



## Contents

<b>In the Fusion Cuisine Approach Availability of Quinoa (Application Suggestions)</b> Murat DOĞDUBAY, Nur Neşe ŞAHİN, Serkan YİĞİT.....	3-12
<b>The Food Waste in Five-Star Hotels: A Study on Turkish Guests' Attitudes</b> Ömer Akgün TEKİN, Aynur İLYASOV.....	13-31
<b>Aşçıların ÖrgütSEL Destek Algısının İş Performansı Üzerine Etkisinde İş Ortamı Niteliğinin Aracılık Rolü (The Mediating Role of Work Environment Quality in the Effect of Organizational Support on Job Performance)</b> Arif YILMAZ, Haluk TANRIVERDİ.....	32-52
<b>Restoran İşletmelerinin Yenilik Uygulama Durumları: İstanbul'daki Birinci Sınıf Restoranlar Üzerine Bir Çalışma (Innovation Practices Stuation in Restaurant Enterprises: A Study on First Class Restaurants in İstanbul)</b> Aslı ALBAYRAK.....	53-73
<b>Turist Bakış Açısıyla Destinasyon Rekabet Gücünün Belirlenmesinde Sosyo-Demografik Özelliklerin Etkisine Yönelik Bir Araştırma (A Case Study towards Effects of Socio-Demographic Characteristics on Determination of Destination Competitiveness from Tourist Perspective)</b> Ayşe Nevin SERT, R. Pars ŞAHBAZ.....	74-92
<b>Kişilik Tiplerinin Tat Tercihlerine Etkisi (Effect of Personality Traits on Taste Preferences)</b> Arzu KILIÇLAR, Ayşe ŞAHİN, Sultan SARIKAYA, İsmail BOZKURT.....	93-117
<b>Yeme Davranışı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma (Eating Behavior: An Investigation on Gastronomy and Culinary Arts Pupils)</b> Bilal DEVECİ, Bahar Deveci, Cevdet AVCIKURT.....	118-134
<b>Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi (An Evaluation of Local Tastes of Rize within the Scope of Gastronomic Tourism)</b> Burhan BAŞARAN.....	135-149

<b>Örgütsel Öğrenme Yeteneği ve Yaratıcılık Süreci İlişkisi: Eskişehir'deki Mutfak Çalışanları Üzerine Bir Araştırma</b> (The Relationship Between Organizational Learning Capability and Creativity Process: A Study on Kitchen employees in Eskisehir)	.....150-167
Cihan SEÇİLMİŞ, Betül KODAŞ, Davut KODAŞ.....	
<b>Stratejik Pazarlamada “Yerelselleşme” Anlayışı: Torku İşletmesi Örneği</b> (Locllobalization Concept in Strategic Marketing: The Example of Torku Company)	.....168-189
Erkan SEZGİN, Pınar ŞENEL.....	
<b>Assessment of Sütçüler District of Isparta Province in Terms of Rural Tourism</b>	.....190-206
İpek ÜNAL, Gül ERKOL BAYRAM.....	
<b>The Effect of Role Overload on Marital Quality of Hotel Employees</b>	.....207-225
Günay EROL, Yasin BOYLU.....	
<b>Giresun İli'nin Turizm Potansiyelinin Belirlenmesi, Yerel Halk Ve Sektör Temsilcilerinin Algısı Üzerine Bir Araştırma</b> (Determination of the Giresun City's Tourism Potential, a Study on the Perceptions of Local People and Sector Representatives)	.....226-254
Alper AKGÜN, Zeynep ASLAN.....	
<b>Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi</b> (Analysis of Gastronomy Concept Through the Word Association Test)	.....255-267
Emrah KESKİN, Emrah ÖRGÜN, Burcu Ayşenur AKBULUT.....	
<b>Otel İşletmesi Çalışanlarında Pozitif Psikolojik Sermaye ile İş Performansı Algısı Arasındaki İlişki</b> (The Relationship Between Positive Psychological Capital and Job Performance Perception on Hotel Employees)	.....268-287
Murat KIZANLIKLI, Serdar ÇÖP.....	
<b>Otel Çalışanlarının Sosyotropik ve Otonomik Kişilik Özelliklerinin Örgütsel Özdeşleşme Düzeylerine Etkisi</b> (The Effect of Sociotropic and Autonomic Personality Characteristics of the Hotel Employees on the Organizational Identification Levels)	.....288-302
Nuran AKŞIT AŞIK.....	
<b>Döner ve Kebapçıların Yiyecek-İçecek Hijyenine Yönelik Bilgi Düzeyi: Ankara İlinde Bir Araştırma</b> (Knowledge about the Food and Beverage Hygiene of Döner and Kebab Handlers': A Research in Ankara Province)	.....303-323
Onur ÇELEN, Cevdet AVCIKURT.....	
<b>The Relationship between Creativity Processes and Organizational Culture in Five-Star Hotel Cuisines</b>	.....324-342
Ömer Akgün TEKİN, Gamze ÇİDEM.....	
<b>Bursa Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması</b> (A Field Research on Eating and Drinking Culture of Bursa and its Change)	.....343-358
Hüsne DEMİREL, Seren BAYDAN.....	
<b>Menü Mühendisliğinde Zaman Etkenli Faaliyet Tabanlı Maliyetlemenin Kullanılması: Lüks Bir Restoranda Uygulama</b> (The Use of Time-Driven Activity Based Costing in Menu Engineering: Application in a Fine-Dining Restaurant)	.....359-380
Vedat İYİTOĞLU, G. Nilüfer TETİK.....	
<b>Gastronominin Sanatsal Kimliğinin Estetik Üzerinden İncelenmesi</b> (Research on the Artistic Identity of Gastronomy Through Aesthetic)	.....381-396
Setenay SİPAHİ, Sema EKİNCEK, Hakan YILMAZ.....	

<b>Beşinci Tat: Umami</b> (Fifth Taste: Umami) Menekşe CÖMERT, Merve GÜDEK.....	397-408
<b>Gastronomi Turizmi Kapsamında Urla Enginar Festivaline Gelen Turistlerin Festival Hakkındaki Görüşleri</b> (The Standpoints of Tourist Visiting Urla Artichoke Festival Within The Scope of Gastronomy Tourism) Şaban KARGİGLIOĞLU, Mehmet KABACIK.....	409-421
<b>Yerli Turistlerin Gastronomi Turizmine Yönelik Tutumları: Şanlıurfa Örneği</b> (Attitudes Of Domestic Tourists Towards Gastronomy Tourism: Case of Şanlıurfa) Muhabbet ÇELİK, Mustafa AKSOY.....	422-434

---

**ISSN: 2147-8775**

---