



Contents

- Aşçılık Kültürünün Festival Turizmi Kapsamında Kullanılması: Mengen Uluslararası Aşçılık ve Turizm Festivali** (Use of Culinary Culture in Festival Tourism: Mengen International Culinary and Tourism Festival)
Alper KURNAZ, Erhan İŞLEK..... 3-13
- Otel İşletmelerinde Vejeteryan Gıdalara Yönelik Tutum ve Uygulamalar** (Attitudes and Practices Towards Vegetarian Foods in Hotels)
Aylin NALÇACI İKİZ, Ali SOLUNOĞLU 14-25
- Uzayda Beslenme ve Gelişim Süreci Üzerine Teorik Bir Değerlendirme** (A Theoretical Evaluation on the Process of Nutrition and Development in Space)
Bilal DEVECİ, Bahar DEVECİ..... 26-38
- Ev Dışı Et Tüketimi** (Meat Consumption Away From Home)
Tufan SÜREN, Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER 39-52
- Moleküler Mutfak Tekniklerinden Kapsülleştirme: Standart Reçete Örnekleri** (Encapsulation from Molecular Kitchen Techniques: Standard Recipes Examples)
Fügen DURLU ÖZKAYA, Kübra ÖZEL 53-72
- Ankara'da Gastronomi Turizminin Değerlendirilmesi: Nitel Bir Araştırma** (Evaluation of Gastronomy Tourism in Ankara: A Qualitative Research)
Muharrem TUNA, Başak ÖZYURT 73-87
- Moleküler Mutfakta Standart Reçetelerin Geliştirilmesi** (Development of Standard Prescriptions in Molecular Kitchen)
Mustafa AKSOY, Gülistan SEZGİ..... 88-94
- Restoran Şeflerinin Menü Geliştirme ve Ürün Tedarik Süreçleri Hakkındaki Görüşlerinin Değerlendirilmesi: The World 50 Best Restaurants List Örneği** (Evaluation of the Restoran Chef's Views about Menu Development and Product Processing Processes: Sample of the World 50 Best Restaurants List)
Osman ÇAVUŞ, Serkan ŞENGÜL, Fügen DURLU ÖZKAYA 95-110
- Adölesanlarda Kafein Tüketimi** (Caffeine Consumption in Adolescents)
Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER, Nurcan KURT 111-124
- Geçmişten Günümüze Isparta Mutfak Kültürü: Nitel Bir Araştırma** (Isparta Culinary Culture from the Past to the Present: A Qualitative Research)
Murat ÇUHADAR, M. Anıl KÜÇÜKYAMAN, M. Ayberk ŞAŞMAZ 125-142

| | |
|--|---------|
| Turist Rehberlerinin Turlarda Gastronomiyi Kullanmaları Üzerine Bir Araştırma (A Research on the Usage of Gastronomy by Tourist Guides in Tours) Bayram AKAY, Berkant ÖZÖĞÜTÇÜ | 143-153 |
| Moleküler Probiyotik Dondurma (Molecular Probiotic Ice Cream) Berrin ONURLAR, Fügen DURLU ÖZKAYA | 154-168 |
| Vanilya ve Vanilin ile İlgili Bilgi Düzeyinin Belirlenmesi: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma (Determination of the Knowledge Level of Vanilla and Vanillin: An Investigation on Gastronomy and Culinary Arts Pupils) Bilal DEVECİ, Bahar DEVECİ..... | 169-177 |
| Restoranlarda Tablet Menü Kullanımının Tekrar Ziyaret Etme Niyeti Üzerindeki Etkisi (The Impact of Tablet Menu Usage in Restaurants on Revisit Intention) Çağrı SÜRÜCÜ, Mustafa ÜLKER, Azize HASSAN..... | 178-196 |
| Gastronomide Bazı Bitki ve Baharatların Ekstraktelerinin Balık Köfteleri Kalitesi Üzerine Etkileri (Effects of Some Plant and Spice Extracts on the Quality of Fish Balls in Gastronomy) Esra BALIKÇI, Galip AKIN, Emre YAVUZER | 197-210 |
| Ulubey (Uşak) Yöresel Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi (Ulubey (Uşak) Regional Meals Assessed to Gastronomy Tourism) Ozan ÇATIR, Eşref AY..... | 211-224 |
| Mutfak Şeflerinin Yöresel Mantarları Tanıma ve Kullanım Durumlarına İlişkin Keşifsel Bir Araştırma (An Exploratory Research on the Local Mushrooms Recognition and Use Status of the Chefs) Özkan ERDEM, Fuat BAYRAM, Berker ÇİFTÇİ, Ali Kemal KEMER | 225-239 |
| Destinasyonların Sahip Olduğu Gastronomi Kimliğine Bir Bakış; Manisa Örneği (An Overview to the Gastronomy Identity of Destinations; Manisa Sample) Ceyhun AKYOL..... | 240-249 |
| Otel Yöneticilerinin Gastronomi Turizmi Algularının Değerlendirilmesi (Evaluation of Gastronomy Tourism Perspectives of Hotel Managers) Elif DEMİRBİLEK, Serkan ŞENGÜL, Aylin AKOĞLU | 250-262 |
| Anadolu'da Zeytin ve Zeytinyağlı Yemekler Rotası (Olive and Olive Oil Food Routes in Anatolia) Fügen DURLU ÖZKAYA, Mücahit Taha ÖZKAYA, Renan TUNALIOĞLU, Rüya BAYAR, Esra TUNALIOĞLU | 263-274 |
| Anadolu'nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü (The Nutrition and Culinary Culture in the Mysterious Empire of Anatolian Hittites) Galip AKIN, Esra BALIKÇI | 275-284 |
| Unutulmaya Yüz Tutmuş Mutfak Kültürleri: Çakırözü Köyü Örneği (Cuisine Cultures Sunk into Oblivion: Example of Çakırözü Village) Hasan Hüseyin ÇAKICI, Ebru ZENCİR..... | 285-297 |
| Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mobbing Uygulamalarının Örgütsel Bağlılığa Etkisi: Ankara Örneği (The Impact of Mobbing Applications on Organizational Commitment in the Food and Beverage Operations: The Case of Ankara) Kardelen ALPASLAN, Aydoğan AYDOĞDU | 298-311 |
| Uluslararası Öğrencilerin Beslenme Durumu ve Kayseri Beslenme Kültürüne Oryantasyonu (Nutritional Status of International Students and Their Orientation to Nutrition Culture of Kayseri) Meltem SOYLU | 312-322 |

| | |
|--|---------|
| Yönetim Fonksiyonları Çerçevesinde Menü Yönetiminin Değerlendirilmesi (Evaluation of Menu Management in the Framework of Management Functions) Menekşe CÖMERT, Gizem KELEŞ | 323-341 |
| Ortaöğretim Turizm Eğitimi Kapsamında Yiyecek ve İçecek Beceri Eğitimi Sürecinde Koordinatör Öğretmenin Sorunları (Problems of Coordinator Teacher During Food and Beverage Skill Training in the Context of Secondary Tourism Education) Fusun İSTANBULLU DİNÇER, Merve AYDOĞAN ÇİFÇİ, Osman ÇİFÇİ | 342-358 |
| Korku Çekiciliğinin Gıda Korkusu Üzerine Etkisi (The Impact of Fear Appeals on the Fear of Food) Elif Zeynep ÖZER, Mustafa AKSOY | 359-369 |
| İş Yaşamında Cinsiyet Ayrımcılığı: Kadın Aşçılar Örneği (Sex Discrimination in Professional Life: Example of Female Cooks) Muhabbet ÇELİK, Semra AKAR ŞAHİNGÖZ | 370-383 |
| Hatay'ın Unesco Gastronomi Şehri Olması İle İlgili Yerel Restoran İşletmelerinin Farkındalığının Değerlendirilmesi (Assessing the Awareness of Local Businesses about Hatay's UNESCO Gastronomy City Title) Hülya TAŞTAN, Nurhayat İFLAZOĞLU | 384-393 |
| Yöresel Gastronomik Değerlerin Ürüne Dönüşme Düzeyi: Antalya İl Merkezi Restoran Menüleri Üzerine Bir İnceleme (The Conversion Level of Local Gastronomic Values to Product: A Review on Restaurant Menus in Antalya City Center) Olçay KILINÇ, Uğur KILINÇ | 394-410 |
| Türkiye'deki Gurmelerin Instagram Hesaplarının İçerik Analizi Yöntemiyle İncelenmesi (Examining the Content Analysis of Gourmets' Instagram Accounts in Turkey) Onur ÇELEN, Muharrem TUNA | 411-436 |
| Restoran İşletmelerinde Müşteri Şikâyet Davranışlarının Analizi: Ankara İlinde Bir Araştırma (Analysis of Customer Complaint Behaviors in Restaurant Establishments: A Research in Ankara Province) Cenk Murat KOÇOĞLU, Şule KIYICI | 437-450 |
| Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menü Planlamasında Kütahya'nın Yöresel Yemeklerinin Yeri Üzerine Bir Araştırma (A Research on the Place of Kütahya's Local Foods in the Menu Planning of Food and Beverage Businesses) Uğur CEYLAN, Ömer Zafer GÜVEN | 451-459 |
| Turizm Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Yiyecek İçecek İşletmesi Tercihinde Sosyal Medyanın Etkisi: Süleyman Demirel Üniversitesi Örneği (The Impact of Social Media on the Preference of Food and Beverage Business for University Students in Tourism Education Field: The Case of Süleyman Demirel University) Murat ÇUHADAR, Ayberk ŞAŞMAZ, M. Anıl KÜÇÜKYAMAN | 460-472 |
| 5s Tekniği: Restoran İşletmeleri İçin Bir Model Önerisi (5s Technique: A Model Suggestion For Restaurants) Kenan SAKALLI, Ozan ÇATIR | 473-484 |