8th INTERNATIONAL CAPPADOCIA SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS

January 29-31, 2026 Göreme / TÜRKİYE

THE PROCEEDINGS BOOK

EDITOR

Prof. Dr. Zübeyde Özlem PARLAK BİÇER

ISBN:979-8-89695-341-8

www.cappadociacongress.org

Copyright © Liberty

8th INTERNATIONAL CAPPADOCIA SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS

January 29-31, 2026 Göreme / TÜRKİYE

EDITOR

Prof. Dr. Zübeyde Özlem PARLAK BİÇER

Issued: 20.02.2026

Liberty Publishing House
Water Street Corridor New York, NY 10038
www.libertyacademicbooks.com
+1 (314) 597-0372

ALL RIGHTS RESERVED NO PART OF THIS BOOK MAY BE REPRODUCED IN ANY FORM, BY PHOTOCOPYING OR BY ANY ELECTRONIC OR MECHANICAL MEANS, INCLUDING INFORMATION STORAGE OR RETRIEVAL SYSTEMS, WITHOUT PERMISSION IN WRITING FROM BOTH THE COPYRIGHT OWNER AND THE PUBLISHER OF THIS BOOK.

© Liberty Academic Publishers 2026

The digital PDF version of this title is available Open Access and distributed under the terms of the Creative Commons Attribution-Non-Commercial 4.0 license (http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/) which permits adaptation, alteration, reproduction and distribution for noncommercial use, without further permission provided the original work is attributed. The derivative works do not need to be licensed on the same terms.

adopted by Mariam Rasulan

ISBN: 979-8-89695-341-8

CONGRESS ID

CONGRESS TITLE

8th INTERNATIONAL CAPPADOCIA SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS

DATE and PLACE

January 29-31, 2026 Göreme / TÜRKİYE

ORGANIZATION

IKSAD INSTITUTE
iksadinstitute.org
iksad.org.tr
iksadyayinevi.com

COORDINATOR

Gönül EDEŞLER
Neslihan BALCI

NUMBER of ACCEPTED PAPERS - 140

NUMBER of REJECTED PAPERS - 26

PARTICIPANTS COUNTRY

Türkiye-61, Afghanistan-1, Albania-5, Algeria-4, Azerbaijan-4, Canada-1, Croatia-1, Greece-1, Hungary-1, India-12, Indonesia-2, Iran2, Jordan-2, TRNC-2, Morocco-16, Nigeria-10, Pakistan-6, Poland-1, Romania-4, Saudi Arabia-1, Ukraine-2, Vietnam-1

MEMBERS OF THE ORGANIZING COMMITTEE

Prof. Dr. Osman Kubilay GÜL, Cumhuriyet University
Prof. Dr. Ahmet KAZANKAYA - Kirsehir Ahi Evran University
Prof. Muntazir MEHDİ, Pakistan Modern Diller Üniversitesi
Prof. Dr. Jabbor USAROV- Chirchik State Pedagogy University
Prof. Dr. Dustnazar KHIMMATALIEV - Chirchik State Pedagogy University
Prof. Dr. Gülizar İBRAHİMOVA - Baku Eurasia University
Assoc. Prof. Dr. Ayşe ERKMEN - Gaziantep University
Assoc. Prof. Dr. Murathan KEHA - Atatürk University
Assoc. Prof. Dr. Tamer TURGUT - Atatürk University
Assist. Prof. Dr. Mehmet TATOĞLU - Recep Tayyip Erdoğan University
Dr. Mustafa Latif EMEK - President of IKSAD
Dr. Aygün MEHERREMOVA - Baku State University
Dr. Abbas KARAAĞAÇLI - Giresun University
Dr. Abuzer KALYON - Ankara Hacı Bayram Veli University
Dr. Gülşen MEHERREMOVA - Azerbaijan University of Languages
Dr. Terane NAĞIYEVA- Azerbaycan Devlet Pedagoji University

SCIENTIFIC BOARD MEMBERS

Prof. Dr. Osman Kubilay Gül, Cumhuriyet University
Prof. Dr. Samir Ladacı- National Polytechnic School of Constantine, Constantine, Algeria
Prof. Dr. German Martinez Prats- Universidad Juarez Autonoma de Tabasco
Prof. Muntazir Mehdi, Pakistan University of Modern Languages
Prof. Dr. Mehmet Salih Mercan, Bitlis Eren University
Prof. Dr. Mevlüt ALBAYRAK, Atatürk University
Prof. Dr. Shakhlo Botirova - Chirchik State Pedagogy University
Prof. Dr. Gulnara Ernazarova - Chirchik State Pedagogy University
Assoc. Prof. Dr. Betül Apaydın Yıldırım, Atatürk University
Assoc. Prof. Dr. Maya Kupravishvili - Georgian Technical University, Georgia
Assoc. Prof. Dr. Aparna Srıvastava- Noida International University, India
Assoc. Prof. Dr. Tamalika Sultana- Dhakka University, Bangladesh
Assoc. Prof. Dr. Ayşe Erkmen, Gaziantep University
Assoc. Prof. Dr. Tamer TURGUT, Atatürk University
Assoc. Prof. Dr. Yunus Emre Tansü, Gaziantep University
Assist. Prof. Dr. Murat KIRANŞAN, Gümüşhane University
Assoc. Prof. Dr. Shakhnoza Mirzarakhmonova - Chirchik State Pedagogy University
Dr. Öğr. Üyesi. Mehmet TATOĞLU - Recep Tayyip Erdoğan University
Dr. Aygun Meherremova, Baku State University
Dr. Abbas Karaağaçlı, Giresun University
Dr. Abuzer Kalyon, Ankara Haci Bayram Veli University
Dr. Gülşen Meherremova, Azerbaijan University of Languages
Dr. Murathan Keha, Ataturk University
Dr. Terane Nagiyeva, Azerbaijan State Pedagogical University
Dr. Ronen Harel-Peres Academic Center, Israel
Dr. Alina Solnyshkina - Oles Honchar Dnipro National University, Ukraine
Dr. K.R. Padma - Sri Padmavati Mahila Visvavidyalayam Women's University
Dr. Bhakta Bandhu Dash- ASBM University, India
Dr. Gabriela Boangiu- Researcher, Ethnography Department, Institute For Socio- Human Researches "C.S.Nicolaescu-Plopsor", Craiova, Romania
Dr. Nurmukhamed Kenzhegulov - Egyptian University of Islamic Culture Nur-Mubarak
Dr. Ijaz Ahmad-Agronomy - Member Agricultural Association of Pakistan
Dr. Pham Duc Thuan - Can Tho University, Vietnam
Dr. Iosefina Blazsani-Batto -Romanian Language Institute, Bucharest, Romania
Dr. Irina-Ana Drobot-Technical University of Civil Engineering, Bucharest, Romania
Dr. Çağla Özbek, Toros Üniversitesi
Dr. Elvan Caferov, Azerbaijan State Pedagogy University

8th INTERNATIONAL CAPPADOCIA SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS

January 29-31, 2026 Göreme / TÜRKİYE

CONGRESS PROGRAM

Join Zoom Meeting

https://us02web.zoom.us/j/82955956031?pwd=GsVi1QhpX92DXa3zqKwmbawCnYFOpm.1

Meeting ID: 829 5595 6031

Zoom Passcode: 080808

PARTICIPANT COUNTRIES (22):

Türkiye, Afghanistan, Albania, Algeria, Azerbaijan, Canada, Croatia, Greece, Hungary, India, Indonesia, Iran, Jordan, TRNC, Morocco, Nigeria, Pakistan, Poland, Romania, Saudi Arabia, Ukraine, Vietnam

Önemli, Dikkatle Okuyunuz Lütfen

- Kongremizde Yazım Kurallarına uygun gönderilmiş ve bilim kurulundan geçen bildiriler için online (video konferans sistemi üzerinden) sunum imkanı sağlanmıştır.
- Online sunum yapabilmek için https://zoom.us/join sitesi üzerinden giriş yaparak "Meeting ID or Personal Link Name" yerine ID numarasını girerek oturuma katılabilirsiniz.
- Zoom uygulaması ücretsizdir ve hesap oluşturmaya gerek yoktur.
- Zoom uygulaması kaydolmadan kullanılabilir.
- Uygulama tablet, telefon ve PC'lerde çalışıyor.
- Her oturumdaki sunucular, sunum saatinden 5 dk öncesinde oturuma bağlanmış olmaları gerekmektedir.
- Tüm kongre katılımcıları canlı bağlanarak tüm oturumları dinleyebilir.
- Moderatör – oturumdaki sunum ve bilimsel tartışma (soru-cevap) kısmından sorumludur.

Dikkat Edilmesi Gerekenler - TEKNİK BİLGİLER

- Bilgisayarınızda mikrofon olduğuna ve çalıştığına emin olun.
- Zoom'da ekran paylaşma özelliğini kullanabilmelisiniz.
- Kabul edilen bildiri sahiplerinin mail adreslerine Zoom uygulamasında oluşturduğumuz oturuma ait ID numarası gönderilecektir.
- Katılım belgeleri kongre sonunda tarafınıza pdf olarak gönderilecektir.
- Kongre programında yer ve saat değişikliği gibi talepler dikkate alınmayacaktır.

Important, Please Read Carefully

- To be able to attend a meeting online, login via https://zoom.us/join site, enter ID "Meeting ID or Personal Link Name" and solidify the session.
- The Zoom application is free and no need to create an account.
- The Zoom application can be used without registration.
- The application works on tablets, phones and PCs.
- The participant must be connected to the session 5 minutes before the presentation time.
- All congress participants can connect live and listen to all sessions.
- Moderator is responsible for the presentation and scientific discussion (question-answer) section of the session.

Points to Take into Consideration - TECHNICAL INFORMATION

- Make sure your computer has a microphone and is working.
- You should be able to use screen sharing feature in Zoom.
- Attendance certificates will be sent to you as pdf at the end of the congress.
- Requests such as change of place and time will not be taken into consideration in the congress program.

***

Zoom'a giriş yapmadan önce lütfen örnekteki gibi salon numaranızı, adınızı ve soyadınızı belirtiniz
Before you login to Zoom please indicate your hall number, name and surname

exp. H-1, Gamze TURAN

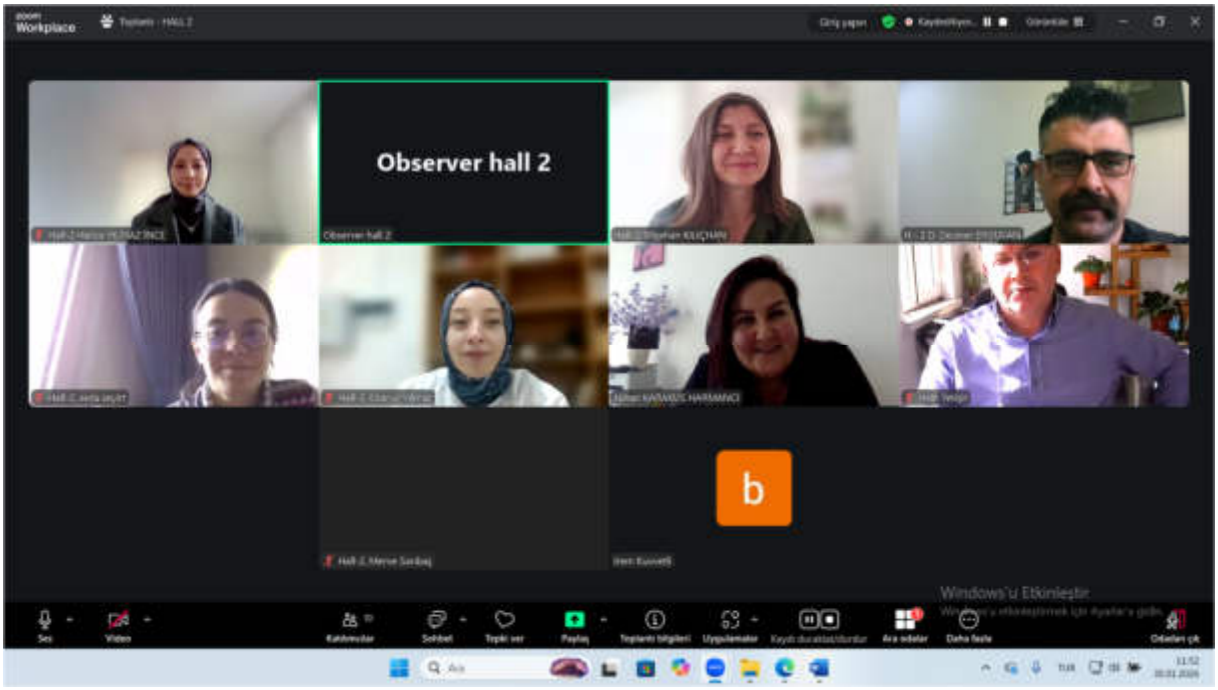
30.01.2026

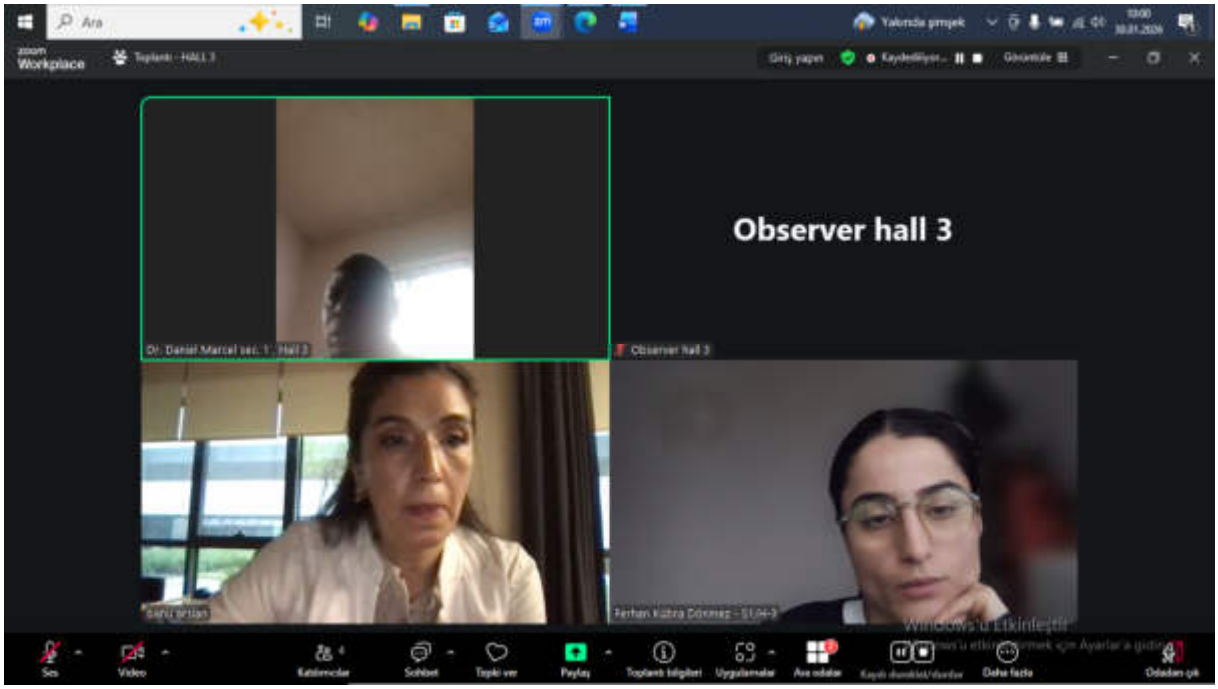
Ankara Time
$10^{00} : 12^{00}$

Session-1
Hall-2

HEAD OF SESSION: Neslihan BALCI

AUTHOR(S)	ORGANISATION	TOPIC TITLE
Kader BAHAYİ Merve SARIBAŞ	*İstanbul Okan University*	THE EFFECT OF OBJECT RELATIONS OF MOTHERS WITH AND WITHOUT GIFTED CHILDREN ON THEIR NARCISSISM TRAITS AND ANXIETY LEVELS
Hatice YILMAZ İNCE Cemalettin HATİPOĞLU	*Bandırma Onyedi Eylül University*	DIGITAL LIFESTYLE TYPOLOGIES BASED ON TIME USE AND PSYCHOSOCIAL VARIABLES IN TÜRKİYE: K-MEANS CLUSTERING ANALYSIS USING TGSS 2024 DATA
Seda SEYIRT Pınar ŞANLIBABA	*Ankara University*	BACTERIOPHAGE-BASED BIOLOGICAL CONTROL STRATEGIES
Bilgehan KILIÇHAN Reha KILIÇHAN	*Erciyes University* *Kayseri University*	EVALUATION OF "DEVELI GACERI" AS AN EXPERIENCE ELEMENT IN THE CONTEXT OF GASTRONOMY TOURISM
Edanur YILMAZ Emel ÜNLÜ Akife DALDA-ŞEKERCİ Halit YETİŞİR	*Erciyes University*	EFFECT OF PGPR APPLICATIONS ON SEED GERMINATION PERFORMANCE IN BRASSICA SPECIES
D. Deviner ERGUVAN	*T. R. Artvin Çoruh University*	TOPICAL DEVELOPMENTS REGARDING TO EIA REPORTS ON THE TURKISH ADMINISTRATIVE LAW
Nihan KARAKUŞ HARMANCI	*Erciyes University*	THE RITUAL AND CULTURAL CONSTRUCTION OF FEMALE IDENTITY IN KOREAN AND TURKISH SHAMANISM: A COMPARATIVE ANALYSIS
Birsen İrem KUVVETLİ	*Osmaniye Korkut Ata University*	EVALUATION OF THE FINANCIAL PERFORMANCE OF RENEWABLE ENERGY COMPANIES USING MULTI-CRITERIA DECISION-MAKING METHODS


Observer hall 2


Observer hall 3

CONTENTS

AUTHORS	PRESENTATION TITLE	NO
Fuat Emre NALÇAKAN Emrah ŞIK Fırat BOLAT	AN ANALYSIS OF THE PROCESSES OF HARMONIZING DOMESTIC LEGAL REGULATIONS WITH THE IGF CODE	1-2
Sırrı TIRYAKI Serdar MIĞAL	CRAFT WORKSHOPS DEVELOPING IN THE DOMESTIC ECONOMY DURING THE NEOLITHIC AGE	3-4
Özlem POYRAZ İlayda AYKAN ÜNSAL	BANDITRY, ROBBERY, AND THEFT IN ANATOLIA DURING THE REIGN OF MAHMUD II: THE CASE OF NEFY REGISTER NO. 929 (1827–1833)	5
Elif KAHYA YILDIRIM	A STUDY OF ORONYMY: ASSESSMENTS ON VALLEY NAMES IN CAPPADOCIA	6-7
Tanju TOKA	PHILOSOPHY AS A WAY OF LIFE: THE REFINEMENT OF THE SOUL AND MORAL TRANSFORMATION IN PIERRE HADOT AND ABŪ BAKR AL-RĀZĪ	8-19
Bilge SEVER KIYAK	ANIMAL APPREHENSION IN KEMALPASHAZADE	20-21
Hale TORUN	THE DECLINE OF THE KNIHTLY SPIRIT AND THE RISE OF THE ANTI-HERO DESIRE IN WESTERN CINEMA	22-23
Bülent ORAL	TWO CONTEMPORARY ART EVENTS IN ISTANBUL: A COMPARATIVE ANALYSIS OF CONTEMPORARY ART AND THE ISTANBUL BIENNIAL	24-35
Makbule TORLAK Nazan DÜZ	AN ANALYSIS OF THE 'TREE' IMAGE USED BY TURGUT ZAİM, EŞREF ÜREN, AND ARİF KAPTAN IN THEIR WORKS WITHIN THE CONTEXT OF ART PSYCHOLOGY AND ART PHILOSOPHY	36-52
Cansu AVCI	AN ANALYSIS OF THE YOUNG MAN NARRATIVE WITHIN THE FRAMEWORK OF "HABITUS" THEORY	53-59
Amir AHMADOGHLU	SPATIAL, GENERATIVE, AND NARRATIVE-ORIENTED MOTION DESIGN PRACTICES	60-61
Hidayatova Firangiz Shahmurad gizi	FORMATION OF A CREATIVE ENVIRONMENT IN MUSIC LESSONS	62-67

Hidayatova Firangiz Shahmurad gizi	OPPORTUNITIES FOR INTERDISCIPLINARY INTEGRATION IN MUSIC LESSONS	68-73
Tunahan ALAN Elçin ERGİN TALAKA	AN INVESTIGATION INTO THE UTILIZATION OF ONLINE SOFTWARE IN EAR TRAINING LESSON: THE CASE OF KASTAMONU UNIVERSITY	74-75
Emine GÖZEL	AN EXAMINATION OF PRIMARY SCHOOL MATHEMATICS TEXTBOOKS IN TERMS OF EDUCATIONAL GAME ACTIVITIES	76-77
Aliyeva Maralkhanim Tofig gizi	MODERN REQUIREMENTS FOR TEACHERS IN TEACHING THE SUBJECT "CHOIR CLASS"	78-83
Aliyeva Maralkhanim Tofig gizi	CHORAL SINGING AS AN ACTIVE FORM OF COMPREHENSIVE DEVELOPMENT OF CHILDREN	84-88
Mutlu Pınar DEMİRCİ GÜLER Dilara ARTIK	A BIBLIOMETRIC ANALYSIS OF SCALE DEVELOPMENT STUDIES IN THE FIELD OF ENVIRONMENTAL EDUCATION	89-90
Ceylan CINAL Zeynep ŞAHİN İrem Sude TOMO Yağmur Irmak DURMAZ	BEING A FAMILY AND A CHILD WITH SPECIAL NEEDS IN AN EATHQUAKE ZONE	91-112
Gülsüm KIRBAŞ	ANIMAL NAMES FORMED WITH COMPOUND NOUNS IN KARACHAY-MALKAR AND KUMYK TURKIC	113-119
Serdar Deniz ÖZDEMİR	THE “SIYRAT” TRADITION IN A MINING AND INDUSTRIAL CITY: THE CASE OF KARADENİZ EREĞLİ	120-121
Ferhat Kadir PALA Zeynep YADİGAROĞLU	THE USE OF COMPUTER VISION IN SIGHT READING EDUCATION	122-123
Abbas Eghbalmehran Saham Naami	STUDYING THE ROLE OF VIOLENCE IN THE PERSONALITY OF AGHA MOHAMMAD KHAN QAJAR BASED ON THEODOR ADORNO'S AUTHORITARIAN PERSONALITY THEORY	124
Mr. Vikas Dattatray Dhumal	TRANSLATION AS A TOOL FOR CULTURAL PRESERVATION AND EXCHANGE IN THE ERA OF GLOBALIZATION	125-128
Muhammad FAISAL	STRATEGIC REVITALIZATION OF SPECIAL EDUCATION INSTITUTIONS IN PAKISTAN WITH METHODOLOGICAL FRAMEWORK FOR INSTITUTIONAL TRANSFORMATION	129

Aishat A. Yusuf R. E. Mohammed A. C. Kanu W. O. Yahaya A. O. Ibrahim	PERCEIVED INFLUENCE OF GENDER INEQUALITY ON CAREER CHOICES IN PHYSICS AMONG PHYSICS TEACHERS IN ILORIN, NIGERIA	130
Manjeet Yadav	EMBEDDING IKS IN SCHOOL SUSTAINABILITY EDUCATION	131
Gilda Hoxha	VISUAL POWER AND THE DYNAMICS OF PROTEST	132-136
M. Susilo Ihlasul Ashar	PROTECTION OF WOMEN IN THE CONCEPT OF LIVING TOGETHER AFTER THE REFORM OF THE INDONESIAN CRIMINAL CODE	137-144
Aref Madmoli Hossein Ghasemi Aghbash	THE ROLE OF DARUL FONOUN IN THE MODERNIZATION OF IRAN DURING THE QAJAR PERIOD	145
Mohammed Waheeb	A CENTRAL MARBLE SLAB IN THE BAPTISMAL COURTYARD AT THE BAPTISM SITE (AL-MAGHTAS): AN ARCHITECTURAL–LITURGICAL INTERPRETATION FROM THE BYZANTINE PERIOD	146-147
Mohammed Waheeb	THE GLOBAL IMPACT OF THE DISCOVERY OF THE BAPTISM SITE ON THE EASTERN BANK OF THE JORDAN RIVER	148-149
Mladen RAJKO	RESPONSIBLE ARTIFICIAL INTELLIGENCE IN SMALL AND MEDIUM-SIZED ENTERPRISES	150-159
Oladimeji, Y. U. Hussaini, A. S. Owolabi, M. A. Sani, A. A. Bichi, A. M. Emeka, O. S.	ASSESSING THE ROLE OF FOREST PRODUCTS FOR LIVELIHOOD ENHANCEMENT IN ZARIA, NIGERIA	160
Amit Joshi Venkatkumar Chandrasekaran Hayden Hartono	DIGITAL ORDERING AND QUEUE DYNAMICS: A COMPARATIVE STUDY OF MCDONALD'S AND BURGER KING	161
Popa FLORENTINA	ANALYSIS OF THE CRISIS IN ROMANIAN TOURISM FROM THE PERSPECTIVE OF COMMUNICATION AND PUBLIC RELATIONS	162
Adubisi Obinna Damian Ifeanyi Charity	THRESHOLD-GARCH MODEL WITH NEW INNOVATION DISTRIBUTION FOR MODELING CRYPTOCURRENCY AND EQUITY MARKETS RETURNS	163
Mulikat Folashade Usman M. K. Kamba	EFFECTS OF MERGERS AND ACQUISITIONS ON EMPLOYEE MORALE AND PRODUCTIVITY: A STUDY OF ACCESS BANK NIGERIA PLC	164

Olga Berta Szabóné Suhaji Ágnes	SUSTAINABLE DEVELOPMENT FROM A CORPORATE ASPECT	165
Xhentjan BESHIRI Ana KAPAJ	DIGITAL MARKETING AND CONSUMER DECISION- MAKING: A DESCRIPTIVE ANALYSIS OF THE ALBANIAN MARKET	166-170
Emine Seher DALYAN Nehir ARSLAN Erem Yağız ABANOZ Sevde BAL Aslıhan KARATAŞ	THE EFFECT OF ARTIFICIAL INTELLIGENCE ANXIETY ON LEARNING MOTIVATION IN COMPUTER PROGRAMMING COURSES AMONG COMPUTER PROGRAMMING STUDENTS	171-182
Aslıhan KARATAŞ Gamze YETGİN	THE EFFECT OF ROBOTICS CODING APPLICATIONS ON HIGH SCHOOL STUDENTS' ATTITUDES TOWARDS PROGRAMMING AND ANALYTICAL THINKING SKILLS	183-191
Onur POLAT Ferdi DOĞAN	COMPARATIVE ANALYSIS OF DEEP LEARNING MODELS IN THE CLASSIFICATION OF MALARIA BLOOD SMEAR IMAGES	192-207
Gül Nihal GÜĞÜL Cansu OĞUZ	A 2025 ASSESSMENT OF TÜRKIYE'S POSITION IN THE EUROPEAN RENEWABLE ENERGY LANDSCAPE	208-211
Pınar ŞAŞMAZ KAVAS Simge GÜNEŞER Kholoud SALEH	THE TRANSFORMATION OF SPATIAL MEANING IN CULTURAL GEOGRAPHIES: AN INTERDISCIPLINARY EVALUATION OF EXPERIENCE, COMMUNICATION, AND BRAND IDENTITY IN TOURISM-ORIENTED CITIES	212-213
Pınar ŞAŞMAZ KAVAS Simge GÜNEŞER Kholoud SALEH	FROM LOCAL IDENTITY TO GLOBAL EXPERIENCE: SPATIAL DESIGN, EMOTIONAL COMMUNICATION, AND USER BEHAVIOR IN TOURISTIC REGIONS	214
Tuğçe EROĞLU ÖZDENİZ Zübeyde Özlem PARLAK BİÇER	MANAGEMENT ISSUES IN HOUSING PROJECTS AND IMPROVEMENT RECOMMENDATIONS	215-228
Betül AYKUN DİKMEN Hasan YILMAZ	THE CONTRIBUTION OF SCHOOL YARDS TO BIODIVERSITY ON A CITY SCALE IN ANKARA; THE CAMPUS FLORA OF PRIVATE ZAFER COLLEGE	229-236
Zübeyde Özlem PARLAK BİÇER Sena KAHRAMAN Bayan MERHY	A LITERATURE REVIEW ON FACTORS AFFECTING COST OVERRUNS IN CONSTRUCTION PROJECTS	237-247

Alperen TÜRKAY	DETERMINATION OF THE DURATION OF STRONG GROUND MOTION FOR THE 2023 KAHRAMANMARAŞ EARTHQUAKES	248-249
Mustafa Tamer TAŞKIN	PERSONALITY TRAITS AND GREEN ENTREPRENEURSHIP INTENTION: A STUDY ON HOTEL EMPLOYEES	250-251
Hediye KUMBASAROĞLU	DETERMINANTS OF POTATO DEMAND IN TURKEY: AN ARDL AND ERROR CORRECTION MODEL APPROACH	252-262
Mehmet Zakir SARIKAYA	THE INSTITUTIONAL IDENTITY, IDEAL QUALITIES, AND ADMINISTRATIVE RESPONSIBILITIES OF THE VIZIERATE IN TRADITONAL TURKISH STATE ADMINISTRATION	263-264
Berna Nisa YILMAZ Bilgi YILMAZ	COMPARATIVE ANALYSIS OF HYBRID DEEP LEARNING ARCHITECTURES IN COMPLEX TIME SERIES MODELING	265
Ergin SARI	FROM EDITORIAL PREFERENCES TO SOCIAL SILENCE: THE INSTITUTIONAL DIMENSIONS OF THE SPIRAL OF SILENCE IN THE TURKISH MEDIA	266-267
Abubakar Sani Aisha Ahmed Kabir	PHYTOCHEMICAL SCREENING AND CDC BOTTLES BIOASSAY OF METHANOLIC, ETHYL ACETATE AND CHLOROFORM LEAF EXTRACT OF MENTHA MINT, CYMBOPOGAN CITRATUS AND OCIMUM GRATISSIMUM AGAINST ADULT CULEX MOSQUITOES	268
Wail EL MOUHRI Iliass NADIF Malika TAMIMI	ENHANCED PHOTODEGRADATION OF RHODAMINE B OVER MECHANOCHEMICALLY SYNTHESIZED AgI–BiOI@g-C3N4 HETEROJUNCTION	269
Mauliady SATRIA Tawfik Abdo SALEH	GREEN SYNTHESIS OF BIOMASS-DERIVED NITROGEN-DOPED CARBON QUANTUM DOTS INCORPORATED WITH WO_3 FOR EFFICIENT AND STABLE HYDROGEN EVOLUTION	270
Edlira KALOSHI Lirika KUPE Kleva SHPATI Marsela ALIKAJ Aurel NURO	CHEMICAL PROFILE OF CULTIVATED ACHILLEA MILLEFOLIUM PLANTS	271-281
Albjona VELI Kapllan SULAJ Aurel NURO	LEVELS OF PESTICIDES IN DRY FRUITS SAMPLES FROM SOUTH ALBANIA ORIGIN	282-289
Aurel NURO Bledar MYRTAJ Elvin COMO Albana HASIMI Gazmir CELA	DETERMIANTION OF PHENOL AND CHLORBENZENES IN SURFACE WATER SAMPLES	290-301

Petre Ion Mercioni Marina Adriana Busuioc Elena Dragomir Ramona Petre Izabella	MACHINE LEARNING APPROACHES FOR PREDICTING ENDOMETRIOSIS OVARIAN CYST AND RISK ASSESSMENT IN USING CLINICAL AND BIOMARKER - IL6	302-303
Jitender Kumar Sharma Vikas Verma Amarjeet Singh Vijay Kumar Shama Parveen Rahmuddin Khan	FORMULATION AND EVALUATION OF FLOATING CUM MUCOADHESIVE FAST DISSOLVING FILM WITH RAMIPRIL	304
Ananda Majumdar	ENHANCING LOGISTICS MANAGEMENT: STRATEGIES FOR SUCCESS IN A COMPETITIVE GLOBAL MARKET	305-314
Betül SARI AKSAKAL	THE POLITICAL ECONOMY OF EXPLOITATION: INSTITUTIONAL GRAMMARS OF POWER BEYOND PRODUCTION SYSTEMS	315-329
Grzymała ZBIGNIEW Wójcik-Czerniawska AGNIESZKA	FUTURE SOCIETIES: TRENDS AND TRANSFORMATION FACTORS	330
Fedan Anastasia Oleksandrivna Otroshchenko Larysa	THE ESSENCE AND ROLE OF CREDIT IN THE ECONOMY	331-336
Isah SHAMSUDEEN Danlami DAUDA Safirat MADAKI	EFFECT OF INFORMATION AND COMMUNICATION TECHNOLOGY ICT INVESTMENT ON ECONOMIC GROWTH IN NIGERIA (2001–2024)	337
Ilias A. Kalis Charis Polydoros Georgios V. Polydoros	MODELING ERASMUS DESTINATION CHOICE THROUGH LEARNING-RELATED EMOTIONS: A PSYCHOPEDAGOGICAL APPROACH TO STUDENT MOBILITY	338
Taha AKKURT İnci SARIÇIÇEK Ahmet YAZICI	A REALISTIC FRAMEWORK FOR DYNAMIC ROUTING OF CAPACIATED ELECTRIC VEHICLES WITH CHARGING AND TIME-WINDOW CONSTRAINTS	339-340
Nevin ÇAVUŞOĞLU Ömer TÜRKMEN	DEEP NEURAL NETWORKS IN MULTI-CLASS VEHICLE RECOGNITION SYSTEMS: A COMPARATIVE STUDY ON VEHICLE CLASSIFICATION ACCURACY OF YOLOV11 AND YOLOV8 ARCHITECTURES	341-342
Ömer TÜRKMEN Nevin ÇAVUŞOĞLU Büşra ER	A SAHI-ASSISTED APPROACH FOR HYPERPARAMETER OPTIMIZATION in YOLOV11-BASED OBJECT DETECTION ON SATELLITE IMAGES	343-344
Hamdi TAPLAK Selahattin ÜZÜMCÜ	PREDICTIVE MAINTENANCE METHODS AND IMPLEMENTATIONS IN C – 130 AIRCRAFT	345-346

Fatih USTA Fehmi NAİR Hamdi TAPLAK	WIRE ARC ADDITIVE MANUFACTURING (WAAM) TECHNOLOGIES: CURRENT STATUS, CHALLENGES, and FUTURE PERSPECTIVES	347-348
Akinleye, Abiodun Olamilekan Adaramola, Ojo Jayeola	IMPLEMENTATION OF A LIGHT-BASED SOLAR PANEL TRACKING SYSTEM USING ARDUINO	349-354
Ahmet Ertuğrul BAY Tolgay KARA	ENERGY-AWARE PATH PLANNING FOR UAVS IN WINDY ENVIRONMENTS: A COMPARATIVE STUDY	355-362
Soufiane Ziani Driss Khattach Jamila Abderbi Zahra Zerrouqi	ENHANCING SUBSURFACE GEOLOGICAL IMAGING IN THE GUENFOUDA REGION (NORTHEASTERN MOROCCO) THROUGH INTEGRATED GRAVITY AND ELECTRICAL DATA: IMPLICATIONS FOR THE JURASSIC DEEP AQUIFER	363-364
Rahul A B	WIDE BANDGAP SEMICONDUCTORS: UNDERSTANDING THEIR IMPORTANCE IN MODERN POWER ELECTRONICS	365-366
S.T.Salai Kavinvaan Thangapasumai J. Salai Thillai Thilagam	TEACHINGS OF SRI LA SRI MEIVAZHI SAALAI AANDAVARGAL AND THEIR CONTRIBUTION TO HUMAN QUALITY OF LIFE: A HOLISTIC SOCIO-SPIRITUAL STUDY	367-370
Aishwarya.S Reshma.N Tharunikaa.P Tarnekaa.M Nivethitha.S.K Samiksha.R.K	APPLICATION OF MATRICES IN NETWORK ANALYSIS	371
Amina Yahia	TOWARDS ENERGY SUSTAINABILITY IN ALGERIA: OPTIMIZING HYBRID SYSTEMS COMBINING RENEWABLE ENERGIES AND SMART TECHNOLOGIES	372
Assiya Atif Soukaina Ameur Houssine Ait Sir	SYNTHETIC APPROACHES AND PHARMACOLOGICAL PROPERTIES OF PYRAZOLE DERIVATIVES	373
Soukaina AMEUR Assiya ATIF Abdellah ZEROUAL	A MECHANISTIC STUDY OF 1,3-DIPOLAR CYCLOADDITIONS BETWEEN FUSED PYRROLE-2,3-DIONES AND NITRONES THROUGH MOLECULAR ELECTRON DENSITY THEORY	374
Hajar ELMOURABIT Brahim BOUCHRIF Germán KOPPRIO Nabila SORAA Khadija EL MEHRACH	FIRST DETECTION OF CIPROFLOXACIN-RESISTANT SALMONELLA ENTERITIDIS WITH GYRA MUTATION IN MOROCCO: A CLINICAL ALERT	375-378

Ahmed Arif Badreddine Boukili Mohamed Kadour Atouailaa Ikram Mennas Abdelkhalk Aboulouard Mohammed El idrissi	DFT/TD-DFT THEORETICAL CHARACTERIZATION OF ORGANIC DYES FOR DSSCS: ELECTRONIC STRUCTURE AND PHOTOVOLTAIC PERFORMANCE	379
Amal Bassam Rajaa Bassam Marouane El Alouani Mohammed Hafid Hamid Saufi Said Belaaouad	MODIFICATION OF CLAY-BASED GEOPOLYMER BEADS BY ALGINATE: SYNTHESIS AND CHARACTERISATION ANALYSIS	380
Nadya DOUIHI Ayoub AHDOUR Aziz TAOUFYQ Bahcine BAKIZ Abdeljalil BENLHACHEMI	ELECTROCATALYTIC AND PHOTOELECTROCATALYTIC DEGRADATION REACTIVE BLACK 5 USING Cu2O/ZnPO PHOTOANODE	381
Oumaima ZARGANE Othmane DARDARI Abdelkrim ELKADIB Saadia ASGATAY	BIOACTIVE COMPOUNDS CAN ENHANCE THE FUNCTIONAL PERFORMANCE OF BIO-BASED FILMS THROUGH ANTIOXIDANT AND ANTIMICROBIAL ACTIVITY	382
Kaouthar ELBIRGUI Houssam ASSIOUI Othman ELFAQER Rafaelle CONTE Houda ELALAMI Hanane ENNAJI Nadia IOUNES Samir IBENMOUSSA	FLOWERS OF EBENUS PINNATA: UHPLC–ESI–MS METABOLITE PROFILING AND EVALUATION OF RED BLOOD CELL MEMBRANE PROTECTIVE ACTIVITY	383-384
Oumaima ZARGANE Othmane DARDARI Abdelkrim EL KADIB Saadia ASGATAY	TOWARD DURABLE AND FUNCTIONAL SUSTAINABLE MATERIALS: A BIOACTIVE APPROACH	385
Zeynep TETİK Pınar ŞANLIBABA	MICROBIOME-BASED DIAGNOSTIC APPROACHES FOR FOOD SAFETY	386
Safura Kousar Ali Imran	ULTRASONIC-ASSISTED EXTRACTION, CHARACTERIZATION, AND VALUE ADDITION OF POLYPHENOLS FROM PAPAYA WASTE	387
Fedwa BEGHDADI El-Hadj DRICHE	BIOLOGICAL CONTROL OF ERWINIA KP. BY ACTINOBACTERIA: A SUSTAINABLE APPROACH FOR PLANT DISEASE MANAGEMENT	388
Fedwa BEGHDADI El-Hadj DRICHE	ACTINOBACTERIA AS A BIOLOGICAL TOOL FOR THE INHIBITION OF PHYTOPATHOGENIC FUNGI ALTERNARIA AND THEIR MYCOTOXINS	389
Monika Sidhu Nitika Saini Sahilpreet Singh	ULTRASONICATION ASSISTED EXTRACTION OF POLYPHENOL FROM OPUNTIA FICUS INDICA [PRICKLY PEAR]	390
Major Gheorghe GIURGIU Cristina Fernoaga med Manole COJOCARU	WHAT'S NEW IN FELINE PANLEUKOPENIA: INSIGHTS FOR CLINICAL PRACTICE WITH DENIPLANT NUTRACEUTICALS	391

Muzamal Hussain	DEFORMATION RECONSTRUCTING OF DOUBLE WALLED CARBON NANOTUBES: A COMPREHENSIVE MODELLING FOR FREE VIBRATION	392
Ayoub.Bouchark Hicham.Kaddouri M.C. EL BOUBAKRAOUI A. EL BAKKALI	ENERGY EFFICIENCY ASSESSMENT AND RETROFIT STRATEGIES FOR A RESIDENTIAL BUILDING IN MOROCCO'S CLIMATE ZONE VI	393
Imane Ahnouz	TENSOR-BASED MACHINE LEARNING FOR MIXED RADIATION SEPARATION	394
Aditya Darshan Mukesh Kumar	LOW TEMPERATURE TECHNIQUE FOR HOUSEHOLD WASTE REDUCTION	395
Hamza BENAALI Hmad FATIHI Abdellah TAHIRI Mohamed NAJI	AN AB-INITIO STUDY OF PHYSICAL PROPERTIES OF BeXH3 (X = Pd, Ag, and Cd) PEROVSKITES HYDRIDES FOR HYDROGEN STORAGE APPLICATIONS	396
Sadaf Mushtaq Nasti Yawer Ahmad Mir	CAN MACHINES WRITE LITERATURE? A CRITICAL INQUIRY INTO AI-GENERATED TEXTS	397
Yawer Ahmad Mir Sadaf Mushtaq Nasti	ARTIFICIAL INTELLIGENCE AND THE FUTURE OF LITERARY CREATIVITY	398
Amal CHTOUKI Salma BIKERCHALEN Bahcine BAKIZ Aziz TAOUFYQ Abdeljalil BENLHACHEMI	ENGINEERING Bi24O31Cl10/V2O5 HETEROSTRUCTURES FOR ENHANCED PHOTOCATALYTIC REMOVAL OF RHODAMINE B UNDER VISIBLE-LIGHT IRRADIATION	399
Ali AĞAR	CARPAL TUNNEL SYNDROME RISK FACTORS, PREVENTION METHODS, AND THE SITUATION IN TURKEY ACCORDING TO OCCUPATIONS	400-407
Ceyda YILDIRIM Nedim Uğur KAYA	EXAMINATION OF DAILY LIVING ACTIVITIES AND OCCUPATIONAL PARTICIPATION IN PRIMARY SCHOOL CHILDREN WITH HEARING LOSS	408-409
Beyza Betül ŞENCAN	PROSTHETIC REHABILITATION WITH IMMEDIATE LOADING IN AN EDENTULOUS PATIENT	410-411
Zeynep ŞEN YILMAZ Beyza Betül ŞENCAN	MEASURING THE KNOWLEDGE LEVEL OF DENTAL STUDENTS REGARDING IMPLANT-SUPPORTED PROSTHESES	412-413
Eda BALCI	THE EFFECT OF OMEGA-3 FATTY ACID SUPPLEMENTATION ON SERUM LIPID PROFILE IN CHRONIC KIDNEY DISEASE PATIENTS DIAGNOSED WITH CORONARY ARTERY DISEASE AND DYSLIPIDEMIA	414-415

Eda BALCI	PRECURSORS OF ADVANCED GLYCATION END PRODUCTS (AGES): SIGNIFICANCE IN FOOD PROCESSING AND HEALTH	416-421
Beyza ARSLAN Faruk MANAV	AN EVALUATION OF JOHN DEWEY'S FINDINGS ON TEACHER EDUCATION IN HIS 1924 REPORT	422-423
Hilal KARAMANCIOĞLU Adem ERİK Sakhi Mohammad HAMIDY	A FUCOM–QFD BASED FRAMEWORK FOR COMPARING UNIVERSITY GRADUATE COMPETENCIES WITH LARGE LANGUAGE MODELS	424-425
Ayça ZENGİNOĞLU Hilal KARAMANCIOĞLU Yusuf KUVVETLİ	EVALUATION OF THE IMPACT PERFORMANCE OF SUSTAINABLE AND GREEN VENTURES USING LMAW	426-438
Kader BAHAYİ Merve SARIBAŞ	THE EFFECT OF OBJECT RELATIONS OF MOTHERS WITH AND WITHOUT GIFTED CHILDREN ON THEIR NARCISSISM TRAITS AND ANXIETY LEVELS	439-440
Hatice YILMAZ İNCE Cemalettin HATİPOĞLU	DIGITAL LIFESTYLE TYPOLOGIES BASED ON TIME USE AND PSYCHOSOCIAL VARIABLES IN TÜRKİYE: K-MEANS CLUSTERING ANALYSIS USING TGSS 2024 DATA	441-453
Seda SEYİRT Pınar ŞANLIBABA	BACTERIOPHAGE-BASED BIOLOGICAL CONTROL STRATEGIES	454-455
Bilgehan KILIÇHAN Reha KILIÇHAN	EVALUATION OF "DEVELİ GACERİ" AS AN EXPERIENCE ELEMENT IN THE CONTEXT OF GASTRONOMY TOURISM	456-463
Edanur YILMAZ Emel ÜNLÜ Akife DALDA-ŞEKERCİ Halit YETİŞİR	EFFECT OF PGPR APPLICATIONS ON SEED GERMINATION PERFORMANCE IN BRASSICA SPECIES	464-465
D. Deviner ERGUVAN	TOPICAL DEVELOPMENTS REGARDING TO EIA REPORTS ON THE TURKISH ADMINISTRATIVE LAW	466
Nihan KARAKUŞ HARMANCI	THE RITUAL AND CULTURAL CONSTRUCTION OF FEMALE IDENTITY IN KOREAN AND TURKISH SHAMANISM: A COMPARATIVE ANALYSIS	467-480
Birsen İrem KUVVETLİ	EVALUATION OF THE FINANCIAL PERFORMANCE OF RENEWABLE ENERGY COMPANIES USING MULTI-CRITERIA DECISION-MAKING METHODS	481-482
Alexander PLAKIDA Volodymir TSEPKOLENKO Khristina PROTSAK	COMPREHENSIVE REHABILITATION OF BURN SKIN LESIONS	483

Banu ARSLAN	THE OLDEST OLD IN THE EMERGENCY DEPARTMENT	484
Odianosen, Veronica Jegbefumen Daniel Marcel	NURSES INCIVILITY IN PUBLIC HOSPITALS: REVIEW	485-488
Ferhan Kübra DÖNMEZ Zehra ALLAHVERDİ	HOW INSTAGRAM FEATURES RELATE TO PSYCHOLOGICAL NEEDS AND PROBLEMATIC USE	489-490
Ho Dieu Huyen Le Quang Ngoc Nguyen Thi Thu Huong	AWARENESS AMONG YOUNG PEOPLE REGARDING THE USE OF DIGITAL APPLICATIONS PROVIDING ONLINE PUBLIC SERVICES IN THE CONTEXT OF DIGITAL TRANSFORMATION IN VIETNAM	491
Ikram Mennas Mohammed El Idrissi Abdelkhalk Aboulouard El Mostafa Benharaf Kaoutar Ouahibi	STRUCTURE-PROPERTY RELATIONSHIPS IN NON-FULLERENE ACCEPTORS EXPLORED BY DFT/TD-DFT METHODS	492
Zübeyde Ozlem PARLAK BIÇER Bayan MERHY Sena KAHRAMAN	COST MANAGEMENT PROBLEMS IN LARGE-SCALE PROJECTS (MEGAPROJECTS)	493-501
OMONIYI, Sunday Samuel	RURAL WOMEN IN HOUSING DEVELOPMENT AMONG THE BIROM'S AT JOS PLATEAU, NIGERIA	502-510
Aykut ERKAL Dicky RAMADHAN Zahraa Husham Ibrahim HILMI	ANALYSIS OF STRUCTURAL BEHAVIOUR OF HISTORIC MASONRY ARCH BRIDGES	511-524
Irina-Ana DROBOT	LONGING FOR LOVE IN THE NOVEL MOTHERING SUNDAY AND THE SHORT STORY CHOCOLATE BY GRAHAM SWIFT	525
Benyahia Amar Boubekeur Toufik Salhi Mohamed	SYNERGETIC EFFECT OF NATURAL POZZOLANA AND GRANITE POWDER ON THE PROPERTIES OF GEOPOLYMER MORTARS	526-533
Ferit YALAZ	LOCAL FUNCTIONS OBTAINED FROM SOME CLASSES OF SETS IN IDEAL TOPOLOGICAL SPACES	534-538
Gunjan Agrawal	COMPOSITION OF OPERATORS ASSOCIATED WITH LAGUERRE POLYNOMIALS AND RATHORE OPERATORS	539
Akinpelu A. S Arowolo T. O.	VECTOR AUTOREGRESSION ANALYSIS ON FIVE TOP BANKS IN NIGERIA	540
Takveer Kousar Irfan Mustafa	A STUDY ON DRAG AND HEAT TRANSFER CHARACTERISTICS OF CONVECTIVE FLOW ALONG A MODIFIED COMPLEX CORRUGATED WAVY SURFACE	541

Iqra Batool	NATURAL CONVECTION FLOW OF HYBRID NANOFLUID IN TRIANGULAR CAVITY WITH BARRIER	542
Jai Shyam S, Shanjai Somasundar S, Rushil Krishna B, Sankesh Jain N, Lokesh Raja S, Rahul AB	MATRIX REPRESENTATION OF TRANSFORMERS AND THREE-PHASE SYSTEMS	543
Muhammad Ehtasham Ul Haq	A COMPUTATIONAL FRAMEWORK FOR NONLINEAR VIBRATION ANALYSIS OF MICROBEAMS WITH MODIFIED COUPLE STRESS THEORY AND NONLINEAR ELASTIC FOUNDATIONS	544
Bairi Mani Ganesh Ram Kumar R David Beckham N Immanuvel M Lalitha Ramachandran	MODELING OF INSECT POPULATION USING FIRST ORDER DIFFERENTIAL EQUATIONS	545

"DEVELİ GACERİ"NİN GASTRONOMİ TURİZMİ BAĞLAMINDA DENEYİM UNSURU OLARAK DEĞERLENDİRİLMESİ

Bilgehan KILIÇHAN
Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı
ORCID: 0000-0003-1897-4551

Doç. Dr. Reha KILIÇHAN
Kayseri Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
ORCID: 0000-0003-2570-5771

Özet
Gastronomi turizmi, destinasyonların yerel kimliklerini ve kültürel miraslarını deneyim temelli ürünlere dönüştürerek rekabet avantajı elde etmelerini sağlayan önemli bir turizm türü olarak öne çıkmaktadır. Bu bağlamda, Anadolu'nun kadim tarımsal mirası içerisinde yer alan Develi Gaceri, yalnızca yerel mutfakta kullanılan bir tahıl ürünü olmanın ötesinde; tarihsel sürekliliği, coğrafi özgünlüğü ve üretim-tüketim pratikleriyle gastronomi turizmi açısından güçlü bir deneyim unsuru potansiyeli taşımaktadır. Bu çalışmanın amacı, Develi Gaceri'ni gastronomi turizmi bağlamında deneyim temelli bir değer olarak ele almak; ürünün kültürel, tarihsel ve duyusal boyutlarını bütüncül bir çerçevede değerlendirerek destinasyon deneyimi oluşturmadaki rolünü ortaya koymaktır. Çalışma, gastronomik deneyim, yerel ürünler, otantik gıda ve deneyim ekonomisi kuramsal yaklaşımlarından yararlanarak kavramsal bir çerçeve sunmaktadır. Bu çerçevede Develi Gaceri; üretim süreci (tohumdan sofraya), yerel bilgi ve gelenekler, gastronomik anlatı (hikâyeleme), duyusal deneyim ve sembolik değer boyutları üzerinden değerlendirilmiştir. Literatürde, yerel tahılların ve unutulmaya yüz tutmuş tarımsal ürünlerin gastronomi turizmi bağlamında sistematik olarak ele alındığı çalışmaların sınırlı olması, bu araştırmanın temel problemini oluşturmaktadır. Çalışmanın özgün değeri; Develi Gaceri'ni yalnızca yöresel bir gıda ürünü olarak değil, çok katmanlı bir gastronomik deneyim tasarımının merkez unsuru olarak konumlandırmasında yatmaktadır. Bu yönüyle çalışma, gastronomi turizmi literatürüne yerel tahıl temelli deneyim unsurlarının nasıl yapılandırılabileceğine ilişkin kavramsal bir katkı sunmaktadır. Ayrıca çalışma, destinasyon yöneticileri, yerel yönetimler, turizm girişimcileri ve gastronomi paydaşları için Develi özelinde uygulanabilir deneyim tasarımı önerileri geliştirmekte; yerel ürünlerin sürdürülebilir turizm, kırsal kalkınma ve kültürel mirasın korunması bağlamındaki rolüne dikkat çekmektedir. Sonuç olarak bu çalışma, Develi Gaceri'nin gastronomi turizmi kapsamında deneyim unsuru olarak değerlendirilmesinin hem yerel gastronomik kimliğin güçlendirilmesine hem de alternatif turizm ürünlerinin geliştirilmesine önemli katkılar sağlayabileceğini ortaya koymaktadır.
Anahtar Kelimeler: Develi Gaceri, Gastronomi Turizmi, Deneyim.

EVALUATION OF "DEVELİ GACERİ" AS AN EXPERIENCE ELEMENT IN THE CONTEXT OF GASTRONOMY TOURISM

Abstract
Gastronomy tourism stands out as a significant type of tourism that enables destinations to gain a competitive advantage by transforming their local identities and cultural heritage into experience-based products. In this context, Develi Gaceri, a grain product within Anatolia's ancient agricultural heritage, is more than just a local culinary item; its historical continuity, geographical uniqueness, and production and consumption practices make it a strong potential experiential element for gastronomy tourism. This study aims to examine Develi Gaceri as an experience-based value within the context of gastronomy tourism; to reveal its role in creating destination experiences by evaluating its cultural, historical, and sensory dimensions within a holistic framework. The study offers a conceptual framework by drawing on theoretical approaches to gastronomic experience, local products, authentic food, and the experience economy. Within this framework, Develi Gaceri is evaluated through the dimensions of the production process (from seed to table), local knowledge and traditions, gastronomic narrative (storytelling), sensory experience, and symbolic value. The limited number of studies in the literature that systematically address local grains and endangered agricultural products within the context of gastronomy tourism constitutes the main problem of this research. The unique value of the study lies in positioning Develi Gaceri not only as a regional food product but also as a central element of a multi-layered gastronomic experience design. In this respect, the study offers a conceptual contribution to the gastronomy tourism literature on how local grain-based experience elements can be structured. Furthermore, the study develops applicable experience design suggestions for Develi for destination managers, local administrations, tourism entrepreneurs, and gastronomy stakeholders; and draws attention to the role of local products in the context of sustainable tourism, rural development, and the preservation of cultural heritage. In conclusion, this study demonstrates that evaluating Develi Gaceri as an experience element within the scope of gastronomy tourism can significantly contribute to both strengthening the local gastronomic identity and developing alternative tourism products.
Keywords: Develi Gaceri, Gastronomy Tourism, Experience.

GİRİŞ
Gastronomi turizmi, sadece bir destinasyonun damak tadına hitap eden ürünlerini tanıtmakla kalmayıp, aynı zamanda o bölgenin tarihsel, kültürel ve duyusal zenginliklerini deneyimsel bir bütünlük içinde sunarak sürdürülebilir turizm politikalarının yapı taşını oluşturmaktadır (Daviran, 2025; Hjalager, 2010; Sims, 2009). Günümüzde bu yaklaşım, yerel ürünlerin turistik değer zincirinde yeniden konumlandırılması ve otantik deneyimlerin oluşturulması çabalarıyla daha da önem kazanmıştır. Bu bağlamda, geleneksel bilgi sistemleri ve tarımsal mirasla iç içe geçmiş yerel tahılların, gastronomi turizminin deneyimsel boyutuna katkı sunabilecek güçlü semboller haline geldiği görülmektedir (Bray, 2025). Develi Gaceri, bu tür bir sembolik yeniden değerleme potansiyeline sahip yerel bir tahıl ürünü olarak öne çıkmaktadır. Anadolu'nun kadim tarım kültüründe iz bırakan bu ürün, sadece besleyici bir unsur olarak değil, aynı zamanda tohumdan sofraya uzanan sürecin her aşamasında yerel bilgiyi, üretim pratiğini ve kültürel anlatıyı içinde barındıran çok katmanlı bir deneyim alanı sunmaktadır.

Nitekim günümüzde tüketicilerin "yemek yeme" eylemini yalnızca fizyolojik bir ihtiyaç olarak değil; kültürel, tarihsel ve duyusal bir deneyim olarak algıladığı göz önüne alındığında (Kivela ve Crotts, 2006), Develi Gaceri'nin bu bağlamda yeniden anlamlandırılması önemli bir turizm potansiyeli doğurmaktadır. Gastronomi turizminin deneyim ekonomisiyle iç içe geçtiği bu dönüşüm sürecinde, yerel ürünlerin hikayeleştirilmesi, üretim pratiklerinin sahnelenmesi ve otantik gıda kimliğinin ziyaretçilere duyusal düzeyde aktarılması gerekmektedir (Pine ve Gilmore, 1999; Ellis vd., 2018). Ancak literatürde yerel tahılların gastronomi turizmine katkısını deneyim temelli bir çerçevede ele alan çalışmalar oldukça sınırlıdır (Bray, 2025). Bu eksiklik, Develi Gaceri gibi geleneksel fakat unutulmaya yüz tutmuş ürünlerin kültürel mirasın korunması ve kırsal kalkınmaya entegre edilmesi açısından stratejik önemini ortaya koymaktadır. Dolayısıyla bu çalışmanın temel amacı, Develi Gaceri'ni yalnızca yöresel bir tahıl ürünü olarak değil, aynı zamanda çok katmanlı bir gastronomik deneyim unsuru olarak değerlendirmek ve destinasyonun farklılaşmasına katkı sağlayacak kavramsal bir model ortaya koymaktır. Bu çerçevede çalışma, gastronomi turizmine yönelik deneyim tasarımı literatürüne, yerel tahıllar odağında yenilikçi ve özgün bir katkı sunmayı hedeflemektedir.

KURAMSAL ÇERÇEVE

Bu çalışmanın kuramsal altyapısı, gastronomi turizminin giderek daha fazla deneyim ekonomisi, otantik gıda ve kültürel miras, hikâyeleştirme ve sembolik değer kavramlarıyla kesiştiği çok katmanlı bir paradigmaya dayanmaktadır. Bu bağlamda, aşağıda sırasıyla bu konular irdelenmektedir.

Deneyim Ekonomisi

Pine ve Gilmore (1999) tarafından ortaya atılan "deneyim ekonomisi" kavramı, çağdaş tüketicinin beklentilerinin değiştiğine işaret etmektedir. Buna göre bireyler artık yalnızca bir ürün veya hizmet satın almak değil, bu ürün ya da hizmet aracılığıyla anlamlı bir deneyim yaşamak istemektedirler. Bu yaklaşım, özellikle turizm gibi hizmet yoğun sektörlerde büyük bir dönüşüme neden olmakta; ürün odaklı tasarımlar yerini deneyim odaklı sunumlara bırakmaktadır. Gastronomi turizmi, bu dönüşümün en görünür örneklerinden biridir; çünkü yemek yeme artık yalnızca bir beslenme eylemi değil, çok duyulu, kültürel ve duygusal bir deneyim alanı olarak yeniden konumlandırılmaktadır. Develi Gaceri gibi yerel tarımsal ürünler, deneyim ekonomisinin sunduğu çerçevede yeniden değerlendirildiğinde, turistlere sıradan bir tüketim eyleminin ötesinde bir deneyim sunma potansiyeline sahiptir. Bu ürünün tarlada üretim safhasından sofraya kadar olan yolculuğu, ziyaretçiler için özgün ve katılımcı bir deneyim alanı yaratabilir. Örneğin, Develi Gaceri hasadına katılmak, yöresel yöntemlerle öğütme sürecini görmek ve geleneksel tariflerle hazırlanan yemekleri tatmak, turistin mekâna aidiyet hissetmesini ve deneyimi kişisel bir anlamla donatmasını sağlar. Ayrıca deneyim ekonomisi, bireylerin "anı üretme" motivasyonu ile hareket ettiğini savunmaktadır. Develi Gaceri'yle ilişkili etkinlikler (örneğin Develi Gaceri pilavı yapımı atölyeleri, yerel kadınlarla birlikte hazırlanan geleneksel tarifler vb.) bu anıların yaratılmasına katkı sunabilir. Böylece turistler, sadece bir ürün tüketmemekte; ürünle özdeşleşmekte, onun tarihine, üretimine ve kültürel bağlamına tanıklık etmektedir. Bu bağlamda Develi Gaceri, deneyim ekonomisinin temel argümanlarıyla uyumlu olarak gastronomi turizmine entegre edilebilecek yüksek potansiyele sahip bir yerel değerdir.

Otantik Gıda ve Kültürel Miras

Otantik gıda kavramı, gastronomi turizmi içerisinde sıklıkla vurgulanan ve yerel ürünlerin destinasyon kimliğine katkı sağlama potansiyelini açıklayan önemli bir yaklaşımdır. Sims (2009), otantikliğin, gıdanın yalnızca içerik ya da tarifle sınırlı olmadığını; üretim süreci, sosyal bağlamı ve geleneksel bilgi sistemleriyle bütünleştiğinde gerçek anlamına kavuştuğunu belirtmektedir. Bu yaklaşım, gıda ile destinasyon arasında kurulan bağın doğrudan bir ifadesi olup, Develi Gaceri bu tanıma uygun olarak geleneksel bilgiye, yerel üretim tekniklerine ve kültürel anlatılara dayalı bir ürün olduğundan, gastronomi turizmi açısından otantik bir değer taşımaktadır. Bu ürünün Anadolu'nun tarımsal mirasındaki yeri ve nesiller boyu aktarılan üretim pratikleri, onun yalnızca yöresel değil, aynı zamanda tarihsel olarak da kıymetli bir gıda olduğunu göstermektedir. Develi Gaceri'nin modern tarım zincirlerinden bağımsız, küçük ölçekli ve sürdürülebilir yöntemlerle üretiliyor olması, otantiklik algısını destekleyen bir diğer unsurdur. Günümüz tüketicisinin giderek artan şekilde endüstriyel gıdalardan uzaklaşarak doğal, yerel ve izlenebilir gıdalara yöneldiği göz önüne alındığında, Develi Gaceri gibi ürünlerin turistik değerinin artması kaçınılmazdır. Kültürel miras perspektifinden bakıldığında, Develi Gaceri'nin sadece fiziksel değil, aynı zamanda manevi bir miras olduğu da görülmektedir. Ürünün hikâyesi, Develi halkının kolektif hafızasında yer bulmakta; düğünler, hasat zamanları, özel günlerde yapılan yemeklerle gündelik hayatın ritmine eklemlenmektedir. Bu bağlamda, Develi Gaceri yalnızca bir tahıl değil, aynı zamanda kültürel kimliğin bir taşıyıcısı ve nesiller arası bağ kuran bir sembol niteliğindedir.

Hikâyeleştirme ve Sembolik Değer

Gastronomi turizminin en önemli bileşenlerinden biri olan hikâyeleştirme, ziyaretçilerin bir ürünle duygusal bağ kurmasını sağlayan güçlü bir araç olup; ürünün kökeni, tarihsel yolculuğu, üreticileri ve kültürel bağlamıyla birlikte sunulmasını sağlamaktadır. Böylece ürün, yalnızca fiziksel olarak değil, sembolik ve anlam katmanlarıyla da deneyimlenmektedir. Develi Gaceri, bu anlamda zengin bir anlatı potansiyeline sahiptir. Ürünün yetiştiği coğrafyanın özellikleri, üreticilerin yaşam öyküleri ve geleneksel yemeklerle olan ilişkisi, etkili bir gastronomik hikâye yaratılmasına olanak tanımaktadır. Björk ve Kauppinen-Räisänen (2016), yerel gıdaların anlam dünyalarının, tüketiciler için sembolik değer taşıdığını vurgulamakta ve bu sembollerin geçmişe duyulan hasret, doğaya olan özlem, yerel halkla kurulan bağ gibi çok çeşitli anlamlar içerdiğini belirtmektedirler. Develi Gaceri de bu sembol dünyası içinde, "doğal ve saf olanın temsili" olarak yeniden kurgulanabilir. Turistler için bu tür bir ürünle etkileşim kurmak, yalnızca bir lezzeti tatmak değil; aynı zamanda o coğrafyanın ruhunu, emeğini ve tarihini deneyimlemektir. Ayrıca anlatı temelli sunumlar, destinasyonun farklılaşmasını sağlamaktadır. Develi Gaceri'nin üretim süreci, mevsim döngüleri, yöresel mutfak içindeki kullanımı ve unutulmaya yüz tutmuş bir ürün olarak yeniden canlandırılması gibi unsurlar, güçlü bir gastronomik hikâye zinciri oluşturmaktadır. Bu anlatı, yerel halkın katılımıyla desteklenirse, sürdürülebilir ve katılımcı bir turizm modeli kurulabilir. Bu bağlamda, hikâyeleştirme, sadece pazarlama stratejisi değil; kültürel mirasın aktarımı ve yerel kimliğin temsili için de stratejik bir araç olarak kullanılmalıdır.

DEVELİ GACERİ'NİN GASTRONOMİ TURİZMİ BAĞLAMINDA DENEYİM UNSURU OLARAK DEĞERLENDİRİLMESİ

Gastronomi turizminin yükselen eğilimlerinden biri, ziyaretçilere yalnızca otantik tatlar sunmak değil; bu tatların üretildiği bağlamı da deneyimlemelerine olanak sağlamaktır. Bu bağlamda, bir gastronomik ürünün değeri, onun tarihsel, kültürel, coğrafi ve duyusal bütünlüğü ile doğrudan ilişkilidir.

Develi Gaceri, bu bütünlüğü taşıyan ve çok yönlü bir turistik deneyim aracı olarak yapılandırılabilecek yerel bir tahıl ürünüdür. Ürünün kökeni, üretim süreci, tüketim pratikleri ve kültürel anlatıları; gastronomi turizmine entegre edilebilecek bir "deneyim paketi" olarak ele alınabilir.

Tohumdan Sofraya Uzanan Anlatı: Süreç Odaklı Deneyim Tasarımı

Deneyim temelli turizmde en çok öne çıkan boyutlardan biri, ürünün tüm yaşam döngüsünün bir deneyim olarak kurgulanmasıdır (Pine ve Gilmore, 1999). Develi Gaceri'nin üretimi bu açıdan değerlendirildiğinde, tohumun geleneksel yöntemlerle seçilmesinden başlayarak, ekim, sulama, biçme ve kurutma süreçlerine kadar ziyaretçilere gösterilebilecek bir deneyim zinciri ortaya çıkmaktadır. Turistlerin bu üretim sürecine katılması, örneğin belirli dönemlerde "tarla ziyaretleri" ya da "hasat günleri" gibi etkinliklerle sürece dâhil edilmesi, ürünün yalnızca son hâlinin değil, hikâyesinin de deneyimlenmesini sağlamaktadır. Ayrıca bu süreç, sürdürülebilir tarım uygulamaları ve çevreyle ilgili prensiplerle ilişkilendirildiğinde, ekolojik duyarlılığı yüksek turistler için ayrı bir cazibe merkezi oluşturabilir. Doğayla iç içe ve insan ölçeğinde üretim pratiklerinin gözlemlenebildiği bu ortam, ziyaretçilere "doğal olanla temas" ve "yavaş yaşam" deneyimi sunmakta; bu da yalnızca fiziksel değil, aynı zamanda duygusal ve zihinsel bir bağlılık yaratmakta ve turistler, katıldıkları üretim süreciyle bir nevi anlam yaratmış olmaktadırlar. Bu üretim hikâyesi, yerinde gastronomi deneyimiyle tamamlandığında, çok katmanlı bir deneyim döngüsü oluşmakta ve ürün, yalnızca sofrada değil, tarlada, harmanda, fırında ve hikâyelerde deneyimlenmiş olmaktadır. Bu anlamda Develi Gaceri, gastronomi turizminde "süreç odaklı deneyimleme" için ideal bir model sunabilir.

Yerel Bilgi Sistemleri ve Kültürel Aktarım Aracı Olarak "Develi Gaceri"

Yerel ürünlerin turistik deneyimlere entegre edilmesinde, yalnızca fiziksel ürün değil, onunla bağlantılı yerel bilgi sistemleri de kritik bir rol oynamaktadır. Develi Gaceri'nin üretimi, yalnızca teknik bilgi değil, aynı zamanda kuşaktan kuşağa aktarılan sözlü kültür, ritüeller ve toplumsal pratiklerle birlikte yürütülmektedir. Bu bağlamda, Develi Gaceri aynı zamanda bir taşıyıcı kültürel unsur olarak konumlanabilir. Örneğin, yaşlı kadınların anlatılarında yer alan "ilk ekin duası", "Develi Gaceri ile yapılan düğün yemeği" ya da "şifa veren Develi Gaceri çorbası" gibi temalar, ürünü deneyimsel bağlamda zenginleştirebilir. Bu yerel bilgi ve kültürel anlatılar, hikâyeleştirme teknikleriyle turistik ürün sunumuna dâhil edildiğinde, ziyaretçiler için benzersiz bir deneyim ortaya çıkmaktadır. Develi Gaceri'nin hikâyesi sadece metin ya da görsel olarak değil; yerel halkın anlatımları, halk müziği, şiirler, folklorik sunumlar aracılığıyla da canlandırılabilir. Bu tür uygulamalar, turistlerin yerel toplulukla otantik bir bağ kurmasına ve deneyimin kültürel boyutunu derinleştirmesine olanak tanımaktadır. Ayrıca bu bilgi sistemlerinin aktarımı yalnızca turistler için değil, aynı zamanda yerel halk için de değer üretebilir. Dahası; kültürel kimliğin yeniden inşası, yerel ürünlerin yeniden sahiplenilmesi ve genç nesillerin geleneksel bilgiye erişimi, turizm deneyimi üzerinden teşvik edilmiş olur. Böylece Develi Gaceri hem dışa dönük hem içe dönük bir deneyim kaynağı haline gelebilir.

Duyusal Etkileşim ve Simgesel Anlam Katmanları

Gastronomi turizmi deneyimlerinin en güçlü bileşenlerinden biri, duyusal etkileşimdir. Tat, koku, doku, görsellik ve hatta işitsellik gibi unsurlar, gastronomik bir ürünün tüm boyutlarıyla algılanmasını sağlamaktadır (Kivela ve Crotts, 2006). Develi Gaceri bu açıdan ele alındığında; ham hâliyle taş değirmende öğütülürken çıkardığı ses, kavrulduğunda yayılan aroma, tanelerinin dokusu ve pişirildiğinde ortaya çıkan özgün lezzeti ile beş duyunun tamamına hitap eden bir potansiyele sahiptir.

Bu çok duyulu yapı, Develi Gaceri'nin gastronomi deneyimi içinde güçlü bir yer edinmesini sağlamaktadır. Örneğin bir ziyaretçinin geleneksel bir mutfakta Develi Gaceri pilavı karıştırmasını izlemekle kalmayıp, dokunması, koklaması ve nihayetinde tatması, çok katmanlı bir duyusal hafıza yaratabilir. Bu deneyim, yalnızca geçici bir tatmin değil; aynı zamanda uzun süreli bir "anı" üretimi anlamına gelmektedir. Duyularla bütünleşen bu deneyimler, destinasyonlara duyulan bağlılığı artırır ve tekrar ziyaret motivasyonunu besler. Öte yandan, bu ürünün taşıdığı simgesel değerler de deneyimi zenginleştirir. Develi Gaceri, yerel halk için kıtlık zamanlarında doyuran ve bayram sofralarının bereket sembolü olan bir üründür. Bu tür simgesel anlamlar, turistler için deneyimin derinliğini artırırken; ürünle kurulan etkileşimi sıradan bir tüketim eyleminden çok daha öteye taşımakta ve turist artık bir "tüketici" değil, yerel kültürün bir parçası hâline gelen bir "katılımcı" olmaktadır.

Develi Gaceri'nin Mekânsallaştırılması: Deneyim Alanları ve Tasarımı

Deneyim temelli gastronomi uygulamalarının en etkili olduğu alanlardan biri, ürünle ilişkilendirilen mekânların tasarımıdır. "Gastronomi mekânsallaşması" olarak tanımlanabilecek bu süreç, belirli bir ürün etrafında fiziksel ve sosyal alanların şekillendirilmesini kapsamaktadır (Sims, 2009). Develi Gaceri için bu tür mekânsal tasarımlar, ürünün deneyimle buluşturulması açısından önemli bir araç olabilir. Örneğin, "Develi Gaceri Evi" ya da "Yerel Tahıl Merkezi" gibi tematik mekânlar, ziyaretçilere üretim sürecini izleyebilecekleri, tadım yapabilecekleri, tarif öğrenebilecekleri çok işlevli alanlar sunabilir. Bu mekânlar, yerel mimari dokuyu koruyarak restore edilmiş köy evlerinde kurgulanabilir. İçinde Develi Gaceri ile yapılan tariflerin öğretildiği atölyeler, yerel üreticilerin ürünlerini sergilediği küçük pazar yerleri, bilgi panoları ve hikâye anlatım alanları ile desteklendiğinde, sadece bir ziyaret noktası değil, bir "deneyim durağı"na dönüşür. Mekânsal unsurların doğru kurgulanması, ziyaretçinin öğrenme, etkileşim ve keyif alma deneyimlerini bütünsel biçimde yaşamasını sağlamaktadır. Ayrıca bu tür mekânlar, destinasyon yönetimi açısından sürdürülebilir turizm planlamasına hizmet etmektedir. Dahası, ziyaretçi akışının yönlendirilmesi, yerel halkla temasın kontrollü biçimde sağlanması, ticari faaliyetlerin disipline edilmesi gibi çok boyutlu katkılar sunmaktadır. Develi Gaceri'nin bir deneyim unsuru olarak kalıcılaşması, bu mekânsallaşma süreciyle yakından ilişkilidir. Çünkü mekânlar, sadece ürünün sergilendiği yerler değil; aynı zamanda kültürel anlatının sahneye çıktığı ve etkileşimin gerçekleştiği dinamik sosyal alanlardır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Develi Gaceri, yalnızca geleneksel bir tahıl ürünü olmanın ötesinde, Anadolu'nun kadim tarımsal mirasını ve kültürel sürekliliğini temsil eden özgün bir yerel değerdir. Son yıllarda bu ürün, gerek akademik çevrelerin ilgisi gerekse gastronomi turizmine yönelik artan farkındalık sayesinde yeniden gündeme gelmiştir. Bu canlanma sürecinin en önemli adımlarından biri, Develi Gaceri'nin coğrafi işaretli ürün olarak tescillenmesidir. Bu tescil, ürünün menşeini, kalite özelliklerini ve üretim geleneklerini koruma altına almakla kalmayıp, onu ulusal ve uluslararası pazarlarda tanıtılabilir kılan stratejik bir kimlik kazandırmıştır. Develi Gaceri'nin tanıtımı ve yeniden değerlenmesinde, yerel kurum ve paydaşların katkısı oldukça belirleyicidir. Özellikle Kayseri Gastronomi ve Mutfak Sanatları Derneği, ürünün gastronomik potansiyelini ön plana çıkararak kamuoyunda farkındalık yaratma konusunda etkin bir rol üstlenmiştir. Dernek tarafından Türkiye genelinde farklı illerde düzenlenen gastronomi günleri, fuarlar ve eğitim programlarına katılımlar sayesinde Develi Gaceri, yalnızca Develi sınırları içerisinde değil, ülke genelinde bilinen ve aranan bir ürün hâline gelmeye başlamıştır.

Bu tanıtım faaliyetleri, ürünün gastronomi turizmi kapsamında deneyimlenebilir bir değere dönüştürülmesi açısından önemli bir zemin hazırlamıştır. Bu sürece katkı sunan bir diğer kurumsal yapı, Kayseri Üniversitesi Develi Hüseyin Şahin Meslek Yüksekokulu Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programı olmuştur. Bu program, Develi Gaceri'nin geleneksel tariflerinin belgelenmesi, modern yorumlarla sunulması ve yerel mutfağın sürdürülebilirliğinin sağlanması konularında öncü çalışmalar gerçekleştirmektedir. Eğitim müfredatına yerel ürünlerin entegrasyonu, öğrencilerin yalnızca teknik beceri kazanmasını değil, aynı zamanda kültürel miras bilinciyle yetişmesini sağlamaktadır. Ayrıca akademik projeler ve gastronomi atölyeleri yoluyla, Develi Gaceri'nin üretiminden sunumuna kadar olan süreçler hem belgelenmekte hem de gastronomi profesyonellerine aktarılmaktadır. Öte yandan, kurulmuş kadın kooperatifleri, ürünün sosyal sürdürülebilirliği açısından kritik bir rol üstlenmektedir. Kooperatifler aracılığıyla kadınlar, Develi Gaceri üretim zincirinin aktif bir parçası olmakta; üretim, işleme, paketleme ve doğrudan pazarlama gibi alanlarda ekonomik güç kazanmaktadır. Bu yapı yalnızca bir üretim modeli değil; aynı zamanda kırsal kalkınma, toplumsal cinsiyet eşitliği ve yerel katılımın güçlendirilmesi açısından da stratejik bir örnek teşkil etmektedir.

Turizm Sektörü Paydaşlarına Yönelik Öneriler

- **Tematik Gastronomi Turları:** Tur operatörleri, Kayseri ve Develi hattını kapsayan gastronomi rotaları oluşturarak Develi Gaceri merkezli gastronomi deneyimlerini tur paketlerine dâhil etmelidir. Bu turlar, Develi Gaceri'nin yetiştiği alanların ziyareti, yerel yemek atölyeleri ve kadın kooperatifleriyle iş birliklerini içermelidir.
- **Gastronomi Deneyim Mekânları:** Oteller, restoranlar ve kafeler Develi Gaceri'ni içeren menüler oluşturmalı; menü içeriklerinde ürünün coğrafi işaretli olduğu ve kültürel önemi vurgulanmalıdır. Böylece Develi Gaceri, yalnızca bir içerik değil, bir anlatı ve kimlik öğesi olarak sunulabilir.
- **Sektör İçi Eğitimler:** Yiyecek ve içecek işletmelerinde çalışan şefler ve servis personeli için Develi Gaceri'nin tarihi, üretimi ve kullanımı hakkında bilgi veren seminerler ve uygulamalı eğitimler düzenlenmelidir.

Yerel Yönetim ve Politika Yapıcılara Yönelik Öneriler

- **Gastronomi Odaklı Planlama:** Yerel yönetimler, Develi Gaceri'ni merkezine alan bir gastronomi eylem planı hazırlamalı; ürünün tanıtımı, etkinlik planlaması, altyapı yatırımları ve turistik rota tasarımı gibi alanlarda bütüncül bir yaklaşım benimsemelidir.
- **Kamu-Özel Sektör-STK İş birlikleri:** Belediyeler, kadın kooperatifleri, üniversiteler ve sivil toplum kuruluşları arasında koordinasyon sağlayacak ortak platformlar kurulmalıdır. Bu yapı, hem yerel karar alma süreçlerine katılımı artırır hem de sürdürülebilir kalkınma için sinerji yaratır.
- **Yatırım Teşvikleri:** Develi Gaceri üretimi, işlenmesi ve tanıtımı için yapılacak yatırımlar yerel kalkınma ajansları ve KOSGEB gibi kurumlar aracılığıyla desteklenmelidir. Kadın girişimciliği özelinde pozitif ayrımcılık içeren teşvik mekanizmaları kurulabilir.
- **Ulusal Tanıtım Kampanyaları:** Tarım ve Turizm Bakanlıkları iş birliğiyle, coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımı kapsamında Develi Gaceri'nin de yer aldığı dijital ve geleneksel medya kampanyaları yürütülmelidir.

Geleceğe Yönelik Stratejik Açılımlar

- **Akademik Belgelenme:** Ürünün geçmişi, üretim pratikleri ve kullanım biçimleri akademik yayınlar, belgeseller ve dijital arşivlerle kayıt altına alınmalıdır.
- **Sürdürülebilirlik Odaklı Markalaşma:** Develi Gaceri'nin yalnızca geleneksel bir ürün değil, aynı zamanda sürdürülebilir tarım ve yerel ekonomi için model bir ürün olduğu vurgulanarak markalaşma stratejileri geliştirilmelidir.
- **Uluslararası Tanıtım:** Develi Gaceri, UNESCO'nun Yaratıcı Şehirler Ağı gibi uluslararası platformlarda tanıtılarak Türkiye'nin gastronomi zenginlikleri içinde özgün bir yer edinebilir.

Sonuç olarak, Develi Gaceri'nin coğrafi işaretli bir ürün olarak yükselen değer kazanması, yalnızca bölgesel değil ulusal gastronomi politikaları açısından da stratejik fırsatlar sunmaktadır. Gerek kamu gerekse özel sektör aktörleri, bu özgün ürünün ekonomik, kültürel ve deneyimsel boyutlarını destekleyen çok aktörlü, kapsayıcı ve sürdürülebilir bir yol haritası geliştirmelidir. Bu sayede Develi Gaceri, yerel kalkınmanın kilit ürünlerinden biri haline gelebileceği gibi, Türkiye'nin özgün gastronomik kimliğine de güçlü bir katkı sağlayacaktır.

KAYNAKLAR

Björk, P. ve Kauppinen-Räisänen, H. (2016). Local food: a source for destination attraction. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28(1), 177–194. https://doi.org/10.1108/IJCHM-05-2014-0214

Bray, F. (2025). *Lord Millet in Alibaba's Cave: The Resurrection of an Iconic Food*. MIT Press. https://direct.mit.edu/books/oa-edited-volume/5922/chapter-abstract/5352683

Daviran, A. (2025). The role of local festivals in representing identity and reproducing tourism (Case Study: Trout Cooking Festival in Mahneshan County). *Sustainable Development of Geographical Spaces*. https://egsdejournal.sbu.ac.ir/article_106542_en.html

Ellis, A., Park, E., Kim, S. ve Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*, 68, 250–263. https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025

Hjalager, A. M. (2010). A review of innovation research in tourism. *Tourism Management*, 31(1), 1–12. https://doi.org/10.1016/j.tourman.2009.08.012

Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354–377. https://doi.org/10.1177/1096348006286797

Pine, B. J. ve Gilmore, J. H. (1999). *The Experience Economy: Work is Theatre & Every Business a Stage*. Harvard Business School Press.

Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321–336. https://doi.org/10.1080/09669580802359293

Konu : Bilimsel Etkinlik Hk. 12.01.2026
Sayı : AE-3

İLGİLİ MAKAMA

10 Aralık 2025 tarihinde saat 13.30'da "Bilimsel Etkinlik Düzenlenmesi ve Görevlendirmeler" gündemi ile toplanan Yönetim Kurulumuzca **29-31 Ocak 2026** tarihlerinde Göreme'de **"8. Uluslararası Kapadokya Bilimsel Araştırmalar Kongresi"** düzenlenmesine karar verilmiştir.

İlgili kararın ifası için görevlendirelen düzenleme kurulu üyeleri unvan ve isimleri aşağıda belirtilmiş olup bilim ve danışma kurulunun düzenleme kurulu tarafından teşekkül ettirilmesi ile kongreye bizzat iştirak edecek düzenleme kurulu üyelerinin yolluk ve gündeliklerinin saymanlığımız tarafından ilgili harcama kaleminden ödenmesi

Arz rica olunur



Sefa Salih BİLDİRİCİ
Başkan Yardımcısı

Düzenleme Kurulu Üyeleri
Prof. Dr. Osman Kubilay GÜL, Cumhuriyet University
Prof. Dr. Ahmet KAZANKAYA - Kirsehir Ahi Evran University
Prof. Muntazir MEHDİ, Pakistan Modern Diller University
Prof. Dr. Jabbor USAROV- Chirchik State Pedagogy University
Prof. Dr. Dustnazar KHIMMATALIEV - Chirchik State Pedagogy University
Prof. Dr. Gülizar İBRAHİMOVA - Bakü Avrasya University
Assoc. Prof. Dr. Ayşe ERKMEN - Gaziantep University
Assoc. Prof. Dr. Murathan KEHA - Atatürk University
Assoc. Prof. Dr. Tamer TURGUT - Atatürk University
Assist. Prof. Dr. Mehmet TATOĞLU - Recep Tayyip Erdoğan University
Dr. Mustafa Latif EMEK - İKSAD Institute
Dr. Aygün MEHERREMOVA - Bakü Devlet University
Dr. Abbas KARAAĞAÇLI - Giresun University

Dr. Abuzer KALYON - Ankara Hacı Bayram Veli University
Dr. Gülşen MEHERREMOVA - Azerbaycan Diller University
Dr. Terane NAĞIYEVA- Azerbaycan State Pedagogy University

Etkinlik linki: https://www.cappadociacongress.org/

2018 yılında kurulan UBAK Uluslararası Bilimler Akademisi Derneği T.C. İçişleri Bakanlığı'nın 02.009.104 tescil numarası ile Tüzel Kişiliğe haiz olup "Bilimsel Alanda" faaliyetlerini sürdürmektedir.

8. INTERNATIONAL CAPPADOCIA SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS

ACCEPTANCE LETTER

REF **:** Akademik Teşvik 20/02/2026

İLGİLİ MAKAMA

8. ULUSLARARASI KAPADOKYA BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR KONGRESİ 29-31 Ocak 2026 tarihleri arasında Kapadokya / Türkiye'de 22 farklı ülkenin (Türkiye-61, Diğer Ülkelerden-79) akademisyen/araştırmacılarının katılımıyla gerçekleşmiştir. Kongre 16 Ocak 2020 Akademik Teşvik Ödeneği Yönetmeliğine getirilen "Tebliğlerin sunulduğu yurt içinde veya yurt dışındaki etkinliğin uluslararası olarak nitelendirilebilmesi için Türkiye dışında en az beş farklı ülkeden sözlü tebliğ sunan konuşmacının katılım sağlaması ve tebliğlerin yarıdan fazlasının Türkiye dışından katılımcılar tarafından sunulması esastır." değişikliğine uygun düzenlenmiştir.

Bilgilerinize arz edilir,
Saygılarımla

Mustafa Latif EMEK
On behalf of Organizing Board