



Günümüzün Yeni Gerçekleri: Sanal Gerçeklik Teknolojileri ve Gastronomi (New Realities of Today: Virtual Reality Technologies and Gastronomy)**

* Seren BAYDAN ÇAĞMAN^a , Damla BAYLAN KALAYCI^a

^a İstanbul Medeniyet University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İstanbul/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:27.11.2022

Kabul Tarihi:02.03.2023

Anahtar Kelimeler

Sanal gerçeklik

Gastronomi

VR

Teknoloji

Öz

Bu çalışma, günümüzün büyük inovasyonlardan biri olarak kabul edilen sanal gerçeklik teknolojilerinin, gastronomi alanı kapsamında değerlendirilmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bu amaç doğrultusunda gerçekleştirilen çalışma, gastronomi ve sanal gerçeklik teknolojileri ile ilgili kavramsal ve görgül literatürün taraması niteliğindedir. Bu kapsamda öncelikle teknolojik yenilikler ve sanal gerçeklik teknolojileri analiz edilmiştir. Çalışmanın devamında sanal gerçeklik teknolojilerinin tarihsel gelişimine değinilmiştir. Çalışmanın son bölümünde ise sanal gerçekliğin gastronomi alanında kullanımına ve bu durumun günümüz şartlarına ne şekilde katkılar sağlayabileceğine açıklık getirilmeye çalışılmıştır. Bu açıdan sanal gerçeklik teknolojilerinin, gastronomi alanında bir eğitim aracı, insanları mutlu etmeyi amaçlayan ve hatta bazı sağlık sorunlarının giderilmesine yönelik bir yöntem olarak kullanılabileceği ileri sürülebilir. Aynı zamanda rekabet avantajı sağlama konusunda yiyecek içecek işletmelerine yardımcı olabileceği düşünülebilir. Mevcut çalışmanın, gelecekte bu konu ile örtüşen araştırmalara, ilgili kurum ve kuruluşlara katkı sağlayacağı varsayılmaktadır.

Keywords

Virtual reality

Gastronomy

VR

Technology

Abstract

This study aims to evaluate virtual reality technologies, which are considered one of the major innovations of our time, within the scope of gastronomy. In this context, the study conducted is a conceptual and empirical literature review related to gastronomy and virtual reality technologies. Firstly, technological innovations and virtual reality technologies were analyzed. The historical development of virtual reality technologies was discussed in the continuation of the study. In the final section of the study, the use of virtual reality in gastronomy and how this can contribute to today's conditions were attempted to be clarified. From this perspective, it can be argued that virtual reality technologies can be used as an educational tool in gastronomy, aimed at making people happy, and even as a method to alleviate some health problems. At the same time, it can be considered to help food and beverage businesses in gaining a competitive advantage. It is assumed that the current study will contribute to relevant research and related institutions in the future.

Makalenin Türü

Derleme Makale

* Sorumlu Yazar

E-posta: seren.baydan@medeniyet.edu.tr (S. Baydan Çağman)

DOI: 10.21325/jotags.2023.1185

** Bu çalışma 3th International Travel and Tourism Dynamics Kongresinde sözlü bildiri olarak sunulmuştur.