

Gastronomi Turizmi Kongresi

KONGRE TARİHİ : 17 - 19 KASIM 2016

BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
Çağış Kampüsü / BALIKESİR

GASTRONOMİ TURİZMİ KONGRESİ

ONUR KURULU

Ünvanı, Adı Soyadı	Kurumu
Prof. Dr. Kerim ÖZDEMİR	Balıkesir Üniversitesi Rektörü
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekan V.
Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU	Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Öğretim Üyesi

KONGRE KOORDINATÖRÜ

Doç. Dr. Düriye BOZOK,
Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı

KONGRE DÜZENLEME KURULU

Ünvanı, Adı Soyadı	Kurumu
Doç. Dr. Düriye BOZOK	Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Öğretim Üyesi
Doç. Dr. Murat DOĞDUBAY	Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Öğretim Üyesi
Yrd. Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGİN	Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Öğretim Üyesi
Yrd. Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN	Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Öğretim Üyesi

KONGRE SEKRETERYASI

Ünvanı, Adı Soyadı	Kurumu
Arş. Gör. S. Sonat ÖZDEMİR	Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Öğretim Elemanı
Arş. Gör. Nilgün KARAMAN	Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Öğretim Elemanı
Arş. Gör. Gülhan CEVİZKAYA	Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Öğretim Elemanı
Arş. Gör. Selin İLSAY	Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Öğretim Elemanı

BİLİM KURULU

Prof. Dr. Abdullah SOYKAN
Prof. Dr. Arif BİLGİN
Prof. Dr. Atilla AKBABA
Prof. Dr. Candan VARLIK
Prof. Dr. Celil ÇAKICI
Prof. Dr. Cengiz DEMİR
Prof. Dr. Derman KÜÇÜKALTAN
Prof. Dr. Füsun BAYKAL
Prof. Dr. Hamil NAZİK
Prof. Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU
Prof. Dr. Kamil BOSTAN
Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA
Prof. Dr. Nilüfer KOÇAK
Prof. Dr. Orhan BATMAN
Prof. Dr. Osman Avşar KURGUN
Prof. Dr. Ozan BAHAR
Prof. Dr. Öcal USTA
Prof. Dr. Sıdıka BULDUK
Doç. Dr. Alptekin SÖKMEN
Doç. Dr. Bahattin ÖZDEMİR
Doç. Dr. Burhan KILIÇ
Doç. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA
Doç. Dr. Işıl GÖKSU ÖZGEN
Doç. Dr. İbrahim GİRİTLİOĞLU
Doç. Dr. İrfan YAZICIOĞLU
Doç. Dr. Kazım Ozan ÖZER
Doç. Dr. Mehmet Oğuzhan İLBAN
Doç. Dr. Mustafa SANDIKÇI
Doç. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN
Doç. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN
Doç. Dr. Sibel ÖZİLGEN
Doç. Dr. Yılmaz AKGÜNDÜZ
Doç. Dr. Yusuf AYMANKUY
Yrd. Doç. Dr. Ali ÖZKAN
Yrd. Doç. Dr. Aydan BEKAR
Yrd. Doç. Dr. Aydın ÇEVİRGEN
Yrd. Doç. Dr. Aylin AKOĞLU
Yrd. Doç. Dr. Ayten Aylin ALSAFFAR
Yrd. Doç. Dr. Betül ÖZTÜRK
Yrd. Doç. Dr. Burak MİL
Yrd. Doç. Dr. Burçin HATİPOĞLU
Yrd. Doç. Dr. Çağla ÖZER
Yrd. Doç. Dr. Defne AKDENİZ AY
Yrd. Doç. Dr. Hakan YILMAZ
Yrd. Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN
Yrd. Doç. Dr. Sibel ÖNÇEL
Yrd. Doç. Dr. Şehnaz DEMİRKOL
Yrd. Doç. Dr. Turgay BUCAK
Yrd. Doç. Dr. Ümit SORMAZ

SPONSORLAR



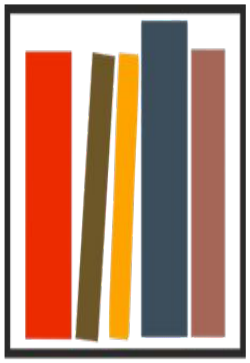












ADRA YAYINCILIK













ÖNSÖZ

Turizmin hızla değiştiği ve geliştiği günümüzde, ortaya çıkan yeni eğilimlerin belki de en önemlisi gastronomiye yönelik girişimlerdir. Turistik ürünün çeşitlendirilmesi ve sunulan hizmetin değerinin artırılması adına oldukça geniş bir uygulama alanına sahip olan gastronomi kavramı, turistik talebin yeme-içme ihtiyaçlarının karşılanmasına yönelik misyonunun ötesinde, gerek destinasyon, gerekse de turistik ürünlerin pazarlanmasında yol gösterici vazgeçilmez bir unsur olarak ortaya çıkmaktadır.

Türkiye sahip olduğu turistik çekicilikler açısından, dünya üzerinde önemli bir yere sahiptir. Söz konusu çekicilikleri oluşturan değerler içerisinde tabiata dayalı unsurların önemi yadsınamaz bir seviyede olsa da, milli ve kültürel öğelerimiz, ülke genelindeki zenginliğimizi oluşturan ve dünyaca tanınmamızı sağlayan başlıca unsurlar olarak ön plana çıkmaktadır. Kültürel zenginliğimizin içerisinde ise, doğu ve batı kültürlerinin etkileşimleriyle geçmişten günümüze sürekli gelişen bir yapının varlığından söz etmek mümkündür. Bu yapının, birçok alanda olduğu gibi, yeme-içme alanında da dünyaya sunulan ve bugün farklı isimler altında ve farklı versiyonlarda sunulan birçok gıda ürününün ortaya çıkmasını sağladığından ve bu ürünlerin kültürel gelişim adına tetikleyici unsurlar olarak dünya coğrafyasına yayıldığından bahsetmek mümkündür.

Tüm dünyada kültürel varlığın önemli bir unsurunu oluşturan yöreye özgü ve geleneksel yiyecek-içecekler son yıllarda hızla, gastronominin bilim olarak ifade edilmesine dek uzanan bir etkiye sebep olan, küresel üne sahip ürünlere dönüşmektedir. Bu durumun, mutfağın bilim adamları olarak ifade edilebilecek, ünlü aşçılar, gurmeler, girişimciler ile gastronomi alanında çalışan akademisyenlerin, giderek daha geniş çaplı bir uygulama ve araştırma alanı içerisinde, hem yeni eğilimlere yön vermek hem de bu eğilimleri yakalamak için üstün bir mücadele içine girmelerine sebep olduğundan bahsetmek mümkündür.

Türkiye coğrafyası içerisinde Balıkesir, gıdaya yönelik sahip olduğu ürün çeşitliliği ve üretim kapasiteleri bakımından, ülke çapında tüketilen birçok gıda ürününün tek üreticisi veya birkaç üreticisinden biri konumundadır. Sektörel anlamda Balıkesir'in, sahip olduğu bu özelliğe dayalı olarak artan ününün pekiştirilebilmesi ve küresel bir marka haline getirilebilmesi için, turizm pazarlamasında gün geçtikçe daha büyük roller almaya aday gastronomi uygulamalarının etkinliğinin sağlanmasının önemi büyüktür.

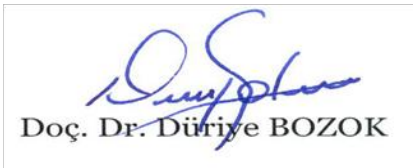
Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde, 2014-2015 eğitim-öğretim döneminde öğrenci kabul ederek, faaliyetlerine başlayan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün kuruluş amaçlarından birisi de, bu gelişimin sağlanmasında gerek planlayıcı gerekse de yönlendirici olarak etkin bir rol almaktır.

Bölümümüzce ilki düzenlenen "Gastronomi Turizmi Kongresi" ile de, alanında uzman birçok değerli sektör temsilcisi ve akademisyen bir araya getirilerek, ülkemizin gastronomi alanındaki gelişimini tetikleyecek ve mevcut varlıkların ekonomik değer yaratan unsurlara dönüştürülmesini sağlayacak yeni fikir ve düşüncelerin geliştirilmesi hedeflenmiştir. Böylece hem yerel yiyecek-içecek unsurlarının korunması ve geliştirilmesi, hem de sahip olunan söz konusu varlıkların dünya gastronomisinde söz sahibi olmasının gerekleri tartışılabilecek ve müşterek hedeflerinin başarılmasında önemli bir mesafe kat edilebilecektir.

Düzenlenen Gastronomi Turizmi Kongresinin bu alanda değişimleri, gelişimleri, fikir alışverişlerini, akademik çalışmaları ve uygulamaları başlatması temennisi ile sizleri saygıyla selamlıyor ve kongrenin ülkemiz turizm sektörü, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi için yararlı ve verimli geçmesini diliyoruz.



Dekan V.



Bölüm Başkanı

İÇİNDEKİLER

Gastronomi Turizmi İçin Bir Destinasyon Önerisi Datça Örneği 1

Üniversite Öğrencilerinin Aşçılık Yarışmalarına Katılımına İlişkin Memnuniyet Düzeyi ve Kazanımları Balıkesir Meslek Yüksekokulu 1. Aşçılık Yarışması Örneği 2

Turistlerin Gastronomik Etkinliklere Katılımlarına İlişkin Değerlendirmelerinin Demografik Değişkenler Açısından İncelenmesi 3

Şehvet Uyandıran Yemekler Instagramda "Foodporn" 4

Beslenme Kültürünün Ortaya Çıkışı ve Gelişim Tarihi 5

Coğrafi İşaretleme Havuç Lokumu ve 80 Katlı Beypazarı Baklavası 6

Otel Mutfaklarının Ergonomik Açıdan İncelenmesi İşgören Görüşüne Başvurma 7

Türkiye'de Yer Alan Gastronomi Müzelerinin Turizm Arz Kaynağı Olarak Kullanılmasına Yönelik Bir Değerlendirme 8

Türkiye'de Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programlarının Durum Analizi 9

Coğrafi İşaretleme Yoluyla Gastronomik Kimlik Oluşturma ve Gastronomik Kimliğin Destinasyon Pazarlamasındaki Rolü Trakya Örneği 10

Gastronomi Turizmi ve Otantizm Yerel Bir Restoran Üzerinde Örnek Olay Çalışması 11

Osmanlı Saray Mutfağında Su Ürünlerine Genel Bir Bakış 12

Yiyecek İçecek İşletmelerinin E-Tablet Menü Kullanımları 13

Coğrafi İşaretli Gastronomi Ürünleri Üzerine Bir Araştırma Erzurum İli Örneği 14

Hristiyanlıkta Manastır Mutfak Kültürü 15

Tüketicilerin Gıda Ürünleri Satın Alma Davranışları ve Alışkanlıklarını Etkilemede Markanın Önemi 16

Kişiliğin ve Genlerin Obezite Üzerine Etkileri 17

İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri Web Sitelerinde Yer Alan Mutfak Kültürü Kapsamında Yiyecek ve İçeceklerin İncelenmesi 18

Menü Maliyetlemede Zaman Etkenli Faaliyet Tabanlı Maliyetleme Lüks Bir Restoranda Uygulama 19

Restoran Rekabetçiliğinde Atmosferin Rolü Kavramsal Bir İnceleme 20

Şeflerin Yaratıcılık ve Yenilikçilik Yeteneklerini Geliştirmesi Üzerine Nitel Bir Araştırma 21

Restoranlardaki Fiziksel Kanıtların Tüketicilerin Fiyat Algısı Üzerindeki Etkileri Ekşisözlük Yorumlarının Değerlendirilmesi 22

Marmara Bölgesi Yerel Ürün Festivali Envanteri 23

Zenofobinin Bir Türü Yabancı Kültürlerin Yiyecek ve İçeceklerine Karşı Korku Ve Düşmanlık 24

Gastronomi Turizminde Yeni Açılımlar Karaburun Zeytin Rotalarının Coğrafi Bilgi Sistemleri İle Analizi 25

Çerkes Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi Düzce İli Örneği 26

Slow Food Destinasyonlarının Yönetilmesi 27

Yöresel Lezzetlerin Ulusal Beş Yıldızlı Zincir Oteller Menüsündeki Yeri Kaya İzmir Thermal&Conventıon Hotel Örneği 28

Yemek Kültürlerine Ait Karakteristik Özelliklerin Bozulması Türk Yemek Kültürü Örneği 29

Turistlerin Yöresel Yiyecek Tüketimleri Algılarının Belirlenmesi 30

Türkiye'de Zeytin Üretilen Bölgelerde Yaşayan Halkın Zeytinyağı Hakkındaki Farkındalıkları Burhaniye Örneği 31

Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları ve Bilgi Düzeyleri 32
Endüstri 4.0'ın Yiyecek İçecek Sektöründe Kullanılabilirliği (Swot Analizi İle Bir Değerlendirme) 33
Endüstri 4.0 Sanayi Devriminin Moleküler Mutfakta Uygulanabilirliği 34
Gastronomi Turizmi ve Gastronomi Turistlerinin Deneyimlerine Yönelik Bir İnceleme 35
Gastronomide Gıda Teknolojisi ve Mühendisliği 36
Güvenli Gıdanın Gastronomi Açısından Önemi 37
Turizm Sektöründe İş Gören Tatmininin İncelenmesi Aşçılık Mesleği Üzerine Bir Araştırma 38
Başarılı Restoranların Müşterilerini Memnun Etme Yolları 39
Çamlıhemşin Vadisinde Yiyecek İçecek İşletmeleri Menülerinde Yöresel Yemeklerin Kullanımı 40
Gözde Bir Destinasyon Mutfağı Bodrum'un Yöresel Lezzetleri 41
Gastronomi Turizminde Yerli Ziyaretçilerin Yöresel Yemeklere Yönelik Tutum ve Davranışları Seferihisar 42
Gastronomi Tur ve Durakları 43
Ekolojik Ayak İzinin Günümüz Yiyecek ve İçecek Tüketim Eğilimine Etkisi 44
Gastronomi Turizmi Çerçevesinde Yöresel Ürünlerin Turizme Kazandırılması Marmaris Bal Evi Örneği 45
Gıda Endüstrisinde Akıllı Ambalajlama Yöntemleri 46
Türk Mutfak Kültüründe Turşular 47
Tüketicilerin Organik Gıdalara Yönelik Tutumlarının Belirlenmesi 48

ŞEFLERİN YARATICILIK VE YENİLİKÇİLİK YETENEKLERİNİ GELİŞTİRMESİ ÜZERİNE NİTEL BİR ARAŞTIRMA

Doç. Dr. Bahattin ÖZDEMİR[41]

Arş. Gör. Gökhan YILMAZ[42]

Yrd. Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN[43]

ÖZET

Bu çalışmanın amacı şeflerin yaratıcılık ve yenilikçilik yeteneklerini hangi süreçlerde geliştirdikleri ve bu gelişimin nasıl bir çevre içinde gerçekleştiğinin anlaşılmasıdır. Araştırmada nitel araştırma yaklaşımından yararlanılmış ve veri toplama yöntemi olarak görüşme tekniği, verilerin analizi için de içerik analizi kullanılmıştır. Bu bağlamda Antalya ve Kemer bölgesinde faaliyet gösteren beş yıldızlı otellerde görev yapan 11 aşçıbaşı ile görüşülmüştür. Örneklemin belirlenmesinde amaçlı ve kartopu örnekleme yöntemleri kullanılmış ve verilerin belirli bir doygunluğa ulaştığı anlaşıldığında görüşmeler sonlandırılmıştır. Verilerin içerik analizine tabi tutulması sonucu beş adet ana kategori ile on dört adet alt kategoriden oluşan bulgular elde edilmiştir. Bunlar öncüller (motivasyon ve hedef belirleme); örgütün desteği (somut destekler, soyut destekler ve işletme yönelimi); yenilik anlayışı (inisiyatif alma ve yenilikler); engeller (rol çatışması ve yoğunluk) ve yeteneklerin geliştirilmesi (deneyim, eğitim, deneme-yanılma, diyalog ve araştırma) şeklinde sıralanmaktadır. Bulgulara göre şefler deneyimden araştırmaya dek çok sayıda süreci kullanarak yeteneklerini geliştirirken bu sürece etki eden ve engelleyici ya da kolaylaştırıcı işlevler gören bireysel ve örgütsel faktörlerden söz edilebilir.

Anahtar sözcükler: Yaratıcılık, Yenilik, Yetenekler, Şefler, Nitel Araştırma

[41] Akdeniz Üniversitesi, bahattin@akdeniz.edu.tr
[42] Akdeniz Üniversitesi, gokhanyilmaz@akdeniz.edu.tr
[43] Akdeniz Üniversitesi, ocaliskan@akdeniz.edu.tr