MIDDLE EAST 11.INTERNATIONAL CONFERENCE ON CONTEMPORARY SCIENTIFIC STUDIES

JANUARY 13-14,2026

ADANA, TÜRKİYE

THE BOOK OF FULL TEXTS

EDITOR
Assoc. Prof. Dr. Lena SALEH



ISBN: 979-8-89695-328-9

MIDDLE EAST

11th INTERNATIONAL CONFERENCE ON CONTEMPORARY SCIENTIFIC STUDIES

January 13-14, 2026 / Adana, TÜRKİYE

THE BOOK OF FULL TEXTS

EDITOR:

Assoc. Prof. Dr. Lena SALEH

Copyright © Liberty

ISBN: 979-8-89695-328-9

Publication Date: 11.02.2026

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.

adapted by Mariam Rasulan

CONGRESS ID

CONGRESS TITLE
MIDDLE EAST
11th INTERNATIONAL CONFERENCE ON CONTEMPORARY SCIENTIFIC STUDIES

DATE and PLACE
January 13-14, 2026 / Adana, TÜRKİYE

PARTICIPATION
Keynote & Invited

ORGANIZATIONS
IKSAD Institute

CONGRESS COORDINATOR
Esma AKSAKAL

LANGUAGES
Turkish, English, French, Arabic

PARTICIPANTS COUNTRY (26)
Türkiye, Romania, Iraq, Canada, India, Pakistan, USA, Morocco, Nigeria, Algeria, Brazil, Bangladesh, Azerbaijan, Ukraine, Lebanon, Yemen, Vietnam, Iran, Philippines, Uzbekistan, Ethiopia, Albania, Serbia, Jordan, Saudi Arabia, Libya

NUMBER of ACCEPTED PAPERS-187
NUMBER of REJECTED PAPERS-20
TOTAL NUMBER of PAPERS FROM TÜRKİYE- 89
TOTAL NUMBER OF INTERNATIONAL PARTICIPANTS: 98

ORGANIZING COMMITTEE

Dr. Violla Makhzoum
GENERAL COORDINATOR OF THE CONFERENCE
Islamic University of Lebanon (IUL)

Prof. Dr. Sedat Cereci
MEMBER OF SCIENTIFIC COMMITTEE
Mustafa Kemal University

Dr. Mevhibe Şahbaz
MEMBER OF ORGANİZİNG COMMITTEE
Cukurova University

Miss. Janna AL-Maaz
MEMBEROF ORGANIZING COMMITTEE
Lebanese International University of Lebanon

Dr. Isabelle EL Khoury
MEMBEROF ORGANIZING COMMITTEE
Head of Arabic department at Broumana High School

Assist. Prof. Dr. Abdussalam Ali Ahmed
MEMBER OF ORGANIZING COMMITTEE
Bani Waleed University, Libya

Ahmed Kaskass
MEMBER OF ORGANIZING COMMITTEE
Beirut Arab University

Samira Khadhraoui
MEMBER OF ORGANIZING COMMITTEE

Elvan Caferov
MEMBER OF ORGANIZING COMMITTEE

SCIENTIFIC COMMITTEE

Prof. Mohamad Rammal – Saint Josef University of Beirut (USJ) – Lebanon

Dr. Jamal Meslmani - President of the Lebanese Creatives Association.

Assoc. Prof. Dr. Mevhibe ŞAHBAZ - Çukurova University

Dr. Bayan Kamal Eddin - Saint Josef University of Beirut (USJ) – Lebanon

Dr. Lama Ali Komayha- Saint Josef University of Beirut (USJ) – Lebanon

Dr. Amin Berri – Islamic University of Lebanon

Dr. Fadia Hussein- Lebanese International University of Lebanon

Dr. Maria Bdadouni Abdel Nour - Saint Josef University of Beirut (USJ) – Lebanon

Dr. Ayse ERKMEN-Gaziantep University

Dr. Guray ALPAR-Turkish Army

Dr. Kaan DİYARBAKIRLIOĞLU-Yalova University

Dr. Hakan AYDIN -Ataturk University

Dr. Pınar GÜL-Ataturk University

Dr. Fatih YILDIRIM-Atatürk University

Dr. Tuncer GÖVDELİ - Atatürk University

Dr. Andrea Minto University of Stavanger

Dr. Mehmet Salih Bayraktutan -Igdir University

Dr. Sadiye KAYAARSLAN -Kırıkkale University

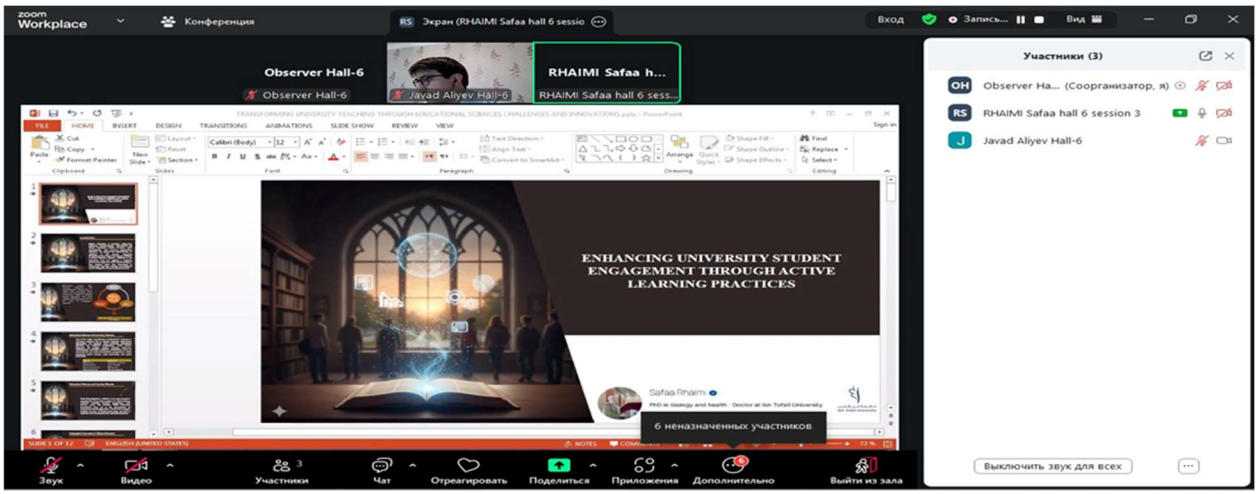
Dr. Zhihuan MENCHUANG-Renmin University of China

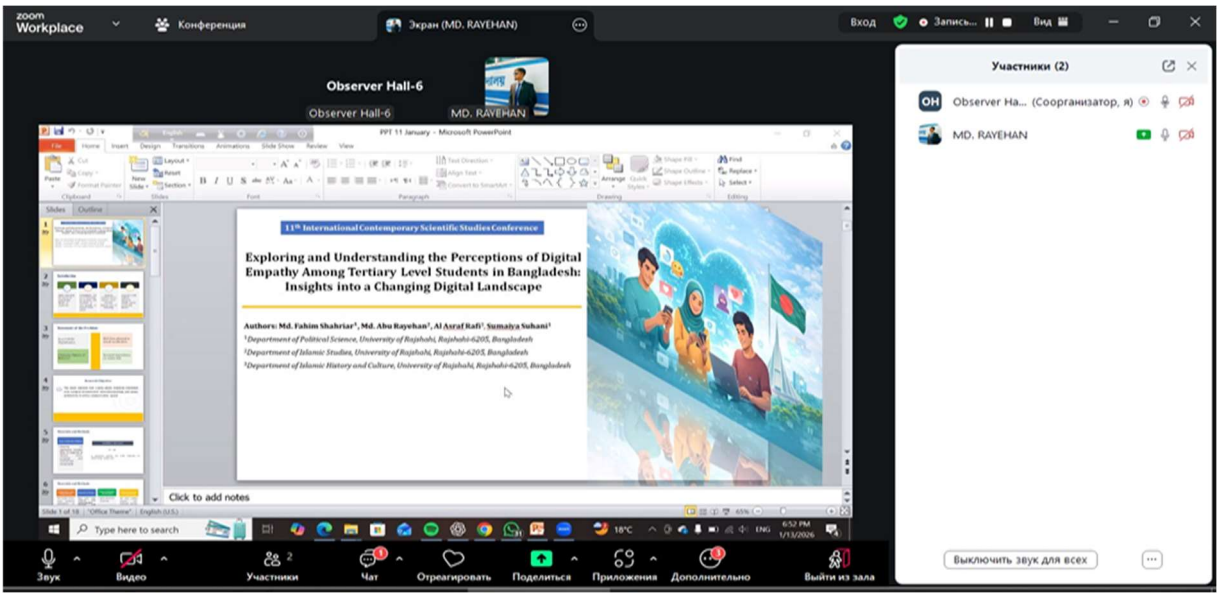
Dr. Orhun Burak SOZEN-Gaziantep University

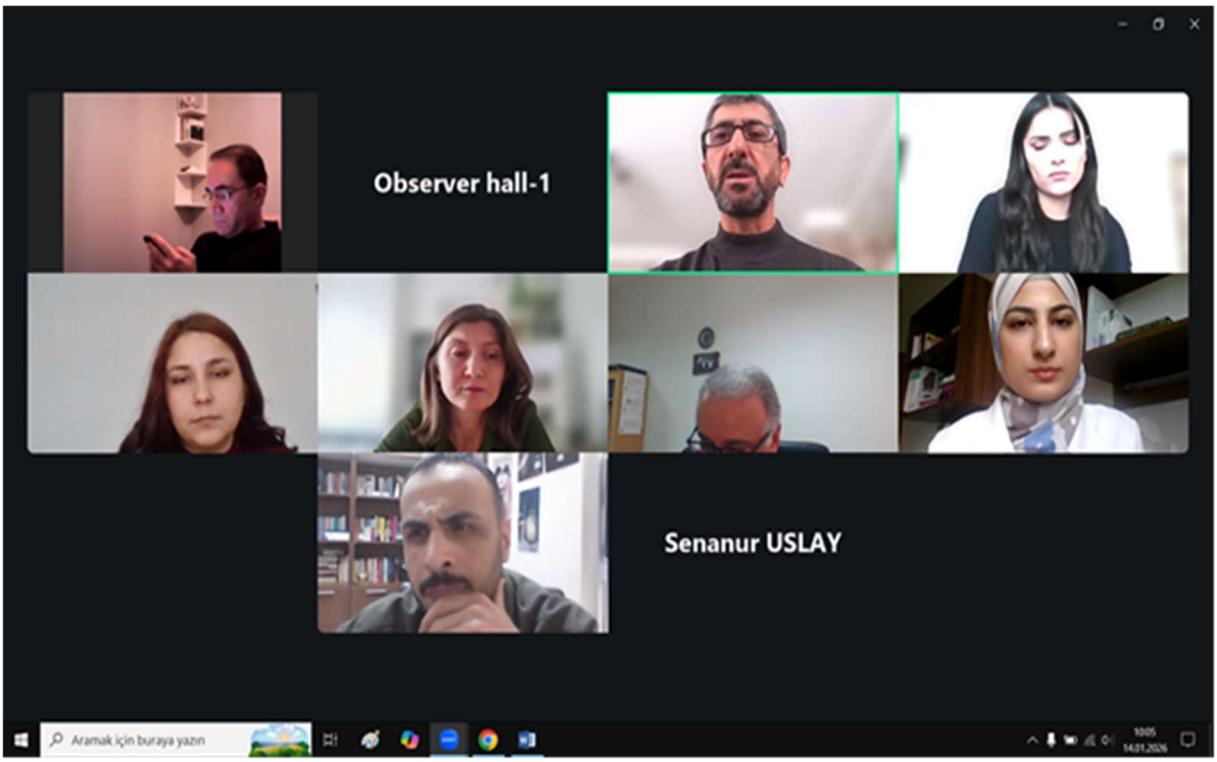
Dr. Dime ATIS-Sakarya University

Dr. Abdullah Mukhlif Tarrad - Al-Hadba'a University College

Dr. Khalid Mukhlif Tarrad - Jannat Al-Iraq College for Hummanities


Observer Hall-6
Observer Hall-6
Javad Aliyev Hall-6
RHAIMI Safaa h...
RHAIMI Safaa hall 6 sess...
ENHANCING UNIVERSITY STUDENT ENGAGEMENT THROUGH ACTIVE LEARNING PRACTICES
Safaa Rhaimi
6 неназначенных участников
Участники (3)
Observer Ha... (Соорганизатор, я)
RHAIMI Safaa hall 6 session 3
Javad Aliyev Hall-6
Выключить звук для всех


Observer Hall-6
Observer Hall-6
MD. RAYEHAN
11th International Contemporary Scientific Studies Conference
Exploring and Understanding the Perceptions of Digital Empathy Among Tertiary Level Students in Bangladesh: Insights into a Changing Digital Landscape
Authors: Md. Fahim Shahriar[1], Md. Abu Rayehan[2], Al Asraf Rafi[1], Sumaiya Suhani[1]
Участники (2)
Observer Ha... (Соорганизатор, я)
MD. RAYEHAN
Выключить звук для всех


Observer hall-1
Senanur USLAY

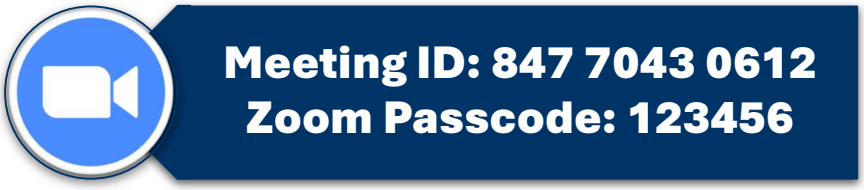
MIDDLE EAST

11th INTERNATIONAL CONFERENCE ON CONTEMPORARY SCIENTIFIC STUDIES

January 13-14, 2026 / Adana, TÜRKİYE

CONFERENCE PROGRAM

Link: https://us02web.zoom.us/j/84770430612?pwd=WFyP4VKxhFOF1pxAaJbVQOeILkXIFa.1



14.01.2026 | HALL-1 | SESSION-1

Local Time Ankara, Türkiye: 10:00-12:00

Head of Session: Prof. Dr. Medeni MASKAN		
TITLE	**AUTHOR(S)**	**AFFILIATION**
A STUDY ON THE LOCATION OF THE ANCIENT SETTLEMENT OF MOPSUKRENE ON MAPS OF THE 18TH AND 19TH CENTURIES	Ahmet IŞIL	MoNE
THE EFFECT OF WORK FAMILY CONFLICT ON JOB SATISFACTION OF WORKING WOMEN	Fatma GÜLTEKİN Furkan ARI	Sivas Cumhuriyet University
IMPROVING PUBLIC TRANSPORTATION IN ISTANBUL: PROBLEMS, STRATEGIES, AND POLICY RECOMMENDATIONS	Mehmet SİNAN	Istanbul University-Cerrahpaşa
SUSTAINABLE ROAD TRANSPORTATION IN TURKEY	Mehmet SİNAN	Istanbul University-Cerrahpaşa
THE IMPORTANCE OF THEMATIC ROUTES IN GASTRONOMY TOURISM	Bilgehan KILIÇHAN Reha KILIÇHAN	Kayseri University
A GEM IN TURKISH CUISINE: A GASTRONOMIC EXAMINATION OF THE CHALCALBURNUS TARICHI	Ali ŞEN Fatih VAROL Emine ÖZDEMİR	Selçuk University
A CONCEPTUAL STUDY ON VITICULTURAL ROUTES IN TURKIYE	Senanur USLAY Gizem ÇORMAN	Istanbul Nisantasi University
EXTRACTION OF PEANUT OIL USING GREEN SOLVENTS	Ola ABDURRAHIM Ezgi KALKAN Medeni MASKAN	Hasan Kalyoncu University

CONTENTS

AUTHOR	TITLE	NO
Hülya TUNCER **Canan YOĞURT**	CULTURAL REPRESENTATION OF SOCIAL STATUS AND POWER IN SHORT STORIES: A CRITICAL DISCOURSE ANALYSIS PERSPECTIVE	**1**
Esra BOZYİĞİT	AN EXAMPLE OF THE CONTRIBUTION OF VERSES TO THE TEACHING OF THE MULTIPLICATION TABLE IN THE OTTOMAN PERIOD: THE KERRAT MANZUME (MULTIPLICATION VERSE COMPOSITION)	**12**
Muhammed Furkan BAKAY	MOUTHPIECE MAKING (ÇUBUKÇULUK) AS A TRADITIONAL HANDICRAFT IN SIVAS: A HISTORICAL, CULTURAL AND PRACTICAL STUDY	**21**
Zahide AYDIN	3D PRINTING TECHNOLOGIES IN PROSTHETIC DENTISTRY: MATERIALS, CLINICAL APPLICATIONS, AND CURRENT LIMITATIONS	**27**
Zahide AYDIN	EVALUATION OF THE EFFECTS OF SKIN ANTISEPTICS ON THE COLOR STABILITY OF MAXİLLOFACIAL SILICONES IN THE LIGHT OF THE LITERATURE	**32**
Elvan Yılmaz DEVEÇEKER **Nagihan KÜÇÜKAKARSU**	NURSES' BURNOUT AND TURNOVER INTENTION DURING THE COVID-19 PANDEMIC: RISK FACTORS, PROTECTIVE FACTORS, AND THE TURKEY PERSPECTIVE	**36**
Elvan Yılmaz DEVEÇEKER **Nagihan KÜÇÜKAKARSU**	PSYCHOLOGICAL RESILIENCE AND PROTECTIVE FACTORS AMONG NURSES IN THE COVID-19 PANDEMIC: A TURKISH PERSPECTIVE	**43**
Pınar ÇOMUK	DIGITAL TECHNOLOGICAL DEVELOPMENTS IN TERMS OF ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY: A DRISCOLL–KRAAY APPROACH	**52**
Emre TOLA **Erkut AKKARTAL**	THE ROLE OF STRATEGIC FORESIGHT IN STRATEGIC DECISION-MAKING IN UNCERTAIN ECONOMIES	**59**
Zaur GARASHOV **Erkut AKKARTAL**	THE USE OF ARTIFICIAL INTELLIGENCE IN B2B LEAD GENERATION	**65**
Hasan Emir AKTAŞ	THE CYCLICAL PENDULUM MOVEMENT IN IRANIAN POLITICS	**70**
Nguyen THI HANG **Nguyen THI TU ANH**	THE IMPACT OF SOCIAL MEDIA PLATFORMS ON ONLINE CONSUMER BEHAVIOR AND BUSINESS PERFORMANCE OF SMALL ENTERPRISES IN THE DIGITAL ECONOMY	**77**
Ananda Majumdar	CULTURAL HUMILITY IN GRIEF: A FRAMEWORK FOR CULTURALLY RESPONSIVE BEREAVEMENT CARE	**87**

Ananda Majumdar	NAVIGATING THE COMPLEXITIES OF SLAVERY AND LIBERTY IN THE MEDIEVAL WORLD	**97**
S. DHARANI **S. SELVAM**	AI IN EDUCATION: PERSONALIZED LEARNING SYSTEMS	**103**
R.KAMALAM **M.DEVIBALA** **Dr S.SELVAM**	INTELLIGENT SYSTEMS FOR GENERATIVE AND COMPUTATIONAL BIOLOGY	**107**
Ufuk BAL **Ebubekir AKKUŞ** **Kürşad KOCAİSPİR**	DEEP LEARNING-BASED HEMOGLOBIN ESTIMATION WITH PASSIVE INFRARED VIDEO ANALYSIS UNDER AMBIENT LIGHTING	**111**
Furkan DEMİR **Alpay DOĞANAY** **Muhammed Emin SONLU** **Koray AKI**	MULTIMODAL ARTIFICIAL INTELLIGENCE FOR PSYCHOTHERAPY	**121**
Ata Burak SAVLAK **Ş. İrem ALKAN** **Koray AKİ**	EXPERIENCING DISABILITY THROUGH A DIGITAL GAME-BASED SIMULATION: THE ENGEL DEĞİL PROJECT	**131**
Musa KIRKKESELİ **İrfan YILDIRIM**	SOLVING THE HIGH AVERAGE UTILITY ITEMSET MINING PROBLEM WITH HILL CLIMBING AND SIMULATED ANNEALING	**137**
Egemen HANIMOĞLU	THE RELATIONSHIP BETWEEN PERCEIVED SOCIAL SUPPORT AND PSYCHOLOGICAL RESILIENCE AMONG PRE-SERVICE TEACHERS	**147**
Egemen HANIMOĞLU	THE RELATIONSHIP BETWEEN SOCIAL MEDIA USE DURATİON AND PSYCHOLOGICAL WELL-BEING AMONG UNIVERSITY STUDENTS	**152**
Cemil KOCA **Rüştü YEŞİL**	THE DECISION-MAKING PROCESSES AND OVERALL EVALUATIONS OF CLASSROOM TEACHERS FACING CERTAIN PROFESSIONAL DILEMMAS BASED ON ARTIFICIAL INTELLIGENCE (AI) (A QUALITATIVE CASE STUDY)	**156**
İshak ÜNLÜ **Rüştü YEŞİL**	TEACHERS' EVALUATIONS OF THE TURKIYE'S CENTURY MAARIF MODEL FIRST GRADE READING AND WRITING CURRICULUM	**173**
İbrahim CEYHAN **Rüştü YEŞİL**	SOME EVALUATIONS OF PRIMARY SCHOOL 1ST AND 2ND GRADE TEACHERS ON THE TURKEY CENTURY EDUCATION (MAARİF) MODEL AND THE NEW CURRICULUM: A PHENOMENOLOGİCAL STUDY	**193**
Sanaz Hosseingholizadeh SALMANİ **Rüştü YEŞİL**	A COMPARISON OF THE EXPLANATIONS OF PRIMARY SCHOOL MATHEMATICS CURRICULA IN TURKEY AND IRAN	**210**
Furkan KESER **Yılmaz DELİCE** **Salih HİMMETOĞLU**	HUMAN-ROBOT COLLABORATIVE ASSEMBLY LINE BALANCING LITERATURE: A BIBLIOMETRIC ANALYSIS	**226**

Nurçin SOLAK URAL Ali AVCI Muhammet KARABAŞ Ayşegül AKDOĞAN EKER	AL-MODIFIED CYSZ THERMAL BARRIER COATINGS FOR PROTECTION AGAINST CMAS AND MOLTEN SALT CORROSION	**240**
Mustafa DEMİR SELİM HARTOMACIOĞLU Murat ŞEN	EXPERIMENTAL ANALYSIS OF ATB VALUE IN RUBBER-TYRED TRACTORS	**250**
Farah Aabd al- Salam Nabil Jamil Yasin Tahseen Ali jabbar	A COMPREHENSIVE REVIEW OF THERMAL PERFORMANCE ENHANCEMENT IN HEAT EXCHANGERS USING ACTIVE AND PASSIVE METHODS	**261**
Ruslan Sabah Abdulrahman Farah Aabd al- salam Tahseen Ali jabbar Safaa Hameed Faisal	NUMERICAL ANALYSIS OF THE EFFECT OF BAFFLES ON THE PERFORMANCE OF A HEAT EXCHANGER	**275**
Jogendra Kumar Arju Patwal Vansh Singh Andotra	E-COMMERCE WEBSITE DEVELOPMENT FOR AMAZON CLONE WEB	**284**
P.V.V. Rama Rao Y. Yashvanth Kumar G. Pavan Kumar Reddy M. Durgeswara Rao	SOLAR POWERED WIRELESS CHARGING SYSTEM FOR ELECTRIC VEHICLE	**288**
Sahil Anand Aditya Narayan Prashanta Kumar Mandal	GRAPHENE AS A CATALYST FOR SEMICONDUCTOR TECHNOLOGY: A REVIEW OF ITS ELECTRONIC PROPERTIES AND APPLICATIONS	**293**
Romina RADONSHIQI Bledar RADONSHIQI	PRICE INFLATION AND CONSUMER DEMAND DURING THE HOLIDAYS DECEMBER IN ALBANIA	**311**
Perihan Nur YİĞİT Alper ASLAN	DETERMINANTS OF CO2 EMISSIONS IN JAPAN: AN ARDL ANALYSIS ON GDP, ENERGY CONSUMPTION, INDUSTRY AND TRANSPORTATION SECTORS	**316**
Behzat Asrın KUZEY Erkut AKKARTAL	THE GEOLOGICAL AND GEOPOLITICAL IMPORTANCE OF ISTANBUL IN AIR LOGISTICS	**329**
Liva BAYIR Alper ASLAN	ANALYSIS OF THE RELATIONSHIP BETWEEN AIR TRANSPORT, TOURISM AND ECONOMIC GROWTH: ANALYSES OF THE SPANISH ECONOMY	**337**
Ayşe ALAKAŞ SİCİM Ümran KÖYLÜ	THE ROLE OF GEOMATIC ENGINEERING IN SUSTAINABLE MINING: REGULATORY STANDARDS, TECHNOLOGIES, AND APPLICATIONS IN TÜRKİYE	**347**
Hayrunnisa MAZLUMOGLU	ENHANCED SUNLIGHT-DRIVEN PHOTOCATALYTIC PERFORMANCE OF TiO_2 NANOWIRES VIA POLYLEVODOPA-MODIFIED Fe_3O_4 INTEGRATION	**362**
Erkut AKKARTAL Hakan GÜNKAN	THE IMPACT OF ARTIFICIAL INTELLIGENCE ON SUPPLY CHAIN AND WAREHOUSING PROCESSES: SMART WAREHOUSE MANAGEMENT AND AUTOMATION TECHNOLOGIES FROM AN INDUSTRY 4.0 PERSPECTIVE	**371**

Mehmet Hanifi YALÇIN Mustafa ERZEN Zahit Kutalmış KAYA	A REVIEW OF THE BIOMECHANICAL FOUNDATIONS AND COMMUNICATION MECHANISMS OF CORRECT SEATING POSTURE IN EQUESTRIAN SPORTS	**376**
Mehmet Hanifi YALÇIN Mustafa ERZEN Zahit Kutalmış KAYA	SUSTAINABLE EQUESTRIANISM: HORSE WELFARE, CARE MANAGEMENT AND BASIC TRAINING PRINCIPLES	**382**
Müge ÜNAL	PERCEPTUAL QUALITATIVE IMPACT ASSESSMENT OF ADANA'S URBAN IMAGE THROUGH KEVIN LYNCH'S APPROACH	**388**
Dilara COŞKUN	INTERNAL MIGRATION IN TURKEY AND THE PROBLEMS FACED BY SYRİANS IN CITIES	**405**
Yusuf Tolga ÜNKER	CLOTHING AND VISUAL SYMBOL: THE KEFFIYEH AS A SYMBOL OF A NATIONAL MOVEMENT	**416**
Şeyda ATMACA	THE PRACTICE OF ITBAU' IMALAH ACCORDING TO THE AD-DURI NARRATION OF ABU 'AMR'S RECITATION	**427**
Rasel Uddina Nur Naharb	IMPACT ASSESSMENT ON AGRICULTURAL CROP AND LAND FOR REMOVAL OF TOP RICH SOIL IN BRICK MANUFACTURING AT BOALI UNION IN GAZIPUR, BANGLADESH	**431**
CHEPKYI A.O HLIUDZYK-SHEMOTA M. Yu	COMPARATIVE ASSESSMENT OF PRODUCTIVITY OF DETERMINATE AND INDETERMINATE TOMATO VARIETIES UNDER OPEN-FIELD CONDITIONS IN TRANSCARPATHIAN REGION	**439**
Lazhar H. Amyay M. El Morabet I.	MONITORING THE WATER SURFACE DYNAMICS OF LAKE IFRAH (CENTRAL MIDDLE ATLAS, MOROCCO) USING LANDSAT IMAGERY	**442**
H, ISAH M. Ibrahim U. H. Muhammad	ADOPTION OF INNOVATIONS AND IMPROVED RICE PROCESSING TECHNOLOGIES ON INTERNATIONAL FUNDS FOR AGRICULTURAL DEVELOPMENT RICE PROCESSORS IN NIGER STATE, NIGERIA	**447**
Wenceslaus Chinaza IWUOHA Chinedu Uchechukwu OLUIGBO Amuda Ogochukwu ASAMA Michael Nnaemeka EWURUM	EXPLORING THE SUSTAINABILITY PERFORMANCE OF EXISTING RECREATIONAL CENTRES IN NIGERIA	**454**
Oluwole, S. AJALA Olufemi A. ADEKUNLE Oladele Sewanu, Oke-Potefa Olusola M. KELANI Olaiya E. AINA Mistura, S. ADEYINKA Kike K. OGEDENGBE James, O.S. BANJO	LEVERAGING ENTREPRENEURSHIP VOCATIONAL EDUCATION FOR GLOBAL SKILLS COMPETITIVENESS AND ECONOMIC EMPOWERMENT IN LAGOS STATE, NIGERIA	**475**
Javad ALIYEV	ECONOMIC RATIONALITY RECONSIDERED UTILITY MAXIMIZATION AND ETHICAL CONSTRAINTS İN ISLAMIC ECONOMIC THEORY	**483**

Ahmet IŞIL	A STUDY ON THE LOCATION OF THE ANCIENT SETTLEMENT OF MOPSUKRENE ON MAPS OF THE 18TH AND 19TH CENTURIES	**489**
Fatma GÜLTEKİN **Furkan ARI**	THE EFFECT OF WORK FAMILY CONFLICT ON JOB SATISFACTION OF WORKING WOMEN	**505**
Mehmet SİNAN	IMPROVING PUBLIC TRANSPORTATION IN ISTANBUL: PROBLEMS, STRATEGIES, AND POLICY RECOMMENDATIONS	**523**
Mehmet SİNAN	SUSTAINABLE ROAD TRANSPORTATION IN TURKEY	**535**
Bilgehan KILIÇHAN **Reha KILIÇHAN**	THE IMPORTANCE OF THEMATIC ROUTES IN GASTRONOMY TOURISM	**546**
Ali ŞEN **Fatih VAROL** **Emine ÖZDEMİR**	A GEM IN TURKISH CUISINE: A GASTRONOMIC EXAMINATION OF THE CHALCALBURNUS TARICHI	**554**
Ferhat AKKUŞ **Zeki YILDIRIM**	DESIGN AND PERFORMANCE ANALYSIS OF A GRID-CONNECTED 400 KW PHOTOVOLTAIC POWER SYSTEM IN THE HASANKEYF (BATMAN) REGION UNDER PVsyst-BASED SHADING SCENARIOS.	**563**
Ferhat AKKUŞ **Zeki YILDIRIM**	ANALYTICAL CALCULATION OF OPTIMUM PANEL TILT ANGLE IN PHOTOVOLTAIC PANELS IN KIRŞEHIR PROVINCE AND COMPARISON WITH PVsyst	**574**
Rana SAĞIROĞLU	PATRIARCHAL DISCURSIVE POWER AND THE SUBJECTION OF WOMEN IN A DOLL'S HOUSE AND PYGMALION	**584**
Faik GÖKALP **İpek GÖÇER**	THE INVESTIGATION OF THE EFFECTS OF ORIENTIN, IMPERATORIN, AND FERULIC ACID COMPOUNDS IN FERULA ORIENTALIS L. PLANT ON CHOLINESTERASE ENZYMES	**592**
İpek GÖÇER **Faik GÖKALP**	EFFECTS AND MOLECULAR INTERACTIONS OF ORIENTIN, IMPERATORIN, AND FERULIC ACID COMPOUNDS IN FERULA ORIENTALIS L. PLANT ON ATHEROSCLEROSIS	**599**
Duong To Quoc Thai **M.A. Thai Tri Hai**	THE BANK OF INDOCHINA: THE PINNACLE OF FRENCH FINANCE CAPITAL (1875 – 1945)	**605**
Amena Louay Abdulsalam Al-Kahdery **Müge ÜNAL**	A COMPARATIVE ANALYSIS OF SUSTAINABILITY PERFORMANCE BETWEEN HISTORICAL AND CONTEMPORARY BUILDINGS AT THE UNIVERSITY OF BAGHDAD CAMPUS	**614**
Mohamad Kanso	ISRAELI SETTLEMENT EXPANSION AND THE DISMANTLING OF INTERNATIONAL LEGAL PROTECTION	**626**

Rihab Albadri Ali Madi	THE ROLE OF CULTURAL HERITAGE IN PROMOTING INTERNATIONAL TOURISM: APPLIED STUDY ON TOURISM MINISTRY IN LIBYA (2000–2010)	**643**
Abdu RRahman Muhammad Qadqoud **Jumeat Eabd Alhafiz Mansur** **Asmahan Mohammed Sahl**	JOB BURNOUT AND ITS RELATIONSHIP TO JOB SATISFACTION: A STUDY ON NURSES AT THE UNIVERSITY HOSPITAL – TRIPOLI	**658**

THE IMPORTANCE OF THEMATIC ROUTES IN GASTRONOMY TOURISM

Bilgehan KILIÇHAN
Doktora Öğrencisi, Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı
PhD Student, Erciyes University, Institute of Social Sciences, Department of Tourism Management
ORCID ID: 0000-0003-1897-4551

Reha KILIÇHAN
Doç. Dr., Kayseri Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
Assoc. Prof., Kayseri University, Faculty of Applied Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts
ORCID ID: 0000-0003-2570-5771

ABSTRACT
Gastronomy tourism is gaining increasing importance as a significant type of tourism that reflects the local identity of destinations and deepens the tourist experience. In this development process, thematic gastronomy routes stand out as holistic experiential tools that enable the presentation of gastronomic values to visitors within a structured framework of a specific product, theme, or cultural narrative. Thematic routes allow the presentation of gastronomic heritage not only from a consumption-oriented perspective but also within an experiential structure that includes learning, interaction, and meaning-making dimensions. This study aims to present the importance of thematic routes in gastronomy tourism within a conceptual framework. The study is designed as a comprehensive literature review based on secondary data sources, adopting a qualitative research approach. In this context, the functions and contributions of thematic gastronomy routes are revealed by considering the literature on gastronomy tourism, experience economy, destination branding, and sustainability together. The study's unique contribution to the literature is that it treats thematic gastronomy routes not only as a complementary tourist product but also as a central planning and management tool in the structuring of the destination experience. Unlike existing studies, this research evaluates thematic routes from the perspectives of experience design, narrative creation, and multi-stakeholder structure, emphasizing the importance of presenting gastronomic values within a spatial and thematic integrity. In this context, it is stated that thematic gastronomy routes can increase tourist satisfaction and length of stay in the destination, strengthen local producer-tourist interaction, and contribute to destination branding. In this respect, the study provides a conceptual contribution to academic circles; offers strategic implications for the planning and management of thematic gastronomy routes for industry practitioners and local governments; and creates a strong theoretical foundation for future research.
Keywords: Gastronomy Tourism, Thematic Gastronomy Routes, Experience-Based Tourism.

GASTRONOMİ TURİZMİNDE TEMATİK ROTALARIN ÖNEMİ

ÖZET
Gastronomi turizmi, destinasyonların yerel kimliğini yansıtan ve turist deneyimini derinleştiren önemli bir turizm türü olarak her geçen gün daha fazla önem kazanmaktadır. Bu gelişim sürecinde tematik gastronomi rotaları, gastronomik değerlerin belirli bir ürün, tema ya da kültürel anlatı çerçevesinde yapılandırılarak ziyaretçilere sunulmasını sağlayan bütüncül deneyim araçları olarak öne çıkmaktadır. Tematik rotalar, gastronomik mirasın yalnızca tüketim

odaklı değil; öğrenme, etkileşim ve anlam üretimi boyutlarını da içeren deneyimsel bir yapı içinde sunulmasına olanak tanımaktadır. Bu çalışmanın amacı, gastronomi turizminde tematik rotaların önemini kavramsal bir çerçevede ortaya koymaktır. Çalışma, nitel araştırma yaklaşımı benimsenerek ikincil veri kaynaklarına dayalı kapsamlı bir literatür incelemesi şeklinde tasarlanmıştır. Bu kapsamda gastronomi turizmi, deneyim ekonomisi, destinasyon markalaşması ve sürdürülebilirlik literatürü birlikte ele alınarak tematik gastronomi rotalarının işlevleri ve katkıları ortaya konulmuştur. Çalışmanın literatüre özgün katkısı, tematik gastronomi rotalarını yalnızca tamamlayıcı bir turistik ürün olarak değil; destinasyon deneyiminin kurgulanmasında merkezi bir planlama ve yönetim aracı olarak ele almasıdır. Mevcut çalışmalardan farklı olarak bu çalışma, tematik rotaları deneyim tasarımı, anlatı oluşturma ve çok paydaşlı yapı perspektifinden değerlendirmekte; gastronomik değerlerin mekânsal ve tematik bütünlük içinde sunulmasının önemini vurgulamaktadır. Bu bağlamda, tematik gastronomi rotalarının turist memnuniyetini ve destinasyonda kalış süresini artırabileceği, yerel üretici–turist etkileşimini güçlendirebileceği ve destinasyon markalaşmasına katkı sunabileceği belirtilmektedir. Bu yönüyle çalışma, akademik çevrelere kavramsal katkı sağlarken; sektör uygulayıcıları ve yerel yönetimler için tematik gastronomi rotalarının planlanması ve yönetimine yönelik stratejik çıkarımlar sunmakta ve gelecek araştırmalara yönelik güçlü bir kuramsal zemin oluşturmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Turizmi, Tematik Gastronomi Rotaları, Deneyim Temelli Turizm.

GİRİŞ

Turizm talebinin deneyim temelli bir yapıya evrilmesiyle birlikte, destinasyonların rekabet gücü giderek daha fazla "özgün" ve "hatırlanabilir" deneyim üretme kapasitesine bağlanmaktadır. Bu dönüşüm, turistin pasif tüketici rolünden çıkarak öğrenen, katılan ve anlam üreten bir aktöre dönüştüğü deneyim ekonomisi yaklaşımıyla açıklanmaktadır (Pine ve Gilmore, 1998). Bu çerçevede gastronomi, yalnızca seyahatin destekleyici bir unsuru olmaktan çıkmakta; destinasyon kimliğiyle doğrudan ilişkilenen, duyusal ve kültürel katmanları bir arada taşıyan stratejik bir deneyim alanı haline gelmektedir. Gastronomi turizminin gelişimini inceleyen çalışmalarda, kavramsal çeşitliliğe rağmen ortak vurgunun; yerel gıdanın kültür, kimlik, özgünlük, yönetim ve pazarlama boyutlarıyla birlikte ele alınması yönünde olduğu görülmektedir (Ellis vd., 2018).

Gastronomi turizmi, uygulamada sıklıkla restoranlar, festivaller veya coğrafi işaretli ürünler üzerinden ele alınasa da destinasyon yönetimi açısından bu unsurların tek başına sürdürülebilir rekabet avantajı üretmesinin zor olduğu kabul edilmekte ve bu nedenle gastronomik değerlerin bütüncül biçimde yapılandırılması gerekmektedir. Tematik gastronomi rotaları tam da bu noktada, gastronomik çekicilikleri belirli bir tema, ürün ve/veya anlatı etrafında bir araya getirerek destinasyonun deneyim vaatlerini sistemli ve markalanabilir bir çerçeveye taşımaktadır (UNWTO, 2012).

Gastronomi turizminde tematik gastronomi rotalarının önemini kavramsal bir çerçevede tartışmayı amaçlayan bu çalışma; gastronomi turizmi literatürünü, deneyim ekonomisi ve destinasyon markalaşması yaklaşımlarıyla ilişkilendirerek tematik rotaları yalnızca "tamamlayıcı turistik ürün" olarak değil, destinasyon deneyiminin planlanması ve yönetiminde "merkezi bir araç" olarak konumlandırmaktadır. Bu doğrultuda çalışma, tematik rotaların deneyim bütünlüğü, marka kimliği, yerel kalkınma ve sürdürülebilirlik üzerindeki etkilerini literatüre dayalı biçimde değerlendirmekte; uygulayıcılar ve gelecek araştırmalar için yol gösterici sonuç ve öneriler üretmektedir. Bu bağlamda, bu çalışma nitel araştırma yaklaşımı benimsenerek ikincil veri kaynaklarına dayalı kavramsal bir literatür taraması şeklinde tasarlanmıştır.

Literatür taramasında gastronomi turizmi ile tematik rotalara ilişkin mevcut literatürün kesişim alanı hedeflenmiş; gastronomi turizminin kavramsal çerçevesi, deneyim ekonomisi ve turist deneyimi modelleri, turizm rotalarının kavramsallaştırılması ve gastronomi rotalarının planlama ve yönetişim boyutları birlikte ele alınmıştır. Bu yaklaşım, gastronomi rotalarının yalnızca "güzergâh" olarak değil, paydaş ağları ve deneyim tasarımı bileşenleriyle "yönetilen bir destinasyon ürünü" olarak anlaşılmasını mümkün kılmaktadır (Pedrosa vd., 2022).

GASTRONOMİ TURİZMİ

Gastronomi turizmine ilişkin literatür, "yemek turizmi", "mutfak turizmi" ve "gastronomi turizmi" gibi farklı kavramların kullanımı nedeniyle parçalı görünse de alanın temel yönelimi gastronomiyi kültürel kaynakların yönetimi ve deneyim tasarımı bağlamında değerlendirmeye doğru evrilmektedir (Hall vd., 2003; Cohen ve Avieli, 2004; Ellis vd., 2018). Gastronomi turizminin bu niteliği, destinasyonların yerel kimliğini görünür kılması açısından gastronomiyi güçlü bir anlatı kaynağı haline getirmektedir. Bu nedenle gastronomi turizmi, yalnızca tüketim eylemi üzerinden değil; yerel ürünün hikâyesi, üretim pratikleri, sofra ritüelleri ve mekânla kurulan sembolik bağ üzerinden de analiz edilmektedir. Gastronomi deneyiminin turistik bağlamdaki rolünü açıklamada, turist deneyimini "zirve deneyimler" ve "destekleyici tüketim deneyimleri" olarak yapılandıran yaklaşım kritik bir teorik dayanak sunar. Quan ve Wang (2004), yeme-içme deneyiminin kimi durumlarda seyahatin yalnızca destekleyici bileşeni olarak kalabildiğini; kimi durumlarda ise seyahatin ana motivasyonu ve hatırlanabilir zirvesi haline gelebildiğini ortaya koymaktadır. Bu ayrım gastronomi turizmi stratejilerinin neden "tekil deneyim" düzeyinde değil, deneyim akışını kuran bütüncül ürün mimarisi düzeyinde planlanması gerektiğini göstermektedir. Başka bir ifadeyle, gastronomi deneyiminin zirveye taşınması çoğu zaman tek bir restoran ya da tek bir ürünle değil; bu deneyimi destekleyen öğrenme, etkileşim, anlam ve anlatı katmanlarının süreklilik içinde tasarlanmasıyla mümkün olmaktadır. Yerel gıdanın özgünlük ve sürdürülebilirlik bağlamında rolü de gastronomi turizminin kuramsal çekirdeğini oluşturmaktadır. Sims (2009) de çalışmasında, yerel gıdanın turistte "yer duygusu" yaratarak sürdürülebilir turizm deneyimini güçlendirebildiğini; özgünlük algısı ve mekânsal bağ kurma üzerinden değer ürettiğini vurgulamaktadır. Bu bulgu, tematik gastronomi rotalarının yalnızca tüketim zinciri değil, aynı zamanda "yerel değerlerin deneyimsel aktarım sistemi" olduğunu kavramsal olarak desteklemektedir.

TEMATİK TURİZM VE GASTRONOMİ ROTALARI

Turizm rotaları literatürü, rotaları en dar anlamıyla "iki veya daha fazla nokta arasındaki yolculuk" olarak tanımlayabilse de güncel yaklaşımlar rotaları bir tema etrafında ortak amaçlara yönelen paydaşların oluşturduğu örgütlenmeler olarak ele almaktadır (Pedrosa vd., 2022). Bu bakış, rotaları yalnızca haritalama faaliyeti olmaktan çıkarıp; yönetişim, ortak pazarlama, ürün standardı ve deneyim tutarlılığı gerektiren stratejik bir destinasyon aracı olarak konumlandırmaktadır. Dolayısıyla tematik rotaların başarısı, güzergâhın fiziksel doğruluğundan çok, rota üzerinde üretilen deneyimlerin bütünlüğü ve paydaşların birlikte hareket edebilme kapasitesiyle ilgili olmakta ve gastronomi rotaları, bu genel rota mantığını gastronomik çekiciliklere uygulayan bir özel alan olarak değerlendirilebilmektedir. UNWTO, gastronomik rotaları genellikle markalı, tematik bir arz sistemi olarak ele almakta ve rotaların gıda ile turizm arasındaki ilişkiyi destinasyon rekabetçiliği bağlamında güçlendirdiğini vurgulamaktadır (UNWTO, 2012). OECD'nin kapsamlı raporu ise gıda ve turizm bağını yerel ekonomik kalkınma ve ülke veya destinasyon markası açısından ele alarak, politika ve uygulama düzeyinde rotalar gibi bütünleştirici ürünlerin önemini güçlendirmektedir (OECD, 2012). Türkiye'de gastronomi rotaları literatürünün son yıllarda belirgin şekilde genişlediği hem teorik rota tasarımları hem de ampirik rota oluşturma çalışmalarıyla desteklendiği görülmektedir.

Ulusal literatürde teorik gastronomi rotaları üzerine yapılan bir bibliyometrik analiz çalışması, 2017–2023 döneminde artan çalışmaları işaret ederek gastronomi rotalarının yükselen bir araştırma alanı olduğunu ortaya koymaktadır (Gazelci ve Aksoy, 2024). Öte yandan Trabzon örneğinde olduğu gibi il ölçeğinde paydaş görüşmeleriyle rota oluşturma çalışmaları, gastronomi rotalarının uygulamada çok paydaşlı veri toplama ve yerel bağlamı dikkate alan tasarım süreçleri gerektirdiğini göstermektedir (Öztürk ve Akar Şahingöz, 2024). Rota başarısında turist rehberlerinin rolü de literatürde giderek daha fazla vurgulanmakta; Ürekli ve Çelik (2024), turist rehberlerinin gastronomi rotalarının belirlenmesinde bilgi düzeyi ve önerilerini inceleyerek; rehberlerin hem rota kurgusuna hem de rota üzerindeki anlatı ve deneyim aktarımına etkisini görünür kılmaktadır. Bu bulgu, tematik gastronomi rotalarının yalnızca "nereden nereye gidileceği" değil, "ne anlatılacağı ve nasıl deneyimleneceği" sorularını da içeren bir ürün olduğunu desteklemektedir.

TÜRKİYE'DE VE DÜNYADA TEMATİK GASTRONOMİ ROTALARI

Tematik gastronomi rotalarının pratikte nasıl kurgulandığını görünür kılmak için hem Türkiye'de hem de uluslararası ölçekte yaygınlaşmış tematik rotaları vurgulamak gerekmektedir. Bu bağlamda, UNWTO (2012), şarap, zeytinyağı, peynir, jambon gibi belirli bir ürün etrafında şekillenen gastronomi rotalarının dünya genelinde en yaygın örnekler arasında yer aldığını vurgulamakta ve bu rotaların yalnızca bir gezi hattı değil; üretici, mekân, anlatı ve deneyim bileşenlerini bir arada toplayan bir destinasyon ürünü olduğunu belirtmektedir.

Türkiye bağlamında en bilinen örnekler, şarap turizmine odaklanan Trakya Bağ Rotası ve Urla Bağ Yoludur. Trakya Bağ Rotası, Trakya'daki bağcılık ve şarap üretimi odaklı işletmeleri belirli bir güzergâh ve ortak tanıtım çerçevesinde birleştirirken; Urla Bağ Yolu benzer biçimde Urla çevresindeki butik üreticileri rota çatısı altında örgütleyen bir örnek olarak ele alınmaktadır. Akman ve Akdağ (2024), bu iki rotayı karşılaştırmalı inceledikleri çalışmalarında Trakya Bağ Rotası işletmelerinin konaklama, yiyecek ve içecek olanakları ile ürün çeşitliliği açısından daha donanımlı bir profile işaret ettiğini; bununla birlikte her iki rotanın da yüksek eğitim düzeyi ve şaraba ilgisi ve merakı yüksek ziyaretçi profilleri çektiğini ortaya koymaktadır. Urla özelinde yapılan güncel bir araştırma da Urla Bağ Yolu'nun Trakya modelinden esinlenerek geliştiğini; bölgenin tanıtım çabalarıyla turizm sezonunun uzamasına ve rota örgütlenmesinin katılımcı işletme sayısıyla büyümesine ilişkin bulguları raporlamaktadır (Kasaroğlu vd., 2021). Bu örnekler, tematik rotaların "deneyim bütünlüğü" üretme yanında, yerel işletmelerin ortak pazarlama ve görünürlük kazanımı açısından da işlev gördüğünü göstermesi bakımından önemlidir. Türkiye'de tematik rota örnekleri yalnızca şarap ile sınırlı değildir; zeytin ve zeytinyağı odağında da hem kavramsal rota tasarımları hem de rota geliştirme potansiyeline ilişkin çalışmalar bulunmaktadır. Anadolu'da zeytin ve zeytinyağlı yemekler rotası önerisi, zeytin ve zeytinyağı turizminin tarım endüstrisi turizmi ile ilişkisini vurgulayarak, tematik rota aracılığıyla yerel ürünün tanıtımına yönelik bir çerçeve sunmaktadır (Özkaya vd., 2018). Benzer şekilde, Edremit Körfezi özelinde yürütülen çalışmada, dünyadaki ve Türkiye'deki zeytinyağı rotalarını inceleyerek bölgenin tescilli ürünler ve üretim kapasitesiyle bir zeytinyağı rotası için uygun altyapı taşıdığını ve rota geliştirme önerileri üretilebileceğini belirtmektedir (Yalın, 2024). Kurumsal tanıtım düzeyinde ise Hatay için resmi destinasyon platformlarında "Gastronomi Rotası" gibi rota kurgularının yer alması, tematik rotaların artık destinasyon iletişiminin bir bileşeni haline geldiğini göstermektedir. Hatay örneğini gastronomi turizmi kapsamında "lezzet rotası" mantığıyla ele alan farklı bir akademik çalışma da müzeler, etkinlikler, pazar/üretici gezileri ve atölye türü deneyimlerin rota kurgusunda birleştirilebileceğini tartışmaktadır (Onur, 2021).

Uluslararası örneklere bakıldığında, İtalya "Strade del Vino" (şarap yolları) ve bölgesel "wine & taste" (şarap tadımı) temalı ağlarla, gastronomi rotalarının kurumsallaşmış biçimlerinin sık görüldüğü ülkeler arasındadır.

Bu bağlamda, UNWTO (2012; 2017) İtalya'daki şarap rotalarına ilişkin rota örgütlenmelerinin (Montepulciano ve Valdichiana Senese gibi) bölgesel değerleri tanıtma ve deneyim odaklı ürün sunma amacıyla yürütüldüğünü vurgulamaktadır. Benzer şekilde, İspanya'da şarap rotası kurgusu yerel mutfak ve şarap deneyimini birlikte sunan, tematik rotanın bütüncül deneyim yönünü güçlendiren bir çerçevede tanıtılmaktadır. Diğer taraftan Hırvatistan'nın da şarap, peynir, zeytinyağı ve geleneksel yemekler gibi farklı temalara dayalı rotalar kapsamında aile çiftliklerini ve üretim tesislerini deneyimle birleştirdiği; tadım, üretim yeri ziyareti ve yerel ürün hikâyesi unsurlarını öne çıkardığı bilinmektedir.

Bu örnekler topluca değerlendirildiğinde, tematik gastronomi rotalarının; deneyimi bütünleştiren bir kurgu üretmesi, destinasyon markalaşmasına hizmet etmesi, yerel üretim ağlarını turizmle entegre ederek kalkınma etkisi doğurması ve sürdürülebilirlik ile özgünlük ilkelerini standardize edilebilir bir ürün yapısına dönüştürmesi bakımından stratejik bir araç olduğu görülmektedir.

GASTRONOMİ TURİZMİNDE TEMATİK ROTALARIN ÖNEMİ

Tematik gastronomi rotalarının önemini açıklamada birinci faktör, deneyim ekonomisi yaklaşımıyla uyumlu biçimde "deneyim bütünlüğü" üretme kapasitesidir. Pine ve Gilmore'un (1998) deneyim ekonomisi yaklaşımı, ekonomik değerin hizmet sunumundan deneyim sahnelemeye kaydığını belirtirken; gastronomi rotaları, gastronomik çekicilikleri bir "deneyim sahnesi" halinde düzenleyerek turistin hatırlanabilirlik düzeyini artırma potansiyeli taşımaktadır. Bu noktada rota; tadım, üretim yeri ziyareti, atölye, pazar turu, restoran deneyimi gibi parçalı deneyimleri tematik bir hikâye hattı içinde birleştirmekte ve turistin duyusal deneyimini kültürel öğrenme ve etkileşimle derinleştirmektedir. Quan ve Wang'ın (2004) ortaya koyduğu "zirve deneyim" mantığı açısından bakıldığında, tematik rota yaklaşımı gastronomi deneyimini seyahatin merkezine taşıyabilecek bir örgütleme aracıdır. İkinci faktör, destinasyon markalaşması ve farklılaşma boyutu olarak dikkat çekmektedir. Gastronomik değerlerin tekil biçimde sunulduğu destinasyonlarda marka anlatısı çoğu zaman dağınık kalırken, tematik rotalar gastronomi kimliğini tutarlı bir marka vaadine dönüştürmektedir. UNWTO'nun gastronomi turizmi raporlarında vurguladığı üzere gastronomi, kültürel tüketim eğilimleriyle birlikte destinasyonların kimlik ve pazarlama stratejilerinde temel bir farklılaşma unsuruna dönüşmektedir (UNWTO, 2012; UNWTO, 2017). Tematik rota, bu farklılaşmayı "tek ürün/tek mekân" düzeyinden çıkarıp "bütüncül deneyim paketi" düzeyine taşıdığı için markalaşmayı güçlendiren bir mekanizma üretmektedir. Üçüncü faktör, yerel kalkınma ve değer zinciri entegrasyonudur. OECD (2012), gıda ile turizm arasındaki bağın yerel ekonomik kalkınmayı destekleyebileceğini; yerel üretim ağlarını, istihdamı ve ülke/destinasyon markasını güçlendirebileceğini vurgulamakatadır. Tematik gastronomi rotaları; üretici, kooperatif, zanaatkâr, restoran, konaklama, rehberlik ve perakende aktörlerini aynı tema altında bir araya getirerek yerel ekonominin gelir dağılımını daha yaygın bir tabana taşıyabilmektedir. Böylelikle gastronomi turizmi yalnızca tüketim odaklı bir faaliyet olmaktan çıkmakta; yerel değer zincirinin turizm aracılığıyla görünürlük ve gelir kazanmasına katkı sunan bir kalkınma aracına dönüşmektedir. Dördüncü faktör, sürdürülebilirlik ve özgünlük yönetimi olarak nitelendirilmektedir. Yerel ürünlerin mevsimsellik ve kısa tedarik zincirleriyle desteklenmesi hem çevresel etkiyi azaltma hem de kültürel mirası koruma bakımından önem taşır. Sims'in (2009) yerel gıdanın "yer duygusu" ve özgünlük algısı yaratarak sürdürülebilir turizm deneyimini güçlendirdiğine ilişkin bulgusu, tematik gastronomi rotalarının sürdürülebilirlik hedefleriyle nasıl ilişkilendirilebileceğini göstermektedir. Bayram'ın (2023) sürdürülebilir gastronomi turizmi üzerine sistematik literatür taraması çalışması da gastronomi turizmi çalışmalarında sürdürülebilirlik boyutunun giderek daha fazla öne çıktığını ve bu boyutun yönetsel tasarımla desteklenmesi gerektiğini ortaya koymaktadır.

Bu bağlamda, tematik rotalar, sürdürülebilirlik ilkelerini "rota standardı" içine gömebilme kapasitesi nedeniyle, destinasyonların hem çevresel hem sosyo-kültürel sürdürülebilirlik performansını artırabilecek bir araç olarak değerlendirilebilmektedir.



Şekil 1. Gastronomi turizminde tematik rotaların önemi
Kaynak: Yazarlar tarafından literatür taramasından hareketle oluşturulmuştur.

Beşinci faktör, yönetişim ve paydaş koordinasyonudur. Pedrosa ve diğerleri (2022) çalışmalarında, turizm rotalarının ortak bir tema altında hedef birliği kuran paydaş örgütlenmeleri olarak ele alınmasının yaygınlaştığını vurgulamaktadırlar. Bu yaklaşım, tematik gastronomi rotalarının başarısının yalnızca pazar talebine değil; paydaşların birlikte standart koyma, ortak pazarlama yürütme ve deneyimi izleme kapasitesine de bağlı olduğunu vurgulamaktadır. Bu açıdan tematik gastronomi rotaları, destinasyon yönetim örgütleri, yerel yönetimler, meslek örgütleri ve özel sektör arasında iş birliği mekanizmalarını zorunlu kılmaktadır. Türkiye örneklerinde rehberlerin rolünün vurgulanması (Ürekli ve Çelik, 2024) ve rota tasarımında yerel paydaş görüşmelerinin kullanılması (Öztürk ve Akar Şahingöz, 2024) da bu yönetişim ihtiyacını pratik düzeyde doğrulamaktadır.

SONUÇ

Bu çalışma, gastronomi turizminde tematik gastronomi rotalarının önemini kavramsal bir çerçevede tartışmış ve tematik rotaların destinasyon deneyiminin kurgulanması ve yönetiminde merkezi bir rol üstlenebileceğini ortaya koymuştur. Gastronomi turizmi literatürünün kavramsal gelişimi, gastronomiyi yalnızca tüketim eylemi olarak değil, kültürel kaynakların yönetimi olarak ele alma eğilimini de güçlendirmektedir (Ellis vd., 2018). Bu eğilim, tematik rotaların önemini artırmakta olup rota yaklaşımı gastronomik değerleri tema ve/veya anlatı doğrultusunda bütüncül bir deneyim akışı içinde yapılandırarak deneyim ekonomisi mantığına uygun şekilde hatırlanabilirlik ve anlam üretimi kapasitesini yükseltmektedir (Pine ve Gilmore, 1998; Quan ve Wang, 2004). Bu bağlamda, tematik gastronomi rotalarının destinasyon markalaşmasına katkı sunduğu; gastronomik kimliği tutarlı bir ürün mimarisi altında paketleyerek farklılaşma yaratabileceği söylenebilir (UNWTO, 2012; UNWTO, 2017). Bu durum, özellikle benzer gastronomik kaynaklara sahip destinasyonların rekabet ettiği pazarlarda kritik önem arz etmektedir.

Buna ek olarak tematik rotalar, yerel kalkınma perspektifinden değerlendirildiğinde, gıda ve turizm etkileşiminin yerel ekonomiye yayılmasını sağlayabilecek bir değer zinciri entegrasyonu üretmektedir (OECD, 2012). Rota üzerinde yer alan üreticiler, küçük işletmeler, mutfak şefleri ve rehberlik hizmetleri, turizm gelirlerinden daha doğrudan pay alabilecek bir ağın parçası haline gelebilir. Sürdürülebilirlik açısından tematik rotalar, yerel gıdayı mevsimsellik, özgünlük ve kısa tedarik zincirleriyle ilişkilendirerek "sürdürülebilir deneyim" üretimine katkı sunabilirken (Sims, 2009; Bayram, 2023); bu potansiyelin gerçekleşmesi, rotaların yönetişim kapasitesiyle yakından ilişkili görülmektedir. Rotalar; ortak standartlar, kalite güvencesi ve deneyim tutarlılığı olmadan parçalı deneyim kümelerine dönüşme riski taşımaktadır. Bu nedenle rota yönetiminde paydaş koordinasyonu ve kurumsal rol paylaşımı kritik önem taşımaktadır (Pedrosa vd., 2022). Türkiye örnekleri, rota tasarımında yerel paydaş görüşmelerinin ve turist rehberlerinin rolünün dikkate alınmasının uygulama başarısını destekleyebileceğini göstermektedir (Öztürk ve Akar Şahingöz, 2024; Ürekli ve Çelik, 2024). Uygulamaya dönük olarak bu çalışma, destinasyonların tematik gastronomi rotası geliştirme süreçlerinde deneyim tasarımını yalnızca güzergâh planlaması olarak değil; tema seçimi, anlatılar, paydaş yönetimi, kalite standardı, dijital görünürlük ve etki ölçümü boyutlarıyla bütünleşik biçimde ele almasını önermektedir. Akademik açıdan ise tematik gastronomi rotaları, gastronomi turizmini tekil çekiciliklerden çıkarıp destinasyon yönetimi ve deneyim ekonomisi kesişiminde konumlandıran güçlü bir araştırma alanı sunmaktadır. Gelecek araştırmalar için, tematik gastronomi rotalarının turist memnuniyeti, algılanan deneyim değeri, hatırlanabilirlik ve destinasyon sadakati üzerindeki etkilerinin nicel modellerle test edilmesi önem taşımaktadır. Ayrıca rotaların paydaş ağ yapısının sosyal ağ analiziyle incelenmesi, yönetişim mekanizmalarının başarı çıktılarıyla ilişkilendirilmesi ve dijital hikâye anlatımı ile AR–QR gibi teknolojilerin rota deneyimini nasıl dönüştürdüğünün araştırılması, alanın kuramsal ve uygulamalı katkılarını güçlendirebilecektir.

KAYNAKLAR

Akman, E. E. ve Akdağ, G. (2024). Şarap rotalarının niteliksel karşılaştırılması: Trakya bağ rotası ve Urla bağ yolu örneği. Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi, 6(1), 17-32.

Bayram, Ü. (2023). Sürdürülebilir gastronomi turizmi: Bir sistematik literatür taraması. Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel, 6(1), 74-82.

Cohen, E. ve Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. Annals of Tourism Research, 31(4), 755–778. https://doi.org/10.1016/j.annals.2004.02.003

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

Gazelci, S. C. ve Aksoy, M. (2024). Türkiye'de oluşturulan teorik gastronomi rotalarının bibliyometrik analizi. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 21(1), 149–167. https://doi.org/10.24010/soid.1388600

Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. ve Cambourne, B. (2003). Food tourism around the world: Development, management and markets. Butterworth-Heinemann.

Kasaroğlu, K., Akdeniz, A., Toktaş, Y., Eris, T. ve Kömürcü, S. (2021). Ulusal alanyazında şarap turizminin değerlendirilmesi ve Türkiye şarap turizminde yeni bir ürün olarak bağ rotaları: Urla bağ yolu örnek olay incelemesi. Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 6(12), 172-194.

OECD. (2012). Food and the tourism experience: The OECD-Korea workshop (OECD Studies on Tourism). OECD Publishing. https://doi.org/10.1787/9789264171923-en

Onur, N. (2021). Gastronomi turizmi ve Hatay lezzet rotası. Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi, 3(2), 150-162.

Özkaya, F. D., Özkaya, M. T., Tunalıoğlu, R., Bayar, R. ve Tunalıoğlu, E. (2018). Anadolu'da zeytin ve zeytinyağlı yemekler rotası. Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 6(Special Issue 3), 263-274.

Öztürk, B. ve Akar Şahingöz, S. (2024). Trabzon ili gastronomi rotaları. Gastoria: Journal of Gastronomy and Travel Research, 8(2), 329–350. https://doi.org/10.32958/gastoria.1540760

Pedrosa, A., Martins, F., ve Breda, Z. (2022). Tourism routes: A scoping review. European Journal of Tourism Research, 32, 3216-3216.

Pine, B. J. ve Gilmore, J. H. (1998). Welcome to the experience economy. Harvard Business Review, 76(4), 97–105.

Quan, S. ve Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. Tourism Management, 25(3), 297–305. https://doi.org/10.1016/S0261-5177(03)00130-4

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

Ürekli, H. ve Çelik, S. (2024). Gastronomi rotalarının belirlenmesinde turist rehberlerinin bilgi düzeyleri ve önerileri üzerine bir araştırma. Turist Rehberliği Dergisi (TURED), 7(1), 53–70. https://doi.org/10.34090/tured.1483571

World Tourism Organization (UNWTO). (2012). Global report on food tourism (Affiliate Members Global Report, Vol. 4). https://doi.org/10.18111/9789284414819

World Tourism Organization (UNWTO). (2017). Second global report on gastronomy tourism (Affiliate Members Global Report, Vol. 16). https://doi.org/10.18111/9789284418701

Yalın, G. (2024). Zeytinyağı turizmi: Balıkesir ili Edremit Körfezi zeytinyağı kültür rotası. Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (49), 97-119.

11th MIDDLE EAST INTERNATIONAL CONFERENCE ON CONTEMPORARY SCIENTIFIC STUDIES

January 13-14, 2026 / Adana, Türkiye

İlgili makama;

ORTA DOĞU 10. ULUSLARARASI MODERN BİLİMSEL ÇALIŞMALAR KONGRESİ, 13-14 Ocak 2026 tarihinde; Adana, Türkiye'de 26 farklı ülkenin akademisyen/araştırmacılarının katılımıyla gerçekleşmiştir. Kongre kapsamında sunumu yapılan 187 bildirinin 89 adeti Türkiye'den katılımcılar tarafından; 98 bildiri ise 25 ülkeden katılımcılar tarafından sunulmuştur. 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



Dr. Violla Makhzoum
Head of The organizing Committee

https://www.middleeastconference.org/

İKSAD ENSTİTÜSÜ
Çankaya – Ankara
06-146-071

Konu : Kongre Düzenlenmesi
Sayı : BSE-8 10 Ağustos 2025

İLGİLİ KURUMA

İçişileri Bakanlığı tarafından tahsis edilen 06-146-071 tescil kodu ile Tüzel Kişiliğe sahip olan İKSAD Enstitüsü 5253 sayılı kanuna uygun olarak "Bilimsel araştırmalar ve akademik çalışmalar" alanında ulusal ve uluslararası düzeyde faaliyetlerini yürütmektedir.

Kurumumuzun Yönetim Kurulu 6 Ağustos 2025 tarihinde saat 10.30'da "Bilimsel Diplomasi Projesi" görüşmeleri ile "Bilimsel Kongreler Düzenlenmesi" gündemleri ile toplanmış ve alınan karara istinaden aşağıda detayları yazılı olan bilimsel etkinliğin düzenlenmesine ve etkinliğe ilişkin resmi görevlendirme konusunda karar vermiştir.

Bilgi ve gereğini rica ederim

Dr. Mustafa Latif EMEK
Yönetim Kurulu adına
Başkan Vekili

Etkinlik Adı: Middle East 11. Uluslararası Modern Bilimsel Araştırmalar Kongresi
Etkinlik Tarihi ve Yeri: 13-14 Ocak 2026, Adana

Dr. Violla Makhzoum - Lübnan İslam Üniversitesi
Dr. Sedat Cereci - Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi
Dr. Mevhibe Şahbaz - Çukurova Üniversitesi
Dr. Abdussalam Ali Ahmed - Bani Waled Üniversitesi

Etkinlik linki: www.middleeastconference.org