



ITTD
21
INTERNATIONAL
TRAVEL AND TOURISM
DYNAMICS

PROCEEDINGS
BOOK

BİLDİRİ ÖZETLERİ
KİTABI

21 - 22
OCTOBER
2021



ANKARA
HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY
FACULTY OF TOURISM



TourisMICE

ITTD INTERNATIONAL TRAVEL AND TOURISM DYNAMICS

21 - 22 OCTOBER 2021

ULUSLARARASI SEYAHAT VE TURİZM
DİNAMİKLERİ KONGRESİ



ANKARA
HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY
TOURISM APPLICATION AND RESEARCH CENTER



ANKARA
HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY
TURKISH CULINARY CULTURE APPLICATION
AND RESEARCH CENTER

Copyright © 2021 Ankara Hacı Bayram Veli University / Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

The responsibility of the papers in the congress book belongs to the authors. Editors do not have any responsibility./ Kongre kitabındaki bildirilerin sorumluluğu yazarların kendilerine aittir. Editörlerin herhangi bir sorumluluğu yoktur.

© All Rights Reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system or transmitted in any form or by any means. / Her hakkı saklıdır. Bu yayının hiçbir bölümü çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz veya herhangi bir biçimde veya herhangi bir yolla iletilemez.

Editors/Editörler

Prof. İrfan YAZICIOĞLU (Ph.D.)
Prof. Selma MEYDAN UYGUR (Ph.D.)
Assoc. Prof. Ece KONAKLIOĞLU (Ph.D.)
Assoc. Prof. Menekşe CÖMERT (Ph.D.)
Assoc. Prof. Özlem ALTUNÖZ (Ph.D.)
Assoc. Prof. Yalçın ARSLANTÜRK (Ph.D.)

Assistant Editors/Editor Yardımcıları

Alper ISIN (Ph.D.)
Cemal Ersin SİLİK (Ph.D.)
Fulden Nuray KUCUKERGIN

Printing/ Baskı

Printed in Ankara, Turkey

E-ISBN: 978-605-7893-20-8

Ankara Hacı Bayram Veli University/ Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

**INTERNATIONAL TRAVEL AND TOURISM DYNAMICS CONGRESS (ITTD21) /
ULUSLARARASI SEYAHAT VE TURİZM DİNAMİKLERİ KONGRESİ (USTDK21)**

COMMITTEES / KURULLAR

HONOUR COMMITTEE / ONUR KURULU

Prof. Dr. Yusuf TEKİN Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Rektörü

Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanı

**CONGRESS ORGANIZING COMMITTEE MEMBERS / KONGRE DÜZENLEME
KURULU ÜYELERİ**

Prof. Dr. Selma MEYDAN UYGUR

Arş. Gör. Ayşe Selin DÜLGER

Doç. Dr. Ece KONAKLIOĞLU

Arş. Gör. Ümit Can KAYA

Doç. Dr. Yalçın ARSLANTÜRK

Arş. Gör. Gizem PALA

Doç. Dr. Özlem ALTUNÖZ

Arş. Gör. Seda ERKEKLİ

Doç. Dr. Menekşe CÖMERT

Arş. Gör. Batuhan ÖZTÜRK

Arş. Gör. Dr. Alper IŞIN

Arş. Gör. Buse ÇETİ

Arş. Gör. Dr. Cemal Ersin SİLİK

Arş. Gör. Funda ALDOĞAN ŞENOL

Arş. Gör. Fulden Nuray KÜÇÜKERGİN

Arş. Gör. Hasan Tahsin KAVLAK

Arş. Gör. Seval KURT

Arş. Gör. Fatoş DEĞİRMENCİOĞLU

Arş. Gör. Mehmet KIZILELİ

Arş. Gör. Rabia BÖLÜKBAŞ

Arş. Gör. Tuğba KÜPELİ

Arş. Gör. Erdem ŞİMŞEK

SCIENTIFIC COMMITTEE / BİLİM KURULU

Prof. Dr. A. Akın AKSU	AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Ahmet AKTAŞ	KAPADOKYA ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Ahmet KÖROĞLU	BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Ali ÖZTÜREN	DOĞU AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Ali YAYLI	ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Atilla AKBABA	İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Azize HASSAN	ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR	AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Beykan ÇİZEL	AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Bilgehan GÜLCAN	ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Burhanettin ZENGİN	SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Cafer TOPALOĞLU	MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Cevat TOSUN	ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Cihan ÇOBANOĞLU	UNIVERSITY OF SOUTH FLORIDA
Prof. Dr. Derman KÜÇÜKALTAN	İZMİR KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU
Prof. Dr. Elbeyi PELİT	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Evren GÜÇER	ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Fevzi OKUMUŞ	UNIVERSITY OF CENTRAL FLORIDA
Prof. Dr. Fügen ÖZKAYA	ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Füsun İSTANBULLU DİNÇER	İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Hasan Hüseyin SOYBALI	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU	ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Juan Ignacio Pulido FERNÁNDEZ	UNIVERSIDAD DE JAÉN
Prof. Dr. Kemal BİRDİR	MERSİN ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Konstantinos ANDRIOTIS	MIDDLESEX UNIVERSITY
Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA	KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Marianna SIGALA	UNIVERSITY OF SOUTH AUSTRALIA
Prof. Dr. Medet YOLAL	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Mehmet Mithat ÜNER	ATILIM ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Mehmet YEŞİLTAŞ	ULUSLARARASI KIBRIS UNIVERSITESİ

Prof. Dr. Meryem AKOĞLAN KOZAK	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Mithat Zeki DİNÇER	İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY	BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Oktay EMİR	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Orhan BATMAN	SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Osman Avşar KURGUN	DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN	AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Öcal USTA	İSTANBUL KENT ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. R. Pars ŞAHBAZ	ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER	OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. S. Gül GÜNEŞ	SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Selma MEYDAN UYGUR	ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Semra AKAR ŞAHİNGÖZ	ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Şule AYDIN	NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Umut AVCI	MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Yusuf AYMANKUY	BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Yüksel ÖZTÜRK	ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
Prof. Dr. Zeynep ASLAN	ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Ahmet VATAN	İSTANBUL MEDENİYET ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Ali TURAN BAYRAM	SİNOP ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Anukrati SHARMA	UNIVERSITY OF KOTA
Doç. Dr. Aybuke Elif CEYHUN SEZGİN	ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Ayşe Nevin SERT	SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Bayram ŞAHİN	BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Bekir Bora DEDEOĞLU	NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Burhan KILIÇ	MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Cem IŞIK	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Emine ÇINA BAL	ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Ercan KARAÇAR	SİNOP ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Erdal YILMAZ	ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Fatih TÜRKMEN	KARABÜK ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Gonca AYTAŞ	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

Doç. Dr. Gül ERKOL BAYRAM	SİNOP ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Gülay ÖZDEMİR YILMAZ	BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Gülten YURTSEVEN	BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ	MERSİN ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Hande AKYURT KURNAZ	BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Hüseyin PAMUKÇU	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. İbrahim İLHAN	NEVŞEHİR ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Mark Anthony CAMILLERI	UNIVERSITY OF MALTA
Doç. Dr. Menekşe CÖMERT	ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Mustafa AKSOY	ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. M. Murat KIZANLIKLI	ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Mustafa SANDIKÇI	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Müjdat ERTÜRK	ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Nilgün AVCI	EGE ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Sebahattin KARAMAN	BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Sedat YÜKSEL	SULTANATE OF OMAN UNIVERSITY OF TECHNOLOGY
Doç. Dr. Semra AKTAŞ POLAT	İSTANBUL MEDENİYET ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Sevil BÜLBÜL	ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Yasin BİLİM	NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Yeliz PEKERŞEN	KONYA NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
Doç. Dr. Yetkin BULUT	ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Abdullah USLU	AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Ahmad RAGAP	MINIA UNIVERSITY-EGYPT
Dr. Öğr. Üyesi Ahmet UŞAKLI	BOĞAZIÇI ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Burcu Ayşenur SAKLI	RECEP TAYYİP ERDOĞAN ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Emin ARSLAN	TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Emine BALCI	ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Emrah KESKİN	NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Erdem TEMELOĞLU	ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Erhan BOĞAN	ADYAMAN ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Ertuğrul DÜZGÜN	BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ

Dr. Öğr. Üyesi Hakan KENDİR	TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Halil Can AKTUNA	RECEP TAYYİP ERDOĞAN ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Hasan CİNNİOĞLU	İSKENDERUN TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Hasan KÖŞKER	ZONGULDAK BÜLENT ECEVİT ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi İlkey YILMAZ	İSTANBUL AYVANSARAY ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Kemal Gürkan KÜÇÜKERGİN	ATILIM ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Sedat İPAR	SİNOP ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Muhammet Emin SOYDAŞ	İSKENDERUN TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Olca SEZEN DOĞANCILI	SİNOP ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Özgür YAYLA	AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Sabri ÇELİK	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Seden DOĞAN	ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Seyfullah GÜL	ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Shivam Prakash BHARTİYA	GOENKA UNIVERSITY
Dr. Öğr. Üyesi Tamer KOBURTAY	UNIVERSITY OF PETRA
Dr. Öğr. Üyesi Tolga Fahri ÇAKMAK	ZONGULDAK BÜLENT ECEVİT ÜNİVERSİTESİ
Dr. Öğr. Üyesi Yakup ÖZTÜRK	ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ
Öğr. Gör. Dr. Filiz Özlem ÇETİNKAYA	KIRŞEHİR AHİ EVRAN ÜNİVERSİTESİ
Dr. Fabio CARBONE	COVENTRY UNIVERSITY
Dr. Marica MAZUREK	UNIVERSITY OF ŽILINA
Dr. Thiago Beraldo	CHICO MENDES INSTITUTE FOR BIODIVERSITY CONSERVATION

PREFACE/ ÖNSÖZ



Kıymetli Bilim İnsanları,

21-22 Ekim 2021 tarihleri arasında ikincisi gerçekleştirilen “International Travel and Tourism Dynamics” adlı kongrede bir önceki yılda olduğu gibi pandeminin etkileri hissedilmiştir. Bundan dolayı kongrenin çevrimiçi ortamda düzenlenmesi zorunluluğu ortaya çıkmıştır. Bilindiği üzere COVID-19 pandemisiyle birlikte dünya çapında köklü değişiklikler olmuştur. Bu köklü değişiklikler bireylerin sosyal yaşamlarını, maddi, psikolojik ve sosyolojik durumlarını da doğrudan etkisi altına

almıştır. Özellikle pandemi sürecinde birçok ülke yönetimi tarafından yürürlüğe konulan sokağa çıkma ve seyahat kısıtlamaları, bazı işletmelerin geçici süreli kapatılması, sosyal ortamların izole edilmesi gibi yaptırımlar bireylerin boş zamanlarının artmasına neden olurken bu boş zamanlarda gerçekleştirilebilecek aktivite çeşitliliğinin de azalmasına neden olmuştur. Bu durum bireylerin seyahat etme, sosyalleşme, keşfetme gibi ihtiyaçlarını pekiştirmiştir. Bu ihtiyaçların karşılanmasında önemli bir rol oynayan turizm endüstrisinde de pandeminin olumsuz etkileri herkes tarafından gözlemlenmiştir. Risklere karşı duyarlılığı yüksek olmasından dolayı pandemiden olumsuz etkilenen turizm endüstrisi sahip olduğu esneklik özelliği ile hızla yeniden toparlanabilir. Bu noktada “Restart tourism” temasıyla gerçekleştirdiğimiz kongremizde ortaya konulan fikirlerin hem teorik hem de pratik anlamda katma değeri yüksek fikirler olduğu aşikârdır.

Bu önemli kongrenin düzenlenmesinde bizden desteklerini esirgemeyen Rektörümüz Sayın Prof. Dr. Yusuf TEKİN başta olmak üzere tüm paydaşlarımıza ayrı ayrı teşekkürlerimi sunarım. Bu kongrenin gerçekleşmesinde büyük bir özveri ve emek sarf eden kongre düzenleme ekibine ayrıca teşekkür ederim.

Son olarak kongreye katılarak değerli fikirlerini bizlerle paylaşıp bilime ve uygulamaya yön veren değerli araştırmacılara ve katılımcılara da en samimi duygularıyla şükranlarımı sunarım.

Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU

Dean of the Faculty of Tourism/ Turizm Fakültesi Dekanı

TABLE OF CONTENTS/ İÇİNDEKİLER

ABSTRACT PAPERS/ ÖZET BİLDİRİLER

İç Anadolu Bölgesi'nin İlk Sakin Şehri Gütül'ün Turizm Çekicilikleri Dr. Öğr. Üyesi Yakup ÖZTÜRK.....	1
Turizm Fakültesinde Eğitim Alan Öğrencilerin Çevresel Tutumlarının “Yeni Çevresel Paradigma” Bağlamında Değerlendirilmesi: Eskişehir Örneği Dr. Öğr. Üyesi Sıla KARACAOĞLU Doç. Dr. Duran CANKÜL.....	2
Kovid-19 Sürecinde Havayolu Çalışanlarının Örgütsel Sinizm Düzeylerinin Demografik Özellikleri Açısından İncelenmesi Dr. Öğr. Üyesi Nil KONYALILAR.....	3
Üçüncü Nesil Kahve Demleme Yöntemlerinde Duyuların Rolü Doç. Dr. Üzeyir KEMENT Bekan BAŞAR Öğr. Gör. Çağkan GÜNER.....	4
A Comparative Research On The Breakfast Themed Gastronomic Product Diversity Of Hatay Province Lecturer Dr. İbrahim ÇEKİÇ.....	5
Determining Perceived Risk of Domestic Visitors During COVID-19 Pandemic in Turkey Dr. Öğr. Üyesi Davut KODAŞ.....	6
Expected Changes In The Marketing Of Tourism Products In The Postcovid-19 Pandemic Era; A Comparative Analysis Phd. Lecturer Davut UYSAL.....	7

Recreational Novelty and Aesthetic Motives: Relationship With Hedonia in the Context of The Covid-19 Pandemic Resch. Asst. Dr. Selin KAMA Assoc. Prof. Deniz KARAGÖZ.....	9
Self-Congruity and Destination Attachment: The Visitation Frequency Dr. Ibrahim CIFCI.....	10
Kırım Tatar Mutfağının Nitel Olarak Araştırılması: Cantık Böreği Örneği Dr. Öğr. Üyesi Abdullah BADEM Yüksek Lisans Öğrencisi Alihan TUNCER.....	12
Türkiye Turizm Planlaması ve Politikalarında Yabancı Sermayenin Yeri ve Önemi Ömer SARI Prof. Dr. Selma MEYDAN UYGUR.....	13
Gastroarkeoloji: Arkeolojik Gıda Kalıntılarından Antik Dna'nın Geri Kazanımı Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU Dr. Öğr. Üyesi İlkay YILMAZ.....	14
Ankara'da Faaliyet Gösteren Seyahat Acentelerinin Düzenlediği Kültür Turlarının Göstergebilimsel Analizi Yüksek Lisans Öğrencisi Nahide Betül ÖZKAN Prof. Dr. Azize HASSAN.....	15
Seyahat ve Turizm (T&T) Rekabet Edebilirlik Raporunda Türkiye'nin ve Akdeniz Çanağındaki Rakiplerinin Karşılaştırmalı Analizi Üzerine Bir Çalışma Yüksek Lisans Öğrencisi M. Sena YILDIRGAN Prof. Dr. Said KINGIR Prof. Dr. Orhan BATMAN.....	16

Covid-19'dan Sonra Gıda Güvenliği Açısından Yeme İçme Ünitelerinde Alınan

Önlemlerdeki Değişiklikler

Dr. Öğr. Üyesi İlkay YILMAZ

Dr. Öğr. Üyesi Nurten BEYTER..... 17

Rekreasyonel Seyahat Motivasyonu Kapsamında Kapadokya Ziyaretinde Etkili
Olan İtici Motivasyon Faktörleri Boyutu Değişkenlerinin Çok Boyutlu Ölçekleme
Analizi

Dr. Zehra BULUT

Prof. Dr. Ali YAYLI..... 18

5 Yıldızlı Konaklama İşletmelerine Yönelik Çevrimiçi Yorumların İncelenmesi:

Ankara Örneği

Öğr. Gör. Halime EŞİYOK

Prof. Dr. Yüksel ÖZTÜRK..... 19

Samsun İlinde Faaliyet Gösteren 4 ve 5 Yıldızlı Otel İşletmelerinde Gıda İsrafi
Üzerine Bir İnceleme

Dr. Öğr. Üyesi Yener OĞAN

Arş. Gör. Dr. Cihan CANBOLAT..... 20

Bolu'da Düzenlenen Yayla Şenliklerinde Yapılan Yemekler ve Değişimleri

Arş. Gör. Damla BAYLAN KALAYCI

Arş. Gör. Esra KANOĞLU..... 21

Termal Otel İşletmelerde Engelli Misafirlere Yönelik Uygulamaların

Değerlendirilmesi: Afyonkarahisar İlinde Bir Uygulama

Doktorant, Erdem BAYDENİZ

Doktorant, Turgut TÜRKOĞLU..... 22

Mutfak Şeflerinin Mutfakta Bulunan Teknoloji İle İlişkisi: İzmir İlindeki Mutfak

Şefleri Üzerine Bir Araştırma

Melih UYSAL

Doç. Dr. İsmail TOKMAK..... 23

Covid-19 Pandemisinin Türkiye Sağlık Turizmine Etkileri

Dr. Öğr. Üyesi Mehmet KABACIK..... 24

Aşçılık Alanındaki Stajyerlerin Mesleki Yeterliliklerinin İşverenler Tarafından

Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği

Doç. Dr. Duran CANKÜL

Rukiye ERŞAHİN..... 25

Ankara'da Bulunan Coğrafi İşaretli Gıda Ürünlerinin Gıda Güvenliği ve

Sürdürülebilirlik Perspektifinden Değerlendirilmesi

Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA

Arş. Gör. Batuhan ÖZTÜRK..... 26

Gastronomi Temalı Festivaller: Ukrayna Örneği

Dr. Öğr. Üyesi Barış DEMİRCİ

İnna ARABADZHY..... 27

Turistlerin Sürdürülebilirlik Algısının Destinasyon Hikâyesine Katılımına ve

Deneyim Paylaşımına Etkisi

Lisansüstü Öğrencisi Büşra KAYA

Lisansüstü Öğrenci Sinan Baran BAYAR

Prof. Dr. Selma MEYDAN UYGUR..... 28

Gıda Sanayinde Kullanılan Katkı Maddeleri ve Sağlık İlişkileri

Arş. Gör. Seren BAYDAN

Doç. Dr. Aybüke CEYHUN SEZGİN..... 29

Gastronomi Turizmi Tanıtım Modeli Açısından Türk Mutfağı Tanıtım Faaliyetleri	
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA	
Arş. Gör. Ümit Can KAYA.....	30
Unesco Somut Olmayan Kültürel Miras İnsanlığın Temsili Listesi	
Gruplandırılması ve Türk Mutfak Kültürü	
Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGİN	
Arş. Gör. Hilal KESKİN.....	31
Gastronomi Turizmi Kapsamında Ziyaretçilerin Yöresel Yiyecek Tercihleri: Tokat İli Örneği	
Dr. Öğr. Üyesi Emin ARSLAN	
Dr. Öğr. Üyesi Hakan KENDİR.....	32
İkinci Konut Sahiplerinin İkincil Konut Turizmine Yönelik Algılarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma	
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	
Doç. Dr. Bilal DEVECİ	
Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN.....	33
Narnia Günlükleri ve Türk Lokumu Arasındaki İlişki Üzerine Bir İnceleme	
Nuray ALTUNTAŞ.....	34
Konaklama İşletmelerinde Yeşil İnovasyon Uygulamaları	
Dr. Öğr. Üyesi Emrah KESKİN	
Yüksek Lisans Öğrencisi Nevres SEZEN	
Dr. Öğr. Üyesi Muhammet Cenk BİRİNCİ.....	35
Turizmde Gıda Güvenliği: Elsevier Veri Tabanında Yer Alan ‘Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety’ Dergisinde Gıda Güvenliği İle İlgili Yayınlanan Makalelerin Bibliyometrik Analizi	
Öğr. Gör. Esra ÖZATA ŞAHİN.....	36

Helal Turizmin Gayrimüslim Bakış Açısı ile Değerlendirilmesi: İstanbul'u Ziyaret	
Eden Turistler Üzerine Bir Araştırma	
Bilim Uzmanı Enver ŞİMŞEK	
Dr. Öğr. Üyesi Muhammet Emin SOYDAŞ.....	37
Anlık Duygu Durumunun Gıda Neofobi Üzerine Etkisi	
Arş. Gör. Merve ONUR	
Arş. Gör. Rabia BÖLÜKBAŞ.....	38
Türkiye'de Televizyonda Yayınlanan Yemek Programlarında Gıda Güvenliğine	
Yönelik Hatalarının Tespit Edilmesi	
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA	
Arş. Gör. Rabia BÖLÜKBAŞ.....	40
Çölyak Hastalarına Yönelik Zenginleştirilmiş Glutensiz Kek Geliştirilmesi	
Üzerine Bir Çalışma	
Öğr. Gör. Esra ZIVALI BİLGİN	
Dyt. Selin ŞEN.....	41
4 ve 5 Yıldızlı Otel İşletmelerinde Uygulanan Gıda Atık Yönetim Prensipleri	
Üzerine Bir Araştırma: Ankara İli Örneği	
Öğr. Gör. Esra ZIVALI BİLGİN	
Dyt. Ceren ÖZEN.....	42
Tüketicilerin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanılan Teknoloji Tabanlı Menüler	
İle İlgili Görüşleri	
Prof. Dr. Semra AKAR ŞAHİNGÖZ	
Arş. Gör. Eren YALÇIN.....	43
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanılan Yağlar Sürdürülebilir Gastronomiyi	
Etkiler Mi?	
Sibel AYYILDIZ.....	44

Covid-19 Döneminde Çevreye Olan Etkileriyle Rekreasyon ve Turizm: Bir

Farkındalık Çalışması

Dr. Öğr. Üyesi Ayşe ATAR..... 45

Helal ve Turizm Kavramlarına Yönelik Metaforik Algılar

Öğr. Gör. Abdullah DUMAN

Prof. Dr. Orhan BATMAN..... 46

Tolca Mahallesi'nin (Konya/Hüyük) Ekoturizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi

Doç. Dr. Abdurrahman DİNÇ

Yüksek Lisans Öğrencisi Mehtap OK..... 47

Sürdürülebilir Kültür Turizmi Kapsamında Sagalassos Antik Kentinin (Burdur)

Değerlendirilmesi

Doç. Dr. Abdurrahman DİNÇ

Dr. Öğr. Üyesi İ. Hakkı KAYNAK

Yüksek Lisans Öğrencisi Serap ARI..... 49

Etnik Turizm Kapsamında Instagram Paylaşımlarının İncelenmesi

Dr. Öğr. Üyesi Makbule CİVELEK..... 52

BcFoodAI: Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Yapay Zekâ (AI) ile Entegre

Blockchain Teknolojisi

Arş. Gör. Dr. Seda KARAGÖZ ZEREN..... 54

Rize İlinin Gastronomik Kimlik Açısından Değerlendirilmesi

Dr. Öğr. Üyesi Burcu Ayşenur SAKLI..... 56

ABSTRACT PAPERS/ ÖZET BİLDİRİLER

İç Anadolu Bölgesi'nin İlk Sakin Şehri GÜDÜL'ÜN Turizm Çekicilikleri

Dr. Öğr. Üyesi Yakup ÖZTÜRK*

Çankırı Karatekin Üniversitesi İlgaz Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu
ozturkykp@gmail.com
Orcid: 0000-0003-1495-9979

Özet

Turizm, dünyada hizmet endüstrisinin en önemli aktörleri arasında yer almaktadır. Son yıllarda teknolojik gelişmeler, sosyal/mekânsal değişimlerin etkisi ile turistik satın alma karar süreçleri ve talep yapısında önemli değişiklikler yaşanmıştır. Tüketim odaklı hayatın insanlara mutluluk ve huzur getirmediği, insanların farklı yaşam biçimi aramaları kentsel boyutta Yavaş Şehir (Cittaslow) hareketinin başlamasına neden olmuştur. Cittaslow felsefesi yaşamın, yaşamaktan zevk alınacak bir hızda yaşanmasını savunmaktadır. Bu çalışmanın amacı yaşamın kolay olduğu kentlerin uluslararası birliği olan ve dünya genelinde 30 ülkeden 268 üyesi bulunan Cittaslow bünyesine Türkiye'nin 18. İç Anadolu Bölgesinin ise ilk sakın şehri olarak katılan, tarihi M.Ö. 3.000–3.500 yıllarına kadar uzanan GÜDÜL ilçesinin turizm potansiyelinin araştırılmasıdır. Bu çalışmayla tarihi, kültürel ve doğal çekim unsurları ile birçok turizm alternatifinin gelişebileceği önemli turistik arz potansiyeline sahip, özellikle ulusal düzeyde, önemli bir destinasyon olan GÜDÜL ilçesinin turizm potansiyeli turizm ve rekreasyon kapsamında yorumlanarak öneriler sunulmuştur.

Anahtar kelimeler: Cittaslow, Sakin Şehir, Turizm Potansiyeli, GÜDÜL.

* Sorumlu yazar: Yakup ÖZTÜRK

Turizm Fakültesinde Eğitim Alan Öğrencilerin Çevresel Tutumlarının “Yeni Çevresel Paradigma” Bağlamında Değerlendirilmesi: Eskişehir Örneği

Dr. Öğr. Üyesi Sıla KARACAOĞLU*

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi

sila.karacaoglu@bilecik.edu.tr

Orcid: 0000-0001-7724-2188

Doç. Dr. Duran CANKÜL

Eskişehir Osmangazi Üniversitesi

dcankul@ogu.edu.tr

Orcid: 0000-0001-5067-6904

Özet

Gezegeenin geleceğinin şekillenmesinde yeni neslin çevresel dünya görüşü oldukça önemlidir. Bu bağlamda, üniversitelerin pek çok farklı programında olduğu gibi Turizm Fakültelerinde verilen sürdürülebilirlik ve çevreyle ilişkili derslerin öğrencilerin çevresel tutumlarını ve davranışlarını nasıl etkilediğinin anlaşılması gerekmektedir. Buradan hareketle bu araştırmada, Eskişehir’deki üniversitelerin bünyesinde bulunan Turizm Fakültelerinde eğitim gören öğrencilerinin çevresel dünya görüşünü tespit etmek amaçlanmaktadır. Söz konusu çerçevede öğrencilerin eğitim aldıkları bölüm türüne göre çevresel tutumlarında anlamlı bir farklılık olup olmadığı incelenmiş ve öğrencilerin çevresel tutumlarını etkileyen sosyo-demografik unsurlar araştırılmıştır. Araştırmada nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniği kullanılmıştır. Hazırlanan çevrimiçi anket; Eskişehir’deki üniversitelerin bünyesinde bulunan Turizm Fakültelerinde eğitim gören öğrencilere 2020-2021 eğitim-öğretim yılı bahar yarıyılında 15.05.2021-15.06.2021 tarihlerinde ilgili bölümlerin öğretim elemanlarının yardımıyla kolayda örnekleme tekniğiyle uygulanmıştır ve toplamda 246 kullanılabilir veri elde edilmiştir. Verilerin analizinde tanımlayıcı istatistiklerin yanı sıra faktör analizi, t-testi ve ANOVA testi kullanılmıştır. Faktör analizi sonuçları Yeni Çevresel Paradigma ölçeğinin “çevre merkezli yaklaşım”, “dengeli büyüme yaklaşımı” ve “insan merkezli yaklaşım” olmak üzere üç boyutta toplandığını göstermektedir. ANOVA testi sonuçlarında ise katılımcıların çevre tutumları ile eğitim aldıkları bölümler arasında anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir. Bulgular; Turizm Rehberliği öğrencilerinin çevreye yönelik tutumlarının Turizm İşletmeciliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinden daha yüksek olduğuna işaret etmektedir. Bununla beraber, sosyo-demografik değişkenlerin öğrencilerin çevresel tutumlarını belirlemede herhangi bir etkisinin olmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar kelimeler: Çevresel Tutum, Yeni Çevresel Paradigma, Turizm Fakültesi, Öğrenciler, Eskişehir.

* Sorumlu yazar: *Sıla Karacaoğlu*

Kovid-19 Sürecinde Havayolu Çalışanlarının Örgütsel Sinizm Düzeylerinin Demografik Özellikleri Açısından İncelenmesi

Dr. Öğr. Üyesi Nil KONYALILAR*
İstanbul Rumeli Üniversitesi
nil.konyalilar@rumeli.edu.tr
Orcid: 0000-0002-7310-7779

Özet

Bu araştırmada kovid-19 döneminde havayolu çalışanlarının demografik özellikleri ile örgütsel sinizm düzeyleri arasındaki anlamlı farklılık incelenmiştir. Araştırmada 237 havayolu çalışanına kolayda örneklem yöntemiyle ulaşılmıştır. Araştırmada veri toplama yöntemi olarak anket tekniği kullanılmıştır. Araştırmada hipotezlerin testi için t-testi ve Anova analizi uygulanmıştır. Araştırma sonuçlarına göre çalışanların cinsiyetleri ve yaşları ile örgütsel sinizm düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır. Diğer yandan çalışanların medeni durumları, eğitim düzeyleri ve gelir algıları ile örgütsel sinizm düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır. Çalışanların örgütsel sinizm algılarına yönelik ortalama ise beş puan üzerinden 2,26 olarak tespit edilmiştir. Buradan hareketle çalışanların örgütsel sinizm düzeylerinin düşük olduğu söylenebilir.

Anahtar kelimeler: Örgütsel Sinizm, Kovid-19, Havayolu İşletmeleri, Yönetim.

* Sorumlu yazar: Nil Konyalılar

Üçüncü Nesil Kahve Demleme Yöntemlerinde Duyuların Rolü

Doç. Dr. Üzeyir KEMENT*

Ordu Üniversitesi

uzeyirkement@odu.edu.tr

Orcid: 0000-0002-3190-9079

Bekan BAŞAR

Afyon Kocatepe Üniversitesi

berkan_basar@hotmail.com

Orcid: 0000-0001-7516-9474

Öğr. Gör. Çağkan GÜNER

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

cakanguner@gmail.com

Orcid: 0000-0003-1937-0047

Özet

Bu araştırmada üçüncü nesil kahve demleme yöntemlerine yönelik tüketicilerin duyuusal değerlendirmeleri incelenmektedir. Araştırma bağlamında altı farklı tekniklerle yapılan üçüncü nesil kahve demleme türü üzerinden araştırma gerçekleştirilmiştir. Araştırmada Chemex, Pour over, Syphon, Aeropress, Moka pot ve French press kahve demleme yöntemleri üzerinden değerlendirme gerçekleştirilmiştir. Duyusal değerlendirme sürecinde bağlılık etki puanı altında 0-1 arasında değerlendirme yapılmıştır. Araştırmada veri toplamak için her bir kahve demleme yöntemini daha önceden deneyimlemiş 15 katılımcıya kartopu örneklem yöntemi kullanılarak ulaşılmıştır. Araştırmanın veri analiz sürecinde katılımcıların her bir kahve demleme yöntemine vermiş olduğu puanların ortalamaları alınarak beş duyu organına yönelik değerlendirme gerçekleştirilmiştir. Ortalamalar grafik yardımıyla açıklanmıştır. Araştırma sonuçlarına göre tat alma duyusunda en yüksek puanı Chemex, koku duyusunda en yüksek puanı Pour over, görme ve duyma duyusunda en yüksek puanı Syphon ve dokunma duyusunda ise en yüksek puanı French press almıştır.

Anahtar Kelimeler: Üçüncü Nesil Kahve, Duyusal Analiz, Kahve, Turizm, Gastronomi.

* Sorumlu yazar: Üzeyir Kement

A Comparative Research On The Breakfast Themed Gastronomic Product Diversity Of Hatay Province

Lecturer Dr. İbrahim ÇEKİÇ*

Kilis 7 Aralık University

ibrahimcekic@kilis.edu.tr

Orcid: 0000-0001-7375-1866

Abstract

Hatay, which has hosted dozens of civilizations throughout the history, has a rich culinary culture fed by traditional values. The city, which was registered as the second gastronomy city of Turkey thanks to the aforementioned richness, has drawn attention with its variety of dishes that differ according to the meals. This study has been designed to determine the breakfast-themed gastronomic product variety of Hatay province and to present the sustainability condition of this variety. Within this context, first of all, the existing literature and corporate websites were scanned in detail and the eating and drinking elements in Hatay breakfast culture were determined. The determined products were evaluated by classifying them according to their specific characteristics and. Following the evaluation process, the place of the determined breakfast products in the businesses selling local products, in the food and beverage businesses that serve breakfast (breakfast houses, breakfast halls, country houses, etc.) and in the promotional materials about Hatay was analyzed. In this sense, the sales lists and current menus of the aforementioned businesses operating in the city center of Hatay and in the settlements connected to the city center were examined and then, the identified promotional materials were reviewed. The research was concluded after conducting a comparative evaluation of the collected data. As a consequence of the evaluations, it has been determined that Hatay province has a rich culinary culture; this richness is mostly thanks to the variety of gastronomic products. Breakfast products are one of the basic components of Hatay culinary culture and have a significant place in the menus of food and beverage businesses. Besides, it has also been concluded in the study that the components of Hatay breakfast culture were represented at a very low rate in the promotional materials of the cuisine culture.

Keywords: Hatay, Food Culture, Gastronomy, Gastronomy City, Breakfast.

* **Corresponding author:** *İbrahim Çekiç*

Determining Perceived Risk of Domestic Visitors During COVID-19 Pandemic in Turkey

Dr. Öğr. Üyesi Davut KODAŞ*

Mardin Artuklu University

davutkodas@artuklu.edu.tr

Orcid: 0000-0001-7798-726X

Abstract

To purpose of present study is to determine the perceived risk of domestic visitors and observe whether risk perceptions factors differ in terms of demographic variables. Data were gathered in June 2021 via online questionnaire from 385 domestic visitors in Turkey. After second order confirmatory factor analyses, four-factor model of risk perception was determined. Furthermore, t-test and ANOVA test were applied to data. Result indicates that there was no significant difference in age, education and marital status, only significant difference statistically found between male and female. Result shows that female participants are more worried than male during COVID-19 and they feel themselves that they are not in safe when travelling.

Keywords: Risk Perception, Turkey, COVID-19, Domestic Visitors.

* **Corresponding author:** *Davut Kodaş*

Expected Changes In The Marketing Of Tourism Products In The Postcovid-19 Pandemic Era; A Comparative Analysis

Phd. Lecturer Davut UYSAL*

Anadolu University
School of Foreign Languages
davutu@anadolu.edu.tr
Orcid: 0000-0001-8241-4407

Abstract

The COVID-19 pandemic, which emerged in Wuhan/China in December 2019, has caused an unexpected worldwide health crisis, which then had significant impacts on the tourism sector. Almost all touristic reservations were cancelled, international flights were stopped and people's consumption behaviours have dramatically changed. With the outbreak of the pandemic, countries with major tourism industries stopped their marketing activities due to travel restrictions (Gaffney & Eeckels, 2020; Slyvenko & Slyvenko, 2020). Such unexpected travel restrictions and lockdowns caused the severest collapse in the global economy after World War II (Gössling et. Al, 2020). Considering that consumption behaviours have changed for the purchase of tourism products together with the pandemic, it has become necessary to address the issue through the marketing perspective for the effective planning of tourism and emerging tourism trends in the post-pandemic period for the better and quicker recovery of the sector. Therefore, this study aims to examine the expected changes in the marketing of tourism products in the post-pandemic era through the eyes of those claiming to have specialized in tourism, marketing and any other field out of tourism and marketing to be able to draw relevant conclusions. For this purpose, an online survey was developed based on the research conducted by Toubes et. al (2021). The LinkedIn contacts who are from the fields of tourism, marketing and any other field out of tourism and marketing were identified through LinkedIn profiles holders by the researcher and the link of the survey was sent to the 547 contacts through LinkedIn with an attached note explaining the purpose of the survey briefly. 166 respondents from 22 countries were found to have filled in the survey. Frequency analysis, normality and One Way ANOVA tests were conducted on the collected data using SPSS 22.00 package programme, and it was found that those who claimed to have specialized in marketing significantly differed from those who claimed to have specialized in any other field out of tourism and marketing in the use of online channels, digitalization in marketing, use of big data and artificial intelligence in marketing, online marketing, understanding of the safe destination, increased environmental awareness, sustainability and protection. It was also found in this research that those who claimed to have been specialized in tourism significantly differed from those who claimed to have specialized in any other field out of tourism and marketing in business to business (B2B) and business to customer (B2C) channels and delivery of personalized services. When the findings are considered, it is noteworthy that those claiming to have specialized in tourism do not significantly differ from those claiming to have specialized in marketing. Based on these findings, relevant recommendations and conclusions are provided with this study.

Keywords: Marketing, Tourism Products, Digitalization, COVID-19, Pandemic.

* Corresponding author: *Davut Uysal*

References

Gaffney, C., & Eeckels, B. (2020). COVID-19 and Tourism Risk in the Americas. *Journal of Latin American Geography*, 19(3), 308-313.

Gössling, S., Scott, D., & Hall, C. M. (2020). Pandemics, tourism and global change: a rapid assessment of COVID-19. *Journal of Sustainable Tourism*, 29(1), 1-20.

Slyvenko, V., & Slyvenko, O. (2020). Economic security of tourism in Germany: models for overcoming the crisis. *European Journal of Management Issues*, 28(3), 110-120.

Toubes, D. R., Araújo Vila, N., & Fraiz Brea, J. A. (2021). Changes in consumption patterns and tourist promotion after the COVID-19 pandemic. *Journal of Theoretical and Applied Electronic Commerce Research*, 16(5), 1332-1352.

Recreational Novelty and Aesthetic Motives: Relationship With Hedonia in the Context of The Covid-19 Pandemic

Resch. Asst. Dr. Selin KAMA*

Bitlis Eren University

kamaseelin@gmail.com

Orcid: 0000-0002-2707-091X

Assoc. Prof. Deniz KARAGÖZ

Anadolu University

dkaragoz@anadolu.edu.tr

Orcid: 0000-0003-2868-8567

Abstract

This study aims to understand the relationships between hedonia and the motivations of museum visitors. In this context, the relations between novelty and aesthetic appreciation, pleasure and avoidance were examined. The data of the study were collected from individuals who visited the Odunpazarı Modern Art Museum during the period of pandemic when the restrictions were stretched. Partial Least Squares Structural Equation Modeling (PLS-SEM) was used to analyze the data. The study findings show that visitors' motivations of novelty seeking and aesthetic appreciation positively and directly affects their hedonia. Therefore it is recommended for tourism entrepreneurs to ensure reviewing the servicescape with an understanding of tourists' changing motivation.

Keywords: Motivation, Novelty, Aesthetic, Hedonia, Museum Visitors.

* Corresponding author: *Selin Kama*

Self-Congruity And Destination Attachment: The Visitation Frequency

Dr. Ibrahim CIFCI*

Istanbul University

ibrahim.cifci@istanbul.edu.tr

Orcid: 0000-0001-7469-1906

Abstract

Repeat and first-time visitors are two distinct groups according to different wants and needs and therefore, present different behavior whilst at a destination (Lau & McKercher, 2004). Given the marketing cost to attract new visitors, repeat travelers required a lower cost than those for first-timers, thus the repeat visitor phenomenon is more desirable in the tourism field. Numerous studies demonstrate differences in how first-timers and repeater travelers develop self-congruity. In their study, Sirgy and Su (2000) noted that the power of congruence upon post-travel behaviors would be higher for travelers with less experience. According to Beerli, Meneses, and Gil (2007), self-congruity lessens its explanatory power, when travelers have already experienced a destination previously. Likewise, Üner, Armutlu, and Güçer (2013) found that the former visitation plays significant role between self-congruity and revisit tendency. Destination attachment is attributed as a vital element of self-concept, linked to creating a harness that interplays the travelers' congruence of self-identity with the destination (Malär et al., 2011). However, no research has yet investigated the relation between self-congruity and destination attachment in terms of travelers' visitation frequency. Therefore, to fill this acknowledged gap, this study proposed the following hypotheses:

Habcd: There is a significant difference in the effect of actual self-congruity (Ha); ideal self-congruity (Hb); social actual self-congruity (Hc); social ideal self-congruity (Hd); toward faith destinations on destination attachment between first-timers and repeaters travelers.

The study draws on the data gathered from travelers of Bektashi faith destinations, located in Turkey (Istanbul, Antalya, Erzincan, and Tunceli). A multiple-item scale was employed to test the proposed model and therefore a self-administered questionnaire was utilized with two separate sections, including demographics and multiple-item scales. The self-congruity scale was drawn from (Sirgy & Su, 2000; Usakli & Baloglu, 2011), whereas, destination attachment scale was adopted from (Veasna, Wu, & Huang, 2013). A Likert type with five-point scale was used and the clarity of items were reviewed by two different academicians with a solid background. Based on the convenience sampling method, 332 valid questionnaires were recruited over the period of June and July 2019. 244 questionnaires were completed by repeaters (73,5%), and 88 by first-timers (26,5%). PLS-SEM was performed to explore interrelationships among self-congruity constructs and destination attachment dimensions (Reisinger & Mavondo, 2006). MGA procedure was performed to compare the effects of each travelers' self-congruity dimension on destination attachment (Hair, Hult, & Sarstedt, 2017). Prior to the MGA, to establish the measurement invariance, (MICOM) approach was applied for this study (Rasoolimanesh, Khoo-Lattimore, Noor, Jaafar, & Konar, 2020). Unexpectedly, the findings demonstrate that the differences were not statistically significant for both groups. Therefore, Ha, Hb, Hc, and Hd were not supported. This particularly could be due to two possible reasons. First, self-congruity might acquire meaningful emotions about prospective corrosion toward Bektashi faith orders, which could lead to a decline in attachment. Another reason might be related to the fact that travelers of Bektashi destinations do not travel with faith motivations. Therefore, future studies should replicate this research model in different tourism destinations (e.g., eco-destination, dark-destination, culinary-destination). The current study contributes to the nascent literature on the visitation frequency phoneme as well as the growing body of knowledge on self-congruity and destination attachment relationship. Moreover, it responds to the call for Cifci (2021) regarding conducting further studies for maturing the context between self-congruity and destination attachment in terms of travelers' visitation frequency.

Keywords: Self-congruity, Destination Attachment, Visitation Frequency, Faith Destination.

* Corresponding author: *Ibrahim Cifci*

References

- Beerli, A., Meneses, G., & Gil, S. (2007). Self-congruity and destination choice. *Annals of Tourism Research*, 34(3), 571-578.
- Cifci, I. (2021). Testing self-congruity theory in Bektashi faith destinations: The roles of memorable tourism experience and destination attachment. *Journal of Vacation Marketing*, 1-17, <https://doi.org/10.1177/13567667211011758>.
- Hair, J. J., Hult, G., & Sarstedt, M. (2017). *A primer on partial least squares structural equation modeling (PLS-SEM)*. Sage Publications.
- Lau, A. L., & McKercher, B. (2004). Exploration versus acquisition: a comparison of first time and repeat visitors. *Journal of Travel Research*, 42(3), 279–285.
- Malär, L., Krohmer, H., Hoyer, W., & Nyffenegger, B. (2011). Emotional brand attachment and brand personality: The relative importance of the actual and the ideal self. *Journal of Marketing*, 75(4), 35-52.
- Rasoolimanesh, S. M., Khoo-Lattimore, C., Noor, S., Jaafar, M., & Konar, R. (2020). Tourist engagement and loyalty: gender matters? *Current Issues in Tourism*, <https://doi.org/10.1080/13683500.2020.1765321>.
- Reisinger, Y., & Mavondo, F. (2006). Structural equation modeling: critical issues and new developments. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 21(4), 41-71.
- Sirgy, M. J., & Su, C. (2000). Destination image, self-congruity, and travel behavior: Toward an integrative model. *Journal of Travel Research*, 38(4), 340-352.
- Usakli, A., & Baloglu, S. (2011). Brand personality of tourist destinations: An application of self-congruity theory. *Tourism Management*, 32, 114-127.
- Üner, M. M., Armutlu, C., & Güçer, E. (2013). Self-congruity Influence on Tourist Behavior: Repeat Visitors versus Non-Visitors and First-Time Visitors. *Journal of Business Research-Turk*, 5/4, 6-19.
- Veasna, S., Wu, W.-Y., & Huang, C.-H. (2013). The impact of destination source credibility on destination satisfaction: The mediating effects of destination attachment and destination image. *Tourism Management*, 36, 511-526.

Kırım Tatar Mutfağının Nitel Olarak Araştırılması: Cantık Böreği Örneği

Dr. Öğr. Üyesi Abdullah BADEM*

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi

abadem@kmu.edu.tr

Orcid: 0000-0001-8518-6366

Yüksek Lisans Öğrencisi Alihan TUNCER

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi

alihantuncer06@gmail.com

Orcid: 0000-0001-9530-8304

Özet

İnsanlar yaşamları boyunca birbirleri ile etkileşim halinde olmuşlardır. Yaşadıkları coğrafyadan etkilenerek zaman içinde yemek kültürlerini oluşturmuşlardır. Bu kültür, toplumların başlıca geçim kaynaklarından, karşılaştıkları milletlerden ve sosyo-kültürel olaylardan şekil almaktadır. Tarih boyunca savaş ve göç gibi toplumsal vakalar ile toplumlar yaşadıkları toprakları terk ederek yeni yurt arayışına girmişlerdir. Kırım Tatarları da yaşadıkları topraklardaki etkili olan Rus zulmü ile Anadolu topraklarına göçe zorlanmışlardır. Tarım ve hayvancılık ile geçimlerini sağlayan Kırım Tatarları göç sırasında mutfak kültürlerini aktarmayı ve korumayı başarmıştır. Anadolu'da çeşitli yerleşim yerlerine iskân ettirilen Kırım Tatarları tarım ve hayvancılığa devam etmiş, yöre insanına kendi kullandıkları alet ve edevatları tanıtarak ülkemizde tarımın gelişmesine katkıda bulunmuşlardır. Ata yadigârı yemek, börek ve tatlılarını aynı düzen ve disiplin ile pişirmeye devam etmektedirler. Düğün, doğum ve ölüm gibi özel günlerinde hazırladıkları yiyecekleri halen yapmaktadırlar. Kırımdaki köy ve kasabalarında kullandıkları mutfak araç ve gereçleri de beraberlerinde getirerek kullanmaya devam etmişlerdir. Bu çalışma ile Kırım Tatarlarının mutfak kültürünün daha çok tanınması ve unutulmaması için kayıt altına alınması amaçlanmıştır. Cantık böreği un, tuz, tereyağı, maya ve su ile hazırlanan hamurdan yapılmaktadır. İç harcı ise kıyma, patates, soğan ve baharatlardan oluşmaktadır. Gündelik hayatta öğünlerde veya öğün aralarında tüketimi sağlanan cantık böreği, kadınların altın günlerinde, misafirlikte veya toplantı vb. tüketilmektedir. Çalışma nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği ile hazırlanmış olup Ankara ve Konya'da ilçe ve köy merkezlerinde ikamet eden Kırım kökenli Kırım Tatarları ile görüşme gerçekleştirilmiştir. 15 kadından oluşan katılımcılar Kırım Tatarlarının sivil toplum kuruluşları ve mahalle muhtarları aracılığıyla amaçlı örnekleme yöntemiyle tespit edilmiştir. Kişi sayısı görüşmenin doygunluk noktasına ulaşması ile sona erdirilmiştir. Görüşmelerin tamamı izin alınarak, yazılı veya sesli olarak kayıt altına alınmış ve sonrasında üzerinde çözümlemeler yapılmıştır. Kırım Tatar mutfağında önemli bir yeri olan cantık böreğinin geleneksel kültür açısından yapımı, özellikleri, kullanılan araç ve gereçler tespit edilmeye çalışılmıştır. Cantık böreğinin halen Kırım Tatarları tarafından Türkiye'de ve Kırım'da yapıldığı belirlenmiştir. Kırım Tatarlarının kendi mutfağına özgü mutfak gereçleri bulunduğu ve halen kullanıldığı görülmüştür. Cantık böreğinin birkaç çeşidinin olduğu görülmüştür. Kırım Tatarlarında olduğu gibi kendine özgü mutfaklarımızın yemek kültürleri hakkında daha fazla araştırma yapılması gerekli olduğu görülmüştür. Bu yemeklerin tescillenmesi ve tanıtılması ile ilgili çalışmalar yapılarak gastronomi ve turizm camiasında tanıtımları yapılmalıdır. Kırım Tatarlarının ikamet ettikleri bölgelerde ve diğer turistik destinasyonlarda cantık böreği gibi ürünlerin tanıtımının ve satışının yapılması, geleneksel olan bu böreğin insanlara tanıtılması önerilmektedir.

Anahtar kelimeler: Cantık Böreği, Kırım Tatar Mutfağı, Geleneksel Hamur İşleri, Kültürel Miras.

* Sorumlu yazar: *Abdullah Badem*

Türkiye Turizm Planlaması Ve Politikalarında Yabancı Sermayenin Yeri Ve Önemi

Ömer SARI*

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
omersarii0680@gmail.com
Orcid: 0000-0002-7611-2362

Prof. Dr. Selma MEYDAN UYGUR

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
selma.meydan@hbv.edu.tr
Orcid: 0000-0001-7665-1131

Özet

Turizmin, kamu otoritesi ile yönetildiği ülkelerde politika ve planların belirlenmesi ilgili kamu otoriteleri tarafından yürütülmektedir. Turizmin kamu otoritesi ile yönetildiği Türkiye’de ilgili karar organları sektörün en önemli paydaşdır. Her ne kadar turist harcamaları turizm ekonomilerinin temelini oluştursa da yabancı yatırımlar da turizm ekonomisinin önemli bir parçasıdır. Yabancı yatırımlar, turizme iktisadi açıdan fon sağlamasına ek olarak, bölgenin çekiciliğinin yaygınlaşma aşamasında da katkılar sunmaktadır. Yabancı yatırımlar bölgede turizm gelişimi için plan ve politikaların hayata geçirilmesinde hayati bir fonksiyon sağlamaktadır. Bu açıdan yabancı yatırımları turizm gelişiminde zincirin bir halkası olarak görülebilir. Söz konusu bu çalışma Türk turizm planlama ve politikalarında yabancı sermayeye ne düzeyde yer verildiği, niteliğinin nasıl olduğu, yabancı firmaların turizmin hangi alanlarında faaliyet gösterdiği ve menşelerinin nereler olduğu sorularına yanıt aranmıştır. Araştırma, doküman ve arşiv incelemesi yöntemiyle içerik analizine tabii tutulmuş olup beş yıllık kalkınma planları ve turizm özel ihtisas komisyon raporlarında yer alan yabancı sermayeye ait ifadeler ile T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı’nın paylaştığı yabancı firma listesinde yer alan turizmle ilgili firmalar incelenmiştir. Mevcut sonuçlar, Türk turizm plan ve politikalarında yabancı sermayeye ilişkin hedeflere ulaşılsa da eksiklikler barındırdığı ve bu durumun da turizmde faaliyet gösteren yabancı firmaların sayının artmasında bir sınırlılık oluşturduğu yönündedir. Bununla birlikte Türkiye’de turizm sektörüne yatırım yapan yabancı yatırımcıların dünyanın büyük bir bölümüne yayıldığı ve firma sayısının dağıldığı coğrafyaya oranla düşük olduğu saptanmıştır. Türkiye’nin turizm sektörüne yatırım yapan yabancı firmaların büyük bir bölümü Almanya menşeli olduğu sonucu elde edilmiştir.

Anahtar kelimeler: Plan, Politika, Yabancı Sermaye, Türk Turizm Ekonomisi.

* Sorumlu yazar: *Ömer Sari*

Gastroarkeoloji: Arkeolojik Gıda Kalıntılarından Antik Dna'nın Geri Kazanımı

Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU*

Başkent Üniversitesi
tulga@baskent.edu.tr
Orcid: 0000-0003-1019-9909

Dr. Öğr. Üyesi İlkay YILMAZ

Başkent Üniversitesi
ilkayyilmaz@baskent.edu.tr
Orcid: 0000-0001-5938-3112

Özet

Antik DNA (aDNA), geçmişte yaşamış canlıların kalıntılarında elde edilen DNA'dır. Arkeoloji alanında yapılan çalışmalara genetik yaklaşımlar, yeni nesil dizileme teknolojilerinin de gelişmesi ile kazılardan elde edilen buğday tanesi, zeytin çekirdeği, bakliyat tohumları, üzüm çekirdeği gibi kalıntılardan detaylı bilgi sahibi olmayı mümkün kılmıştır. Klonlama tekniği kullanılan ilk çalışmalardan sonra geliştirilen Polimeraz Zincir Reaksiyonunun (PZR) keşfi ile alanda yapılan çalışmalar çeşitlenmiştir. Gelişen dizileme yöntemleri ile de DNA daha kısa zamanda ve daha az işlemle dizilenmektedir. Günümüzde sürekli geliştirilen DNA dizi bilgileri, klasik metodolojilerin teknik kısıtlamalarının ortadan kaldırılmasını sağlayarak, arkeolojik kalıntılara ait sonuçların güvenilirliğini artırmaktadır.

Moleküler biyolojiden sonra, moleküler arkeoloji, eski bitkilerde, hayvanlarda ve insanlarda DNA'nın biyolojinin yanı sıra tarihin sorularının ele alınması için çalışmalar yapmaktadır. Arkeolojik alanlarda yapılan çalışmalar sonucu elde edilen biyolojik materyaller dönemin yaşam tarzının tespit edilebilmesi, bazı bitki ve hayvanların genetik alt türlerinin belirlenmesi ve değişimlerinin saptanması açısından önemlidir. Hatta nesli tükenmiş varlıklar hakkında bilgi verebilmektedir. Fakat antik kazı alanlarından örnekler toplanırken mümkün olduğunca dikkatli davranılması gerekmektedir. Elde edilecek aDNA yıllarca kontamine olduğu için ve az elde edildiği için, diğ. DNA'larla yıllarca aynı ortamda bulunduğu için ve hatta DNA analizini inhibe edici kimyasallarla temas etmiş olabileceği için analizler oldukça zorlayıcı olabilmektedir. Bunun yanında örnekler buldukları koşullardan çıkartılırken ve sonrasında koşullara da dikkat edilmesi gerekmektedir. Hatta bu aşamalar analiz edileceği laboratuvara ulaşıncaya kadar olan kısmı da kapsmalıdır. Antik DNA ile yapılacak çalışmalarda DNA uzmanlarının yansıra arkeologların, antropologların, dişhekimlerinin, çevre bilimcilerinin, gıda bilimi ve gastronomi tarihçileri gibi diğer pek çok bilim dalının bir arada olması gerekmektedir. Arkeolojik alanlarda gıda kalıntıları elde edildikçe ve DNA dizileme teknikleri geliştikçe geçmiş hakkındaki hikâyeler yeniden şekillenmeye devam edecektir. Bu makalede aDNA'nın geri kazanımı ve konu hakkında yapılan çalışmalar ve bu çalışmaların gastroarkeolojiye etkileri incelenmektedir.

Anahtar kelimeler: Antik DNA, Arkeoloji, Buğday, Zeytin, Üzüm, Bakliyat, Genetik.

* Sorumlu yazar: Tulga Albustanhöğlü

Ankara’da Faaliyet Gösteren Seyahat Acentelerinin Düzenlediği Kültür Turlarının Göstergebilimsel Analizi

Yüksek Lisans Öğrencisi Nahide Betül ÖZKAN*

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Orcid: 0000-0002-8245-6532

Prof. Dr. Azize HASSAN

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
azize.hassan@hbv.edu.tr
Orcid: 0000-0003-2509-1415

Özet

Bu çalışmada; kültür turlarının tanıtımında kullanılan görsel afişler incelenmiş ve göstergebilimsel çözümler yapılmıştır. Araştırmada örnek olay kapsamında, Ankara’da faaliyet gösteren seyahat acenteleri arasından göstergebilimsel analiz yapılmasına uygun olarak üç seyahat acentesinin afişlerinin incelenmesine karar verilmiştir. Araştırmada kültür turizminin yalnızca tarihi eser ve mimariye yönelik olmadığı, söz konusu destinasyonda kültürü oluşturan diğer unsurların da tanıtımda etkili rol oynadığı bulgusu elde edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre her acentenin kültür turizminin farklı bir yönünü ele aldığı ve kullandıkları afişlerde bunu ön plana çıkardığı gözlemlenmiştir.

Anahtar kelimeler: Göstergebilim, Kültür Turizmi, Turizm Tanıtım Afişleri.

* Sorumlu yazar: *Nahide Betül Özkan*

Seyahat ve Turizm (T&T) Rekabet Edebilirlik Raporunda Türkiye'nin ve Akdeniz Çanağındaki Rakiplerinin Karşılaştırmalı Analizi Üzerine Bir Çalışma

Yüksek Lisans Öğrencisi M. Sena YILDIRGAN*

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

m.senayildirgan@gmail.com

Orcid: 0000-0003-0996-7616

Prof. Dr. Said KINGIR

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

saidkingir@subu.edu.tr

Orcid: 0000-0002-5459-3484

Prof. Dr. Orhan BATMAN

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

obatman@subu.edu.tr

Orcid: 0000-0001-7186-7064

Özet

Turizm sektörü rekabetin yoğun olduğu bir sektördür. Bundan dolayı rekabet gücünü etkileyen faktörlerin incelenmesi çalışmanın önemini ortaya koymaktadır. Çalışmanın amacı, Türk turizm sektörünün Akdeniz çanağında bulunan önemli rakipleri ile arasındaki rekabet gücünü belirleyen faktörlerin irdelenmesidir. Çalışmanın amacına ulaşmak için 2019 yılında Dünya Ekonomik Forumu'nun yayınlanmış olduğu Seyahat ve Turizm (T&T) Rekabet Edebilirlik raporundaki verilerden yararlanılmıştır. Literatürde yer alan turizm ve rekabet konulu çalışmalarda Türkiye'nin Akdeniz çanağındaki en yakın rakiplerinin İtalya, İspanya, Fransa, Yunanistan, Kıbrıs olduğu belirlenmiştir. Bu sebeple, bu çalışmada da bu ülkeler ile Türkiye'nin rekabet düzeyini etkileyen unsurlar üzerinde durulacaktır. Rekabet değişkenleri 4 kategori altında toplanmıştır. Bu kategoriler; çevresel faktörler, alt yapı, turizm& seyahat politikası ve etkinleştirme, doğal ve kültürel kaynaklardır. Türkiye'nin uluslararası arenada turizm sektöründeki rekabet gücünü iyi ve kötü yönden etkileyen faktörler belirlenmeye çalışılmıştır. Araştırmada nitel araştırma yöntemi esas alınmıştır ve veri toplama aracı olarak doküman inceleme tekniğini kullanılmıştır. Verilerin çözümlenmesinde ise betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Çalışmanın sonuçlarına göre; Türkiye'nin turizm sektöründeki olumlu yönleri kültürel kaynaklar, hava ulaşım altyapısı, turist hizmet altyapısı, iş seyahatleri, seyahat ve turizm istek eğilimi, politik kural ve düzenlemeler, turizm alt yapısındaki gelişmelerdir. Çevresel sürdürülebilirlik, emniyet ve güvenlik, insan kaynakları ve işgücü piyasası faktörleri açısından ise, Türkiye'nin sıralamadaki yerinin kötü olduğu belirlenmiştir. Öneriler kısmı kamuya, özel sektöre ve araştırmacılara yönelik önerilerden oluşmaktadır.

Anahtar kelimeler: Dünya Ekonomik Forumu, Rekabet, Turizm Rekabeti, Türkiye, Akdeniz Çanağı.

* Sorumlu yazar: M. Sena Yıldırğan

Covid-19'dan Sonra Gıda Güvenliği Açısından Yeme İçme Ünitelerinde Alınan Önlemlerdeki Değişiklikler

Dr. Öğr. Üyesi İlkay YILMAZ

Başkent Üniversitesi

ilkayyilmaz@baskent.edu.tr

Orcid: 0000-0001-5938-3112

Dr. Öğr. Üyesi Nurten BEYTER*

Başkent Üniversitesi

nbeyter@baskent.edu.tr

Orcid: 0000-0001-6359-9469

Özet

Yeme-içme üretimi ve servisinin krizlerden sonra nasıl şekillendiğinin ortaya çıkarılması önemli bir konudur. Dünya 2019'un sonunda küresel bir salgınla yüz yüze gelmiştir. 2020 yılında bulaşma hızının ivme kazanması ile değişen şartlara bağlı olarak; yiyecek içecek endüstrisinde üretim ve servis sürecinin yeniden yapılanması gerekmiştir.

Mevcut COVID-19 salgınının önlenmesi ve kontrolü, yalnızca katı önleme tedbirlerini değil, aynı zamanda hızlı ve doğru analitik yöntemlerin yanı sıra gıda güvenliği izlenebilirliğinin sürekli yenilenmesini de gerektirir. Özellikle belirsizliklerle dolu gıda tedarik zincirinin güvenliği için COVID-19 sonrası dönemde de olası zararlardan kaçınmak için risklerin izlenmesi elzemdir.

Bu çalışmanın amacı küresel salgından sonra değişen veya gelişen gıda üretim ve servisi ile ilgili gıda güvenliği kurallarını incelemek ve bunlara dikkat çekmektir. Sonuç olarak, COVID-19 pandemisi; gıda üretim sektörüne bazı uygulamaların aynen devam etmesi bazı uygulamaların da gözden geçirilmesi ihtiyacını ortaya çıkartmıştır. Bu çalışmada gıda üretim işletmesinde yönetici, gıda güvenliği ekip lideri, gıda mühendisi veya aşçıbaşı olarak çalışmakta olan 10 kişi ile nitel analiz yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak görüşmeler yapılmış ve sonuçlar kategorizasyon yapılarak değerlendirilmiştir. Çalışma için Başkent Üniversitesinden etik kurul onayı alınmıştır. Sonuçlara göre katılımcıların kurallarında COVID-19 önlemleri kapsamında değişimlerden ziyade ek kuralların geldiği sonucuna ulaşılmıştır. Üretim personellerinin sırasıyla maske ve eldiven kullanımı (%50), sosyal mesafeye uyma (%22,2) ve dezenfektan kullanımı (%16,6) kurallarına uymaları gerektiği belirtilmiştir. Servis personellerinde ise de en çok maske ve eldiven kullanımının (%64,28) gerekliliği kural olarak gelmiştir. Buna ek olarak Hes (Hayat Eve Sığar) kodu alınması, COVID-19 testinin istenmesi ve aşı yaşı gelenlerin aşı yaptırması gibi kurallar da gelmiştir.

Anahtar kelimeler: COVID-19, Gıda Güvenliği, Yeme İçme Üniteleri, Gıda Üretimi, Gıda Servisi.

* Sorumlu yazar: *Nurten Beyter*

Rekreasyonel Seyahat Motivasyonu Kapsamında Kapadokya Ziyaretinde Etkili Olan İtici Motivasyon Faktörleri Boyutu Değişkenlerinin Çok Boyutlu Ölçekleme Analizi

Dr. Zehra BULUT*

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

zhrblt@gmail.com

Orcid: 0000-0002-8979-4390

Prof. Dr. Ali YAYLI

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

ali.yayli@hbv.edu.tr

Orcid: 0000-0002-2890-0209

Özet

Motivasyonlar, bireyleri seyahat etmeye yönlendirirken aynı zamanda rekreasyonel aktiviteye katılım niyetlerinin belirlenmesinde önemli rol oynamaktadırlar. Ancak seyahat motivasyonları bireyden bireye hatta aynı birey için farklı zamanlarda ihtiyaçlar doğrultusunda değişiklikler gösterebilmektedir. Kapadokya Bölgesi'nin, diğer destinasyonlardan farkı, sahip olduğu destinasyon çekiciliklerinden ve bu çekiciliklerden olan rekreasyon aktivitesi olanaklarının çeşitliliğinden kaynaklanmaktadır. Kapadokya Bölgesi'ni ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerden gönüllü olanların, mevcut destinasyon ziyaretlerinde etkili olan itici motivasyon faktörleri boyutu değişkenlerinin kuşaklar, balon aktivitesine katılım ve seyahat amaçları ile ilişkilerinin çok boyutlu ölçekleme (ÇBÖ) analizi aracılığıyla ortaya konulması amacıyla gerçekleştirilen bu çalışmanın verileri Kapadokya'daki 18 yaş ve üzeri tüm yerli ve yabancı bireylere gönüllülük esasına dayalı olarak 22 Ağustos 2020 - 08 Ocak 2021 tarihleri arasında yüz yüze anket yöntemiyle toplanmıştır. Çalışmada, araştırmanın evrenini, Kapadokya Bölgesi'ni ziyaret eden yerli ve yabancı turistler oluşturmaktadır. Çalışmanın örneklemini, Kapadokya Bölgesi'ni turizm amaçlı ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerden gönüllü olarak katılım niyeti gösteren 385 kişi oluşturmaktadır.

Anahtar kelimeler: İtici Seyahat Motivasyonu, Rekreasyonel Seyahat Motivasyonu, Kuşaklar, Kapadokya, Sıcak Hava Balonu, ÇBÖ Analizi.

* Sorumlu yazar: Zehra Bulut

5 Yıldızlı Konaklama İşletmelerine Yönelik Çevrimiçi Yorumların İncelenmesi: Ankara Örneği

Öğr. Gör. Halime EŞİYOK*

Çukurova Üniversitesi

hesiyok@cu.edu.tr

Orcid: 0000000184866087

Prof. Dr. Yüksel ÖZTÜRK

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

yuksel.ozturk@hbv.edu.tr

Orcid: 0000000243205626

Özet

İnternet kullanımının yaygınlaşması ile paralel olarak çevrimiçi satın alma miktarı da artma eğilimi göstermektedir. Ayrıca tüketiciler çevrimiçi sitelerden satın aldıkları ürün, hizmet ve işletme hakkında yorum yapmaktadırlar veya daha önce yapılmış yorumlar tüketicilerin satın alma davranışını etkilemektedir. Otel/tatil yorum platformları, potansiyel turistlerin otel işletmelerini tercih etmelerinde önemli bir bilgi kaynağı olmasının yanı sıra otel işletmelerinin eksikliklerini takip etmelerine ve kendilerini geliştirmelerine de olanak sağlamaktadır. Bu çalışmanın amacı Ankara ilinde yer alan 5 yıldızlı otellerle ilgili Tripadvisor otel/tatil sitesinde yapılan tüm dillerdeki kullanıcı yorumlarını içerik analizi yöntemi ile incelemektir. Bu bağlamda kullanıcı yorumları içeriklerine göre belirli başlıklar altında kategorize edilmiştir. Sonuç olarak en fazla olumlu yorum hizmetten memnun olma, odaların temiz olması ve personelin güler yüzlü olması şeklinde sıralanmıştır. En fazla olumsuz yorum ise odaların kirli olması, odaların bakıma ihtiyacı olması, kahvaltı/yemeğin lezzetsiz olması olarak ifade edilmiştir. Ayrıca, Ankara'daki 5 yıldızlı otellerde konaklayan misafirlerin memnuniyet düzeylerinin genel olarak yüksek olduğu da ifade edilebilir.

Anahtar kelimeler: Otel İşletmeleri, Tripadvisor, Kullanıcı Yorumları, Ankara.

* Sorumlu yazar: *Halime Eşiyok*

Samsun İlinde Faaliyet Gösteren 4 ve 5 Yıldızlı Otel İşletmelerinde Gıda İsrafi Üzerine Bir İnceleme

Dr. Öğr. Üyesi Yener OĞAN
Artvin Çoruh Üniversitesi
oganyener@gmail.com
Orcid: 0000-0002-1523-8498

Arş. Gör. Dr. Cihan CANBOLAT*
Samsun 19 Mayıs Üniversitesi
cihan.canbolat@omu.edu.tr
Orcid: 0000-0002-1705-7025

Özet

Son yıllarda gıdaların israfı konusu gerek dünya ekonomisi gerekse çevresel etkiler bakımından olumsuz sonuçların ortaya çıkmasında etkili olmaktadır. Gıdalarda israfın karşılaşıldığı başlıca işletmeler arasında ise yiyecek içecek ile ilgili kuruluşlar yer almaktadır. Bu kapsamda araştırmanın amacını, otel işletmelerinin yiyecek ve içecek departmanında karşılaşılan gıda israf boyutlarının incelenmesi oluşturmaktadır. Araştırma verileri, Samsun ilinde faaliyet gösteren 4 ve 5 yıldızlı otel işletmesinde yönetici pozisyonunda çalışan 10 (on) bireyden yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla elde edilmiştir. Araştırmada gıda israfı, yiyecek içecek departmanının satın alma ve depolama, yemek hazırlığı, yemek servisi ve tüketim aşamalarında en fazla karşılaşıldığı görülmektedir. Otel işletmesi yöneticilerinin gıda israfı boyutları hakkında bilgi sahibi olduğu, işletmelerde gıda israfını önleme konusunda çalışmaların yeterli düzeyde olmadığı ve işletme çalışanları ile misafirler açısından gıda israfı ile ilgili farkındalık oluşturulması gerektiği sonuçlarına ulaşılmıştır. Ayrıca araştırma kapsamında yiyecek içecek işletmeleri yöneticilerine gıda israfını önlemek amacıyla bazı önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar kelimeler: Gıda İsrafi, Otel İşletmeleri, Yiyecek İçecek Departmanı, Samsun.

* Sorumlu yazar: *Cihan Canbolat*

Bolu'da Düzenlenen Yayla Şenliklerinde Yapılan Yemekler ve Değişimleri

Arş. Gör. Damla BAYLAN KALAYCI*

İstanbul Medeniyet Üniversitesi
damla.kalayci@medeniyet.edu.tr
Orcid: 0000-0002-6578-629X

Arş. Gör. Esra KANOĞLU

Başkent Üniversitesi
esrakanoglu@baskent.edu.tr
Orcid: 0000-0002-2556-6874

Özet

Ülkemizde birçok bölgede sahip olduğu farklılıklarla yaygın bir şekilde sürdürülen yaylacılık geleneği Türk kültüründe Orta Asya'dan gelen göçebe yaşam tarzının bir uzantısı olarak varlığını sürdürmektedir. Bölgelerin sahip olduğu coğrafi şartlara, iklim ve kültürel özellikler ile geçmişten gelen gelenek göreneklere paralel olarak devam ettirilen yaylacılık geleneği kültürümüzün önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Yaylacılık geleneğine bağlı olarak oluşan yayla şenlikleri de şenliklerde yapılan yemekler, eğlenceler, çeşitli gösterilerle yayla kültürünün somut yansıması olarak karşımıza çıkmaktadır. Bolu ili de Karadeniz Bölgesinde yaylacılık kültürü ve yayla şenliklerinin devam ettiği illerimizden biridir. Bolu il merkezinde düzenlenen yayla şenliklerini konu alan bu çalışmanın amacı düzenlenen yayla şenlikleriyle ilgili derinlemesine bilgi edinmek, bu şenliklerde yapılan yemekleri ve geçmişten günümüze değişimini incelemektir. Bir diğer amaç ise yemeklerin seçilme nedenlerini, servis şekillerini ve servis şekillerinde oluşan değişimlerini ortaya koymaktır. Araştırmanın amaçları doğrultusunda nitel araştırma yöntemlerinden betimsel analiz yöntemi kullanılarak analizler gerçekleştirilmiştir. Çalışma verileri 2021 yılında Bolu ilinde ikamet eden 18 yaş ve üzeri 12 katılımcı ile yüz yüze görüşülerek toplanmıştır. Görüşmelerden elde edilen veriler ilgili nitel veri analiz yöntemi kullanılarak analiz edilmiştir. Analiz sonucunda şenliklerin toplumda birlik, beraberliği sağlamak ve pekiştirmek amacıyla düzenlendiği belirlenmiştir. Şenliklerde yapılan yemeklerin pilav, et gibi yapımı kolay, daha fazla sayıda kişinin yemek yemesini olanaklı kılacak yemeklerden seçildiği tespit edilmiştir. Bu yemeklerde kullanılan etlerin ise genellikle adak için kesilen hayvanların etlerinin tercih edildiği saptanmıştır. Şenliklerde yapılan yemeklerin servis edilme şekilleri incelendiğinde ise geçmişte sini üzerinde gruplar halinde yendiği; günümüzde ise tabldot şeklinde servis edildiği tespit edilmiştir.

Anahtar kelimeler: Bolu, Yayla, Yayla Şenlikleri, Yemek, Yaylacılık Kültürü.

* Sorumlu yazar: *Damla Baylan Kalaycı*

Termal Otel İşletmelerde Engelli Misafirlere Yönelik Uygulamaların Değerlendirilmesi: Afyonkarahisar İlinde Bir Uygulama

Doktorant, Erdem BAYDENİZ*

Afyon Kocatepe Üniversitesi
erdembydeniz@gmail.com
Orcid: 0000-0003-1003-0521

Doktorant, Turgut TÜRKOĞLU

Afyon Kocatepe Üniversitesi
turgut.turkoglu44@gmail.com
Orcid: 0000-0002-9535-1908

Özet

Toplumsal hayatımızın bir parçası olan engelli bireylere yönelik farkındalık her geçen gün artmaktadır. Turizm işletmelerinin bir alt türü olan termal otel işletmeleri de gün geçtikçe engelli bireylerin varlığını daha net bir biçimde fark etmektedir. Ancak büyük iller dışında kalan yerlerdeki konaklama işletmelerinin, engelli misafirlere yönelik çözüm ve uygulamalar konusunda yeterli bir düzeye ulaştıklarını söylemek zordur. Bu durumun ekonomik nedenlerden ziyade bir farkındalık probleminde kaynaklandığı düşünülmektedir. Afyonkarahisar ili de engelli turizmi konusunda farkındalık düzeyinin görece olarak düşük olduğu illerden biri konumundadır.

Buradan hareketle bu çalışmada, Afyonkarahisar il merkezinde bulunan 5 yıldızlı termal otel işletmelerinin fiziksel ve yönetsel koşullarının ortopedik engelli bireylere uygunluğunu analiz etmek ve elde edilen bulguları, bir farkındalık oluşturabilmek için konuyla ilgili taraflar ile paylaşmak amaçlanmıştır. Çalışmada nicel ve nitel araştırma yöntemleri ile bu yöntemlere uygun olan analiz türleri kullanılmıştır. Çalışmanın evrenini Afyonkarahisar ilinde faaliyet gösteren 5 yıldızlı termal konaklama işletmelerinin yöneticileri, çalışanları ve seyahat acenteleri oluşturmaktadır. Sonuç olarak çalışmada engellilere yönelik otellerin fiziksel koşulları ölçülmüştür. Otellerin bir kısmı yasal yükümlülükleri gereği engellilerin kullanımına uygun birtakım düzenlemelerin yaptıkları görülmüştür. Bu çalışmanın, niteliği itibarıyla bir sosyal sorumluluk boyutu bulunmakla beraber son yıllarda engelli turizmine yönelik yapılan araştırmalara da katkı sunması hedeflenmiştir.

Anahtar kelimeler: Ortopedik Engelli, Termal Konaklama İşletmeleri, Engelli Turizmi, Afyonkarahisar.

* Sorumlu yazar: Erdem Baydeniz

Mutfak Şeflerinin Mutfakta Bulunan Teknoloji İle İlişkisi: İzmir İlindeki Mutfak Şefleri Üzerine Bir Araştırma

Melih UYSAL*

Başkent Üniversitesi

uysallmelih@gmail.com

Orcid: 0000-0003-0145-922X

Doç.Dr.İsmail TOKMAK

Başkent Üniversitesi

itokmak@baskent.edu.tr

Orcid: 0000-0002-0080-5285

Özet

Teknoloji hemen her yerde karşımıza farklı şekillerde çıkmakta olan ve bizleri yeniliğe doğru götüren bir olaydır. Bu durum yiyecek ve içecek işletmelerini ve işletmelerde çalışan personeli de yakından ilgilendirmektedir. Müşterilerin farklı istek ve talepleri doğrultusunda yiyecek ve içecek işletmeleri de buna bağlı olarak kendi bünyelerinde işletme ve personel olarak yenilikçi farklılıklar yapmışlardır. Çalışmada; teknoloji, mutfak ve profesyonel, mutfak şefleri gibi kavramların literatürde tanımlarına erişilmiş ve yapılan tanımlardan yola çıkarak kavramsal çerçeve oluşturulmuştur. Mutfak şeflerinin demografik ve çalışma durumu değişkenlerine bağlı olarak teknoloji ile ilişkisi arasında anlamlı bir farklılığın olup olmadığını ortaya koymak için yapılan bu çalışma; İzmir'de hizmet veren otel ve restoranlarda çalışan farklı konumlarda 384 mutfak şefine Teknolojiye Hazır Bulunuşluk (*TRI -Technology Readiness Index-Techqual*) ölçeği uygulanmış olup, araştırmanın sonucunda mutfak şeflerinin eğitim durumu değişkenine bağlı olarak teknoloji ile ilişkisi arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık ortaya konulmuştur. Farklılığın ortaya koyulması ile İzmir'de bulunan mutfak şeflerinin hangi eğitim durumu değişkeni arasında farklılık olduğu da analiz edilmiştir. Buna bağlı olarak ilköğretim derecesinde bulunan mutfak şeflerinin lise derecesinde bulunan mutfak şeflerine göre teknoloji ile ilişkisi arasında anlamlı farklılıklar görülmüştür. Ortaya çıkan farklılık eğitim seviyesi arttıkça teknoloji ile ilişki de aynı seviyeye bağlı olarak artmaktadır şeklinde açıklanabilir. Böylelikle, mutfak şeflerinin eğitim durumuna bağlı olarak işe alımlarının sağlanması, ya da mesleki bilgiye dikkat ederek hareket edilmesi gerektiği düşünülmektedir.

Anahtar kelimeler: Mutfak Şefleri, Teknoloji, Profesyonel Mutfak, Eğitim Durumu.

* Sorumlu yazar: *Melih Uysal*

Covid-19 Pandemisinin Türkiye Sağlık Turizmine Etkileri

Dr. Öğr. Üyesi Mehmet KABACIK*

Ordu Üniversitesi
mehmetkabacik@gmail.com
Orcid: 0000-0002-3772-2950

Özet

2020 yılının başından itibaren tüm dünyada etkisini gösteren bir koronavirüs çeşidi olan COVID-19'un en çok olumsuz olarak etkilediği sektörlerin başında turizm gelmektedir. Turizm sektörü kırılğan bir yapıya sahip olmasından dolayı bu tür olumsuzluklar sonucu ciddi ekonomik kayıplar yaşamıştır ve yaşamaya devam etmektedir. İnsanlar sağlığını olumsuz etkileyen bu tür küresel bir durum karşısında refleks olarak önce eğlenme, yeme içme, tatil gibi tutumlarından feragat etmektedirler. Ayrıca COVID-19 virüsünün daha çok toplu ortamlarda bulaşmasından dolayı insanlar bir arada bulunmamaya özen göstermektedirler. Bu durum seyahat, eğlenme, yeme içme ve tatil gibi kalabalık ortamlarda yapılan turizm hizmetlerinin yapılamaması anlamına gelmektedir. Tüm dünyada olduğu gibi Türkiye'de de turizm sektörünün bütün çeşitleri bu COVID-19 salgınından olumsuz etkilenmiştir. Bu olumsuzlukları en çok hisseden turizm çeşitlerinden biride sağlık turizmidir. Türkiye son yıllarda sağlık alanında geliştirdiği politikalar ve sağlık altyapısına yaptığı yatırımlar ile sağlık turizmi sektöründe adından başarı ile söz ettirmektedir. COVID-19 pandemisinin özellikle Türkiye sağlık turizmine etkilerini incelemek amacıyla yapılan bu çalışmada, öncelikle pandemi öncesi Türkiye sağlık turizminin mevcut durumu göz önüne serilmiştir. Nitel çalışma yöntemlerinden doküman inceleme yöntemi ile yapılan bu çalışmada Sağlık Bakanlığı Sağlık Turizmi verileri incelenerek, 2019 yılı sağlık turizmi verileri ile 2020 yılı sağlık turizmi verileri karşılaştırılmıştır. Sağlık turizmi verileri gelen hastaların milliyeti ve sağlık hizmeti aldıkları klinik şeklinde tablolaştırılmış ve elde edilen veriler yorumlanmıştır. Bunun sonucunda özellikle COVID-19 virüsünün yayılmasını önlemek için ülkelerin getirdiği seyahat kısıtlamaları nedeniyle Türkiye'ye gelen turist sayısında ciddi azalış yaşanmıştır. Bunun yanında Türkiye'nin COVID-19 ile mücadeledeki başarısı, aşı çalışmaları, aşı tedariki ve sağlıklı turizm sertifikası gibi çalışmaları sonucu sağlık turizmi için gelen turist sayısında az da olsa bir artış yaşanmıştır.

Anahtar kelimeler: Turizm, Sağlık Turizmi, Covid-19 Pandemisi.

* Sorumlu yazar: Mehmet Kabacık

Aşçılık Alanındaki Stajyerlerin Mesleki Yeterliliklerinin İşverenler Tarafından Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği

Doç. Dr. Duran CANKÜL

Eskişehir Osmangazi Üniversitesi

durancankul@hotmail.com

Orcid: 0000-0001-5067-6904

Rukiye ERŞAHİN*

Eskişehir Osmangazi Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

rukiyeersahin35@gmail.com

Orcid: 0000-0002-0575-1204

Özet

Bireylerin ilgileri doğrultusunda bilgi, beceri ve deneyimlerin artırılarak iş hayatında istenilen yeterliliklerin kazandırılması amacıyla mesleki eğitim çalışmaları yapılmaktadır. Mesleki eğitim çalışmalarının bir türü de yiyecek ve içecek eğitimidir. Yiyecek içecek eğitiminin kazandırılması için yapılan en önemli uygulamalardan biri staj eğitimleridir. Staj eğitimleri boyunca öğrenciler, okullarda aldıkları teorik ve pratik eğitimleri, alanları ile ilgili işletmelerde uygulama imkânı bulmaktadırlar. Bu araştırmada da, Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı aşçılık eğitimi veren meslek liselerinin yiyecek ve içecek hizmetleri bölümünde okuyan ve bu alanda staj yapan öğrencilerin alan ile ilgili mesleki yeterliliklerinin tespit edilmesi amacıyla işverenler, işletme sahipleri, mutfak ve insan kaynakları personelleri tarafından değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda araştırmanın çalışma grubunu İstanbul ilinde bulunan ve meslek liselerinin aşçılık alanındaki stajyerlerini bünyesinde çalıştıran on bir yiyecek içecek işletmesi oluşturmaktadır. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşmeler 2 Mayıs 2021- 27 Mayıs 2021 tarihleri arasında katılımcıların izni doğrultusunda telefon aracılığıyla gerçekleştirilmiştir. Her bir görüşme kayıt altına alınarak deşifre edilmiştir. Deşifre edilen verilere içerik analizi ve betimsel analiz uygulanmıştır. Analiz sonuçları, stajyerlerin genel olarak teorik yeterliliklerinin pratik yeterliliklerindeki başarısına oranla daha düşük olduğunu göstermektedir. Diğer taraftan pratik yeterliliklerin gelişmesinde işletmede yapılan işe uyum ve oryantasyon çalışmalarının ve mutfak şeflerinin yönlendirmelerinin etkili olduğu ulaşılan sonuçlar arasındadır. Araştırma sonuçlarından hareketle, okullarda verilen uygulama eğitimlerinin geliştirilmesinin, atölye sayılarının artırılmasının, atölye eğitimlerine katılan öğrenci sayılarının düşürülmesinin ve atölyelere maddi destek sağlanmasının önemli olduğu görülmektedir.

Anahtar kelimeler: Aşçılık, Staj, Stajyer, Mesleki Yeterlilik, Meslek Lisesi.

* Sorumlu yazar: Rukiye Erşahin

Ankara’da Bulunan Coğrafi İşaretli Gıda Ürünlerinin Gıda Güvenliği ve Sürdürülebilirlik Perspektifinden Değerlendirilmesi

Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
fugen.ozkaya@hbv.edu.tr
Orcid: 0000-0003-2893-9557

Arş. Gör. Batuhan ÖZTÜRK*
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
batuhan.ozturk@hbv.edu.tr
Orcid: 0000-0003-4951-0469

Özet

Coğrafi işaret, belirgin özellikleri, ünü ya da çeşitli farklı özellikleri ile ait olduğu yöre, bölge ya da ülke ile özdeşleşen ürünleri ifade etmektedir. Farklı pek çok ürün grubunu bünyesinde barındıran coğrafi işaretler, geleneksel çeşitli ürünlerin kalite, gelenek, deneyim gibi unsurlarını kullanarak bir koruma sağlamaktadır. Diğerlerinden farklılıkları ile ön plana çıkan coğrafi işaretli ürünler yörelerin, bölgelerin ya da ülkelerin kültürel miraslarını gelecek nesillere aktarmalarında ve ekonomik girdi sağlamalarında önem arz etmektedir. Gıda güvenliği ise gıda maddelerinin yetiştirilmesi, taşınması, üretilmesi gibi çeşitli aşamalarda bu ürünlerin hijyenik koşullarını sağlamak ve insan sağlığını tehlikeye atacak herhangi bir durumu ortadan kaldırmayı ifade etmektedir. Çalışma kapsamında Ankara’nın coğrafi işaretli gıda ürünlerinin tescil belgeleri gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik perspektifinden incelenmiştir. Tescil belgelerinin büyük bir çoğunluğunda bu iki bakış açısından eksiklikler olduğu tespit edilmiştir. Coğrafi işaret uygulamalarının ve yöresel, kültürel ürünlerin devamlılığının sağlanabilmesi için tescil belgelerinin tekrar gözden geçirilerek revize edilmesi ve gerekli denetim mekanizmalarının kurulmasının gerekli olduğu görülmüştür.

Anahtar kelimeler: Coğrafi İşaret, Gıda Güvenliği, Sürdürülebilirlik, Ankara.

* Sorumlu yazar: *Batuhan Öztürk*

Gastronomi Temalı Festivaller: Ukrayna Örneği

Dr. Öğr. Üyesi Barış DEMİRCİ*

Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
bdemirci@ogu.edu.tr

Orcid: 0000-0002-1247-1841

İnna ARABADZHY

Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
innaarabaci98@gmail.com

Orcid: 0000-0001-9099-259X

Özet

Antik dönemlerden beri düzenlenen festivaller, turizm endüstrisindeki gelişmelerle birlikte önemli bir çekicilik unsuru olmuştur. Başlangıçta farklı temalarda düzenlenen festivallerde destekleyici ürün olarak yer alan yeme içme faaliyetleri, sonrasında kendi adına etkinlikler düzenlenen temel ürün haline gelmiştir. Eğlenme, farklı bir ortamda bulunma, farklı deneyimler yaşama ve farklı lezzetler tatma gibi amaçlarla tercih edilen gastronomi temalı festivallerin düzenlendikleri yere yeni iş fırsatları yaratma, ekonomisini canlandırma ve düzenlendiği yerin reklam ve tanıtımına olanak sağlama gibi çok çeşitli faydaları bulunmaktadır. Araştırmanın amacı Ukrayna'da düzenlenen gastronomi temalı festivallerin ortaya konulmasıdır. Bu kapsamda festivallerin düzenlendikleri bölge, şehir ve tarihlere ilişkin bilgiler verilmiş, katılımcı sayısı bakımından en çok ziyaretçi çeken festivaller ise detaylı olarak anlatılmıştır. Buna göre Ukrayna'da gastronomi temalı toplam 86 festival düzenlenmektedir. Festivallerin büyük bir çoğunluğu Eylül, Ekim, Haziran ve Ağustos aylarında düzenlenmekte ve toplamda 22 festival ile en çok gastronomi temalı festivale Zakarpattya şehri ev sahipliği yapmaktadır. Araştırmanın, festival katılımcılarına, konuya ilgi duyan araştırmacılara ve alanyazına katkı sunması beklenmektedir.

Anahtar kelimeler: Festival, Gastronomi Festivalleri, Kültür, Ukrayna.

* Sorumlu yazar: Barış Demirci

Turistlerin Sürdürülebilirlik Algısının Destinasyon Hikayesine Katılımına Ve Deneyim Paylaşımına Etkisi

Lisansüstü Öğrencisi Büşra KAYA
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
busra.kaya650@hbv.edu.tr
Orcid: 0000-0002-6133-7518

Lisansüstü Öğrenci Sinan Baran BAYAR*
Kırklareli Üniversitesi
sinanbbayar@gmail.com
Orcid: 0000-0002-3039-3162

Prof. Dr. Selma MEYDAN UYGUR
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
selma.meydan@hbv.edu.tr
Orcid: 0000-0001-7665-1131

Özet

Bu araştırmanın amacı turistlerin sürdürülebilirlik algılarının, destinasyon hikayesine ve deneyim paylaşımına etkisini ölçmektir. Literatürde sürdürülebilirlik algısı, destinasyon hikayesi ve deneyim paylaşımı konuları günceldir ve ilgili kavramların birbirlerini etkileme durumuna ilişkin bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu durum çalışmanın özgünlüğünü de ortaya koymaktadır. Sürdürülebilirlik konusu gün geçtikçe önemini artırmaktadır. Sürdürülebilirlik ile ilgili algıların turist davranışları üzerindeki etkisini ölçmek de hayati önem taşımaktadır. Bu bağlamda, araştırmanın literatüre katkı sağlaması beklenmektedir. Araştırma, karma araştırma yöntemine dayanmaktadır. Antalya iline bağlı olan Kumköy, Manavgat, Side ve Titreyengöl destinasyonlarındaki 392 yabancı turistten elde edilen veriler ile destinasyonlara ilişkin ikincil veriler kullanılmıştır. Analiz için YEM kullanılmıştır. Araştırma sonucunda, sürdürülebilirlik algısının deneyim paylaşımını ve destinasyon hikayesine katılımı etkilediği ortaya çıkmıştır. Ayrıca turistlerin sürdürülebilirlik algılarının deneyim paylaşımına olan etkisinde destinasyon hikayesine katılım aracı bir rol oynadığı elde edilmiştir.

Anahtar kelimeler: Sürdürülebilirlik Algıları, Destinasyon Hikâyesi, Deneyim Paylaşımı.

* Sorumlu yazar: *Sinan Baran Bayar*

Gıda Sanayinde Kullanılan Katkı Maddeleri ve Sağlık İlişkileri

Arş. Gör. Seren BAYDAN*
İstanbul Medeniyet Üniversitesi
seren.baydan@medeniyet.edu.tr
Orcid: 0000-0002-7878-8390

Doç. Dr. Aybuke CEYHUN SEZGİN
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
aybuke.ceyhun@hbv.edu.tr
Orcid: 0000-0003-1068-9940

Özet

Bu çalışma gıda sanayinde kullanılan katkı maddeleri ve sağlık ilişkilerini belirlemek, gıda katkı maddelerinin sebep olabileceği sağlık sorunlarını tespit etmek, aynı zamanda gıda katkı maddeleri ve sağlık ilişkisine netlik ve odak sağlayabilmek amacı ile gerçekleştirilmiştir. Bu amaç doğrultusunda gerçekleştirilen çalışma, gıda katkı maddeleri ve sağlık ilişkisi ile ilgili kavramsal ve görgül literatürün taraması niteliğindedir. İlgili literatürün incelenmesi sonucunda gıda katkı maddelerinin kullanımına bağlı olarak insan sağlığı üzerinde en sık bildirilen rahatsızlıklar arasında bulantı, kusma, egzama, ürtiker, bağırsak hastalıkları, anjioödem, migren, hiperaktivite ve diğer davranış bozuklukları olduğu görülmüştür. Gıda katkı maddelerinin sağlık üzerindeki olumsuz etkilerini önlemek veya en aza indirmek için hem gıda üreticilerinin hem de tüketicilerin bu konu hakkında bilgilendirilmesi gerekmektedir. Mevcut çalışmanın, gelecekte bu konu ile örtüşen araştırmalara, ilgili kurum ve kuruluşlara katkı sağlayacağı varsayılmaktadır.

Anahtar kelimeler: Gıda, Gıda Katkı Maddeleri, Sağlık.

* Sorumlu yazar: *Seren Baydan*

Gastronomi Turizmi Tanıtım Modeli Açısından Türk Mutfağı Tanıtım Faaliyetleri

Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
fugen.ozkaya@hbv.edu.tr
Orcid: 0000-0003-2893-9557

Arş. Gör. Ümit Can KAYA*

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
umit.kaya@hbv.edu.tr
Orcid: 0000-0001-6451-9766

Özet

Mutfak kültürü bir toplumun kültürel hazinesi ve hafızasının önemli bir bölümünü oluşturan öğelerden birisidir. Uluslararası alanda bir ülkenin, ulusal alanda ise bir bölgenin diğerlerinden farklılaşmasını sağlayan ve aynı zamanda o ülkeye/bölgeye kendine özgülük kazandıran bir değerdir. Ancak bir ülke/bölge mutfak kültürünün bilinirliği onun tanıtımı ile doğru orantılıdır. Dolayısıyla ülke/bölge mutfak kültürünü bilinir hale getirmek için stratejik bir bakış açısıyla tanıtım faaliyetleri oluşturulmalıdır. Bu sebeple bu çalışmada gastronomi turizmi tanıtım modeli açısından Türk mutfağı tanıtım faaliyetleri değerlendirilmeye çalışılmıştır. Model kapsamında başarılı bir tanıtımın nasıl gerçekleştirileceğine yönelik aşamalar ve bu aşamalarda uygulanması gereken alt basamaklar bulunmaktadır. Türk mutfağının tanıtımı amacıyla gerçekleştirilen faaliyetlerin modelin hangi basamağında yer aldığı, hangi basamakların doldurulması ya da geliştirilmesi gerektiğine yönelik değerlendirmeler yapılmıştır.

Anahtar kelimeler: Gastronomi Turizmi, Mutfak Kültürü, Tanıtım.

* Sorumlu yazar: Ümit Can Kaya

Unesco Somut Olmayan Kültürel Miras İnsanlığın Temsili Listesi Gruplandırılması ve Türk Mutfak Kültürü

Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGİN

Balıkesir Üniversitesi
girgin@balikesir.edu.tr
Orcid: 0000-0002-9000-5256

Arş. Gör. Hilal KESKİN*

İstanbul Kent Üniversitesi
hilal.keskin@kent.edu.tr
Orcid: 0000-0003-4366-8177

Özet

İnsanlığın kültürel değerlerini koruma altına alıp, gelecek nesillere aktarımını sağlamak için Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) 2003 yılında Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'ni oluşturmuştur. Ülkeler, UNESCO ile Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi yaparak bu değerlerini, uluslararası literatürde kayıt altına alabilme imkânına sahip olma hakkını elde etmiştir.

Bu çalışmanın amacı UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi unsurları içerisinde, 10 ve üzeri unsuru olan ülkelerin öğelerini sınıflandırmak ve unsurlar içerisinde yer alan Türk mutfak kültürüne ait öğeleri incelemektir. Çalışma kapsamında nitel araştırma yöntemlerinden içerik analizi kullanılmıştır. UNESCO SOKÜM (Somut Olmayan Kültürel Miras) listesinde 10 ve üzeri öğesi olan ülkeler belirlenerek bu unsurlar türlerine göre sınıflandırılmış, Türk mutfak kültürü ile ilişkili olan unsurlar belirlenerek, değerlendirilmiştir. Elde edilen bulgular tartışılarak öneriler oluşturulmuştur. Çalışma sonucunda ülkeler bazında en çok kaydettirilen unsurların 95 unsur ile müzik ve geleneksel halk oyunları kapsamına dahil olduğu belirlenmiştir. Bu kategoriyi 45 unsur ile el sanatları ve işçilik kategorisi takip etmektedir. Elementler içerisinde mutfak kültürüne ait en çok unsuru olan ülke ise Türkiye'dir.

Anahtar kelimeler: SOKÜM, Kültürel Miras, UNESCO, Mutfak Kültürü, Türk Mutfağı.

* Sorumlu yazar: *Hilal Keskin*

Gastronomi Turizmi Kapsamında Ziyaretçilerin Yöresel Yiyecek Tercihleri: Tokat İli Örneği

Dr. Öğr. Üyesi Emin ARSLAN*
Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi
emin.arslan@gop.edu.tr
Orcid: 0000-0003-1592-8162

Dr. Öğr. Üyesi Hakan KENDİR
Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi
hakan.kendir@gop.edu.tr
Orcid: 0000-0002-1356-1339

Özet

Bu çalışmanın amacı, gastronomi turizmi kapsamında Tokat ilini ziyaret eden turistlerin yöresel yiyecek tercihlerini belirlemek ve değerlendirmektir. Çalışmada betimsel araştırma modeli uygulanmıştır. Araştırma örneklemini 2020 yılı içerisinde Tokat ilini ziyaret eden farklı illerde ikamet eden yöresel yiyecekleri deneyimleyen ve 437 turist oluşturmaktadır. Araştırmada veri toplama aracı olarak anket tekniği kullanılmıştır. Elde edilen veriler, çalışmanın amacı doğrultusunda frekans dağılımı ve yüzde hesabı uygulanarak grafikler halinde sunulmuştur. Yapılan analizler ve değerlendirmeler sonucunda, Tokat ilini ziyaret eden turistlerin yöresel yiyeceklerle ilişkin tercihlerinin en çok “Tokat Kebabı”, “Etli Yaprak Dolması” ve “Bat” gibi yiyeceklere yöneldiği görülmektedir. Öte yandan çalışmaya katılan ziyaretçilerin büyük çoğunluğu, Tokat’ın yöresel yemeklerinden memnun olduğunu ve gastronomi turizmi kapsamında Tokat’ı tekrar ziyaret edeceğini belirtmiştir.

Anahtar kelimeler: Gastronomi Turizmi, Yöresel Yiyecek Tercihi, Tokat.

* Sorumlu yazar: *Emin Arslan*

İkinci Konut Sahiplerinin İkincil Konut Turizmine Yönelik Algılarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma

Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT

Balıkesir Üniversitesi
avcikurt@balikesir.edu.tr
Orcid: 0000-0002-9169-9763

Doç. Dr. Bilal DEVECİ*

Kırklareli Üniversitesi
bilaldeveci@gmail.com
Orcid: 0000-0003-3125-6917

Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN

Balıkesir Üniversitesi
mehmets@balikesir.edu.tr
Orcid: 0000-0003-4343-1225

Özet

Bu araştırmada Edremit'te ikinci konut sahibi bireylerin; ikincil konut turizmine yönelik algılarını tespit etmek ve ikincil konut turizmine katılım sebeplerinin neler olduğunun belirlenmesi amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda kolayda örnekleme yöntemi tercih edilmiş ve yüz yüze anket tekniği kullanılmıştır. Araştırmanın verileri 2021 yılı Mayıs-Ağustos ayları arasında 413 katılımcıdan elde edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre; ölçek 14 ifade ve 4 boyuttan oluşan bir yapı sergilemiştir. Ölçek içerisindeki değişimi en çok açıklayan boyutun "sosyal değer" boyutu olduğu belirlenmiştir. İkinci konut turizmine yönelik algıların demografik özelliklerin tamamında farklılık gösterdiği tespit edilmiştir. Ayrıca ölçeğin alt boyutları arasında pozitif yönlü güçlü bir korelasyon olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar kelimeler: İkincil Konut, Algı, Edremit, Turizm.

* Sorumlu yazar: *Bilal Deveci*

Narnia Günlükleri ve Türk Lokumu Arasındaki İlişki Üzerine Bir İnceleme

Nuray ALTUNTAŞ*
nurayaltuntas61@hotmail.com
Orcid: 0000-0002-4635-0343

Özet

Geleneksel Türk Tatlıları içerisinde yer alan lokum, gastronomik bir değer ve kültürel miras ögesi olarak çok önemli bir yere sahiptir. Anadolu coğrafyasındaki varlığı 14. yüzyıldan itibaren bilinen lokum, Osmanlı Saray menüsüne 17.yüzyılda girmiştir. 18. yüzyılda son biçimini alan lokum, lezzeti ve şekliyle, sahip olduğu kültürel ve tarihi önemiyle dünya tatlı literatüründeki yerini almayı başarmıştır. Lokum ilk olarak “Lumps of Delight” sonra da “Turkish Delight” adıyla dünyaca tanınmış ve tadıyla da insanları etkilemiştir. Türk lokumu edebiyat, sinema, müzik gibi birçok alanda yerini almıştır. Bunlardan C.S. Lewis’in yazdığı Narnia Günlükleri fantastik roman serisinin ikinci kitabı olan Aslan, Cadı ve Dolap’ta Türk lokumu, seriyi sevenler tarafından heyecanla karşılanmıştır. Kitapta Türk kültüründen çeşitli izlere rastlamak mümkündür. Bu çalışmanın amacı, Narnia Günlükleri: Aslan, Cadı ve Dolap ile Türk lokumu arasındaki ilişkinin incelenmesidir. Nitel araştırma yöntemlerinden arşiv/doküman taraması kullanılarak yapılan bu çalışmada genel olarak Narnia Günlükleri kitap serisinden bahsedilmiş ve bu çalışmanın asıl amacı olan Aslan, Cadı ve Dolap hikayesi incelenerek Türk lokumu arasındaki ilişki ortaya konmuştur. İkinci Dünya Savaşı ve yaratmış olduğu etkiler ile Türk lokumu hakkında genel bilgiler verilerek Narnia Günlükleri’ndeki Türk lokumu tanıtılmıştır. Elde edilen verilerle birlikte Narnia Günlükleri serisinde yer alan Aslan, Cadı ve Dolap kitabı ile Türk lokumu arasında bir ilişkinin var olduğu sonucuna varılmıştır.

Anahtar kelimeler: Narnia Günlükleri, Türk Lokumu, Gastronomi, İkinci Dünya Savaşı.

* Sorumlu yazar: *Nuray Altuntaş*

Konaklama İşletmelerinde Yeşil İnovasyon Uygulamaları

Dr. Öğr. Üyesi Emrah KESKİN

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
ekeskin@nevsehir.edu.tr
Orcid: 0000-0001-6565-4265

Yüksek Lisans Öğrencisi Nevres SEZEN

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Nevressezen67@gmail.com
Orcid: 0000-0002-0198-5441

Dr. Öğr. Üyesi Muhammet Cenk BİRİNCİ*

Erzincan Binali yıldırım Üniversitesi
cenk.birinci@erzincan.edu.tr
Orcid: 0000-0002-0309-8256

Özet

İşletmeler teknolojinin getirdiği yenilikleri takip ederek sürekli bir gelişime ayak uydurmuşlardır. Söz konusu gelişmeler pazar, pazar yeri, ekonomi gibi birçok alanda kendini göstermiştir. İşletmeler bu alanlardaki gelişmelere kimi zaman öncülük etmiş kimi zamanda takip etmiştir. Gelişmelerin takip edilmesi inovasyon kavramını doğurmuştur. Globalleşme inovasyon kavramının yayılmasına katkı sağlamıştır. Her işletmede olduğu gibi turizm işletmelerinde de bu gelişimlere özellikle inovasyon kavramına ayak uydurmanın oldukça önemli olduğu görülmektedir. İnovasyon yeni ortaya çıkan bilginin ve teknolojinin işletmelere göre uygulanış biçimi olarak tanımlanmaktadır. Turizm işletmeleri de inovasyon kavramını, tüketicilerin güvenini kazanmak veya var olan güveni arttırmak, turist deneyimlerinde daha fazla fayda sağlamak amacıyla kullanmışlardır. Yakın dönemlerde ortaya çıkan “yeşil inovasyon” kavramını turizm işletmelerini de harekete geçirmiştir. Yeşil inovasyon kavramı “enerji tasarrufu, kirlilik önleme, atık geri dönüşümü, yeşil ürün tasarımı kapsayan yeşil ürün veya süreçlerle ilgili donanımsal veya yazılımsal inovasyonlar veya kurumsal çevre yönetimi” şeklinde tanımlanmaktadır. Çalışma turizm işletmelerinin söz konusu kavrama bakış açılarının incelenmesi amacıyla yapılmıştır. Bu bağlamda inovatif davranışlar sergileyen otelleri belirlemek için nitel araştırma yöntemlerinden birisi olan doküman analizi tekniği kullanılmıştır. Yeşil inovasyon kavramını uygulayan 14 örnek otel belirlenmiştir. Çalışma sonucunda turizm de inovasyon ve yeşil inovasyon, çevresel sürdürülebilirlik, turizmde sürdürülebilirlik, işletmenin sürdürülebilirliği, modern teknolojiye uyum sağlama, çevre dostu müşterileri kazanma, gelecek nesillere temiz bir yaşam alanı bırakma gibi sebeplerden ötürü uygulanması gerektiği sonucuna varılmıştır.

Anahtar kelimeler: İşletme, Turizm, İnovasyon, Yeşil İnovasyon.

* Sorumlu yazar: Muhammet Cenk Birinci

Turizmde Gıda Güvenliği: Elsevier Veri Tabanında Yer Alan ‘Comprehensive Reviews in Food Science And Food Safety’ Dergisinde Gıda Güvenliği İle İlgili Yayınlanan Makalelerin Bibliyometrik Analizi

Öğr. Gör. Esra ÖZATA ŞAHİN*
Hitit Üniversitesi
esraozata@hitit.edu.tr
Orcid: 0000-0002-9438-5882

Özet

Bu çalışmanın amacı, gıda güvenliği ile ilgili yayın yapan dergiler üzerinden gıda güvenliği alanında ilgi gören konular ve bu konuların gıda sektöründeki yeri, rolü ve önemine ilişkin söylemlere dair bir durum tespiti yapmaktır. Araştırmanın veri setini Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety dergisinde 2014-2018 yılları arasında, başlık ve içeriklerinde gıda güvenliği alanına ilişkin konuların yer aldığı araştırmalar oluşturmaktadır. Çalışmada belirtilen dergide yoğun olarak çalışılan konuların yıllara göre gelişimini ortaya koymak amacıyla bibliyometrik analiz uygulanmıştır. Bu çalışma ile Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety Dergisi’nde yayınlanan makalelerin bibliyometrik profili, gıda güvenliği konusu özelinde ortaya koyulmuştur. Bibliyometrik analizin önemi belirlenen bir alana ilişkin yayınlanmış kaynakların yıllara göre gelişim düzeyinin tespit edilmesidir. Bibliyometrik analiz bulgularının araştırmacıya sunduğu birçok çıktısı vardır. Bunlar arasında en önemlilerinden bazıları, incelenen konunun gelişim düzeyini sunması ve incelenen alanın güçlü ve zayıf yönlerinin tespiti gibi önemli noktalarda araştırmacıya katkı sağlamasıdır. Araştırma sonucunda Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety dergisinde gıda güvenliği ve sağlık, üretim sürecinde gıda güvenliği, gıda işleme sürecinde gıda güvenliği, tarımsal üretim sürecinde gıda güvenliği ve gıda ambalajları gibi konulara ağırlık verildiği gözlenmiştir. Turizm sektörünün emek yoğun bir sektör olması sebebiyle, işletmelerin müşteri memnuniyeti ve hizmet kalitesine daha çok önem vermesi gerekmektedir. Söz konusu yıllar güncellenerek konuyla ilgili güncel durum tespitleri yapılabilir. Bu çalışma gıda güvenliği kapsamında, Türkiye özelinde herhangi bir derginin incelenmesiyle önemli bulgular sunabilir ve konuyla ilgili daha detaylı çalışmalara yer verilebilir. Ayrıca gıda güvenliği ile ilgili yayın yapan başka bir derginin incelenmesi de mevcut çalışmanın bulguları açısından bir karşılaştırma imkânı sağlayabilir.

Anahtar kelimeler: Gıda, Gıda Güvenliği, Turizm, Veri Tabanı, Bibliyometrik Analiz.

* Sorumlu yazar: *Esra Özata Şahin*

Helal Turizmin Gayrimüslim Bakış Açısı ile Değerlendirilmesi: İstanbul'u Ziyaret Eden Turistler Üzerine Bir Araştırma

Bilim Uzmanı Enver ŞİMŞEK*
enversimsek.sbc@gmail.com
Orcid: 0000-0002-1749-425X

Dr. Öğr. Üyesi Muhammet Emin SOYDAŞ
Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi
mesoydas@pau.edu.tr
Orcid: 0000-0002-3584-7303

Özet

Günümüzde uluslararası turizm hareketleri içerisinde gittikçe artan bir paya sahip olan helal turizm olgusunun Türkiye turizmi içerisinde de önemli bir paya sahip olduğu görülmektedir. İslami öğretiler doğrultusunda mal ve hizmet üretiminin gerçekleştirildiği helal turizm hareketinden gayrimüslimler de yararlanmaktadır. Bu doğrultuda bu çalışmanın amacı gayrimüslim turistlerin helal turizme nasıl baktığı, helal turizm ürününe yönelik düşünce ve değerlendirmelerini ortaya koymaktır.

Araştırmada veriler yüz yüze görüşme tekniği ile toplanmıştır. Araştırma alanı olarak İstanbul tarihi mekânlarından Sultanahmet Meydanı seçilmiştir. Kolayda örneklem yöntemi kullanılarak sokak ve kafelerdeki turistlerden görüşmeyi kabul eden 25 gayrimüslim turist ile görüşülmüştür. Bulguların analizinde ise nitel araştırma yöntemlerinde sıklıkla kullanılan, katılımcıların düşüncelerinin de okuyucuya aktarılmasını sağlayan betimsel analiz tekniği kullanılmıştır. Elde edilen sonuçlar genel olarak değerlendirildiğinde katılımcıların helal turizme karşı olumlu bakış açısında oldukları ancak cinsiyet ayrımı ile ilgili uygulamalara ise çoğunlukla karşı oldukları anlaşılmıştır.

Anahtar kelimeler: Turizm, Helal Turizm, Gayrimüslim.

* Sorumlu yazar: *Enver Şimşek*

Anlık Duygu Durumunun Gıda Neofobi Üzerine Etkisi

Arş. Gör. Merve ONUR*
Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi
merveonur@osmaniye.edu.tr
Orcid: 0000-0001-7985-1243

Arş. Gör. Rabia BÖLÜKBAŞ
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
rabia.bolukbass@gmail.com
Orcid: 0000-0002-2586-3860

Özet

Duygu durumu bireylerin biliş ve davranışlarını etkileyen temel bir faktör olarak kabul edildiğinden onların beslenmelerindeki davranışlarına da yön vermektedir (Er vd, 2008; Özenoğlu, 2018). Duygu durumların bireylerin beslenmesi üzerinde önemli rol oynaması onların yeni yiyeceklere karşı tutumlarını da etkileyebileceğini düşündürmektedir. Bu kapsamda çalışmanın temel amacını anlık duygu durumunun yeni yiyecekleri tüketme davranışı üzerindeki etkisinin incelenmesi oluşturmaktadır. Bu amaç doğrultusunda anketler sosyal medya üzerinden kolayda örnekleme yöntemiyle araştırmaya katılmak isteyen gönüllü tüketiciler üzerinde gerçekleştirilmiştir. Araştırmada anlık duygu durumunun gıda neofobisi üzerinde etkisinin olup olmadığı Pearson korelasyon katsayısı ve çoklu doğrusal regresyon analizi ile incelenmiştir. Elde edilen sonuçlar kapsamında anlık duygu durumu boyutlarından biri olan olumlu duygu durumunun gıda neofobisi üzerinde istatistiksel olarak anlamlı ve negatif yönde bir etkisi olduğu tespit edilirken, olumsuz duygu durumunun neofobi üzerinde herhangi bir etkisi olmadığı belirlenmiştir.

Anahtar kelimeler: Anlık Duygu Durumu, Gıda Neofobi, Yeni Yiyecek Tüketme Niyeti.

* Sorumlu yazar: *Merve Onur*

Kaynakça

- Er, N., Hosrik, E., Ergün, H., & Serif, M. (2008). Duygu Durum Degisimlemelerinin Otobiyografik Bellek Üzerindeki Etkileri. *Türk Psikoloji Dergisi*, 23(62), 1.
- Özenoğlu, A. (2018). Duygu durumu, besin ve beslenme ilişkisi. *Acıbadem Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 9(4), 357-365.

Türkiye’de Televizyonda Yayınlanan Yemek Programlarında Gıda Güvenliğine Yönelik

Hatalarının Tespit Edilmesi

Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
fugen.ozkaya@hbv.edu.tr
Orcid: 0000-0003-2893-9557

Arş. Gör. Rabia BÖLÜKBAŞ*
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
rabia.bolukbass@gmail.com
Orcid: 0000-0002-2586-3860

Özet

Güvenli gıda bilgisi ve uygulamalarının eksikliği, evde hazırlanan yemeklerden kaynaklanan gıda kaynaklı hastalıklara sebep olabilmektedir. Yemek hazırlama sırasında tüketiciler bu konuda birçok kaynaktan bilgi almaktadır. Bu kaynaklardan biri olan televizyon tüketim kalıplarının şekillenmesine ve var olan kalıpların değişmesine olanak sağlamaktadır. Bu çalışmanın amacı, Türk televizyonlarında yayınlanan yemek pişirme programlarında yer alan şef ya da diğer bireylerin gıda güvenli ile ilgili ifade ve davranışları incelemektir. Bu kapsamda Türkiye’de 2020-2021 yılları arasında yayınlanan üç yemek programı izlenme oranlarının yüksekliği doğrultusunda seçilmiştir. Yemek programlarının bölümleri toplam 2.441 dakikadan oluşmaktadır. Seçilen programların bölümleri araştırmacılar tarafından hazırlanan forma uygun olarak takip edilmiş, gıda güvenliği ile ilgili bulgular gruplandırılarak analiz edilmiştir. Elde edilen bulgulara göre her üç programda da yapılan gıda güvenliği hataları tespit edilmiştir.

Anahtar kelimeler: Gıda Güvenliği, Gıda Güvenliği Hataları, Yemek Programları.

* Sorumlu yazar: *Rabia Bölükbaş*

Çölyak Hastalarına Yönelik Zenginleştirilmiş Glutensiz Kek Geliştirilmesi Üzerine Bir Çalışma

Öğr. Gör. Esra ZIVALI BİLGİN*
esrazivali2806@hotmail.com
Doğuş Üniversitesi
Orcid: 0000-0003-2653-7212

Dyt. Selin ŞEN
dytselinsen@gmail.com
Ankara Üniversitesi

Özet

Bu çalışmanın amacı, çölyak hastalarına yönelik olarak besleyici değeri yüksek ve ikame ürünlere göre nispeten daha ekonomik alternatif bir formülasyon geliştirmektir. Bu amaçla nohut unu, badem unu ve keçiyoynuzu unu kullanılarak aynı formülasyona sahip 3 farklı kek reçetesi hazırlanmıştır. Reçetelerde formülasyon parametresi sabit tutularak; hazırlama süreci, pişirme süresi ve pişirme derecesinde değişiklik yapılmıştır. Geliştirilen zenginleştirilmiş kek, eğitimli panelistler tarafından değerlendirilmiştir. Buna ilaveten, geliştirilen ürünün BeBis 8 programında besin değeri analizi yapılmıştır. Duyusal değerlendirme sonucunda, keklerin tümünün duyuşal özellikleri yüksek oranda kabul edilebilir çıkmıştır. Ancak, 1 numaralı kekin genel duyuşal kalite puanı diğer keklere göre daha yüksek çıkmıştır. Besin değeri analizi sonucunda, zenginleştirilmiş keklerin diyet lifi (8,3/100g), protein(11/100g), vitamin ve mineral içeriğı oldukça yüksek olduğu anlaşılmıştır. Ayrıca geliştirilen formülasyonun glisemik indeksi(9,5/100g) oldukça düşüktür.

Anahtar kelimeler: Çölyak Hastalığı, Zenginleştirilmiş Kek, Duyusal Değerlendirme.

* Sorumlu yazar: *Esra Zivalı Bilgin*

4 ve 5 Yıldızlı Otel İşletmelerinde Uygulanan Gıda Atık Yönetim Prensipleri Üzerine Bir Araştırma: Ankara İli Örneği

Öğr. Gör. Esra ZIVALI BİLGİN*

Doğuş Üniversitesi
esrazivali2806@hotmail.com
Orcid: 0000-0003-2653-7212

Dyt. Ceren ÖZEN

Başkent Üniversitesi
ozenceren@hotmail.com

Özet

Bu araştırma, otellerde müşteri başına düşen ortalama gıda atığı miktarını, gıda atıklarının hangi süreçte meydana geldiğini ve bu atıkları önlemek; azaltmak ve geri dönüştürmek için yapılan uygulamaları tespit etmek amacıyla yapılmıştır. Araştırmanın örneklemini Ankara ilinde bulunan 10 otel işletmesinin mutfak şefleri oluşturmaktadır. Çalışmanın verileri Ekim 2020 – Aralık 2020 tarihleri arasında görüşme tekniği kullanılarak toplanmıştır. Yapılan çalışmanın sonucunda otel işletmelerinde en fazla atığın mutfak ön hazırlık ve servis aşamasında olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Günlük ortalama gıda atık miktarı 594,2 kg bulunmuş ve müşteri başına düşen bu miktar 243,5 g olarak belirlenmiştir. Katılımcıların çoğu, gıda depolama ilkelerini eksiksiz uyguladığını ve mutfak ön hazırlık aşamasında meydana gelen meyve-sebze atıklarını sos, zeytinyağlı, salata, sebze çorbası, ezme, baharat çeşnisi, marmelat ya da reçel yapımında kullandıklarını ifade etmiştir. Buna ilaveten katılımcıların yarısı, müşteri tabaklarındaki artıkları hayvan barınaklarına gönderdiklerini; balık kılçıklarının ve hayvan kemiklerinin stok ya da demi glase sos yapımında kullandıklarını ifade etmiştir. Katılımcıların neredeyse hepsi, artan yemeklerin personel yemeği olarak veya başka bir müşteriye ikram olarak ya da başka bir yemeğe dönüştürerek değerlendirildiğini belirtmiştir. Katılımcıların hepsi çalıştıkları işletme de kompost gibi geri dönüşüm uygulamalarını yapmadığını ifade etmiştir. Son olarak otel işletmelerinin %80'inin; gıda israfına yönelik afiş, yazı, broşür, video ya da workshop gibi müşterilerde farkındalığı artırıcı çalışmalar yaptığı ve %40'ının, personelinin uzman kişilerle gıda atık yönetimi konusunda eğitim imkanı sağladığı bilgisine ulaşılmıştır.

Anahtar kelimeler: Gıda Atık Yönetimi, Gıda İsrafı, Gıda Kaybı, Otel İşletmeleri.

* Sorumlu yazar: *Esra Zivalı Bilgin*

Tüketicilerin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanılan Teknoloji Tabanlı Menüler İle İlgili Görüşleri

Prof. Dr. Semra AKAR ŞAHİNGÖZ

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

semra.sahingoz@hbv.edu.tr

Orcid: 0000-0001-6727-5277

Arş. Gör. Eren YALÇIN*

Selçuk Üniversitesi

yalcinerene@gmail.com

Orcid: 0000-0002-9927-1972

Özet

Menü; müşterilere sunulan yiyecek içeceklerin yer aldığı bir listedir. Menü kartı olarak da ifade edilen menü kavramı, içerisinde yalnızca yiyecek içeceklerin ve fiyatlarının yer aldığı bir liste değil, işletme imajının yansıtıldığı ve müşteri tercihlerinin etkilendiği önemli bir pazarlama aracıdır. Diğer bir ifade ile işletme için bir tutundurma aracıdır. Bu nedenle yiyecek içecek işletmelerinde sunulan menünün tasarımı, temizliği ve kullanımı oldukça önemlidir. Emeğin yoğun olduğu yiyecek içecek işletmelerinde, tüketici beklentilerinin karşılanarak memnuniyetin sağlanması ve verimliliğin artırılması amacıyla çeşitli teknolojilerden faydalanılmaktadır. Günümüzde teknolojinin gelişmesi ile yiyecek içeceklerin sıralı bir şekilde yer aldığı geleneksel menü kartlarının yerine çeşitli alternatifler de ortaya çıkmıştır. Özellikle Covid-19 pandemisi ile birlikte menülerde çeşitli teknolojilerin kullanımı daha da önem kazanmıştır. Geleneksel olarak sunulan menü kartlarının yerine QR kod ya da e- tablet aracılığı ile siparişlerin alınması, müşteri memnuniyetini artırarak işletmeyi rakiplerine karşı avantajlı bir konuma getirebilir. Ayrıca işletme performansının artırılması bakımından da oldukça önemlidir. Bu çalışmada, tüketicilerin yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan e-tablet menüler ve QR kod uygulamaları ile ilgili görüşlerinin belirlemesi amaçlanmıştır. Veriler, daha önceden yapılmış araştırmalarda kullanılan veri toplama araçları temel alınarak araştırmacılar tarafından hazırlanan anket formu ile elektronik olarak toplanmıştır. Elde edilen veriler SPSS 20 ve Jamovi 1.6.9.0. paket programında analiz edilmiştir.

Anahtar kelimeler: Menü, Tüketici, Restoran, QR Kod, Teknoloji Uygulamaları.

* Sorumlu yazar: Eren Yalçın

Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanılan Yağlar Sürdürülebilir Gastronomiyi Etkiler Mi?

Sibel AYYILDIZ*

Karabük Üniversitesi

sibelayyildiz@karabuk.edu.tr

Orcid: 0000-0003-0701-2445

Özet

Yiyecek içecek işletmelerinde yağ kullanımı özellikle incelenmesi gereken konulardan biridir. Fakat bu konu ile ilgili alan yazında yer alan çalışmaların oldukça yetersiz olduğu düşünülmektedir. Bu sebeple yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan yağların sürdürülebilir gastronomiyi ne kadar etkilediğini belirlemeyi amaçlayan bu çalışma, müşteri memnuniyetini ve sadakatini etkilemede yemeklik yağın önemini tespit etmeyi de hedeflemektedir. Bu amaç doğrultusunda çalışma ile hem alan yazına, hem de bölgedeki yiyecek içecek işletmelerine konu ile ilgili akademik destek sağlanacaktır. Çalışma, Roma döneminden bu yana halen hayvancılık ve hayvansal ürün faaliyetleriyle uğraşan Eflani ilçesi sakinleri ile gerçekleştirilmiştir. Karma Yöntem ile yürütülen araştırmada hem yiyecek içecek işletmeleri, hem de bu işletmelerde yemek yiyen müşteriler ile yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Yazılı ve görsel olarak kaydedilen veriler, betimsel analiz yöntemiyle değerlendirilmiştir. Yapılan araştırmaya göre yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan yağ çeşidinin müşteri tercihlerine göre belirlendiği tespit edilmiştir. Özellikle gurbetçilerin geldiği yoğun dönemlerde kullanılan yağ türünde değişikliğe gidildiği belirlenmiştir. İşletmelerin kullandığı “kaliteli yağ” kavramını müşterilerin damak tadının ve bölgenin mutfak kültürünün şekillendirdiği belirlenmiştir. Çalışmada işletmelerin kullandığı yağın, müşteri sadakati ve tekrar ziyaret etme niyeti üzerindeki etkisi sürdürülebilir gastronomi ile ilişkilendirilmiştir.

Anahtar kelimeler: Yiyecek İçecek İşletmeleri, Yemeklik Yağ, Sürdürülebilir Gastronomi.

* Sorumlu yazar: *Sibel Ayyıldız*

Covid-19 Döneminde Çevreye Olan Etkileriyle Rekreasyon ve Turizm: Bir Farkındalık Çalışması

Dr. Öğr. Üyesi Ayşe ATAR*

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Turizm Fakültesi

aysee.atar@gmail.com

Orcid: 0000-0002-9060-6684

Özet

Covid-19 salgınının aniden ortaya çıkmasıyla birlikte insanların sosyal mesafe kurallarına daha da dikkat etmesiyle yöneldiği çevre, son iki yıldır tüm dünyanın kaçış noktası olarak gördüğü, rekreatif faaliyetlerini rahatça gerçekleştirebildiği en önemli kaynaklardan biri olmuştur. Rekreasyon alanlarında yapılan rekreasyon etkinliklerinin büyük bir kısmı doğada meydana gelmektedir. Turizm sektörü de doğayı aktif olarak kullanan örnekler arasında yer almaktadır. Bu bakış açısından yola çıkılarak turizm ve çevre ortak bir ilişkiyi simgeleyen kavramlardır. Çevre, bir turizm kaynağı olma özelliğini taşıırken, turizmin en önemli etkileri de çevreye olmaktadır. Bu yüzden, insan ile yaşadığı doğal çevre arasında bir taraftan ekonomik hayatın devamı bakımından, diğer taraftan turizm ve spor gibi birçok etkinlik çeşidinin yer aldığı rekreasyonel değerler bakımından yakın bir ilişki bulunmaktadır. Doğada yapılan rekreatif etkinliklerin neden olduğu değişiklikler belirginlik ve büyüklüğüne göre olumlu ya da olumsuz olabilir. Bu bakış açısından yola çıkılarak çalışmanın amacı, turizm ve rekreasyonel temelli doğayla buluşma arzusunun sürdürülebilirlik açısından çevreye olan etkilerinin ön plana çıkarılarak farkındalık sağlanmasıdır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi esas alınmış olup, konuya ilişkin kaynak ve doküman incelemesi gerçekleştirilerek kavramsal bir çerçeve oluşturulmuş, Covid-19, rekreasyon ve turizm kavramları çevreye olan etkileri açısından ele alınıp değerlendirilmiştir. Çalışmanın, bireylerin çevreye olan etkilerinin eğer olumsuz ise farkına varılarak minimize edilmesi açısından önemli olduğu, bunun yanı sıra minimize edilecek yöntemlerin öneriler kısmında verilecek olmasının da konuyla ilgili gerekli birimle yol gösterici olacağından ayrı bir fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar kelimeler: Rekreasyon, Turizm, Covid-19, Çevre, Sürdürülebilirlik.

* Sorumlu yazar: *Ayşe Atar*

Helal ve Turizm Kavramlarına Yönelik Metaforik Algular

Öğr. Gör. Abdullah DUMAN*
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
abdullahduman@subu.edu.tr
Orcid: 0000-0002-6083-1821

Prof. Dr. Orhan BATMAN
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
obatman@subu.edu.tr
Orcid: 0000-0001-7186-7064

Özet

Bu çalışma turizmin geleceğini şekillendirmesi beklenen bilim uzmanı adaylarının “Helal Turizm” ilişkin algılarını ortaya koymak için yapılmıştır. Yapılan bu çalışmanın turizm endüstrisinin nitelikli insan kaynağının “helal turizm” kavramını algılama biçimi, neye benzettiği ve yüklediği anlamları keşfetmeye yardımcı olması beklenmektedir. Araştırmanın örneklemini Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Turizm İşletmeciliği anabilim dalında yüksek lisans yapan 32 öğrenci oluşturmaktadır.

Nitel olarak tasarlanan bu çalışmada olgu bilimi deseni kullanılmıştır ve elde edilen veriler içerik analiz yöntemiyle çözümlenmiştir. Analizlerde elde edilen bulgular doğrultusunda katılımcıların bu kavramlara ilişkin geliştirdikleri metaforlar ekonomik anlamda bir fırsatı barındırdığı ve bu kavramlarla beraber bir niş alan olarak gördükleri ortaya çıkmıştır. Bu çalışmada salgın sürecinden dolayı özellikle odak grupları ile yapılması gereken çalışmalar yapılamamıştır, doğal olarak metafor kavramının katılımcılar tarafına detayları aktarılamamıştır. Normalleşme süreçlerinde odak grupları ile yapılacak çalışmalarla araştırmanın daha fazla katılımcı ile yapılması ülkemizin tarihsel ve kültürel birikimi göz önünde bulundurularak bu alanda daha derinlemesine araştırmalar yapılması beklenmektedir. Farklı paydaşların araştırmaya dahil edilmesi daha detaylı araştırmaların yapılması bu alanda ülkemizin ihtiyaç duyduğu entelektüel sermayeyi güçlendirecektir. Özellikle helal hassasiyeti olan toplumlar için farkındalık oluşturması beklenmektedir. Çalışma alanında ilk olması ile turizm sektöründe farklı ürün ve hizmet sunmak isteyen tarafların arayışlarına cevap vermesi beklenmektedir. Sektörde istihdam edilen personelin alanında eğitilmiş olması ile çalışmanın ayrıca önem kazandığını belirtmek gerekmektedir.

Anahtar kelimeler: Turizm, Helal, Helal Turizm.

* Sorumlu yazar: *Abdullah Duman*

Tolca Mahallesi'nin (Konya/Hüyük) Ekoturizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi

Doç. Dr. Abdurrahman DİNÇ
Necmettin Erbakan Üniversitesi
adinc@erbakan.edu.tr
Orcid: 0000-0002-7539-6084

Yüksek Lisans Öğrencisi Mehtap OK*
Necmettin Erbakan Üniversitesi
mehtapok78@gmail.com
Orcid: 0000-0002-6255-2121

Özet

Turizm sektöründeki evrilme ile beraber sürdürülebilir turizm ve ekoturizm kavramları ön plana çıkmaya başlamıştır. Ekoturizm, sürdürülebilirlik ilkelerine bağlı olarak doğaya daha uyumlu olan ve doğaya zarar vermeden yapılan bir turizm türüdür. Bu bağlamda amaçlanan, mevcut doğal ve kültürel unsurların varlığını korumak ve onlara daha fazla değer katmaktır. Son yıllarda bilim insanları ve doğaya kıymet veren insanlar tarafından, bu konuda oldukça fazla araştırma ve çalışma yapılmaktadır. Ayrıca toplumun ekoturizm konusundaki bilinci de her geçen gün artmaktadır. Türkiye'nin çeşitli bölgelerinde ekoturizm faaliyetleri düzenlenmektedir. Pek çok bölgede de ekoköy projeleri yürütülmekte ve ekoköyler kurulmaktadır.

Konya İli ekoturizm açısından pek çok cazibe merkezine sahiptir. Bu cazibe merkezlerinden biri olan Tolca Mahallesi, günümüze kadar gereken ilgiyi görmemiş ve keşfedilmemiş yerlerden birisidir. Tolca Mahallesi, Akdeniz Bölgesi'nin Antalya Bölümü'nde yer almasına rağmen, idarî olarak Konya İli Hüyük İlçesi sınırları içerisinde bulunmaktadır. Konya il merkezine 105 km mesafede bulunan Tolca'ya ulaşım oldukça kolaydır. Tolca kıyıları, Beyşehir Gölü Milli Parkı sınırları içerisinde yer almaktadır. Türkiye'nin en büyük tatlı su gölü olan Beyşehir Gölü'nün kenarında kurulmuş bir mahalledir. Bulunduğu coğrafi konum ve sahip olduğu çekicilikler sayesinde yörenin ekoturizm potansiyeli yüksektir. Bununla birlikte birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış olan bölgedeki araştırmalar, yörenin tarihinin MÖ 7500'lere dayandığını göstermektedir. Ayrıca çeşitli dönemlere ait arkeolojik bulgulara zaman zaman rastlanmaktadır. Farklı mimari yapıların bir arada görüldüğü Tolca'da tarihi çok eskilere dayanan evler de mevcuttur. Tolca Mahallesi'ndeki, yapımı 1300'lü yıllara dayanan, Şih Şahabettin Camii'de Konya Kültür Varlıklarını Koruma Bölge Müdürlüğü tarafından restorasyon çalışmaları sürdürülmektedir. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı ile Hüyük Belediyesi'nin ortaklaşa yürüttüğü, Tolca'nın peyzaj düzenlemesine yönelik projenin uygulanmasına başlanmıştır. Bu projeye göre, Budak ve Tolca Mahalleleri arasına yürüyüş ve bisiklet yolu yapılacaktır. Ayrıca, Tolca sahil şeridinde balıkçı barınakları ve bungalov evler inşa edilecektir. Bu sayede Tolca'ya gelen ziyaretçiler için konaklama sıkıntısı da ortadan kalkacaktır. Tolca'da alt yapı ve kanalizasyon çalışmaları da başlatılmıştır.

Tolca ve çevresinde trekking, sportif olta balıkçılığı, mantar toplayıcılığı, su sporları, avcılık, bisiklet, kuş gözlemciliği, doğa fotoğrafçılığı, kültür turizmi gibi pek çok ekoturizm etkinliği yapılabilmektedir. Kış mevsiminde yaban domuzu avcılığı yapılmaktadır. Yapılan görüşmelerde, Temmuz 2020'de bu bölgede dalış faaliyetleri gerçekleştirilerek, su altı sporları ile ilgili potansiyel araştırması yapıldığı öğrenilmiştir. Tolca ve çevresinde kuş çeşitliliği dikkat çekmektedir. Beyşehir Gölü üzerinde adalar mevcuttur. Bu adalardan bazıları Tolca kıyısına yakındır. Halkın en önemli geçim kaynaklarından bir tanesi balıkçılıktır. Halk kendi tekneleriyle açılarak balık avlamaktadır. Tolca'da, bir tatlı su balığı olan Sazan balığı servisi yapan küçük restoranlar bulunmaktadır. Bunun dışında, yerli halkın ya da ziyaretçilerin balık satın almasına imkân veren küçük bir balık satış merkezi de vardır. Balıkçılığın yanı sıra haşhaş da önemli bir geçim kaynağıdır. Tolca'da küçük bir de kaz çiftliği bulunmaktadır. Tolca'daki sazlık alanda yetişen kuzu göbeği mantarı, besin değeri yüksek ve pahalı bir mantar çeşididir. Bu çalışmada Tolca Mahallesi'nin ekoturizm potansiyeli araştırılmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Literatür taramasında, Tolca ile ilgili olarak daha önce yapılmış herhangi bir araştırmaya rastlanmadığından, saha ve anket çalışmaları yapılarak elde edilen bulgular değerlendirilmiştir. Yapılan bilimsel çalışma sonucunda Tolca ve çevresinin ekoturizm potansiyelinin yüksek olduğu görülmüştür.

* Sorumlu yazar: *Mehtap Ok*

Ancak bu konuda yöre halkının bilinçlendirilmesi, alt yapı sorunlarının tamamen çözülmesi, gerekli reklam ve tanıtım faaliyetleri yapılmasının gerektiği tespit edilmiştir.

Anahtar kelimeler: Ekoturizm, Beyşehir Gölü, Tolca, Konya.

Sürdürülebilir Kültür Turizmi Kapsamında Sagalassos Antik Kentinin (Burdur) Değerlendirilmesi

Doç. Dr. Abdurrahman DİNÇ

Necmettin Erbakan Üniversitesi

a.dinc@erbakan.edu.tr

Orcid: 0000-0002-7539-6084

Dr. Öğr. Üyesi İ. Hakkı KAYNAK

Necmettin Erbakan Üniversitesi

i.h.kaynak.erbakan.edu.tr

Orcid: 0000000230972092

Yüksek Lisans Öğrencisi Serap ARI*

Necmettin Erbakan Üniversitesi

ariserap.84@gmail.com

Orcid: 0000-0002-3836-7524

Özet

Turizm gelişme gösterdiği yerleşim birimlerine sosyo-ekonomik ve sosyo-kültürel faydalar sunan çok aşamalı bir süreçtir. Kitle turizmi en yaygın ve bilinen turizm türlerindedir. Kitle turizmi doğal ve beşeri turizm kaynakları üzerinde negatif etkiler oluşturmaktadır (Karapınar - Barakızı, 2017, s. 7). Bu durum çevre sorunları konusunda duyarlı ve doğal kaynakların tükenmemesi için mücadele eden turist kitlelerinin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Doğa konusunda ortaya çıkan bu farkındalık bir yandan turizm türlerinin sürdürülebilir bir temele dayanmasını adeta zorunlu hale getirirken diğer yandan da sürdürülebilir altyapıdaki turizm çeşitlerinin tercih edilmesini sağlamıştır. 1970'li yıllardan itibaren dünya genelinde yaygınlaşmaya başlayan sürdürülebilirlik akımının turizm faaliyetlerini de içine alması ile yeni bir turizm algısı ve anlayışı ortaya çıkmıştır (Aliağaoğlu, 2004: 61). Alternatif turizm faaliyetleri ile birlikte turizm kapsamında değerlendirilen maddi ve manevi kaynakları koruma ve gelecek nesillere aktarma konusundaki farkındalığa dayalı olarak kültürel miras turizmi önem kazanmıştır (Karapınar ve Barakızı, 2017, s. 6; Prince, 2016, s. 1-3; Kalamarova vd. 2015, s. 914-919).

Ülkemizde pek çok turistik alanda olduğu gibi Sagalassos Antik Kenti'nin sürdürülebilir kültür turizmi kapsamında kültürel miras turizmi açısından değerlendirilmediği görülmektedir. Bu bağlamda araştırmanın esas amacı, kültürel mirasın sürdürülebilirliği kapsamında, tarihin en eski yerleşim birimlerinden biri olan Sagalassos Antik Kenti'nin sürdürülebilir kültür turizmi kapsamında kültürel miras turizmi açısından durumunun SWOT analizi yöntemiyle incelemektir. Sagalassos, Ağlasun İlçesi'nin 7 kilometre kuzeyinde ve Akdağ yamaçlarında denizden 1700 metre yüksekliğindedir. Psidia bölgesinin Roma imparatorluk döneminin en önemli şehridir. Kuruluşu M.Ö 3000'li yıllara dayanmaktadır. Antik kentin içinde bulunan eserler; Aşağı Agora'da Yer Alan Ares, Herakles, Hermes, Zes, Athena Ve Poeidon Büstleri, Marcus Aurelius Heykeli, Adrian Heykeli, Tiberius Dönemi Kapısı, MÖ 100'lü yıllarda İnşa Edilen Kent Meclisi, Dorik Çeşme, Neon Kütüphanesi ve Antoninler Çeşmesi'dir. Araştırma tarama modelinde nitel yaklaşımla yürütülmüştür. Araştırmanın verileri sosyal bilimlerde en çok tercih edilen gözlem yöntemi ile toplanmıştır. Ayrıca yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi ile veriler desteklenmiştir. Araştırmanın verileri içerik analizi yöntemi ile analiz edilmiştir. Araştırma sonunda Sagalassos Antik Kentinin sürdürülebilir kültür turizmi kapsamında kültürel miras turizmi açısından,

Güçlü yönlerine ilişkin,

Dünyanın en yüksek rakımlı tiyatrosuna sahip olması,

Yörenin doğal güzelliklere sahip olması,

Turizm faaliyetleri için uygun iklim koşullarına sahip olması,

Yörenin kültürel zenginliğinin olması,

* Sorumlu yazar: Serap Ari

Zayıf yönlerine ilişkin,

Yöresel ürün satışı değerinin olmaması,

Konaklama tesislerinin yetersiz olması,

Toplu taşıma olanaklarının olmaması,

Fırsatlar

Ülkemizde ve dünya da turizmin günden güne gelişiyor olması,

Yerel halkın turizme bakışının olumlu olması,

Burdur iline Kültür Turizmi açısından katkı sağlaması,

Önemli turizm merkezi olan Antalya ve Isparta iline yakın olması,

Salda gölüne yakın olması,

Tehditler

Reklam ve tanıtım faaliyetlerinin yetersiz olması,

Kültürel miras turizmine yeterli önemin verilmemesi,

Kültürel miras turizmine hizmet edecek personelin ve rehberin yetersiz olması gibi sonuçlara ulaşılmıştır.

Araştırma sonuçlarına göre Sagalassos Antik Kentinin sürdürülebilir kültür turizmi kapsamında kültürel miras turizmi faaliyetlerine uygun olduğu ve bu bağlamda kültürel miras turizmi faaliyetleri yapılabileceği söylenebilir. Yapılacak olan projelerle antik kentin tanıtımı sağlanmalı ve reklamlarla tanıtım desteklenmelidir.

Anahtar kelimeler: Kültürel Turizm, Sürdürülebilir Turizm, Kültürel Miras, Sagalassos Antik Kenti, Swot Analizi.

Kaynakça

- Aliğaoğlu, A. (2004). “ Sosyo-Kültürel Miras Turizmi ve Türkiye’ den Örnekler”, Coğrafi Bilimler Dergisi, 2 (2), 50-64.
- Kalamarova, M.-vd. (2015). “The support of the Cultural Heritage Utilization in Historical Town Reserves”. Procedia Economics and Finance, 26, 914- 919.
- Karapınar, E., Barakızı, M. (2017). “Kültürel Miras Turizminin Sürdürülebilir Turizm Açısından Değerlendirilmesi: Göbeklitepe Ören Yeri”, Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 1 (1), 5-18.
- Prince, S. (2016). A Review Of The Politics And Power Of Tourism In Palestine Edited By Rami K. Isaac, C. Michael Hall And Freya Higgins-Desbiolles, London New York, Routledge, 2016, 266 Pp.,£ 85.00 (Hardback), ISBN: 978-1-1388-2470- 6. Tourism Geographies, 1-3.

Etnik Turizm Kapsamında Instagram Paylaşımlarının İncelenmesi

Dr. Öğr. Üyesi Makbule CİVELEK*
Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi
makbule.civelek@beun.edu.tr
Orcid: 0000-0002-3997-6508

Özet

Değişen tercihler ve turist eğilimleri nedeniyle klasik turizm ürünü yerini alternatif turizm ürününe bırakmıştır. Çok geniş bir konseptte sahip olan kültür, turistlerin turizm aktivitelerini ve destinasyon seçimini etkilemektedir. Çeşitli konuları ve alanları içeren kültür turizminin daha kolay pazarlanması ihtiyacı alt grupları ortaya çıkarmıştır. Bu anlamda kültür turizmi; miras turizmi, tarih turizmi, etnik turizm gibi alt dallara ayrılmaktadır. Etnik turizm, kültürlerin farklı yönlerini ortaya koyarken turistlerin alışlagelmiş deneyimlerin ötesine geçmesini sağlamaktadır. Etnik turizmde; insanlar, yaşam biçimleri, inanç biçimleri ve kültürleri turistlerin seyahat motivasyonunda temel unsuru oluşturmaktadır. Bu motivasyondan hareketle turistler sosyal medya araçlarından biri olan Instagram üzerinden deneyimlerini paylaşma yoluna gitmektedir. 2010 yılında kurulan Instagram, kişilerin postlar aracılığı ile paylaşım yapmasına olanak tanırken dünya genelinde 1 milyar kullanıcısı bulunmaktadır. Genel olarak fotoğraf paylaşımı üzerine odaklanan Instagram postları, kişilerin deneyimlerini etkileşim yoluyla diğer bireylerle paylaşmasını mümkün kılar. Çalışmanın amacı Instagram üzerinden etnik turizm (#ethnictourism) etiketi ile paylaşılmış olan deneyimlerin içerik analizi ile tasnif edilerek, etnik turizm kapsamında turist deneyimlerini ortaya koyabilmektir. Bu doğrultuda etnik turizm postu ile yapılan paylaşımlar incelenmiştir. Etnik turizm postlarını konu alan paylaşımların tamamı çalışma grubu olarak değerlendirilmiş olup 13.06.2016 tarihine kadar 136 post çalışma amacı doğrultusunda irdelenmiştir. Yapılan incelemeler sonucunda 3 post konu etiketi ile ilgisiz olduğundan etnik turizm kapsamı dışında bırakılarak 133 post kategorize edilmiştir. Postlar; sırasıyla kültürel unsurlara ilişkin postlar, destinasyona ilişkin postlar, sanatsal faaliyetlere ilişkin postlar, seyahat acentaları tarafından paylaşılan postlar, işletmeler tarafından paylaşılan postlar ve bilimsel toplantılarda paylaşılan postlar olmak üzere altı ana kategoriye ayrılarak sınıflandırılmıştır. Kültürel unsurlara ilişkin 60 post paylaşılmıştır. Bu post, kendi arasında alt kategorilere ayrılmış olup en çok paylaşım yapılan alt kategoriler sırasıyla gündelik yaşama ilişkin postlar (n=25), gastronomik unsurlara ilişkin postlar (n=20), yöresel danslara ilişkin postlar (n=15) olarak sıralanmıştır. Gündelik yaşama ilişkin postlarda genel olarak insanların yaşam şekilleri, çalışma koşulları ve kıyafetleri yer almıştır. Postlar etkileşim bakımından incelendiğinde en fazla beğeni Hindistan'ın inanç biçimlerine (n=38) ilişkindir. Postların ortalama beğeni sayısı 23,16 iken 2 video paylaşımı da yapılmıştır. Videoların ortalama izlenme sayısı 159,5 iken İran'ın yöresel yemeklerini ve Ermenistan halk danslarını içermektedir. Destinasyona ilişkin paylaşımlar incelendiğinde turistlerin birbirinden farklı ülkeleri ziyaret ettiği görülmüştür. Destinasyonlar, kıtalar bazında alt kategorilere ayrıldığında sırasıyla Asya kıtası (n=22), Afrika kıtası (n=5) ve Amerika kıtası (n=3) olarak paylaşımlar yapılmıştır. Paylaşımlarda en sık yer verilen destinasyonlar; Hindistan (n=8), Afrika (n=5), Çin (n=4) İsrail (n=2), Brezilya (n=2) ve Gürcistan (n=2) iken Kore, Tayland, Tokyo, Kazakistan, Kamboçya, Panama ve Rusya birer kez paylaşılmıştır. Destinasyon paylaşımlarında genel olarak daha çok doğal güzellikler ön plana çıkarılırken, paylaşım yapan kişilerin fotoğraflarda yer almadığı görülmüştür. Postlar genel olarak fotoğraf paylaşımı şeklinde yapılmış olup (n=30)

* Sorumlu yazar: Makbule Civelek

2 adet videoda vardır. Destinasyonlara ilişkin yapılan paylaşımların beğeni sayısı ortalama olarak 69,5 iken en yüksek beğeni oranı 502 beğeni ile Kore postuna ilişkindir. Videoların ortalama görüntülenme sayısı 120 iken, videolar Hindistan ve Tanzanya destinasyonlarında çekilmiştir. Sanatsal faaliyetlere ilişkin postlar (n=21) festivaller, duvar resimleri ve el sanatları olarak sınıflandırılmıştır. Bu postta daha çok Hindistan’da yapılan festivallere (n=7) yer verilmiştir. Bunun yanı sıra Brezilya’da yapılan paylaşımlarda sokak resimleri (n=4), Malezya’da yapılan paylaşımlarda grafiti sanatı (n=3), hediyelik eşyalar (n=3) olmakla birlikte, el yapımı ürünler (n=2), bakır ürünler (n=1) ve kuklalar (n=1) da paylaşılanlar arasındadır. Bu postun ortalama beğeni sayısı 12.9’dur. Seyahat acentaları tarafından paylaşılan postlar (n=11) etnik turizm faaliyetlerine ilişkin turları kapsamaktadır. Küba, Tanzanya, Nepal, Endonezya, Brezilya ve Kolombiya seyahat acentaları tarafından paylaşılan turlar olmakla birlikte etkileşim oranı 17,54’tür. İşletmelerin etnik turizm paylaşımları 5 post ile sınırlı kalmıştır. Etkileşim düzeyleri oldukça düşük olan bu postların beğeni oranı 2,6 düzeyindedir. Etnik turizm kapsamında yapılan uluslararası toplantı postları 4’tür. Hindistan, Ermenistan, İran ve Kolombiya’da düzenlenen bilimsel toplantı postlarının beğeni oranı ortalama olarak 36,75’tir. Çalışma sonuçları bir bütün olarak değerlendirildiğinde etnik turizm kapsamındaki turist deneyimlerinin daha çok kültürel unsurlar ile şekillendiği, paylaşımların destinasyonların farklı yönlerini ortaya çıkarmaya dönük olarak yapıldığı, yaşam biçimlerini ve yerel unsurları içerdiği yönünde çıkarımlar yapılmıştır. Çalışma sonuçlarından hareketle etnik turizm faaliyetlerine katılan turistlerin, temel motivasyonun kültürel unsurlar ve farklı yaşam biçimleri olduğunu ortaya koymak mümkündür.

Anahtar kelimeler: Etnik Turizm, Instagram, Alternatif Turizm.

BcFoodAI: Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Yapay Zeka (AI) ile Entegre Blockchain Teknolojisi

Arş. Gör. Dr. Seda KARAGÖZ ZEREN*

Trakya Üniversitesi
sedakaragozzeren@gmail.com
Orcid: 0000-0003-3466-0421

Özet

Teknolojinin gelişmesiyle birlikte ürün ve hizmet üretiminde otomasyon süreçleri hızlanmıştır. Bu otomasyon süreçlerinin uygulanmasında teknolojik altyapılardan yararlanılmaktadır. Fiziksel cihazların kullanımı ve kontrolü için bilgisayar yazılımları kullanılmaktadır. Makinelerin ve sistemlerin bu yazılımla otomatik olarak bilgi paylaşmasını sağlayan yapay zekâ uygulamaları (AI) geliştirilmiştir. Yapay zekâ uygulamaları ile makinelerin öğrenme ve insan zekasını simüle etme yönü ele alınmıştır. Bu uygulama ile öğrenme cihazları ürün ve hizmet üretim süreçlerinde aktif rol oynamaktadır. Yapay zekâ teknolojisiyle birlikte ürün ve hizmet üretiminde kullanılan birbiri ile iletişim kurabilen, öğrenen ve uygulamaya dönük işlemler gerçekleştirebilen akıllı makineler iş süreçlerinde kullanılmaya başlanmıştır. Yapay zekâ uygulamalarını içeren akıllı makinelerin kullanılması da dijital çağın başlamasına yol açmıştır.

Dijital çağda dijital devrim süreçleri olarak ele alınabilecek bir uygulama ise blockchain teknolojisinin ortaya çıkması olarak ifade edilebilir. Blockchain, verilerin eşler arası şifreleme yöntemiyle dağıtılmış bir yapıda işlendiği bir kayıt defteri özelliğine sahip teknolojidir. Bu teknoloji, herhangi bir üçüncü kişinin onayı olmadan işlem yapılmasını, işlem süreçlerine istenmeyen müdahalelerde bulunulmamasını, her işlemin birbirini ispat etmesini ve işlemlerin hatalardan arındırılmasını içermektedir. Bu teknoloji ilk olarak finansal yapılarda kullanılsa da daha sonra birçok sektörde işletmeler tarafından kullanılmaya başlanmıştır. Bu işletmelerden biri de yiyecek içecek firmalarıdır.

Bu araştırmada yiyecek içecek işletmelerinde gelişen akıllı teknolojiler incelenmektedir. Ayrıca bu işletmelerde yapay zekâ ile entegre edilecek blockchain teknolojisinin kullanım alanları araştırılmıştır. Araştırmada yapay zekâ ile entegre bir blockchain teknolojisinin yiyecek ve içecek işletmelerinde kullanımı için “BcFoodAI” adı verilen bir uygulama önerisi sunulmaktadır. BcFoodAI uygulaması, yiyecek ve içecek işletmelerinin müşteri ile tesis arasındaki iletişimde kullanabileceği bir uygulama özelliği taşımaktadır. Yiyecek ve içecek hizmeti veren işletmelerde akıllı cihazların kullanımında ve hizmetin müşteriye sunumunda yapay zekâ ile entegre olan bir blockchain teknolojisinin kullanıldığı uygulama önerisi sunulmaktadır. Bu uygulamayla yapay zekâ ile entegre blockchain teknolojisini kullanan teknolojik ürünlerin, yiyecek içecek işletmelerindeki avantajları arasında güvenilirlik, zaman tasarrufu ve maliyet tasarrufunun bulunacağı düşünülmektedir. BcFoodAI uygulamasında yiyecek ve içecek işletmesinden yararlanmak isteyen bir müşterinin akıllı cihazlar aracılığıyla işlemini gerçekleştirmesi ile talep etmiş olduğu hizmetin blockchain teknolojisini kullanan akıllı cihazlar tarafından kayıt altına alınması ve yapay zekâ uygulamasını içeren diğer cihazlar ile iletişim kurması önerilmektedir. Blockchain teknolojisinin akıllı cihazlarda kullanılması ve müşteri ile hizmet veren kurum arasında hizmet koşullarının talep edildiği şekilde gerçekleşmesinin güvencesi akıllı kontrat adı verilen uygulama ile gerçekleşmektedir. Blockchain teknolojisinin finansal olmayan sistemlerde de kullanılabilmesi akıllı kontratların varlığı ile sağlanmıştır. Akıllı kontratlar, taraflar arasında mutabakatın sağlanmasında kullanılan bir sözleşmedir. Bu sözleşmelerin Nesnelerin İnterneti (IoT) olarak adlandırılan akıllı cihazlar ile etkileşimi sonucu işlemler blockchain teknolojisi ile kayıt altına alınmaktadır. Bu kayıt işlemi ile birlikte yiyecek ve içecek işletmelerinden hizmet talep eden müşteri hizmetin tarafına istediği şekilde sunulacağını garanti altına almaktadır. Aynı zamanda bu cihazların diğer cihazlar ile yapay zeka uygulaması ile iletişim kurabileceği düşüncesiyle BcFoodAI uygulaması ortaya çıkmıştır.

Araştırmanın sonucunda yiyecek ve içecek işletmelerinin hizmet süreçlerinde kullanılabilecek yeni bir teknoloji olan blockchain teknolojisi ile yapay zekanın entegrasyonundan bir uygulama önerisi oluşturulmuştur. Bu öneri

* Sorumlu yazar: Seda Karagöz Zeren

ile yiyecek ve içecek işletmelerini ele alan yeni bir teknolojik uygulamanın varlığı alan yazında da ele alınmış olmaktadır. Bu uygulama önerisinden hareketle prototip geliştirilerek önerilen BcFoodAI uygulamasının ileride yapılacak olan çalışmalara katkı sunacağı düşünülmektedir.

Anahtar kelimeler: Blockchain, Yapay Zekâ, Nesnelerin İnterneti, Yiyecek ve İçecek, Eşten-eşe.

Rize İlinin Gastronomik Kimlik Açısından Değerlendirilmesi

Dr. Öğr. Üyesi Burcu Ayşenur SAKLI*
Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi
burcuaysenur.akbulut@erdogan.edu.tr
Orcid: 0000-0002-0679-3692

Özet

Yemek, kültür ve kimlik ilişkisi toplumlara ve bölgelere göre farklılaşabilmektedir. Bu farklılık ise o bölgenin gastronomisini benzersiz bir konumda değerlendirilmesini ve bölgeye özgü gastronomik kimliğin oluşmasını sağlar. Gastronomik kimlik, bir destinasyonun sahip olduğu gastronomik niteliği ve özelliklerinin bütünü olarak tanımlanabilir. Çevresel ve kültürel bileşenlerin bütünü olarak da tanımlanan gastronomik kimliğe iklim, coğrafya, tarımsal ürünler, yeni ürünlerin kullanımı gibi çevresel unsurların yanı sıra din, tarih, etnik özellikler, yenilikler, gelenekler, inançlar ve değerler gibi kültürel özellikler de etki etmektedir. Doğu Karadeniz Bölgesinde yer alan Rize'nin coğrafi, iklimsel, tarımsal, tarihsel ve kültürel farklılıkları zengin bir mutfak kültürüne sahip olmasını sağlamıştır. Rize ili coğrafi işaretler açısından değerlendirildiğinde 2021 yılı itibarıyla Anzer balı, Derepazarı pidesi, Çayeli kuru fasulyesi, Rize baston ekmeği, enişte lokumu, kavurması, muhlaması, pepeçurası, simidi ve çayı olmak üzere 10 adet gastronomik menşe adı ve coğrafi işareti vardır. Rize'nin gerek coğrafi işaret alan gastronomik unsurları gerekse henüz işaret almayan bölgenin gastronomik kültürünün incelenmesi hatırlanır bir destinasyon markası yaratmak için oldukça önemlidir. Araştırmanın amacı Rize'nin gastronomik kimlik unsurlarının belirlenmesidir. Araştırmada nitel araştırma yöntemleri kullanılmıştır. Veri toplama yöntemi olarak doküman incelemesi ve yerel halk ile yüz yüze görüşme tercih edilmiştir. Rize'de yenilir ve yenilmez gastronomik unsurların neler olduğu, mutfak kültürü oluşumuna etki eden unsurlar, coğrafya ve iklimin gastronomik unsurlara etkisi, kültürel özelliklerin mutfak kültürüne etkisi, bölgeye has yiyecek ve içecekler, geleneksel törenlerde yapılan özel gün yemeklerine yönelik sorular yer almaktadır. Araştırma sonucunda Rize'nin gastronomik kimliğini ortaya koyan gastronomik unsurları belirlenecektir.

Anahtar kelimeler: Rize, Gastronomik Kimlik, Mutfak Kültürü, Coğrafi İşaret.

* Sorumlu yazar: *Burcu Ayşenur Saklı*