Bir Araştırma</p> <p><i>Arş. Gör. İbrahim AKÇA</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Elif Tuba BEYDİLLİ</i></p>	<p>Eski Anadolu Toplumlarında Beslenme</p> <p><i>Arş. Gör. Ece EREN</i> <i>Prof. Dr. İsmail ÖZER</i></p>
<p>Gastronomi Turizmi Strateji Ve Eylem Planı: Nitel Bir Yaklaşım</p> <p><i>Arş. Gör. Ahmet YARIŞ</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Kadir ÇAKAR</i> <i>Arş. Gör. Şehmus AYKOL</i></p>	<p>Yiyecek İçecek İşletmelerinin Dijital Pazarlama Açısından İncelenmesi: Ankara İli Örneği</p> <p><i>Prof. Dr. Selma Meydan UYGUR</i> <i>Öğr. Gör. Çağrı SÜRÜCÜ</i> <i>Yasemin SERGEN</i></p>	<p>Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün Ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı</p> <p><i>Eda HAZARHUN</i> <i>Prof. Dr. Mustafa TEPECİ</i></p>	<p>Turist Rehberlerinin Turlarda Gastronomiyi Kullanmaları Üzerine Bir Araştırma</p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Bayram AKAY</i> <i>Berkant ÖZÖĞÜTÇÜ</i></p>	<p>Unutulmaya Yüz Tutmuş Mutfak Kültürleri: Çakırözü Köyü Örneği</p> <p><i>Hasan Hüseyin ÇAKICI</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Ebru ZENCİR</i></p>
<p>Yönetim Fonksiyonları Çerçevesinde Menü Yönetiminin Değerlendirilmesi</p> <p><i>Dr. Menekşe CÖMERT</i> <i>Gizem KELEŞ</i></p>	<p>Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Turistlerin Yiyecek-İçecek Tüketme Eğilimleri Üzerine Bir Araştırma: Safranbolu Örneği</p> <p><i>Doç. Dr. Nuray TÜRKER</i> <i>Arş. Gör. Özkan SÜZER</i> <i>Kübra KAYA</i> <i>Kader İME</i> <i>Sinan KILIÇ</i></p>	<p>Sağlıklı Beslenmede Geleneksel İçeceğimiz Kefirin Önemi</p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Birsen Bulut SOLAK</i></p>	<p>Mutfak Şeflerinin Yöresel Mantarları Tanıma ve Kullanım Durumlarına İlişkin Keşifsel Bir Araştırma</p> <p><i>Öğr. Gör. Özkan ERDEM</i> <i>Öğr. Gör. Fuat BAYRAM</i> <i>Öğr. Gör. Berker ÇİFTÇİ</i> <i>Öğr. Gör. Ali Kemal KEMER</i></p>	<p>Osmanlı Çileğinin Gastronomik Kimlik Unsuru Olarak Değerlendirilmesi</p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Hasan KÖŞKER</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Fatih ERCAN</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Nalan ALBUZ</i></p>

<p>Anadolu'da Zeytin Ve Zeytinyağı Yemekler Rotası</p> <p><i>Prof. Dr. FügenDurlu ÖZKAYA</i></p> <p><i>Doç. Dr. Mücahit Taha ÖZKAYA</i></p> <p><i>Doç. Dr. Renan TUNALIOĞLU</i></p> <p><i>Öğr. Gör. Dr. Rüya BAYAR</i></p> <p><i>Esra TUNALIOĞLU</i></p>	<p>Yiyecek-İçecek Departman Performansının Müşteri Memnuniyetine ve Sadakatine Etkileri: 5 Yıldızlı Bir Otel İşletmesinde Uygulama</p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Özgür DAVRAS</i></p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Gonca Manap DAVRAS</i></p>	<p>Kastamonu Pastırması</p> <p><i>Doç. Dr. Nuray TÜRKER</i></p> <p><i>Büşra Meltem TÜRKMEN</i></p> <p><i>Esra CAYMAZ</i></p>	<p>Geçmişten Günümüze Farklı Bir Lezzet: Ceviz Reçeli (Tatlısı)</p> <p><i>Öğr. Gör. Fikret GÖKÇE</i></p> <p><i>Öğr. Gör. Duygu BABAT</i></p> <p><i>Öğr. Gör. Hasan GÖKÇE</i></p> <p><i>Bil. Uzm. Halil SUNAR</i></p>	<p>Evrimsel Gastronomi</p> <p><i>Yavuz KAPLAN</i></p> <p><i>Prof. Dr. Seyhun YURDUGÜL</i></p>
<p>Turizm Akademisyenleri Derneği Çalıştay</p> <p>Yer: Phasalis Salonu, Congresium</p> <p>Tarih: 23 Mart 2018 Saat 17.30-18.30</p>				
<p>Gastronomi Kongresi Akşam Yemeği</p> <p>Yer: Gazi Üniversitesi Sosyal Tesisleri- Gazi Üniversitesi Rektörlük Yerleşkesi</p> <p>Tarih: 23 Mart 2018 Saat 19.30</p>				
<p>24 MART CUMARTESİ</p>				
<p>10:00-11:303. EŞ ZAMANLI OTURUMLAR</p>				
Sardis Salonu	Amisos Salonu	Pesinus Salonu	Kanes Salonu	Phasalis Salonu
Oturum Başkanı: Prof. Dr.Düriye BOZOK	Oturum Başkanı: Doç. Dr. Semra AKTAŞ POLAT	Oturum Başkanı: Prof.Dr. Ahmet AKTAŞ	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Celil ÇAKICI	Oturum Başkanı:Doç.Dr.Bilgehan GÜLCAN
<p>Televizyonda Yayınlanan Gıda Reklamlarında Gıda Güvenliğine Yapılan Vurgunun Tespit Edilmesi</p> <p><i>Esra ŞAHİN</i></p> <p><i>Prof. Dr. FügenDurlu ÖZKAYA</i></p>	<p>Hüseyin Hüsni Efendi'nin "Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler" Adlı Eseri Üzerine Bir İnceleme</p> <p><i>Öğrt. İbrahim ÇEKİÇ</i></p> <p><i>Arş. Gör. Cihan CANBOLAT</i></p>	<p>Geleneksel Bir Lezzet: Horç Peyniri</p> <p><i>Durdane UÇGUN</i></p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Nermin IŞIK</i></p>	<p>Otel Aşçılarının Moleküler Gastronomi Üzerine Düşünceleri: Nevşehir Örneği</p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Günay EROL</i></p> <p><i>Dr. Emrah KESKİN</i></p> <p><i>Dr. Emrah ÖRGÜN</i></p>	<p>Yükseköğretim Kurumlarındaki Eğitim Mutfaklarında Karşılaşılan Sorunlar Ve Çözüm Önerileri</p> <p><i>Dr. Öğr. Üy.Ersin ARIKAN</i></p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. ÖzlemAltunözSÜRÜCÜ</i></p> <p><i>Öğr. Gör. Adem ARMAN</i></p>
<p>5 Yıldızlı Otellerin SunduğuYiyecek-İçecek Hizmetlerinin Değerlenmesinde Kuşaklararası</p>	<p>Güney Afrika Bölgesinde Bulunan Ülkelerin Karşılaştırmalı Gastronomi Kültürleri</p>	<p><i>Sille Yöresinden Geleneksel Bir Lezzet: Kakırdak Ve Kakırdak İle Yapılan Börekler</i></p>	<p>Ulubey (Uşak) Yöresel Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi</p>	<p>Türkiye'de Ve Dünya Ülkelerinde Lisans Düzeyinde Gastronomi Öğretimi</p>

<p>Farkların Belirlenmesi: Lara-Kundu Otelleri Üzerine Bir Araştırma</p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Seden DOĞAN</i></p> <p><i>Öğr. Gör. Mehtap YÜCEL GÜNGÖR</i></p> <p><i>Öğr. Gör. Ozan GÜNGÖR</i></p>	<p>Arş. Gör. Cihan CANBOLAT</p> <p>Öğrt. İbrahim ÇEKİÇ</p> <p>Prof. Dr. FügenDurlu ÖZKAYA</p>	<p><i>Dyt. Adeviye BAYKAL</i></p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Nermin IŞIK</i></p>	<p><i>Dr. Öğr. Üy. Ozan ÇATIR</i></p> <p><i>Eşref AY</i></p>	<p><i>Prof. Dr. Mehmet SARIİŞİK</i></p> <p><i>Öğr. Gör. Evrim KARACA</i></p>
<p>Gastronomi Alanında TAŞPAKON'un Rolü</p> <p><i>Arş. Gör. Özge TOLGA</i></p> <p><i>Uzm. Özlem YATKIN</i></p> <p><i>Zeynep Ceren KÖSE</i></p>	<p>Anadolu'nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme Ve Mutfak Kültürü</p> <p><i>Prof. Dr. Galip AKIN</i></p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. ESRA BALIKÇI</i></p>	<p>Beslenme Arkeolojisi: Günümüz Ankara Yemeklerinde Geçmişin İzleri</p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Funda ŞENSOY</i></p> <p><i>Dyt. Sena TİRİTOĞLU</i></p>	<p>Doğu Afrika Ülkeleri Mutfak Kültürü</p> <p><i>Öğr. Gör. Sibel AYYILDIZ</i></p> <p><i>Prof. Dr. FügenDurlu ÖZKAYA</i></p>	<p>Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında Yayınlanan Tezlerin Bibliyometrik Analizi</p> <p><i>Elanur ŞAHİN</i></p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Gürkan AKDAĞ</i></p> <p><i>Prof. Dr. A. Celil ÇAKICI</i></p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Neslihan ONUR</i></p>
<p>Türkiye'deki Gurmelerin Instagram Hesaplarının İçerik Analizi Yöntemiyle İncelenmesi</p> <p><i>Öğr. Gör. Onur ÇELEN</i></p> <p><i>Prof. Dr. Muharrem TUNA</i></p>	<p>Ekşi Maya İle Hazırlanan Ekmekler Üzerine Bir İnceleme</p> <p><i>Öğr. Gör. Ceyhun UÇUK</i></p> <p><i>Enis ALAÇAM</i></p>	<p>Dehaların Yemek Sırları</p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. İsmail Hakkı TEKİNER</i></p> <p><i>Tolgahan TABAK</i></p> <p><i>Öğr. Gör. İbrahim Levent DEMİRÇAKMAK</i></p> <p><i>Arş. Gör. Gizem HÜLAĞA</i></p> <p><i>Sümeyye TEPE</i></p>	<p>Sokak Lezzetlerinin Gastronomik Değeri: İstanbul Sokak Lezzetleri</p> <p><i>Şule DEMİR</i></p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Gürkan AKDAĞ</i></p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Ümit SORMAZ</i></p> <p><i>Öğr. Gör. Esat ÖZATA</i></p>	<p>Gastronomi İle İlgili Lisansüstü Tezlerinin Genel Profiline Yönelik Bir Değerlendirme</p> <p><i>Öğr. Gör. Osman GÜLDEMİR</i></p> <p><i>Doç. Dr. Dilek ACAR</i></p> <p><i>Doç. Dr. Emre Ozan AKSÖZ</i></p>
<p>Yöresel Gastronomik Ürünlerin Üretiminde Ve Pazarlanmasında Kooperatifçilik Üzerine Bir Model Önerisi</p> <p><i>Öğr. Gör. Dr. Nail HOŞCAN</i></p>	<p>Türk Mutfak Kültüründe Çorba: Gaziantep Çorbalarının Sunumlarının İncelenmesi</p> <p><i>Öğr. Gör. Ceyhun UÇUK</i></p> <p><i>Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN</i></p>	<p>Gastro diplomasi Türk Mutfağının Tanıtımında Bir Araç Olabilir Mi?</p> <p><i>Doç. Dr. Nuray TÜRKER</i></p>	<p>Restoranlarda Tablet Menü Kullanımının Tekrar Ziyaret Etme Niyeti Üzerindeki Etkisi</p> <p><i>Öğr. Gör. Çağrı SÜRÜCÜ</i></p> <p><i>Arş. Gör. Mustafa ÜLKER</i></p> <p><i>Prof. Dr. Azize HASSAN</i></p>	<p>Turizm İşletmeciliği Öğrencilerinin Mutfak Departmanına Yönelik Algıları: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Örneği</p> <p><i>Dr. Öğr. Üy. Seden DOĞAN</i></p> <p><i>Öğr. Gör. Melike ÇAKIR KELEŞ</i></p>
12:00-13:30 ÖĞLE ARASI				

13:30-15:004. EŞ ZAMANLI OTURUMLAR				
Sardis Salonu	Amisos Salonu	Pesinus Salonu	Kanes Salonu	Phasalis Salonu
Oturum Başkanı: Prof. Dr. Galip AKIN	Oturum Başkanı: Doç. Dr. Emrah ÖZKUL	Oturum Başkanı: Doç. Dr. Semra AKAR ŞAHİNGÖZ	Oturum Başkanı: Doç. Dr. Nazan AKTAŞ	Oturum Başkanı: Doç. Dr. Murat ÇUHADAR
Beyşehir’e Özgü Bir Lezzet: Balık Kapama <i>Dyt. Didem Tuğçe KONYALIOĞLU</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Nermin IŞIK</i>	Şırnak İlinin Bilinmeyen Yönü: Gastronomi Turizmi <i>Dr. Öğr. Üy. Sedat ÇELİK</i>	“ComfortFood”: Rahatlatan Ya Da Favori Gıdalar Üzerine Bir Derleme <i>Arş. Gör. Neslihan ŞİMŞEK</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Serpil YALIM KAYA</i>	Balık Restoranına Gelen Tüketicilerin Kabuklu Ürün Algılarının İncelenmesi <i>Dr. Öğr. Üy. Emre YAVUZER</i> <i>MebrureNuket YAVUZER</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Esra BALIKÇI</i>	Ev Dışı Et Tüketimi <i>Arş. Gör. Dr. Tufan SÜREN</i> <i>Doç. Dr. Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER</i>
Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Temalı Restoranlara İlişkin Tutum Ve Davranışları <i>Prof. Dr. Nurten ÇEKAL</i> <i>Bahar ASLAN</i>	Hatay’ın Unesco Gastronomi Şehri Olması İle İlgili Yerel Restoran İşletmelerinin Farkındalığının Değerlendirilmesi <i>Dr. Öğr. Üy. Hülya TAŞTAN</i> <i>Nurhayat İFLAZOĞLU</i>	Kültür Ve Mutfak Sanatının Etkileşimi: Mardin Mutfağı <i>Dr. Öğr. Üy. Gülseren ÖZALTAŞ SERÇEK</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Lokman TOPRAK</i> <i>Arş. Gör. Dr. Sadık SERÇEK</i>	Otel Yöneticilerinin Gastronomi Turizmi Algılarının Değerlendirilmesi <i>Elif DEMİRBİLEK</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Serkan ŞENGÜL</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Aylin AKOĞLU</i>	Erzurum’un Yenilebilir Otları Ve Yemeklerde Kullanım Şekillerine Yönelik Bir Araştırma <i>Dr. Öğr. Üy. Neslihan ÇETİNKAYA</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Salih YILDIZ</i>
Adölesanlarda Kafein Tüketimi <i>Doç. Dr. Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER</i> <i>Öğrt. Nurcan KURT</i>	Boyabat Mutfak Kültüründe Sırık Kebabının Gastronomi Açısından Önemi <i>Öğr. Gör. Ceyhan AKYOL</i>	Ekolojik Restoranlar Ve Permakültür Uygulamaları; Ekiçiyeiç Restoranı Üzerine Bir Araştırma <i>Dr. Serdar EREN</i>	Balık Restoran İşletmecilerinin Gastrofizik Kavramı Ve Unsurları İle İlgili Görüşleri Üzerine Nitel Bir Araştırma: Narlıkuyu Örneği <i>Öğr. Gör. Ali ŞEN</i> <i>Doç. Dr. Nazan AKTAŞ</i>	Konya Yöresine Özgü Geleneksel Bir Gıda Olan Etli Ekmeğin Bazı Kalitatif Özelliklerinin Belirlenmesi <i>Fatih BÜYÜK</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Abdulvahit SAYASLAN</i> <i>Süleyman GÖKMEN</i> <i>Prof. Dr. Hasan YETİM</i>
Adölesan Dönem Okul Çocuklarında Beslenme Alışkanlıkları Ve Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi <i>Cansev MEŞE</i> <i>Prof. Dr. Başak Koca ÖZER</i>	Zonguldak İlinde Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmini Geliştirilebilirliği <i>Dr. Öğr. Üy. Neşe KÖKTÜRK</i> <i>Öğr. Gör. Elif MOCAN</i>	Bolu İlinde Üretilen Arı Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi <i>Doç. Dr. Semra AKAR ŞAHİNGÖZ</i> <i>Fatma İNCİ</i>	Otel İşletmelerinde Vejetaryen Gıdalara Yönelik Tutum Ve Uygulamalar <i>Dr. Öğr. Üy. Aylin Nalçacı İKİZ</i> <i>Öğr. Gör. Ali SOLUNOĞLU</i>	Modern Müzecilik Ve Gastronomi Müzeciliği Üzerine Bir İnceleme <i>Doç. Dr. İbrahim İLHAN</i> <i>Öğrt. İbrahim ÇEKİÇ</i> <i>Öğr. Gör. Fatih YILDIZ</i>

Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Alternatif Bir Yöntem: “Gastro-Rehber” <i>Öğr. Gör. İsa Serhan CİHANGİR</i> <i>Bülent YORGANCI</i>	Türkiye’deki Coğrafi Uygulamalarındaki Eksiklikler ve Adapazarı İslama Köftesinin Coğrafi İşaretleme Bağlamında Analizi <i>Öğr. Gör. Ersin UĞURKAN</i>	Gastronominin Rekreatif Faaliyetlere Etkisi: Glütensiz Beslenen Kişiler Üzerine Bir Araştırma <i>Öğr. Gör. Elif Zeynep ÖZER</i> <i>Prof. Dr. FügenDurlu ÖZKAYA</i>	Moleküler Mutfakta Standart Reçetelerin Geliştirilmesi <i>Dr. Öğr. Üy. Mustafa AKSOY</i> <i>Gülstan SEZGİ</i>	Geleneksel Bir Ekmek Çeşidi; Yufka Ekmeği <i>Öğr. Gör. Ömür ALYAKUT</i> <i>Doç. Dr. Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER</i>
15:00-15:30 KAHVE ARASI				
15:30-17:005. EŞ ZAMANLI OTURUMLAR				
Sardis Salonu	Amisos Salonu	Pesinus Salonu	Kanes Salonu	Phasalis Salonu
Oturum Başkanı: Prof.Dr.Haluk TANRIVERDİ	Oturum Başkanı: Prof. Dr. İsmail ÖZER	Oturum Başkanı:Doç.Dr.Cavit YAVUZ	Oturum Başkanı:Doç.Dr. Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER	Oturum Başkanı:Prof.Dr. Seyhun YURDUGÜL
Gastronomi Şehirlerindeki Restoran İşletmelerinin Değerlendirilmesi <i>Dr. Öğr. Üy. Serap ALKAYA</i> <i>Doç. Dr. Serkan BERTAN</i>	Restoran İşletmelerinde Müşteri Şikâyet Davranışlarının Analizi: Ankara İlinde Bir Araştırma <i>Dr. Öğr. Üy. Cenk Murat KOÇOĞLU</i> <i>Öğr. Gör. Şule KIYCI</i>	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yağ Kullanımı; Artvin, Arhavi Örneği <i>Öğr. Gör. Yener OĞAN</i> <i>Doç. Dr. Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER</i>	Dağcılık Turizminde Moleküler Gastronomi Kullanımı <i>Kardelen ALPASLAN</i> <i>Burcu TÛTÛNCÛ</i> <i>Dr. Canan TANRISEVER</i>	Moleküler Probiyotik Dondurma <i>Berrin ONURLAR</i> <i>Prof. Dr. FügenDurlu ÖZKAYA</i>
Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Yemeklerin Mikro Ölçekte Hazırlanış Farklılıkları: Batırık Üzerine Bir Araştırma <i>Doç. Dr. Burçin Cevdet ÇETİNSÖZ</i> <i>Aylin Sinem POLAT</i>	Müşteri Sadakati Oluşturmada Algılanan Değerin Etkisi: Bir Çağ Kebap Restoranı Örneği <i>Arş. Gör. Tuba TÜRKMENDAĞ</i> <i>Prof. Dr. Azize HASSAN</i>	Uzayda Beslenme Ve Gelişim Süreci Üzerine Teorik Bir Değerlendirme <i>Dr. Öğr. Üy. Bilal DEVECİ</i> <i>Bahar DEVECİ</i>	Korku Çekiciliğinin Gıda Korkusu Üzerine Etkisi <i>Öğr. Gör. Elif Zeynep ÖZER</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Mustafa AKSOY</i>	Gastronomide Bazı Bitki Ve Baharatların Ekstraktelerinin Balık Köfteleri Kalitesi Üzerine Etkileri <i>Dr. Öğr. Üy. Esra BALIKÇI</i> <i>Prof. Dr. Galip AKIN</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Emre YAVUZER</i>
Nahçıvan Özerk Cumhuriyeti'nde Gıda Sanayi, Nahçıvan Mutfağı Ve Gastronomi <i>Prof. Dr.Haluk TANRIVERDİ</i> <i>Doç. Dr. Mehriban İMANOVA</i>	Turizm Tanıtımında Gastronomik Değer Vurgusunun Web Siteleri Bağlamında Değerlendirilmesi <i>Dr. Öğr. Üy. Uğur AKDU</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Serap AKDU</i>	Destinasyonların Sahip Olduğu Gastronomi Kimliğine Bir Bakış; Manisa Örneği <i>Öğr. Gör. Ceyhun AKYOL</i>	Gastronominin Sanatsal Yüzü: Opera Ve Gastronomi İlişkisi <i>Öğr. Gör. Cevdet SÖKMEN</i>	Laktik Asit Bakterilerinin Antimikrobiyal Aktiviteleri Ve Laktik Asit Üretim Düzeyleri <i>Özüm ÖZOĞLU</i> <i>Uzm. Dr. Mehmet GÜMÜŞTAŞ</i>

<i>Dr. Öğr. Hüseyin BAĞIRSOYLU</i>				<i>Prof. Dr. Sibel A. ÖZKAN</i> <i>Doç. Dr. Evrim Güneş ALTUNTAŞ</i>
Ankara'da Gastronomi Turizminin Değerlendirilmesi: Nitel Bir Araştırma <i>Prof. Dr. Muharrem TUNA</i> <i>Başak ÖZYURT</i>	Destinasyon Pazarlamasında Yemek Kültürünün Önemi: Mengen Uluslararası Aşçılık Ve Turizm Festivali <i>Öğr. Gör. Alper KURNAZ</i> <i>Öğr. Gör. Erhan İŞLEK</i>	Somut Olmayan Kültürel Miras Unsuru Erzurum Lavaş (Acem) Ekmeğinin Turistik Ürüne Dönüştürülmesine Yönelik Bir Çalışma <i>Dr. Öğr. Üy. NeslihanÇETİNKAYA</i>	Dolaz Peyniri Üzerine Nitel Bir Araştırma: Yalvaç Örneği <i>Öğr. Gör. Yusuf YERLİ</i> <i>Öğr. Gör. Ali ŞEN</i> <i>Öğr. Gör. Merve ÖZBAY</i>	Gastronomi Alanında Transglutaminaz Enzimi Kullanım Olanakları <i>Dr. Öğr. Üy. Aybuke Ceyhun SEZGİN</i> <i>Arş. Gör. Firdevs Yönet EREN</i>
Gastronomi Uzmanlığı, Turları Ve Rehberliği: Kavramsal Bir Çerçeve <i>Dr. Öğr. Üy. Alaattin BAŞODA</i> <i>Öğr. Gör. Serkan AYLAN</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Reha KILIÇHAN</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Yusuf ACAR</i>	Yöresel Yemeklerin Gastronomik Ürün Olarak Kullanılması: Bozdoğan Pideleri Örneği <i>Öğr. Gör. Kadir BAYSAL</i> <i>Öğr. Gör. Alper KURNAZ</i> <i>Öğr. Gör. Erhan İŞLEK</i>	Geçmişten Günümüze Isparta Mutfak Kültürü: Nitel Bir Araştırma <i>Doç. Dr. Murat ÇUHADAR</i> <i>Mehmet Anıl KÜÇÜKYAMAN</i> <i>M. Ayberk ŞAŞMAZ</i>	Afyon Karahisar Mutfak Kültüründe Yöresel Bir Yiyecek: Sucuk Döner Kebap <i>Dr. Öğr. Üy. Gülçin ALGAN ÖZKÖK</i> <i>Arş. Gör. Dr. Seda YALÇIN</i> <i>Öğr. Gör. Besim MADEN</i>	Kültürel Miras Bağlamında Sakarya İlinde Yaşayan Etnik Grupların Türk Mutfağına Katkıları <i>Öğr. Gör. Kübra ERBİL</i> <i>Dr. Öğr. Üy. Gül YILMAZ</i>
17:30-18.00 GENEL DEĞERLENDİRME VE KAPANIŞ OTURUMU (AmisosSalonu)				

25.03.2018 Saat: 09.00

SOSYAL PROGRAM: Ankara Gezisi (Akademisyen, Şef ve Panelistlerin katılımıyla gerçekleştirilecektir.)