MeetCon conference



MEETCON-BALKAN

INTERNATIONAL CONGRESS ON SCIENTIFIC RESEARCH

EDITORS

Assoc. Prof. Dr. Songül MOLLAOĞLU

Dr. Reyhan RAHMAN

ISBN: ISBN: 979-8-89695-329-6

FEBRUARY 8-10, 2026 SKOPJE MACEDONIA

www.meetcon.org

INDEX

CONGRES ID		II-VI
PROGRAM		VII-XI
GALLERY		XII - XVII
ACADEMIC INCENTIVE		XVIII - XIX
NOTIFICATIONS		XX- XXI

CONGRESS ID

CONGRESS TITLE

MEETCON – BALKAN
INTERNATIONAL SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS

DATE AND PLACE

FABRUARY 08-10, 2026/ SKOPJE/MACEDONIA

ORGANIZATION

MEETCON INTERNATIONAL CONGRESSES NETWORK

GENERAL COORDINATOR

Uzm. Yusuf Can Topçu

EDITOR

Assoc. Prof. Dr. Songül MOLLAOĞLU
Dr. Reyhan RAHMAN

ORGANIZING COMMITTEE

Dr. Rejhan RAHMAN, Harran University (Düzenleme Kurulu Başkanı)
Prof. Dr. Hasan ÇİFTÇİ, Harran University
Prof. Dr. Mahire HÜSEYNOVA – Azerbaijan State Pedagogical University
Prof. Dr. Hacer Huseynova, Azerbaijan State Pedagogical University
Prof. Dr. Abdullah GÖKTAŞ-Harran University
Assoc. Prof. Dr. Ahmet YILMAZ, Atatürk University
Assoc. Prof. Dr. Hasan ŞAHİN, Harran University
Dr. Froilan MOBO-Phillipines Merchant Academy, Filipinos
Dr. Pelin YOLCU, Dicle University
Dr. Kenan ÇELİK, GAPUTEM, Türkiye
Prof. Dr. Sadettin PAKSOY, Gaziantep University
Asst. Prof. Dr. Elza Bitsadze, Akaki Tsereteli State University
Assoc. Prof. Dr. Gönül HASANOVA – Azerbaijan State Pedagogical University,
Assoc. Prof. Dr. Abdulkadir BARUT, Harran University
Dr. Elvan CAFEROV, Azerbaijan State Pedagogical University

ISBN: 979-8-89695-329-6

Copyright © Liberty

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 2025
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

Issued: 18.02.2026
ISBN:979-8-89695-329-6



INTERNATIONAL CONFERENCE NETWORK

SCIENCE AND ADVISORY COMMITTEE

Prof. Dr. Hüsamettin BULUT, Harran University

Prof. Dr. Gulizar IBRAHIMOVA-Baku Eurasia University, Azerbaijan

Prof. Dr. İryna Dryga - National Academy of Sciences

Prof. Dr. Ibrahim Bayramov - Azerbaijan State Pedagogical University

Prof. Dr. Celil ABUZAR, Harran University

Prof. Dr. Ahmet İLYAS, Harran University

Assoc. Prof. Dr. Abdulkadir AYDIN, Dicle University
Assoc. Prof. Dr. Sertaç ERCİŞ, Ataturk University
Assoc. Prof. Dr. Akın YİĞİN, Harran University

Assoc. Prof. Dr. Ebru ÇOBAN, Bingöl University
Assoc. Prof. Dr. Muhammed Yaşar DÖRTBUDAK, Harran University

Assoc. Prof. Dr. Hasan ŞAHİN, Harran University

Dr. Abuzer AÇIKGÖZ, Harran University

Dr. Gjulten NEDJIP, Harran University

Assoc. Prof. Dr. Gonul Samedova, Azerbaijan State Pedagogical University

Assoc. Prof. Dr. Zamyg Tehmezov, Azerbaijan State Pedagogical University

Assoc. Prof. Dr. Abdulkadir AYDIN, Dicle University

Assoc. Prof. Dr. Vakif Israfilov, Azerbaijan State Pedagogical University

Assoc. Prof. Dr. Ebru ÇOBAN, Bingöl University

Dr. Akbar VALADBIGI-Urumiye Üniversty, İran

Dr. Ana Leonor Santos-Beira-Interior Üniversty, Portekiz

Dr. Bashir Ali SALEHAl-Jabal Al-Gharbi Üniversty, Libya

Dr. Dostnazar KHIMMATALIEV-Chirchik State Pedagogical University, Uzbekistan

Dr. İlke TAŞÇIOĞLU- İstanbul Topkapı Üniversty, Türkiye

Dr. Samariddin KORAEV-Chirchik State Pedagogical University, Uzbekistan

Dr. Sehrane KASIMİ-Azerbaijan National Academy of Sciences, Azerbaijan

Dr. Arzu KALAFAT ÇAT, Bolu Abant İzzet Baysal University

Dr. Kenan ÇELİK, GAPTEM

Dr. Ayten AKCAN- Hitit Üniversty

Dr. Çinarə QƏHRƏMANOVA, Azerbaijan University of Languages

Dr. Güller ŞAHİN, Kütahya Sağlık Bilimleri Üniversitesi

Dr. Hüseyin ERİŞ, Harran University

Dr. Kazi Md. Salim Newaz-Malaya Üniversty, Malezya

Dr. M. Hakan CEVHER, Ege University

Dr. Maha Hamdan ALANAZI, Riyadh King Abdulaziz University

Dr. Sarash KONYRBAEVA, Kazakh State Women's Pedagogy University

Dr. Şahin FİLİZ, Akdeniz University

Dr. TalehHALİLOV, Nakhchıvan State University

Dr. Vaqif ƏLİYEV, Azerbaijan State Pedagogical University

Dr. Xatirə ƏLİYEVA, Azerbaijan State Pedagogical University

Dr. Yunus DOĞAN, Fırat University

Dr. Zongxian FENG-Xi`an Jiatong Üniversty, Çin

www.meetcon.org

INTERNATIONAL CONFERENCE NETWORK

MEETCON-BALKAN
INTERNATIONAL SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS
FABRUARY 08-10, 2026/ SKOPJE/MACEDONIA

CONGRESS PROGRAM

Meeting ID: 325 629 5864

Passcode: meetcon
Join Zoom Meeting

https://us06web.zoom.us/j/3256295864?pwd=cYbbqlXT67j0NliGNyeB4d7XTs1o6K.1&omn=86710175883

***PARTICIPATING COUNTRIES* :9**

AZERBAIJAN, GEORGIA, ALGERIA, NIGERIA, PAKISTAN, SERBIA, ALBANIA, CROATIA, BULGARIA.

Total Rejected Papers: 8
Total Accepted Papers from Türkiye: 20
Total Accepted Papers from Foreign Countries: 24
Total Accepted Papers: 44

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 özelliğine 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.



08.02.2026 / ONLINE / SESSION-1 / HALL-1

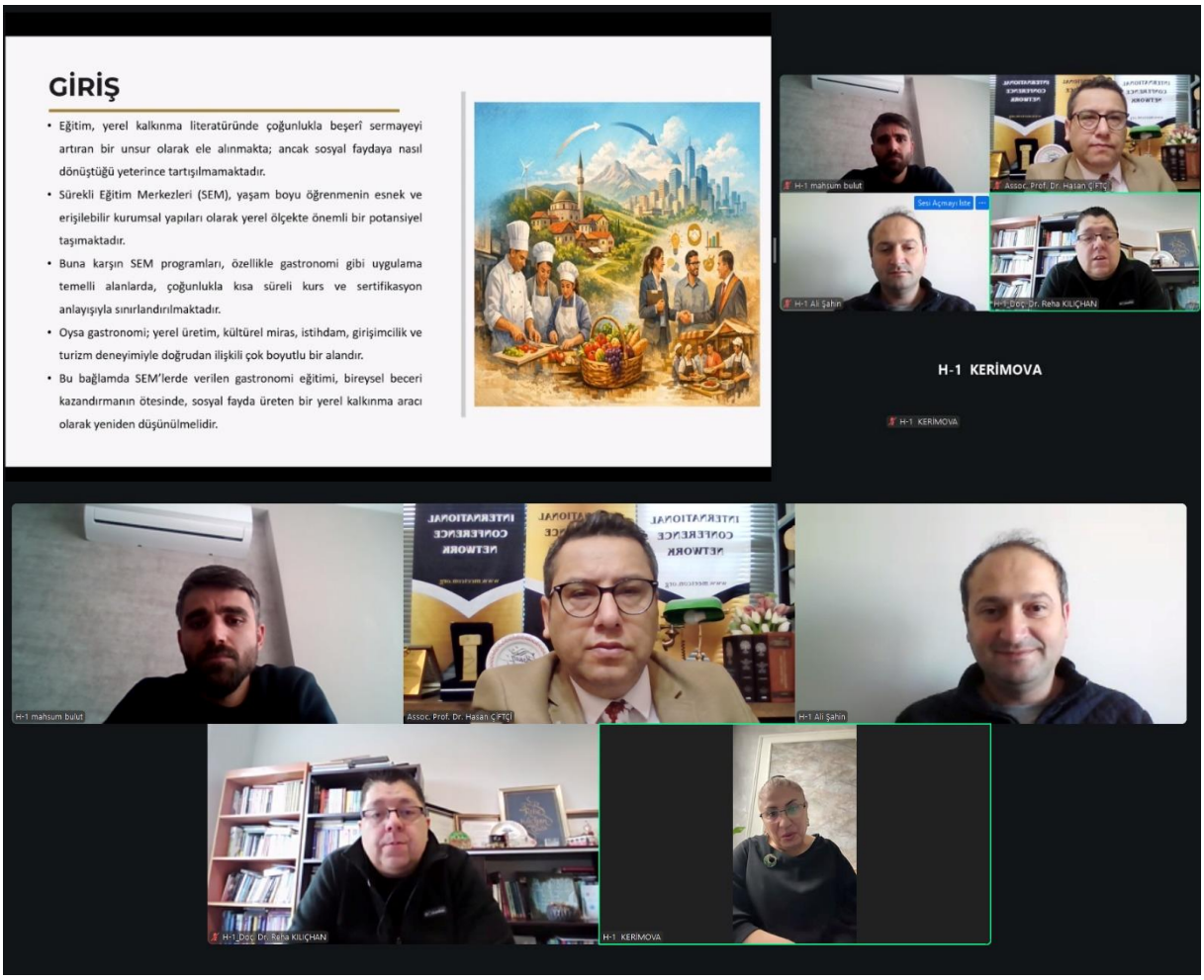
Skopje Local Time:08.00 Ankara Local Time:10.00

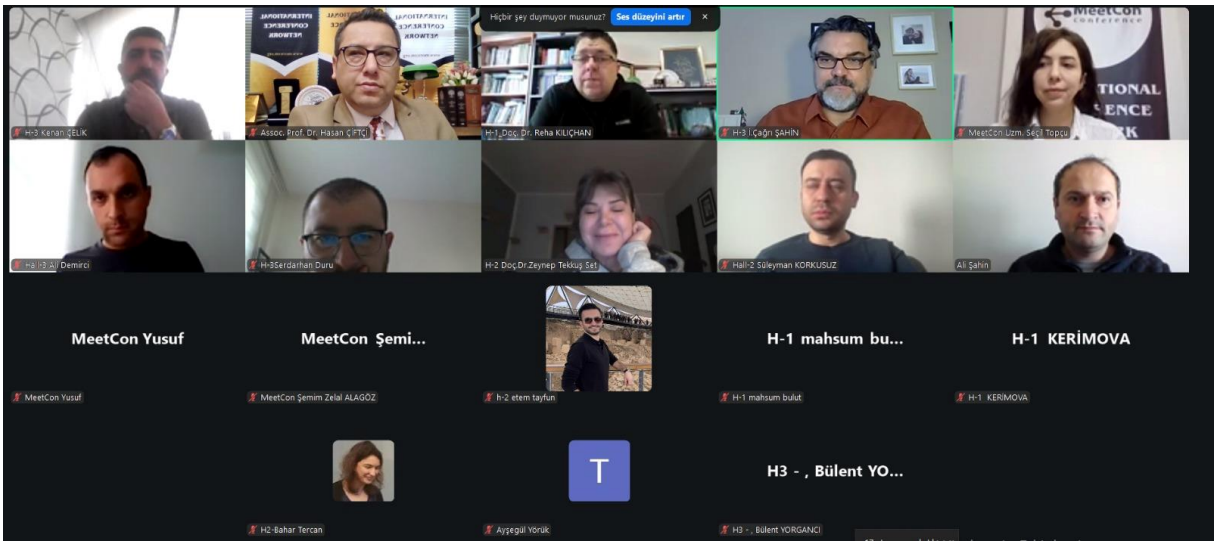
Zoom Meeting ID: *325 629 5864* / Zoom Passcode: meetcon

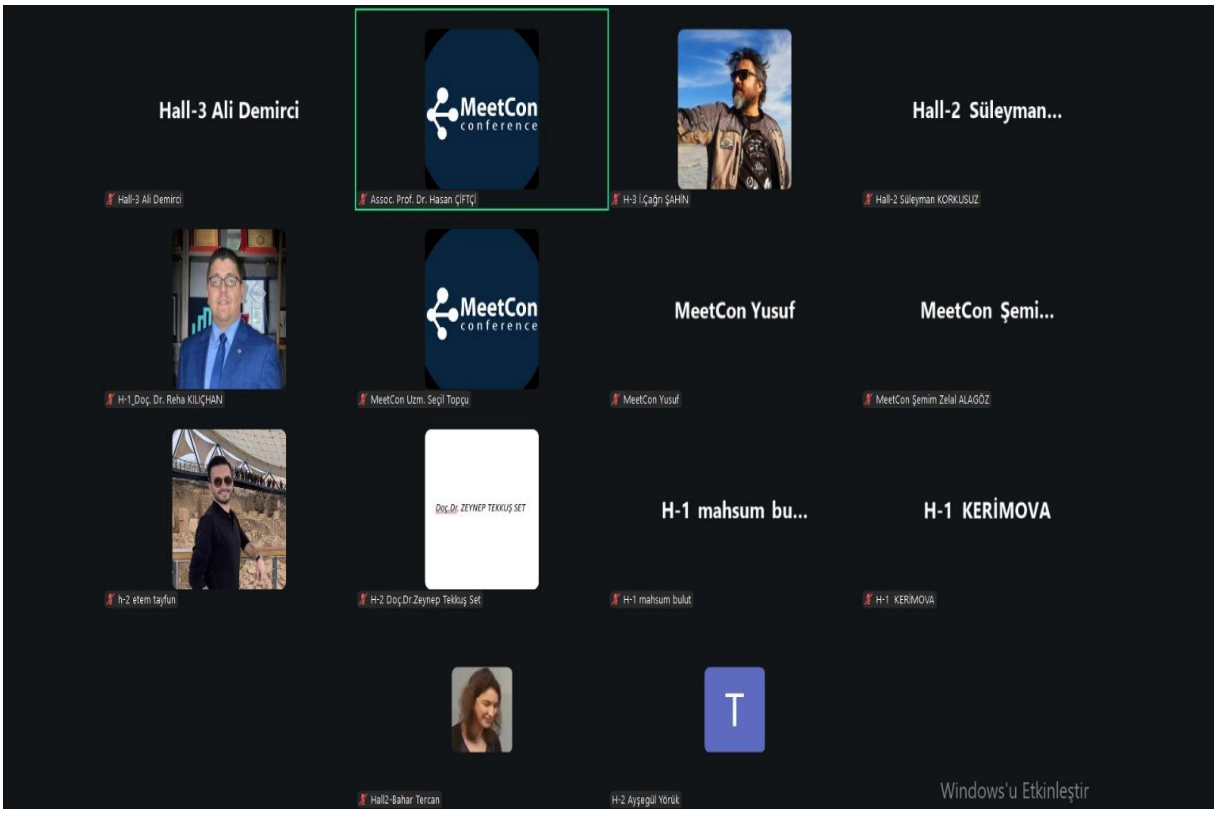
HEAD OF SESSION: Dr. Ali ŞAHİN

Authors	Affiliation	Presentation Title
Dr. Ali ŞAHİN	Kırkpınar Secondary School	**DETERMINATION OF HIGH SCHOOL STUDENTS' OPINIONS TOWARDS MATHEMATICS COURSE**
Dr. Ali ŞAHİN	Kırkpınar Secondary School	**COMPARISON OF SECONDARY SCHOOL MATHEMATICS TEXTBOOKS ACCORDING TO THE REVISED BLOOM TAXONOMY LEVELS**
Assoc. Prof. Dr. Reha KILIÇHAN	Kayseri University	**GASTRONOMY EDUCATION IN CONTINUING EDUCATION CENTERS AS A LOCAL DEVELOPMENT TOOL GENERATING SOCIAL BENEFIT**
Assoc. Prof. Dr. Reha KILIÇHAN	Kayseri University	**THE IMPORTANCE OF COORDINATION IN PROVIDING EMERGENCY NUTRITION SERVICES WITHIN DISASTER MANAGEMENT: THE TRIANGLE OF SAFE FOOD LOGISTICS, MOBILE KITCHEN TRUCKS, AND VOLUNTEER PROFESSIONAL CHEFS**
Dr.Kərimova Sevda Yaqub qızı	Nakhchivan State University	**HOMESICK ASHUG POETS**
Elnura Ilgar Ziyali	Azerbaijan University	**ANALYSIS OF INTERNATIONAL MOBILITY OF LABOUR RESOURCES IN AZERBAIJAN**
Asgarov Ramil Ramiz oglu	Azerbaijan State Academy	**ASSESSING COMPETITIVE POTENTIAL IN OIL MACHINERY MANUFACTURING ENTERPRISES**
Mahsum BULUT **Assoc. Prof. Dr. Erdal ÇILĞIN**	Marmara University Dicle University	**EFFECTS OF ETHANOL, ACETONE, AND N-HEPTANE ADDITIVES ON ENGINE PERFORMANCE AND EMISSIONS IN COTTONSEED OIL BIODIESEL-DIESEL BLENDS**

(All speakers required to be connected to the session 10 min before the session starts)
Moderator is responsible for ensuring the smooth running of the presentation, managing the group discussion and dynamics.


GİRİŞ
• Eğitim, yerel kalkınma literatüründe çoğunlukla beşerî sermayeyi artıran bir unsur olarak ele alınmakta; ancak sosyal faydaya nasıl dönüştüğü yeterince tartışılmamaktadır.
• Sürekli Eğitim Merkezleri (SEM), yaşam boyu öğrenmenin esnek ve erişilebilir kurumsal yapıları olarak yerel ölçekte önemli bir potansiyel taşımaktadır.
• Buna karşın SEM programları, özellikle gastronomi gibi uygulama temelli alanlarda, çoğunlukla kısa süreli kurs ve sertifikasyon anlayışıyla sınırlandırılmaktadır.
• Oysa gastronomi; yerel üretim, kültürel miras, istihdam, girişimcilik ve turizm deneyimiyle doğrudan ilişkili çok boyutlu bir alandır.
• Bu bağlamda SEM'lerde verilen gastronomi eğitimi, bireysel beceri kazandırmanın ötesinde, sosyal fayda üreten bir yerel kalkınma aracı olarak yeniden düşünülmelidir.
H-1 KERİMOVA
H-1 mahsum bulut
Assoc. Prof. Dr. Hasan ÇİFTÇİ
H-1 Ali Şahin
H-1 Doç. Dr. Reha KILIÇHAN
H-1 KERİMOVA


H-3 Kenan ÇELİK
Assoc. Prof. Dr. Hasan ÇİFTÇİ
H-1 Doç. Dr. Reha KILIÇHAN
H-3 İ.Çağrı ŞAHİN
MeetCon Uzm. Seçil Topçu
Hal-3 Ali Demirci
H-3Serdarhan Duru
H-2 Doç.Dr.Zeynep Tekkuş Set
Hall-2 Süleyman KORKUSUZ
Ali Şahin
MeetCon Yusuf
MeetCon Şemi...
H-1 mahsum bu...
H-1 KERİMOVA
H-2 etem tayfun
H2-Bahar Tercan
Ayşegül Yörük
H3 - , Bülent YO...
H3 - , Bülent YORGANCI


Hall-3 Ali Demirci
Assoc. Prof. Dr. Hasan ÇİFTÇİ
H-3 İ.Çağrı ŞAHİN
Hall-2 Süleyman...
Hall-3 Ali Demirci
H-1_Doç. Dr. Reha KILIÇHAN
MeetCon Uzm. Seçil Topçu
MeetCon Yusuf
MeetCon Şemi...
MeetCon Yusuf
MeetCon Şemim Zelal ALAGÖZ
h-2 etem tayfun
Doç.Dr. ZEYNEP TEKKUŞ SET
H-2 Doç.Dr.Zeynep Tekkuş Set
H-1 mahsum bu...
H-1 KERİMOVA
H-1 mahsum bulut
H-1 KERİMOVA
Hall2-Bahar Tercan
H-2 Ayşegül Yörük
Windows'u Etkinleştir


H-3 İ.Çağrı ŞAHİN
HASAN ÇİFTÇİ
Hall-3 Ali Demirci
H-3 - , Bülent YORGANCI
Maya Qeydarova
H-3 Kenan ÇELİK
H-3Serdar Han Duru
MeetCon Yusuf
MeetCon Yusuf
Windows'u Etkinleştir

T.C.
BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
İletişim Fakültesi

2025 AİLE YILI

Sayı : E-93302743-200-2500187320 12.11.2025
Konu : Görevlendirme Talebi (Dr. Öğr. Üyesi Hakan KÜRKÇÜOĞLU)

Sayın Dr. Öğr. Üyesi Hakan KÜRKÇÜOĞLU

İlgi : 11.11.2025 tarihli ve 2500187125 sayılı yazınız.

İlgi dilekçenize istinaden; 16-21 Aralık 2025 tarihleri arasında MeetCon Conference tarafından Paris/Fransa'da online ve yüz yüze düzenlenecek olan " MEETCON-BALKAN ULUSLARARASI BİLİMSEL ARAŞTIRMLAR KONGRESİ" kongresinde Düzenleme Kurulu Üyesi ve Akademisyen Temsilci olarak görev almanız Dekanlığımızca uygun görülmüştür.

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

Prof. Dr. Emre TANDIRLI

Dekan

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.
Belge Doğrulama Kodu: 7AH3AFH Belge Takip Adresi:
https://www.turkiye.gov.tr/baibu-ebys

Adres: Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi - İletişim Fakültesi, Gölköy Kampüsü 14030 Merkez / Bolu
Bilgi için : Edanur Aktaş
Büro Görevlisi
Telefon No: (0 374) 2535656 Faks No: Telefon No: (0 374) 2541000 -
6440 e-Posta: ilef@ibu.edu.tr İnternet Adresi: http://ilef.ibu.edu.tr/ Direkt Hat:
Kep Adresi: aibu@hs01.kep.tr

REF: Akademik Teşvik **18.02.2026**

İLGİLİ MAKAMA

MEETCON – BALKAN INTERNATIONAL SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS 08-10 Şubat 2026 tarihleri arasında **SKOPJE/MACEDONIA'**da yüzyüze ve online olarak 9 farklı ülkeden (**Türkiye:** 20 ve diğer **Ülkeler:** 24; **Toplam:** 44 akademisyen/araştırmacıların katılımı ile gerçekleşmiştir. Kongre, 16 Ocak 2020 Akademik Teşvik Ödeneği Yönetmeliğine getirilen ''Tebliğlerin sunulduğu yurt içinde veya yurtdışındaki etkinliğin uluslararası olarak nitelendirilebilmesi için Türkiye dışından en az 5 ülkeden farklı tebliğ sunan konuşmacının katılım sağlaması ve tebliğlerin yarıdan fazlasının Türkiye dışından katılımcılar tarafından sunulması esastır.'' değişikliğine uygun düzenlenmiştir.

Bilgilerinize arz edilir. Saygılarımla.

.



Prof. Dr. Hasan ÇİFTÇİ
Head Of MeetCon Conference

NOTIFICATIONS

AUTHORS	TITLE	NO
Dr. Ali ŞAHİN	DETERMINATION OF HIGH SCHOOL STUDENTS' OPINIONS TOWARDS MATHEMATICS COURSE	1-2
Dr. Ali ŞAHİN	COMPARISON OF SECONDARY SCHOOL MATHEMATICS TEXTBOOKS ACCORDING TO THE REVISED BLOOM TAXONOMY LEVELS	3-4
Assoc. Prof. Dr. Reha KILIÇHAN	GASTRONOMY EDUCATION IN CONTINUING EDUCATION CENTERS AS A LOCAL DEVELOPMENT TOOL GENERATING SOCIAL BENEFIT	5-10
Assoc. Prof. Dr. Reha KILIÇHAN	THE IMPORTANCE OF COORDINATION IN PROVIDING EMERGENCY NUTRITION SERVICES WITHIN DISASTER MANAGEMENT: THE TRIANGLE OF SAFE FOOD LOGISTICS, MOBILE KITCHEN TRUCKS, AND VOLUNTEER PROFESSIONAL CHEFS	11-16
Dr.Kərimova Sevda Yaqub qızı	HOMESICK ASHUG POETS	17-22
Elnura Ilgar Ziyali	ANALYSIS OF INTERNATIONAL MOBILITY OF LABOUR RESOURCES IN AZERBAIJAN	23-32
Asgarov Ramil Ramiz oglu	ASSESSING COMPETITIVE POTENTIAL IN OIL MACHINERY MANUFACTURING ENTERPRISES	33-38
Mahsum BULUT Assoc. Prof. Dr. Erdal ÇILĞIN	EFFECTS OF ETHANOL, ACETONE, AND N-HEPTANE ADDITIVES ON ENGINE PERFORMANCE AND EMISSIONS IN COTTONSEED OIL BIODIESEL-DIESEL BLENDS	39-43
Asst. Prof. Dr. Süleyman KORKUSUZ Asst. Prof. Dr. Büşra Seçkinoğulları KORKUSUZ	INVESTIGATION OF THE RELATIONSHIP BETWEEN BALANCE AND BODY AWARENESS IN GERIATRIC INDIVIDUALS	44
Sevde Nur SARIKAYA Prof. Dr. Nevin A. GÜZEL	THE EFFECT OF JOINT HYPERMOBILITY ON PHYSICAL ACTIVITY LEVEL AND BODY COMPOSITION IN ADOLESCENTS	45
Baran Şeker	THE MEDIATING ROLE OF TIME PERSPECTIVE IN THE RELATIONSHIP BETWEEN BORDERLINE PERSONALITY FEATURES AND IDENTITY CONFUSION	46
Ayşegül YÖRÜK Tuğçe KARABULUT Bedirhan ÖZTÜRK Res. Asst. Dr. Elif KALE BAKIR Assoc. Prof. Dr. Yonca YÜZÜGÜLLÜ KARAKUŞ	EFFECT OF THE N377L CENTRAL CHANNEL MUTATION ON THE ACTIVITY OF MYCOTHERMUS CATALASE	47-54
Assoc. Prof. Dr.Zeynep TEKKUŞ SET	LETHAL POSSESSİVENESS: A CLİNİCAL AND PSYCHOANALYTİC PERSPECTİVE ON THE PERPETRATORS OF FEMİCİDE İN TURKEY	55
Bahar TERCAN	DECIPHERING VENETOCLAX- HYPOMETHYLATING AGENT RESISTANCE IN AML: INSIGHTS FROM MULTI-OMICS FACTOR ANALYSIS	56
Fadime GÜLCAN Prof. Dr. Nihan KARATAŞ Gözde HAKSAYAR Prof. Dr. M. Eray KOLSUZ	THE EFFECTS OF DIFFERENT APPLICATION SPEEDS OF GRASTON TECHNIQUE ON TRAPEZIUS MUSCLE STIFFNESS, PRESSURE PAIN THRESHOLD, PAIN, AND MUSCLE OXYGENATION IN PATIENTS WITH BRUXISM: PRELIMINARY RESULTS	57-58
Dr. Etem Tayfun Gökşen	LASER APPLICATIONS IN DENTISTRY	59-72
Dr. Etem Tayfun Gökşen	HADER BAR–SUPPORTED MAXILLARY AND MANDIBULAR OVERDENTURE: CASE REPORT	73-77
Asst. Prof. Dr. Bülent YORGANCI Asst. Prof. Dr. Merve ONUR	EVALUATION OF WINE TOURISM IN CAPPADOCIA WITHIN THE FRAMEWORK OF ENOGASTRONOMY	78-86
Ali DEMİRCİ Assoc. Prof. Dr. Ali KAHRAMANOĞLU	AN EXAMINATION OF CARBON- AND ENTREPRENEURSHIP-FOCUSED GRADUATE THESES IN TÜRKİYE FROM A CARBON ENTREPRENEURSHIP PERSPECTIVE	87-105

İbrahim Çağrı ŞAHİN **Assoc. Prof. Dr. Ali KAHRAMANOĞLU**	**INVESTIGATION OF FACTORS INFLUENCING THE SPATIAL PREFERENCES OF GENERATION Z EMPLOYEES IN TURKIYE**	**106-116**
Dr. Kenan ÇELİK	**CURRENT STATUS, CHALLENGES, AND SUSTAINABLE SOLUTIONS IN WALNUT (Juglans regia L.) CULTIVATION IN THE SOUTHEASTERN ANATOLIA REGION**	**117-125**
Dr. Kenan ÇELİK	**PHENOLOGICAL, PHYSIOLOGICAL, AND PRODUCTION RESPONSES OF SWEET CHERRY (PRUNUS AVIUM L.) CULTIVATION TO GLOBAL WARMING IN TÜRKİYE**	**126-135**
Assist. Prof. Dr. Serdarhan DURU	**SOCIAL WORK PREPAREDNESS FOR CLIMATE BREAKDOWN: AN EVIDENCE-INFORMED CAPACITY-BUILDING FRAMEWORK FROM PRACTITIONER INSIGHTS**	**136-137**
Maya Zahir Haydarova **Tarlan Nasir Mammadova**	**THE IMPACT OF INNOVATIVE FITNESS TECHNOLOGIES ON YOUTH HEALTH**	**138**
Fedwa BEGHDADI	**GLOBAL IMPACT OF PHYTOPATHOGENİC MICROORGANISMS ON AGRICULTURAL PRODUCTIVITY AND FOOD SECURITY**	**139**
Fedwa BEGHDADI	**MYCOTOXINS AS EMERGING GLOBAL THREATS TO HUMAN AND ANIMAL HEALTH**	**140**
Fedwa BEGHDADI	**DIVERSITY OF MYCOTOXIN-PRODUCING FUNGI AND THEIR ROLE IN FOOD CONTAMINATION**	**141**
Fedwa BEGHDADI	**CHALLENGES OF MYCOTOXIN CONTROL IN DEVELOPING COUNTRIES: THE CASE OF ALGERIA**	**142**
Asst. Prof. Dr. Elza Bitsadze	**IMPLEMENTING CLOUD-BASED LEARNING ENVIRONMENTS IN STEM–IT TEACHING**	**143-144**
Maroua BOUCHARMA **Dr. Mohcen MENAA** **Pr. Mohamed Cherif MAAZI**	**INLAND WATER BODIES AS REFUGIA ENHANCING ECOSYSTEM RESILIENCE AND BIODIVERSITY AFTER WILDFIRES IN PINE FORESTS**	**145**
MUHAMMAD FAISAL **DR. ASIM AIJAZ**	**AI-DRIVEN SUPPLY CHAIN RESILIENCE IN POST-HARVEST FOOD DISTRIBUTION**	**146**
MUHAMMAD FAISAL	**DEEP LEARNING FOR EARLY DETECTION OF PLANT DISEASES IN SMALLHOLDER FARMS**	**147**
Prof. Dr. Petar Stojanov	**EDUCATION INEQUALITY AND LANGUAGE POLICY IN MULTILINGUAL BALKAN SOCIETIES**	**148-149**
Prof. Dr. Marko Ilić	**THE POLITICS OF MEMORY AND NATIONAL IDENTITY IN POST-SOCIALIST SERBIA**	**150-151**
Prof. Dr. Nikola Petrović	**POST-YUGOSLAV STATE-BUILDING AND THE FRAGILITY OF DEMOCRATIC INSTITUTIONS**	**152**
Assoc. Prof. Dr. Elira Kola	**MIGRATION, REMITTANCES, AND SOCIAL TRANSFORMATION IN ALBANIA**	**153**
Prof. Dr. Ivana Marković	**COLLECTIVE MEMORY AND WAR NARRATIVES IN CONTEMPORARY CROATIA**	**154**
Dr. Stefan Dimitrov	**ECONOMIC INEQUALITY AND REGIONAL DISPARITIES IN BULGARIA**	**155**
Prof. Dr. Arben Hoxha	**EDUCATION REFORM AND YOUTH UNEMPLOYMENT IN KOSOVO**	**156**
Prof. Dr. Milena Jovanović NARİNÇ	**ETHNIC PLURALISM, SOCIAL TRUST, AND POST-CONFLICT COHESION IN BOSNIA AND HERZEGOVINA**	**157-158**
Assoc. Prof. Dr. Andrei Popescu	**CORRUPTION, INFORMAL NETWORKS, AND INSTITUTIONAL PERFORMANCE IN ROMANIA**	**159-160**
Prof. Dr. Katerina Angelova	**EU INTEGRATION, LEGAL HARMONIZATION, AND SOVEREIGNTY DEBATES IN NORTH MACEDONIA**	**161-162**
Dr. Elena Nikolić	**MASS TOURISM, ENVIRONMENTAL DEGRADATION, AND SUSTAINABLE DEVELOPMENT IN MONTENEGRO**	**163-164**

SOSYAL FAYDA SAĞLAYAN BİR YEREL KALKINMA ARACI OLARAK SÜREKLİ EĞİTİM MERKEZLERİNDE GASTRONOMİ EĞİTİMİ

GASTRONOMY EDUCATION IN CONTINUING EDUCATION CENTERS AS A LOCAL DEVELOPMENT TOOL GENERATING SOCIAL BENEFIT

Assoc. Prof. Dr. Reha KILIÇHAN
Kayseri University, Faculty of Applied Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kayseri, Türkiye
ORCID ID: https://orcid.org/0000-0003-2570-5771

ÖZET
Bu çalışma, Sürekli Eğitim Merkezlerinde (SEM) verilen gastronomi eğitimini, sosyal fayda sağlayan yerel bir kalkınma aracı olarak kavramsal açıdan incelemeyi amaçlamaktadır. Yaşam boyu öğrenme çerçevesinde, SEM'ler bireylerin mesleki ve kişisel yetkinliklerinin gelişimini destekleyen esnek eğitim modelleri sunmaktadır. Bu merkezler aracılığıyla verilen gastronomi ve mutfak sanatları eğitimleri, beceri gelişimini yerel ekonomik ve kültürel dinamiklerle bütünleştirme potansiyeline sahiptir. Bu çalışma, gastronomi eğitiminin yalnızca bireysel istihdam edilebilirliği artıran mesleki bir araç olarak değil, aynı zamanda yerel üretim kapasitelerini güçlendiren, girişimciliği teşvik eden ve mutfak mirasının aktarımını destekleyen çok boyutlu bir kalkınma mekanizması olarak da anlaşılması gerektiğini savunmaktadır. Kavramsal bir bakış açısıyla, SEM'lerindeki gastronomi eğitiminin, kadınların, gençlerin ve dezavantajlı grupların ekonomik katılımına katkıda bulunduğu ve yerel gıda ürünlerinin işlenmesi, standardizasyonu ve pazarlanması yoluyla yerel ekonomiler için katma değer yarattığı düşünülmektedir. Gastronomi turizmi bağlamında, bu tür eğitim, gıda ile ilgili sunumların kalitesini ve özgünlüğünü artırarak destinasyonların deneyime dayalı rekabet gücünü de desteklemektedir. Dahası, bu süreç üniversiteleri, yerel yönetimleri, sivil toplum kuruluşlarını ve özel sektörü içeren çok aktörlü bir yönetim yapısı gerektirmekte ve böylece gastronomi eğitimini sosyal politika, turizm politikası ve yerel kalkınma stratejilerinin kesişim noktasına yerleştirmektedir. Sonuç olarak, bu çalışma, gastronomi eğitiminin toplumsal fayda, turizm ve yerel kalkınma ile yapısal bağlantısını vurgulamaktadır. Bu eğitim programlarının sadece kısa süreli mesleki kurslar olarak değil, stratejik kalkınma araçları olarak yeniden konumlandırılması gerektiğinin altını çizmektedir. Çalışma, gastronomi eğitimini toplumsal olarak yerleşik ve politika ile ilgili bir uygulama olarak çerçeveleyerek, yaşam boyu öğrenme girişimlerinin kapsayıcı ve sürdürülebilir yerel kalkınmayı nasıl destekleyebileceğine dair kavramsal tartışmaya katkıda bulunmaktadır.
Anahtar Kelimeler: Gastronomi Eğitimi; Sürekli Eğitim Merkezleri; Yerel Kalkınma; Toplumsal Fayda

ABSTRACT
This study aims to conceptually examine gastronomy education provided in Continuing Education Centers (CECs) as a local development tool that generates social benefit. Within the framework of lifelong learning, CECs offer flexible educational models that support the development of individuals' professional and personal competencies. Gastronomy and culinary arts education delivered through these centers has the potential to integrate skill development with local economic and cultural dynamics. This study argues that gastronomy education should be understood not only as a vocational instrument enhancing individual employability but also as a multidimensional development mechanism that strengthens local production capacities, promotes entrepreneurship, and supports the transmission of culinary heritage. From a conceptual perspective, gastronomy education in CECs is considered to contribute to the

economic participation of women, young people, and disadvantaged groups, while creating added value for local economies through the processing, standardization, and marketing of local food products. In the context of gastronomy tourism, such education also supports destinations' experience-based competitiveness by improving the quality and authenticity of food-related offerings. Moreover, this process requires a multi-actor governance structure involving universities, local governments, civil society organizations, and the private sector, thereby positioning gastronomy education at the intersection of social policy, tourism policy, and local development strategies. In conclusion, this study highlights the structural link between gastronomy education in CECs and social benefit, tourism, and local development. It emphasizes the need to reposition these educational programs as strategic development instruments rather than merely short-term vocational courses. By framing gastronomy education as a socially embedded and policy-relevant practice, the study contributes to the conceptual discussion on how lifelong learning initiatives can support inclusive and sustainable local development.
Key Words: Gastronomy Education; Continuing Education Centers; Local Development; Social Benefit

GİRİŞ

Yerel kalkınma literatüründe eğitim çoğunlukla beşerî sermayeyi artıran genel bir unsur olarak ele alınmakta; ancak eğitimin hangi kurumsal araçlar aracılığıyla, hangi sektörlerle ilişkilendirilerek ve hangi toplumsal kesimlere temas ederek yerel ölçekte sosyal faydaya dönüştüğü çoğu zaman ayrıntılı biçimde tartışılmamaktadır. Türkiye'de üniversiteler bünyesinde yapılandırılan Sürekli Eğitim Merkezleri (SEM), yaşam boyu öğrenmenin esnekliği, erişilebilirliği ve talep yönelimli yapısını kurumsal bir çerçeveye kavuşturan örgütlenmeler olarak öne çıkmaktadır. Buna karşın SEM bünyesinde yürütülen programların, özellikle uygulama temelli alanlarda, çoğunlukla "kısa süreli kurs" veya "sertifikasyon" perspektifiyle sınırlandırılması; bu faaliyetlerin yerel ekonomi, kültürel devamlılık ve toplumsal kapsayıcılık üzerindeki çok katmanlı etkilerinin görünmemesine neden olmaktadır. Türkiye'de SEM'lerin işleyişine odaklanan çalışmalar, bu merkezlerin mevzuat, mali kaynak, fiziki altyapı ve yönetsel kapasite bakımından yapısal gereksinimler taşıdığını ve toplumsal katkı üretme potansiyelinin doğrudan kurumsal tasarım ve yönetim kalitesiyle ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır (Taşçı ve Titrek, 2020; Yıldırım, 2017). Bu durum, SEM'lerde gastronomi eğitimini yalnızca bireysel istihdam edilebilirlik boyutuyla değil; yerel kalkınma ve sosyal politika bağlamında ele alan kavramsal bir yaklaşıma duyulan ihtiyacı gündeme getirmektedir. Gastronomi eğitimi bağlamında bu sorun daha belirgin bir nitelik kazanmaktadır. Gastronomi; yerel tarımsal üretim, işleme ve tedarik ağları; hizmet standartları, destinasyon imajı ve kültürel mirasın gündelik pratikler yoluyla aktarımı gibi çok sayıda alanı eşzamanlı olarak etkileyen bütüncül bir yapıya sahiptir. Turizm literatürü, yerel yiyecek-içecek deneyimlerinde algılanan özgünlük ve kalite düzeyinin turist memnuniyeti ve tekrar ziyaret niyetiyle ilişkili olduğunu ve bu unsurların destinasyon rekabetçiliği açısından stratejik önem taşıdığını göstermektedir (Zhang vd., 2019). Daha güncel araştırmalar ise deneyim ekonomisi perspektifi içinde gastronomik deneyimlerin özgünlük ve duygusal bağ üzerinden iyi oluş, tatmin ve deneyimsel değer ürettiğini vurgulamaktadır (Khan vd., 2025; Lee, 2023). Bu bulgular, gastronomi alanındaki eğitim faaliyetlerinin yalnızca teknik beceri kazandırma işleviyle sınırlı kalmayıp; yerel ürünlerin hikâyeleştirilmesi, sunum ve hizmet kalitesinin artırılması, hijyen ve süreç yönetiminin geliştirilmesi ile yerel mutfak mirasının korunması gibi çıktılar aracılığıyla destinasyonlar ve yerel ekonomiler açısından bir değer zinciri etkisi yaratabileceğine işaret etmektedir. Bununla birlikte, SEM temelli gastronomi eğitimlerinin bu değer zincirine hangi kurumsal ve yönetsel mekanizmalar aracılığıyla ilişkilendirildiği (*örneğin yerel üretici iş birlikleri, belediye ve sivil toplum ortaklıkları, sertifikasyon sistemleri, girişimcilik destekleri*)

Türkiye özelinde literatürde dağınık biçimde ele alınmakta; yerel kalkınma ölçeğinde bütüncül bir kavramsal değerlendirme henüz yeterince geliştirilmemiştir. Bu çalışma, SEM'lerde sunulan gastronomi eğitimini sosyal fayda üreten bir yerel kalkınma aracı olarak kavramsal düzeyde değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Çalışmanın temel varsayımı, SEM'lerin kurumsal esnekliği ve yaygın erişim kapasitesi sayesinde gastronomi eğitiminin (a) yerel üretim ve tedarik ağlarıyla bütünleştirilerek katma değer üretmesi, (b) kadınlar, gençler ve dezavantajlı gruplar açısından beceri, girişimcilik ve istihdam geçişlerini güçlendirmesi ve (c) gastronomi turizmi kapsamında deneyim kalitesi ile özgünlüğü artırması yönünde çok boyutlu bir kalkınma mekanizmasına dönüştürülebileceğidir. Bu doğrultuda çalışma, gastronomi eğitimini yalnızca kursiyerin bireysel kazanımlarıyla sınırlı bir faaliyet olarak değil; yerel aktörler arası yönetim ilişkileri, sosyal politika hedefleri ve destinasyon rekabetçiliği ile ele alan bütüncül bir analitik çerçeve önermektedir. Çalışmanın önemi üç farklı aşamada değerlendirilmektedir. İlk olarak, yaşam boyu öğrenme ve SEM ile ilgili literatürde Türkiye merkezli çalışmalar SEM'lerin işlevlerini ve yönetsel gereksinimlerini görünür kılmakla birlikte (Taşçı ve Titrek, 2020; Yıldırım, 2017), gastronomi gibi yerel ekonomiyle güçlü bağlara sahip bir alanın SEM aracılığıyla yerel kalkınma stratejilerine nasıl entegre edilebileceğine ilişkin kavramsal bir boşluk bulunmaktadır. İkinci olarak, turizm ve gastronomi literatürü yerel yiyecek deneyimi, özgünlük ve kalite değişkenlerinin destinasyon sadakati ve deneyimsel değer üretimindeki rolünü güçlü biçimde ortaya koymasına rağmen (Khan vd., 2025; Zhang vd., 2019), bu çıktıları besleyen yaygın ve esnek öğrenme düzenekleri çoğu zaman ikincil planda kalmaktadır. Üçüncü olarak, Türkiye'de yaşam boyu öğrenmenin sürdürülebilir kalkınma hedefleriyle ilişkisini irdeleyen güncel çalışmalar kapsayıcılık ve erişim eşitliği boyutlarını vurgulamakta (Kutluay Tutar vd., 2025); buna karşın gastronomi eğitimi gibi hem ekonomik hem kültürel sermayeyi harekete geçiren alanlarda SEM'lerin sosyal fayda üretme kapasitesinin tartışılması, yerel kalkınma politikalarına uygulanabilir bir bakış açısı sunmaktadır. Bu bağlamda çalışma, SEM'lerde gastronomi eğitimini kısa süreli kurs anlayışının ötesine taşıyarak, çok aktörlü iş birliği ve toplumsal katkı ekseninde yeniden konumlandırmayı hedefleyen kavramsal bir katkı ortaya koymayı amaçlamaktadır.

YAŞAM BOYU ÖĞRENME, SEM'LER VE YEREL KALKINMA

Yaşam boyu öğrenme yaklaşımı, öğrenmeyi yalnızca örgün eğitim kurumlarıyla sınırlı bir süreç olarak değil, bireyin yaşamının tüm evrelerine yayılan sürekli bir yetkinlik geliştirme alanı olarak tanımlamaktadır. Bu yaklaşım, ekonomik rekabet gücü, toplumsal uyum ve bireysel refah arasında kurulan ilişki üzerinden politika belgelerinde merkezi bir konuma yerleştirilmektedir (Field, 2000; Rubenson, 2011). Özellikle Avrupa Birliği ve OECD raporlarında yaşam boyu öğrenme, yerel ve bölgesel kalkınmanın desteklenmesinde temel bir araç olarak ele alınmakta; bu bağlamda esnek öğrenme yapılarının önemi vurgulanmaktadır. Üniversiteler bünyesinde yapılandırılan Sürekli Eğitim Merkezleri (SEM), yaşam boyu öğrenmenin kurumsal karşılığı olarak, örgün eğitim dışında kalan toplumsal gruplara erişim sağlayan kurumlar olarak tanımlanabilir. Bu tür merkezler, yükseköğretimin bilgi üretim kapasitesi ile yerel işgücü piyasalarının talepleri arasında aracılık eden yapılar olarak değerlendirilmektedir. Yerel kalkınma ile ilgili literatür ise bu tür kurumsal yapıların yalnızca beceri kazandırma işleviyle değil, sosyal sermaye üretimi ve yerel ağların güçlendirilmesi bakımından da kritik rol oynadığını ortaya koymaktadır (Butler-Flora, 1994; Pike, Rodríguez-Pose ve Tomaney, 2016). Bu çerçevede SEM'ler, bireysel düzeyde insan sermayesini artırmanın ötesinde, yerel ölçekte ekonomik, kültürel ve toplumsal etkileşimleri yapılandıran kurumsal kesişim noktaları olarak yorumlanabilir. Eğitim faaliyetlerinin yerel aktörlerle (belediyeler, üretici birlikleri, STK'lar, işletmeler) kurduğu ilişkiler, kalkınmanın yalnızca büyüme değil, kapsayıcılık ve sürdürülebilirlik boyutlarıyla da ele alınmasını mümkün kılmaktadır (Sen, 2014; Barca, McCann ve Rodríguez-Pose, 2012).

GASTRONOMİ EĞİTİMİ VE YEREL EKONOMİK DEĞER ZİNCİRİ

Gastronomi, tarımsal üretimden tüketime uzanan çok aşamalı bir değer zinciri içerisinde konumlanmaktadır. Yerel ürünlerin işlenmesi, sunumu ve pazarlanması, yalnızca gıda güvenliği veya kalite standartlarıyla sınırlı olmayan; aynı zamanda kimlik, otantiklik ve deneyim üretimiyle ilişkilendirilen bir süreçtir (Richards, 2015). Bu nedenle gastronomi eğitimi, teknik mutfak becerilerinin ötesinde, yerel ürün bilgisini, hikâyeleştirme yetkinliğini ve hizmet kalitesini içeren bütünleşik bir öğrenme alanı olarak ele alınmaktadır (Scarpato ve Daniele, 2004). Yerel kalkınma bağlamında gastronomi eğitiminin rolü, özellikle küçük üreticilerin piyasa entegrasyonu açısından önemlidir. Kırsal ve yarı-kentsel bölgelerde yerel ürünlerin standardizasyonu, ambalajlanması ve markalaştırılması, eğitim yoluyla desteklenen süreçlerdir (Tregear, 2007). Bu süreç, Porter'ın (2001) rekabetçi üstünlük yaklaşımı çerçevesinde, yerel üretim kapasitesinin farklılaşma üzerinden ekonomik değere dönüştürülmesini mümkün kılmaktadır. Ayrıca gastronomi eğitimi, kadınlar ve gençler açısından girişimcilik potansiyelini artıran bir araç olarak değerlendirilmektedir. Gıda temelli mikro girişimler, düşük sermaye gereksinimi ve yerel talebe uyum kapasitesi nedeniyle kapsayıcı büyüme stratejileriyle uyumlu görülmektedir (Hall ve Gössling, 2016). Bu yönüyle gastronomi eğitimi, yalnızca bireysel mesleki gelişimi değil, yerel ölçekte ekonomik çeşitlenmeyi destekleyen bir mekanizma olarak konumlanmaktadır.

GASTRONOMİ EĞİTİMİ, KÜLTÜREL MİRAS VE DENEYİM EKONOMİSİ

Yiyecek, kültürel mirasın somut olmayan boyutlarından biri olarak kabul edilmekte ve UNESCO tarafından kültürel aktarımın temel araçlarından biri olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi eğitimi bu aktarım sürecinde teknik bilgi ile kültürel anlam arasında bir köprü kurmaktadır. Yerel tariflerin belgelenmesi, geleneksel üretim tekniklerinin öğretilmesi ve sunum biçimlerinin standardize edilmesi, mutfak mirasının sürekliliğini sağlamaya yönelik araçlar olarak değerlendirilmektedir (Bessière, 1998). Deneyim ekonomisi yaklaşımı, gastronomik deneyimleri yalnızca fiziksel tat alma süreciyle değil; duygusal bağ, özgünlük algısı ve hikâye temelli sunumla ilişkilendirmektedir (Pine ve Gilmore, 2011). Turizm literatürü, yerel yiyecek deneyimlerinin destinasyon imajının oluşumunda merkezi rol oynadığını ve deneyimsel değerin algılanmasında belirleyici olduğunu göstermektedir (Kim, Eves ve Scarles, 2009; Björk ve Kauppinen-Räisänen, 2016). Bu bağlamda gastronomi eğitimi, deneyim üretiminin altyapısını oluşturan insan kaynağını geliştiren bir unsur olarak ortaya çıkmaktadır. Eğitim yoluyla kazanılan anlatı kurma, sunum tasarımı ve özgünlük vurgusu, destinasyonların turizm pazarında farklılaşmasını destekleyen araçlar olarak değerlendirilmektedir (Everett ve Aitchison, 2008).

SEM TEMELLİ GASTRONOMİ EĞİTİMİNDE YÖNETİM VE ÇOK AKTÖRLÜ YAPI

Yerel kalkınma yaklaşımları, günümüzde tek aktörlü kamu politikaları yerine çok aktörlü yönetim modellerini öne çıkarmaktadır. Bu modellerde üniversiteler, yerel yönetimler, özel sektör ve sivil toplum kuruluşları ortak üretim sürecine katılmaktadır (Ansell ve Gash, 2008). SEM'ler, bu aktörlerin kesişim noktasında yer alan kurumsal yapılar olarak değerlendirilebilir. Gastronomi eğitiminin yerel kalkınmaya katkısı, bu çok aktörlü yapı içerisinde kurulan iş birlikleriyle güçlenmektedir. Örneğin üreticilerle yapılan protokoller, belediyelerin altyapı desteği ve turizm işletmelerinin uygulama alanı sağlaması, eğitimin soyut bir kurs faaliyeti olmaktan çıkarak yerel ekonomik sisteme entegre olmasını mümkün kılmaktadır (Bramwell ve Lane, 2011). Bu yapı aynı zamanda sosyal politika boyutunu da içermektedir. Kadınların ve dezavantajlı grupların gastronomi temelli beceriler yoluyla ekonomik hayata katılımı, aktif istihdam politikalarıyla uyumlu bir strateji olarak değerlendirilmektedir (Esping-Andersen,

2002). Böylece gastronomi eğitimi, yalnızca turizm politikalarının değil, sosyal politika araçlarının da parçası hâline gelmektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışmada ele alınan kuramsal çerçeve, Sürekli Eğitim Merkezlerinde (SEM) yürütülen gastronomi eğitimlerinin yalnızca bireysel mesleki yeterlilik kazandıran uygulamalar olarak değil; yerel ekonomik değer zincirleri, kültürel mirasın aktarımı ve deneyim temelli turizm rekabetçiliğiyle bütünleşebilen çok boyutlu kalkınma araçları olarak değerlendirilebileceğini göstermektedir. Gastronomi eğitimi, yerel üretim ağlarıyla ilişkilendirildiğinde, ürünlerin standardizasyonu, sunum kalitesi ve hikâyeleştirilmesi yoluyla katma değer yaratmakta; bu durum destinasyon imajı ve turist deneyimi üzerinde dolaylı fakat stratejik etkiler üretmektedir. Dolayısıyla gastronomi eğitimi, insan sermayesini geliştiren bir öğrenme faaliyeti olmanın ötesinde, yerel kalkınmanın kurumsal altyapısına ilişkilendirilebilen işlevsel bir mekanizma olarak yorumlanmalıdır. Bununla birlikte, SEM temelli gastronomi eğitimlerinin sosyal fayda üretme kapasitesi, eğitimin içeriğinden çok, hangi aktörlerle ve hangi yönetişim modeliyle yürütüldüğüyle yakından ilişkilidir. Programların kısa süreli kurs mantığıyla tasarlanması, yerel üreticiler, belediyeler, sivil toplum kuruluşları ve turizm işletmeleriyle bağ kurulmadığı sürece, bu potansiyelin sınırlı kalmasına yol açmaktadır. Oysa gastronomi temelli beceriler, özellikle kadınlar, gençler ve dezavantajlı gruplar açısından kapsayıcı istihdam ve girişimcilik olanakları yaratabilmektedir. Bu yönüyle SEM'lerde gastronomi eğitimi, yalnızca turizm politikalarının değil, aynı zamanda sosyal politika ve yerel kalkınma stratejilerinin de kesişim noktasında konumlanmaktadır. Sonuç olarak, SEM'lerde verilen gastronomi eğitiminin kısa vadeli sertifikasyon uygulamalarının ötesine taşınarak, yerel kalkınma planları ve gastronomi turizmi stratejileriyle bütünleştirilmesi gerekmektedir. Politika yapıcılar için, bu programların yerel ürün politikaları ve kültürel miras koruma yaklaşımlarıyla uyumlu biçimde yapılandırılması; uygulayıcılar için ise yerel üretici birlikleri ve kadın kooperatifleriyle iş birliğine dayalı modeller geliştirilmesi önerilmektedir. Akademik açıdan bakıldığında, bu kavramsal çerçevenin ampirik çalışmalarla sınanması, SEM temelli gastronomi eğitimlerinin ekonomik, toplumsal ve kültürel etkilerini somut göstergeler üzerinden ortaya koyacaktır. Bu bağlamda çalışma, gastronomi eğitimini bireysel kazanımlarla sınırlı bir kurs faaliyeti olmaktan çıkararak, kapsayıcı ve sürdürülebilir yerel kalkınmayı destekleyen stratejik bir araç olarak yeniden konumlandırmayı önermektedir.

KAYNAKÇA

Ansell, C. ve Gash, A. (2008). Collaborative governance in theory and practice. Journal of Public Administration Research and Theory, 18(4), 543–571.

Barca, F., McCann, P. ve Rodríguez-Pose, A. (2012). The case for regional development intervention: place-based versus place-neutral approaches. Journal of Regional Science, 52(1), 134–152.

Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions. Sociologia Ruralis, 38(1), 21–34.

Björk, P. ve Kauppinen-Räisänen, H. (2016). Local food: A source for destination attraction. International Journal of Contemporary Hospitality Management, 28(1), 177–194.

Bramwell, B. ve Lane, B. (2011). Critical research on the governance of tourism and sustainability. Journal of Sustainable Tourism, 19(4–5), 411–421.

Esping-Andersen, G. (2002). Why we need a new welfare state. Oxford University Press.

Everett, S. ve Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. Journal of Sustainable Tourism, 16(2), 150-167.

Field, J. (2000). Lifelong learning and the new educational order. Trentham Books, Ltd., United Kingdom, UK.

Butler-Flora, C. (1994). Rural communities: Legacy and change. Sociologia Ruralis, 34(2), 257.

Khan, J., Al Jaeed, S. A., Zhang, Q. ve Li, M. (2025). Gastronomic tourism and tourist hedonic well-being: A moderated mediation model based on perceived authenticity, emotional connection, and tourist food neophilia. International Journal of Gastronomy and Food Science. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101294

Hall, C. M. ve Gössling, S. (2016). Food tourism and regional development. Routledge.

Kim, Y. G., Eves, A. ve Scarles, C. (2009). Building a model of local food consumption on trips and holidays: A grounded theory approach. International Journal of Hospitality Management, 28(3), 423-431.

Kutluay Tutar, F., Abukalloub, A. ve Bal, Ç. E. (2025). Türkiye'de yaşam boyu öğrenmenin kültürel, ekonomik ve toplumsal dönüşümdeki rolü. Journal of Economics and Research, 6(1), 18–37. https://doi.org/10.53280/jer.1647788

Lee, K. S. (2023). Cooking up food memories: A taste of intangible cultural heritage. Journal of Hospitality and Tourism Management, 54, 1–9. https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2022.11.005

Pike, A., Rodríguez-Pose, A. ve Tomaney, J. (2016). Local and regional development. Routledge.

Pine, B. J. ve Gilmore, J. H. (2011). The experience economy. Harvard Business School Press.

Porter, M. E. (2001). The competitive advantage of nations. Harvard Business Review, 68(2), 73-93.

Richards, G. (2015). Evolving gastronomic experiences: From food to foodies to foodscapes. Gastronomy and Tourism, 1(1), 5-17.

Rubenson, K. (2011). Adult learning and education. Academic Press.

Scarpato, R. ve Daniele, R. (2004). New global cuisine: Tourism, authenticity and sense of place in postmodern gastronomy. In Food tourism around the world (pp. 296-313). Routledge.

Sen, A. (2014). Development as freedom (1999). The globalization and development reader: Perspectives on development and global change, 525.

Taşçı, G. ve Titrek, O. (2020). Evaluation of lifelong learning centers in higher education: A sustainable leadership perspective. Sustainability, 12(1), 22. https://doi.org/10.3390/su12010022

Tregear, A. (2007). Proximity and typicity: a typology of local food identities in the marketplace. Anthropology of Food. https://doi.org/10.4000/aof.438

Yıldırım, R. (2017). Sürekli eğitim merkezi yöneticilerine göre yaşam boyu öğrenme hizmetlerinin yönetsel etkililiğinin değerlendirilmesi. Uşak Üniversitesi Eğitim Araştırmaları Dergisi, 3(3), 1–28. https://doi.org/10.29065/usakead.335020

Zhang, T., Chen, J. ve Hu, B. (2019). Authenticity, quality, and loyalty: Local food and sustainable tourism experience. Sustainability, 11(12), 3437. https://doi.org/10.3390/su11123437

T.C.
BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
İletişim Fakültesi

2025 AİLE YILI

Sayı : E-93302743-200-2500187320 12.11.2025
Konu : Görevlendirme Talebi (Dr. Öğr. Üyesi Hakan KÜRKÇÜOĞLU)

Sayın Dr. Öğr. Üyesi Hakan KÜRKÇÜOĞLU

İlgi : 11.11.2025 tarihli ve 2500187125 sayılı yazınız.

İlgi dilekçenize istinaden; 16-21 Aralık 2025 tarihleri arasında MeetCon Conference tarafından Paris/Fransa'da online ve yüz yüze düzenlenecek olan " MEETCON-PARİS ULUSLARARASI MULTİDSİPLİNER ÇALIŞMALAR" kongresinde Düzenleme Kurulu Üyesi ve Akademisyen Temsilci olarak görev almanız Dekanlığımızca uygun görülmüştür.

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

Prof. Dr. Emre TANDIRLI
Dekan

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.
Belge Doğrulama Kodu: 7AH3AFH Belge Takip Adresi: https://www.turkiye.gov.tr/baibu-ebys

Adres: Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi - İletişim Fakültesi, Gölköy Kampüsü 14030 Merkez / Bolu
Telefon No: (0 374) 2535656
e-Posta: ilef@ibu.edu.tr
Kep Adresi: aibu@hs01.kep.tr
Faks No:
İnternet Adresi: http://ilef.ibu.edu.tr/
Bilgi için :
Telefon No:
Direkt Hat:
Edanur Aktaş
Büro Görevlisi
(0 374) 2541000 - 6440

Copyright © Liberty

Date: 18.02.2026

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 2025

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

Issued: 18.02.2026

ISBN: 979-8-89695-280-0



INTERNATIONAL CONFERENCE NETWORK