

BALIKESİR GASTRONOMİ TURİZMİ KONGRESİ (17-19 KASIM 2016)

17 KASIM 2016 (PERŞEMBE)

08:00- 10:00 KONGREYE KAYIT

10:00 - 11:00 AÇILIŞ TÖRENİ VE PROTOKOL KONUŞMALARI

11:00 - 11:30 DAVETLİ KONUŞMACILAR

Executive Chef Gökhan TUFAN " Aşçılık ve Pastacılık Mesleğine Dair Uygulamalar"

TAŞPAKON Yönetim Kurulu Başkanı

Chef Eyüp Kemal SEVİNÇ

EKS Mutfak Akademisi

Öğr.Gör. Chef Esat ÖZATA "Gastronomi Lisansüstü Eğitimi"

Beykent Üniversitesi

Mehmet GÖK " Geleceğin Şefi Nasıl Olacak"

DOĞUŞ TURİZM GRUBU Mutfak Direktörü

Executive Chef Merve Burcu AKBULUT "Gastronomi ve Ekmek"

LA LORRAINE Türkiye Kurumsal Şefi

11:30 - 12:00 ÇAY VE KAHVE ARASI

11:30 - 12:00 GASTRONOMİ BAKIR EKİPMANLARI KARMA SERGİSİ

Okt. Zekeriya BİNGÖL - Öğr.Gör. Ergün KARA - Öğr.Gör. Kadir BAYSAL

Öğr.Gör. Erhan İŞLEK - Öğr.Gör. Levent KARADAĞ - Öğr.Gör. Gizem ÖZGÜREL

12:00 - 13:00 TAŞPAKON SUNUM " CEKETİNE SAHİP ÇIK"

13:00 - 14:00 ÖĞLE YEMEĞİ ARASI

14.00 - 15.30 TAŞPAKON WORKSHOP / UYGULAMA MUTFAĞI 2
(CANLI YAYINLA FAKÜLTE BİNASINDA GÖSTERİM)

14:00 - 15:30 I. EŞZAMANLI OTURUMLAR

KONFERANS SALONU

DURSUNBEY SALONU

Oturum Başkanı

Oturum Başkanları

Yrd. Doç. Dr. Aydan BEKAR- Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU

Doç. Dr. Burhan KILIÇ- Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT

Gastronomi Turizmi İçin Bir Destinasyon Önerisi: Datça Örneği

Çerkes Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Düzce İli Örneği

Öğr. Gör. Alper KURNAZ- Doç. Dr. Osman N. ÖZDOĞAN- Öğr. Gör.

Doç. Dr. Nuray TÜRKER - Selim AKSU

Hande AKYURT KURNAZ

Endüstri 4.0'ın Yiyecek İçecek Sektöründe Kullanılabilirliği
(Swot Analizi İle Bir Değerlendirme)

Gastronomi Tur ve Durakları

Nur Neşe ŞAHİN - Doç. Dr. Murat DOĞDUBAY

Araş. Gör. Pınar ŞENEL

Gastronomi Turizmi ve Otantizm: Yerel Bir Restoran Üzerinde
Bir Örnek Olay Çalışması

Gastronomi Turizmde Yerli Ziyaretçilerin Yöresel Yemeklere Yönelik Tutum ve Davranışları: Seferihisar

Yard. Doç. Dr. Oğuz NEBİOĞLU

Zeliha Duygu ÖLMEZ - Nedim ZURNACI - Doç. Dr. Düriye BOZOK

Gastronomi Turizmde Yeni Açılımlar: Karaburun Zeytin
Rotalarının Coğrafi Bilgi Sistemleri İle Analizi

Türkiye'de Yer Alan Gastronomi Müzelerinin Turizm Arz Kaynağı Olarak Kullanılmasına
Yönelik Bir Değerlendirme

Gökhan ERŞEN - Yrd. Doç. Dr. H. Rafet YÜNCÜ- Araş. Gör. Taki
Can METİN - Prof. Dr. Alper ÇABUK

Öğr. Gör. Dr. Serkan ŞENGÜL

15:30 - 16:00 ÇAY VE KAHVE ARASI

16:00 - 17:30 II. EŞZAMANLI OTURUMLAR

KONFERANS SALONU

DURSUNBEY SALONU

Oturum Başkanları

Oturum Başkanları

Prof. Dr. Abdullah SOYKAN- Doç. Dr. Düriye BOZOK

Doç. Dr. M. Oğuzhan İLBAN- Doç. Dr. Burhan AYDEMİR

Turistlerin Gastronomik Etkinliklere Katılımlarına İlişkin
Değerlendirmelerinin Demografik Değişkenler Açısından
İncelenmesi

Türkiye'de Zeytin Üretilen Bölgelerde Yaşayan Halkın Zeytinyağı Hakkındaki
Farkındalıkları: Burhaniye Örneği

Doç. Dr. Burhan KILIÇ - Ahmet Metehan GÖVCE

Doç. Dr. Mehmet Oğuzhan İLBAN - Fatih ÇOLAKOĞLU

Coğrafi İşaretleme ve Beypazarı Yiyeceklerinin Potansiyel
Coğrafi İşaretleri

Gözde Bir Destinasyon Mutfağı: Bodrum'un Yöresel Lezzetleri

Öğr. Gör. Dr. Azade Özlem ÇALIK - Öğr. Gör. Gül Seçil TAHMAZ -
Yrd. Doç. Dr. Ali Turan BAYRAM

Reşad Emre ÖZGÜNEŞ - Doç. Dr. Düriye BOZOK

Coğrafi İşaretleme Yoluyla Gastronomik Kimlik Oluşturma ve
Gastronomik Kimliğin Destinasyon Pazarlamasındaki Rolü:
Trakya Örneği

Marmara Bölgesi Yerel Ürün Festivali Envanteri

Yrd. Doç. Dr. Aydan BEKAR - Bil. Uzm. Çisem KARAKULAK

Yrd. Doç. Dr. Çağla ÖZER - Araş. Gör. Fadime Begüm OTAĞ - Öğr. Gör. Adem YETİM

Coğrafi İşaretleme Gastronomi Ürünleri Üzerine Bir Araştırma:
Erzurum İli Örneği

Turistlerin Yöresel Yiyecek Tüketim Algularının Belirlenmesi: Cunda Adası Örneği

Yrd. Doç. Dr. Gül Nihan GÜVEN YEŞİLDAĞ - Öğr. Gör. Esat
ÖZATA - Araş. Gör. Ayşenur AKKAYA

Doç. Dr. Mehmet Oğuzhan İLBAN - Fatih ÇOLAKOĞLU

19:00

GALA YEMEĞİ

18 KASIM 2016 (CUMA-SABAH OTURUMLAR)**09:00 - 10:30 III. EŞZAMANLI OTURUMLAR**

KONFERANS SALONU	DURSUNBEY SALONU
Oturum Başkanı Prof. Dr. Füsün İSTANBULLU DİNÇER - Doç. Dr. Yusuf AYMANKUY	Oturum Başkanları Doç. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN - Doç. Dr. Önder MET
Türkiye'de Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programlarının Durum Analizi <i>Doç. Dr. Yusuf AYMANKUY - Arş. Gör. Özge GÜDÜ DEMİRBULAT</i>	Gastronomi Turizmi ve Gastronomi Turistlerinin Deneyimlerine Yönelik Bir İnceleme <i>Bil. Uzm. Meral ÜZÜLMEZ - Öğr. Gör. Esat ÖZATA - Yrd. Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ - Yrd. Doç. Dr. Ümit SORMAZ - Yrd. Doç. Dr. Neslihan ONUR</i>
Üniversite Öğrencilerinin Aşçılık Yarışmalarına Katılımına İlişkin Doyum Düzeyi ve Kazanımları: Balıkesir Meslek Yüksekokulu 1. Aşçılık Yarışması Örneği <i>Burak ERDEMİR - Öğr. Gör. Dr. Melike GÜL - Yrd. Doç. Dr. Kudret GÜL</i>	Hristiyanlıkta Manastır Mutfak Kültürü <i>Prof. Dr. A.Celil Çakıcı - Öğr. Gör. Seçkin Eser - Öğr. Gör. Evrim Karaca</i>
Şeflerin Yaratıcılık ve Yenilikçilik Yeteneklerini Geliştirmesi Üzerine Nitel Bir Araştırma <i>Doç. Dr. Bahattin ÖZDEMİR - Arş. Gör. Gökhan YILMAZ - Yrd. Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN</i>	Yemek Kültürlerine Ait Karakteristik Özelliklerin Bozulması: Türk Yemek Kültürü Örneği <i>Yrd. Doç. Dr. Oğuz DİKER - Doç. Dr. Nuray TÜRKER - Öğr. Gör. Adnan ÇETİNKAYA</i>
Turizm Sektöründe İş Gören Tatmininin İncelenmesi: Aşçılık Mesleği Üzerine Bir Araştırma <i>Okt. Zekeriya BİNGÖL - Öğr. Gör. Dr. Levent KARADAĞ - Öğr. Gör. Ergün KARA - Öğr. Gör. Ümit KARADAĞ</i>	Zenofobinin Bir Türü: Yabancı Kültürlerin Yiyecek ve İçeceklerine Karşı Korku ve Düşmanlık <i>Öğr. Gör. Sedat DEĞİŞGEL - Doç. Dr. Osman N. ÖZDOĞAN</i>

10:30 - 11:00 ÇAY VE KAHVE ARASI**11:00 - 12:30 IV. EŞZAMANLI OTURUMLAR**

KONFERANS SALONU	DURSUNBEY SALONU
Oturum Başkanları Prof. Dr. M. Zeki DİNÇER - Doç. Dr. Murat DOĞDUBAY	Oturum Başkanları Doç. Dr. Nuray TÜRKER - Doç. Dr. Özlem KÖROĞLU
Menü Maliyetlemede Zaman Etkenli Faaliyet Tabanlı Maliyetleme: Lüks Bir Restoranda Uygulama <i>Yrd. Doç. Dr. Vedat İYİTOĞLU</i>	Tüketicilerin Gıda Ürünleri Satın Alma Davranışları ve Alışkanlıklarını Etkilemede Markanın Önemi; Giresun İli Örneği <i>Doç. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA - Öğr. Gör. Sibel AYYILDIZ</i>
Gastronomide Gıda Teknolojisi ve Mühendisliği <i>Yrd. Doç. Dr. Dilistan SHIPMAN - Doç. Dr. Y. Birol SAYGI</i>	Çamlıhemşin Vadisinde Yiyecek İçecek İşletmeleri Menülerinde Yöresel Yemeklerin Kullanımı <i>Öğr. Gör. Sedat TAŞ - Öğr. Gör. Kürşat BAŞKAN</i>
Otel Mutfaklarının Ergonomik Açından İncelenmesi: İşgören Görüşüne Başvurma <i>Öğr. Gör. Hacı Ahmet ÇAKIR - Öğr. Gör. Selim IŞIK</i>	Slow Food Destinasyonlarının Yönetilmesi: Vize Destinasyonu Üzerine Bir İnceleme <i>Berkant ÖZÖĞÜTÇÜ - Yrd. Doç. Dr. Nilüfer VATANSEVER TOYLAN</i>
Gıda Endüstrisinde Akıllı Ambalajlama Yöntemleri <i>Yrd. Doç. Dr. Özay Umut TÜRKAN - Öğr. Gör. Mehtap TÜRKAN</i>	İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri Web Sitelerinde Yer Alan Mutfak Kültürü Kapsamında Yiyecek ve İçeceklerin İncelenmesi <i>Arş. Gör. Hasret ULUSOY - Doç. Dr. Özlem KÖROĞLU</i>

13:00 - 14:00 ÖĞLE YEMEĞİ ARASI

18 KASIM 2016 (CUMA-ÖĞLEDEN SONRA OTURUMLAR)**14:00 - 15:30 V. EŞZAMANLI OTURUMLAR**

KONFERANS SALONU	DURSUNBEY SALONU
Oturum Başkanı Doç. Dr. Bahattin ÖZDEMİR - Yrd.Doç. Dr. Sebahattin KARAMAN	Oturum Başkanları Yrd. Doç. Dr. Turgay BUCAK – Yrd. Doç. Dr. Gülay ÖZDEMİR YILMAZ
Yiyecek İçecek İşletmelerinin E-Tablet Menü Kullanımları <i>Yrd. Doç. Dr. Aydan BEKAR - Hülya GÖKGÖZ - Çağrı SÜRÜCÜ</i>	Beslenme Kültürünün Ortaya Çıkışı ve Gelişim Tarihi <i>Prof. Dr. Galip AKIN - Arş. Gör. Alper ÇEVİK</i>
Restoran Rekabetçiliğinde Atmosferin Rolü: Kavramsal Bir İnceleme <i>Doç. Dr. Bahattin ÖZDEMİR -Arş. Gör. Zeynep KARSAVURAN</i>	Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları ve Bilgi Düzeyleri <i>Öğr. Gör. İlhan GÖKGÖZOĞLU - Yrd. Doç. Dr. Elif SAVAŞ – Öğr. Gör. Dr. Hakan TAVŞANLI</i>
Restoranlardaki Fiziksel Kanıtların Tüketicilerin Fiyat Algısı Üzerindeki Etkileri: Eksişözlük Yorumlarının Değerlendirilmesi <i>Arş. Gör. Dr. Serdar SÜNNETÇİOĞLU - Yrd. Doç. Dr. Hacı Mehmet YILDIRIM - Yrd. Doç. Dr. Murat AKSU</i>	Kişiliğin ve Genlerin Obezite Üzerine Etkileri <i>Yrd. Doç. Dr. Ayla SOLMAZ AVCIKURT</i>
Başarılı Restoranların Müşterilerini Memnun Etme Yolları <i>Yrd. Doç. Dr. Murat BAYRAM - Öğr. Gör. Dr. Ümmühan BAYRAM - Onur GÖRKEM</i>	Güvenli Gıdanın Gastronomi Açısından Önemi <i>Öğr. Gör. Ceyhan UÇUK - Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI - Yrd. Doç. Dr. Banu KOÇ - Orhan Ozan ÜZÜMCÜ</i>

15:30 - 16:00 ÇAY VE KAHVE ARASI**16:00 - 17:30 VI. EŞZAMANLI OTURUMLAR**

KONFERANS SALONU	DURSUNBEY SALONU
Oturum Başkanları Yrd. Doç. Dr. Betül ÖZTÜRK - Yrd. Doç. Dr. Bayram ŞAHİN	Oturum Başkanları Yrd. Doç. Dr. Hakan YILMAZ– Yrd. Doç. Dr. Ayla SOLMAZ AVCIKURT
Ekolojik Ayak İzinin Günümüz Yiyecek-İçecek Tüketim Eğilimine Etkisi <i>Doç. Dr. Murat DOĞDUBAY – Arş. Gör. Selin İLSAY</i>	Osmanlı Saray Mutfağında Su Ürünlerinin Yeri <i>Arş Gör. Ayşegül KUTLUK</i>
Yöresel Lezzetlerin Ulusal Beş Yıldızlı Zincir Oteller Menüsündeki Yeri: İzmir Kaya Termal Otel Örneği <i>Yrd. Doç. Dr. Turgay BUCAK - Gözde TÜRKÖZ BAKIRCI</i>	Türk Mutfak Kültüründe Turşular: Uluslararası Mutfaklarda Kullanılabilirliğine Yönelik Bir Model Önerisi <i>Yrd. Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN – Arş. Gör. Gülhan YALIN</i>
Endüstri 4.0 Sanayi Devriminin Moleküler Mutfakta Uygulanabilirliği <i>Fusun ÇÖZELİ – Doç. Dr. Murat DOĞDUBAY</i>	Tüketicilerin Organik Gıdalara Yönelik Tutumlarının Belirlenmesi <i>Yrd. Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGİN – Arş. Gör. Nilgün KARAMAN – Arş. Gör. Musa OFLAZ</i>
Şehvet Uyandıran Yemekler: Instagramda "Foodporn" <i>Erhan ŞAHİN</i>	Gastronomi Turizmi Çerçevesinde Yöresel Ürünlerin Turizme Kazandırılması: Marmaris Bal Evi Örneği <i>Öğr. Gör. Ergün KARA – Okt. Zekeriya BİNGÖL – Öğr. Gör. Dr. Levent KARADAĞ – Öğr. Gör. Kadir BAYSAL</i>

17:30 GENEL DEĞERLENDİRME-KAPANIŞ**19 KASIM 2016- KONGRE GEZİ PROGRAMI**

Balikesir Kalkış: 09:30
Bigadiç Gezisi: 10.00
Öğle Yemeği: 12:00-13:00
Sındırgı Gezisi: 13:30
Akşam Yemeği:18:00
Balikesir Varış: 20:30