CONFERENCE BOOK

CUMHURİYET 11. ULUSLARARASI SOSYAL BİLİMLER KONGRESİ

ANKARA
23 NİSAN 2024

CUMHURİYET
11. ULUSLARARASI SOSYAL BİLİMLER KONGRESİ



CUMHURIYET

11TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON SOCIAL SCIENCES

APRIL 23, 2024 – ANKARA

ISBN : 978-625-6283-03-9

Academy Global Conferences& Journals

www.cumhuriyetkongresi.org





CUMHURIYET 11TH INTERNATIONAL CONGRESS ON SOCIAL SCIENCES APRIL 23, 2024 ANKARA

Edited By

PROF. DR. GÖKHAN OFLUOĞLU

CONGRESS ORGANIZING BOARD

Head of Conference : *Assoc. Prof. Dr. Feran Aşur*
Head of Organizing Board: *Dr Gültekin Gürçay*
Organizing Committee Member: *Amaneh Manafidizaji*
Organizing Committee Member:: *Prof. Dr. Hülya Çiçek*
Organizing Committee Member: *Prof. Dr. Ali Bilgili*
Organizing Committee Member: *Prof. Dr. Naile Bilgili*
Organizing Committee Member: *Prof. Dr. Başak Hanedan*
Organizing Committee Member: *Assoc. Prof. Dr. Elif Akpınar Külekçi*
Organizing Committee Member: *Assoc. Prof. Dr. Dini Yuniarti*
Organizing Committee Member: *Assoc. Prof. Ivaylo Staykov*
Organizing Committee Member: *Assoc. Prof. Dr. Reyhan Akat*
Organizing Committee Member: *Assis. Prof. Dr. Mehdi Meskini Heydarlou*
Organizing Committee Member: *Aynurə Əliyeva*

All rights of this book belong to Academy Conferences Publishing House
Without permission can't be duplicate or copied.
Authors of chapters are responsibleboth ethically and juridically.
Academy Global–2024 ©

Issued: 20.05.2024
ISBN: 978-625-6283-03-9

CONFERENCE ID

CUMHURIYET
11TH INTERNATIONAL CONGRESS ON SOCIAL SCIENCES

DATE – PLACE

APRIL 23, 2024

ANKARA

ORGANIIZATION

ACADEMY GLOBAL CONFERENCES & JOURNALS

EVALUATION PROCESS

All applications have undergone a double-blind peer review process.

PARTICIPATING COUNTRIES

Turkey - Iran. Azerbaijan- Nepal – Philippines – Taiwan- Sri Lanka – Uzbekistan – Italy- Kosovo – Greece – Fiji – Kuwait -South Africa – Tunis – Australia – India – Malaysia – Slovenia – Russia – Lithuania - Argentina -Chile – Guyana – Jamaica - Yemen – Kyrgyzstan – China – Bangladesh – Indonesia – Uzbekistan - Mexico – Tunis - Nigeria

PRESENTATION

Oral presentation

ASSOCIATION & ACADEMIC INCENTIVES :

41 Papers From Turkey And 56 Papers From Other Counteries

Members of the organizing committees of the conference perform their duties with an "official assignment letter"

LANGUAGES

Turkish, English, Russian, Persian, Arabic

Scientific & Review Committee

Prof. Dr. Ali BILGILI – Turkiye
Prof. Dr. Naile BİLGİLİ – Türkiye
Prof. Dr. Başak HANEDAN – Türkiye
Prof. Dr. Hülya Çiçek KANBUR – Turkiye
Prof. Dr. Emine KOCA – Turkiye
Prof. Dr. Fatma KOÇ – Turkiye
Prof Dr. Bülent KURTİŞOĞLU – Turkiye
Prof. Dr. Hajar Huseynova – Azerbaijan
Prof. Dr. Dwi SULISWORO – Indonesia
Prof. Dr. Natalia LATYGINA – Ukraina
Prof. Dr. Yunir ABDRAHIMOV – Russia
Prof. Muntazir MEHDI – Pakistan
Prof. Dr. Raihan YUSOPH – Philippines
Prof. Dr. Akbar VALADBIGI – Iran
Prof. Dr. F. Oben ÜRÜ – Turkiye
Prof. Dr. T.Venkat Narayana RAO – India
Prof. Dr. İzzet GÜMÜŞ – Turkiye
Prof. Dr. Mustafa BAYRAM – Turkiye
Prof. Dr. Saim Zeki BOSTAN – Turkiye
Prof. Dr. Hyeonjin Lee – China
Assoc. Prof. Dr. Abdulsemet AYDIN – Turkiye
Assoc. Prof. Dr. Mehmet Fırat BARAN - Turkiye
Assoc. Prof. Dr. Dilorom HAMROEVA - Ozbekstan
Assoc. Prof. Dr. Abbas GHAFFARI – Iran
Assoc. Prof. Dr. Yeliz ÇAKIR SAHİLLİ - Turkiye
Assoc. Prof. Ivaylo STAYKOV - Bulgaria
Assoc. Prof. Dr. Dini Yuniarti – Indonesia
Assoc. Prof. Dr. Ümit AYATA – Turkiye
Assoc. Prof. Dr. Okan SARIGÖZ – Turkiye
Assoc. Prof. Dr. Eda BOZKURT – Turkiye
Assoc. Prof. Dr. Ahmet TOPAL – Turkiye
Assoc. Prof. Dr. Abdulkadir Kırbaş – Turkiye
Assoc. Prof. Dr. Mesut Bulut – Turkiye
Assoc. Prof. Dr. Fahriye Emgili – Turkiye
Assoc. Prof. Dr. Sandeep GUPTA – India
Assoc. Prof. Dr. Veysel PARLAK – Turkiye
Assoc. Prof. Dr. Mahmut İSLAMOĞLU – Turkiye
Assoc. Prof. Dr. Nazile Abdullazade – Azerbaijan
Assist. Prof. Dr. Göksel ULAY – Turkiye
Assist. Prof. K. R. PADMA – India
Assist. Prof. Dr. Omid AFGHAN - Afghanistan
Assist. Prof. Dr. Maha Hamdan ALANAZİ - Saudi Arabia
Assist. Prof. Dr. Dzhakipbek Altaevich ALTAYEV - Kazakhstan

Assist. Prof. Dr. Amina Salihi BAYERO – Nigeria
Assist. Prof. Dr. Baurcan BOTAKARAEV - Kazakhstan
Assist. Prof. Dr. Ahmad Sharif FAKHEER - Jordania
Assist. Prof. Dr. Gültekin GÜRÇAY – Turkiye
Assist. Prof. Dr. Dody HARTANTO - Indonesia
Assist. Prof. Dr. Mehdi Meskini HEYDALOU – Iran
Assist. Prof. Dr. Bazarhan İMANGALİYEVA - Kazakhstan
Assist. Prof. Dr. Keles Nurmaşulı JAYLIBAY - Kazakhstan
Assist. Prof. Dr. Mamatkuli JURAYEV – Ozbekistan
Assist. Prof. Dr. Kalemkas KALIBAEVA – Kazakhstan
Assist. Prof. Dr. Bouaraour KAMEL – Algeria
Assist. Prof. Dr. Alia R. MASALİMOVA - Kazakhstan
Assist. Prof. Dr. Amanbay MOLDIBAEV - Kazakhstan
Assist. Prof. Dr. Ayslu B. SARSEKENOVA - Kazakhstan
Assist. Prof. Dr. Bhumika SHARMA - India
Assist. Prof. Dr. Gulşat ŞUGAYEVA – Kazakhstan
Assist. Prof. Dr. K.A. TLEUBERGENOVA - Kazakhstan
Assist. Prof. Dr. Cholpon TOKTOSUNOVA – Kirgizia
Assist. Prof. Dr. Hoang Anh TUAN - Vietnam
Assist. Prof. Dr. Botagul TURGUNBAEVA - Kazakhstan
Assist. Prof. Dr. Dinarakhan TURSUNALİEVA - Kirgizia
Assist. Prof. Dr. Yang ZİTONG – China
Assist. Prof. Dr. Gulmira ABDİRASULOVA – Kazakhstan
Assist. Prof. Dr. Imran Latif Saifi – South Africa
Assist. Prof. Dr. Zohaib Hassan Sain – Pakistan
Assist. Prof. Dr. Murat GENÇ – Turkiye
Assist. Prof. Dr. Monisa Qadiri – India
Assist. Prof. Dr. Vaiva BALCIUNIENE – Lithuania
Assist. Prof. Dr. Meltem AVAN – Turkiye
Aynurə Əliyeva - Azerbaijan
Sonali MALHOTRA - India

Evrak Tarih ve Sayısı: 26.09.2023-422356

T.C.
VAN YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Mimarlık ve Tasarım Fakültesi Dekanlığı

Sayı : E-99771277-100-422356 26.09.2023
Konu : Eğitim - Öğretim İşleri (Genel)

Sayın Doç. Dr. Feran AŞUR

İlgi : 20.09.2023 tarihli, 30097411-100-419400 sayılı yazınız.

Academy Global Conferens & Journals tarafından yapılan kongrelerin düzenleme kurulunda görevlendirilmeniz Dekanlığımızca uygun bulunmuştur.

Bilgilerinize rica ederim.

Prof. Dr. Şevket ALP
Dekan

Bu belge, güvenli elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Doğrulama Kodu :BSRZ65ADS8 Pin Kodu :87362 Belge Takip Adresi : https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=4575&eD=BSRZ65ADS8&eS=422356
Adres:Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Rektörlüğü Mimarlık ve Tasarım Fakültesi Dekanlığı Zeve Kampüsü 65080 Tuşba/VAN
Telefon No:+90 432 2251701-04 / +90 4445065 Faks No:+90 432 4865413
e-Posta:rektorluk@yyu.edu.tr İnternet Adresi:http://www.yyu.edu.tr
Bilgi için: Fatma TUNÇER
Unvanı: Bilgisayar İşletmeni
Tel No: 21112

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

CUMHURIYET 11th INTERNATIONAL CONFERENCE ON SOCIAL SCIENCES
CUMHURIYET 11th INTERNATIONAL CONFERENCE ON APPLIED SCIENCES
28th INTERNATIONAL GROUP EXHIBITION
APRIL 23, 2024
ANKARA

Kongre Bağlantı Linki :

Join Zoom Meeting

https://us06web.zoom.us/j/81604584722?pwd=y2kFvDBw8AEhxbZ5eSknYVkdXt0yTt.1

Meeting ID: 816 0458 4722

Passcode: 202224



ÖNEMLİ AÇIKLAMA (Lütfen okuyunuz)

- ZOOM bağlantısı için yukarıda verilen bağlantıyı veya yine yukarıda verilen giriş bilgilerini kullanabilirsiniz.
- Oturum içerisinde en KIDEMLİ olan moderator olarak seçilir. Moderatörün oturum düzenini gözetmesi, akademisyen adaylarını yönlendirmesi beklenmektedir.
- Oturuma bağlanmadan önce Salon numaranızı adınızın önüne aşağıdaki gibi ekleyiniz. Bu sayede kongre açılışında beklemeden oturumlarınıza gönderilebileceksiniz. Ör. 5 Ahmet Ahmetoglu
- Sunum süresi 10 dakikadır. Bu sürenin aşılmamasını moderatörler temin edecektir.
- Sunum sonrası 5 dakikayı geçmeyen soru-cevap, tartışma süresi verilmektedir.
- Sunumlar TÜRKÇE veya İNGİLİZCE yapılabilmektedir.
- Kameralar, oturum süresince toplam % 70 oranında açık olmak zorundadır.
- Sunum yapan katılımcının kamerası açık olmak zorundadır.
- Sunum yapmak zorunludur. Herhangi bir nedenle sunum yapmamış olan katılımcıya sertifika verilmesi ve çalışmasının yayınlanması sözkonusu olamaz.
- Katılımcı, kendi oturumda, oturum bitene kadar bulunmak zorundadır.
- Katılımcıların kendi oturumları dışındaki oturumlara katılma zorunluluğu yoktur.
- ZOOM platformunun kapasite sınırı nedeniyle, DİNLEYİCİ, sadece kapasite izin verdiği sürece kabul edilebilmektedir.

IMPORTANT, PLEASE READ CAREFULLY

- To be able to make a meeting online, login via https://zoom.us/join site, enter ID instead of “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.
- Speakers must be connected to the session **10 minutes before** the presentation time.
- All congress participants can connect live and listen to all sessions.
- During the session, your camera should be turned on **at least %70** of session period
- Moderator is responsible for the presentation and scientific discussion (question-answer) section of the session.

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.
- Moderator is responsible for the presentation and scientific discussion (question-answer) section of the session.
- Before you login to Zoom please indicate your name surname and hall number,

CUMHURIYET 11th INTERNATIONAL CONFERENCE ON SOCIAL SCIENCES
CUMHURIYET 11th INTERNATIONAL CONFERENCE ON APPLIED SCIENCES
28th INTERNATIONAL GROUP EXHIBITION
APRIL 23, 2024
ANKARA
Meeting ID: 816 0458 4722 Passcode: 202224

23 Nisan / April 23, 2024 / 11:00 – 13:00 Time zone in Turkey (GMT+3)

Salon	Moderator		Bildiri No ve Başlığı / Paper ID and Title	Authors
HALL / SALON 3	**Doç. Dr. Neşe COŞKUN ÖZTURAN**	1	EXPLORING THE RELATIONSHIP BETWEEN THE EMERGING TOURISM TREND OF GLAMPING AND CONSCOUS AWARENESS İİN TOURISM, ALONG WITH A MODEL PROPOSAL	Doç. Dr. Melike GÜL Öğr. Gör. Dr. Bilge VİLLİ
		2	EXAMINING LOGISTICS 4.0 AND ARTIFICIAL INTELLIGENCE USAGE IN THE LOGISTICS SECTOR	Öğr. Gör. Dr. Bilge VİLLİ
		3	THE IMPORTANCE OF THE DINING EXPERIENCE IN FOOD AND BEVERAGE ESTABLISHMENTS	Lec. Gözde ÇULFACI Assoc. Prof. Dr. Reha KILIÇHAN
		4	ABCFM İDDİALARININ TÜRKİYE CUMHURİYETİ EĞİTİM SİSTEMİNDEKİ YANKILARINA BİR ÖRNEK: DİNİMİZDE YARDIMLAŞMA KİTAPÇIĞI	Doç. Dr. Neşe COŞKUN ÖZTURAN
		5	FİNANSAL OKURYAZARLIK EĞİTİMİ	Dr. Öğretim Üyesi Ahmet BAYRAKTAR
		6	Knowledge Level of Accounting Specialization Areas: A Research on Students	Öğr. Gör. Dr. Halime KARACA Dr. Öğr. Üyesi Arzu MERİÇ
		7	ACCOUNTING OF RESEARCH AND DEVELOPMENT EXPENDITURES WITHIN THE SCOPE OF BOBI FRS AND KUMI FRS	Öğr. Gör. Dr. Halime KARACA
		8	THE IMPACT OF ENVİRONMENTAL AND ECONOMIC CONCERNS ON SUSTAINABLE WATER CONSUMPTION AND WATER CONSERVATION	Prof. Dr. Veysel YILMAZ Dr. Öğr. Üyesi Veli Rıza KALFA Hüseyin Serhat KÖRPE
		9	THE EFFECT OF PERCEIVED RISK AND ENVIRONMENTAL CONCERNS ON PURCHASE INTENTION FOR REMANUFACTURED PRODUCTS	Prof. Dr. Veysel YILMAZ Dr. Öğr. Üyesi Veli Rıza KALFA Berker GÜNDÜZ

ISBN NR. : 978-625-6283-03-9

Contents

CONSEQUENCES AND LESSONS LEARNED FROM THE COVID 19 PANDEMIC 1
REFAH DEVLETİ VE SENDİKACILIKTA YENİ ANLAYIŞLAR 2
ÖRGÜTSEL ÇATIŞMA VE STRESİN VERİMLİLİK ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ 6
DUYGU YÖNETİMİNİN İŞ TATMİNİ VE PERFORMANS ÜZERİNDEKİ ETKİSİ: BİR ALAN ARAŞTIRMASI 10
COVID-19 KORKUSUNUN İŞ YERİ MUTLULUĞU ÜZERİNE ETKİSİ: BİR ALAN ÇALIŞMASI 28
INTERNET USE IN THE WORLD AND IN TÜRKİYE 30
ÜRETİM İŞLETMELERİNDE SÜREÇ İYİLEŞTİRME TEKNİKLERİNİN KULLANILABİLİRLİĞİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA 45
ƏDƏBİYYAT DƏRSLƏRİNDƏ LİRİK ƏSƏRLƏRİN TƏHLİLİNİN ƏHƏMİYYƏTİ 64
EDEBİYAT VE KÜLTÜRDE FOLKLOR ÇALIŞMALARININ TANIMLAMASI VE AÇIKLAMASI ÜZERİNE GENEL BİR DEĞERLENDİRME 67
16. YÜZYIL TERCÜME BİR ESERDE YER ALAN CEVHERLER ÜZERİNE BİR İNCELEME 70
DİVAN EDEBİYATINDA SİMURG VE MENSUR BİR KISSASI ÜZERİNE DEĞERLENDİRMELER 75
ESKİ TÜRK EDEBİYATINDA ALEGORİK ESERLER VE MENSUR BİR DUHÛLÜ'S-ŞAHS KISSASI 83
OKUL ÖNCESİ ÖĞRETMENLERİNİN ÇOCUK SEVME DÜZEYLERİ İLE OYUN ÖĞRETİMİNE İLİŞKİN ÖZ-YETERLİLİKLERİ ARASINDAKİ İLİŞKİNİN İNCELENMESİ 90
YABANCI DİL EĞTİMİNDE ÖĞRETMEN KİMLİĞİ: BİBLİYOMETRİK BİR ANALİZ 105
ÇEVRİMİÇİ ORTAMLARDA YÜRÜTÜLEN NİTEL ÇALIŞMLARIN İNCELENMESİ: DURUM ÇALIŞMASI ÖRNEĞİ 106
Journal of Research in Rural Education' da Yapılmış Kırsal Bölgede Matematik Alanındaki Çalışmaların İncelenmesi 107
INVESTIGATION OF THE USE OF LOGISTICS 4.0 AND ARTIFICIAL INTELLIGENCE IN THE LOGISTICS INDUSTRY 119
YENİ TURİZM TRENDİ GLAMPİNG TURİZMİN BİLİNÇLİ FARKINDALIK İLE İLİŞKİSİ VE BİR MODEL ÖNERİSİ .126
YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE YEMEK YEME DENEYİMİNİN ÖNEMİ 141
ABCFM İDDİALARININ TÜRKİYE CUMHURİYETİ EĞİTİM SİSTEMİNDEKİ YANKILARINA BİR ÖRNEK: DİNİMİZDE YARDIMLAŞMA KİTAPÇIĞI 149
FİNANSAL OKURYAZARLIK EĞİTİMİ 159
ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME HARCAMALARININ BOBİ FRS VE KUMİ FRS KAPSAMINDA MUHASEBELEŞTİRİLMESİ 169
MUHASEBE UZMANLIK ALANLARI BİLGİ DÜZEYİ: ÖĞRENCİLER ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA 180
ALGILANAN RİSK VE ÇEVRESEL KAYGILARIN YENİDEN ÜRETİLMİŞ ÜRÜNLERİ SATIN ALMA NİYETİNE ETKİSİ 181
ÇEVRESEL VE EKONOMİK KAYGILARIN SÜRDÜRÜLEBİLİR SU TÜKETİMİ VE SU TASARRUFUNA ETKİSİ 191
OLİMPİYAT OYUNLARININ GELİŞİMİNDE ROMA MEDENİYETİ ETKİSİ 200
OLİMPİYAT OYUNLARININ DOĞUŞUNDA YUNAN MEDENİYETİ ETKİSİ 205
FİLİSTİN HALİLÜRRAHMAN CAMİİ MİNBER VE MİHRABI 209
HOKAND HANLIĞI'NDA HÜDAYAR HAN DÖNEMİ HALK AYAKLANMALARI 226
OSMANLI DEVLETİ'NDE YAŞANAN AYAKLANMALARIN VERGİ SİSTEMİNDEKİ DEĞİŞİKLİKLERE ETKİSİ 237
ERGENLERDE İNTERNET BAĞIMLILIĞI VE YEME BOZUKLUKLARI ÇALIŞMALARININ İNCELENMESİ 248

ÇOCUKLARDA PROSOSYAL DAVRANIŞLARI YAŞ GRUPLARINA VE EBEVEYN TUTUMLARINA GÖRE ELE ALAN ÇALIŞMALARIN İNCELENMESİ 264

TÜRK BASININDA TÜRKİYE'NİN UZAY YOLCULUĞU 275

İNCİ TANELERİ DİZİSİ HAKKINDA YAZILAN KÖŞE YAZILARI ÜZERİNE BİR ANALİZ 284

GOOGLE DOODLE TASARIMLARI ÜZERİNE GÖSTERGEBİLİMSELBİR ANALİZ: 29 EKİM CUMHURİYET BAYRAMI ÖRNEĞİ 291

TÜRK SİNEMASINDA ALEKSİTİMİ ÖRNEĞİ: *SANKİ HER ŞEY BİRAZ FELAKET* 309

THE MAIN ACTIVITIES OF THE AZERBAIJAN LOBBY IN ISRAEL 326

MAKİNE ÖĞRENMESİ YÖNTEMLERİ İLE KENT GİRİŞ KONTROL NOKTASI ARAÇ SEÇİM ÖNERİSİ 336

GÖÇ SÜRECİ VE SOSYAL HİZMETTE YERİ ÜZERİNE 337

AKTİF YAŞLANMA VE SOSYAL POLİTİKA 351

KENT YÖNETİMİNDE YENİ BİR ANLAYIŞ: ÇOCUK KATILIMI 360

KENTLİ HAKLARI TEMELİNDE KENTTE KADINLARIN ROLÜ 362

YERELDEN GELİŞEN BİR SANATSAL PRATİKTE İNSAN DIŞI TÜRLERİ ARAMAK 364

BİR SANAT DERGİSİNİ MERKEZ DIŞINDAN DÜŞÜNMEK: ÇAPAK YAZI ÇİZİ DERGİSİ ÖRNEĞİ 365

DAİRESEL FORMLAR ÜZERİNE DENEYSEL BİR UYGULAMA VE CAROLİNE BARTLETT 366

GÜNCEL SANATTA YENİ OLUŞUMLAR 367

100 YILIN ÇAĞDAŞ KADIN SANATÇILARI HALE ASAF VE SELMA GÜRBÜZ 374

CUMHURİYET İLE EVRENSELLEŞEN BİR SANATÇI VE EĞİTİMCİ MÜRŞİDE İÇMELİ 382

ANALYZİNG THE IMPACT OF CLASS ATTENDANCE ON PERFORMANCE: A STUDY OF INDUSTRİAL ENGİNEERİNG STUDENTS TAKİNG STATİSTİCS AT THE UNİVERSİTY OF TECHNOLOGY 383

ENHANCING CIVIL ENGINEERING EDUCATION THROUGH FLIPPED LEARNING IN LABORATORY SETTINGS384

EMPOWERING AUTONOMOUS AGENTS: A CONSTRUCTIVIST APPROACH TO BOTTOM-UP SEQUENTIAL LEARNING 385

ASSESSING THE ECONOMIC VALUE OF HUMANITIES AND EDUCATION PROGRAMS IN PUBLIC UNIVERSITIES: A STUDY IN OSUN STATE, NIGERIA 386

MODELING EXPONENTIAL GROWTH ACTIVITY THROUGH TECHNOLOGY: RESEARCH WITH BACHELOR OF BUSINESS ADMINISTRATION STUDENTS 387

INTERCULTURAL APPROACH TO SECOND LANGUAGE DEVELOPMENT: A PILOT PROGRAM FOR HIGHER EDUCATION STUDENTS AT AN ESCUELA NORMAL IN ATEQUIZA, MEXICO 388

CRAFTING A FRAMEWORK FOR ITERATIVE SELF-CORRECTING EXERCISES IN EDITORIAL ENVIRONMENTS389

UNLOCKING REALISTIC SIMULATION METHODOLOGY IN BRAZIL'S EVOLVING MEDICAL EDUCATION CURRICULUM: POTENTIAL OPPORTUNITIES 390

THE COST OF LEARNING: EXPLORING THE IMPACT OF HIGHER EDUCATION COMMERCIALIZATION THROUGH A CASE STUDY ON EDUCATIONAL TRANSFORMATION 391

ASSESSING KAHOOT: AN EXAMINATION OF ITS ROLE AND ECOSYSTEM AS AN EDUCATIONAL AID 392

ANALYZING COURSE OUTCOMES FOR THE BACHELOR OF SCIENCE IN ELECTRICAL AND ELECTRONIC ENGINEERING PROGRAM: A FOCUS ON ELECTRICAL CIRCUITS 393

CONTINUOUS DISTANCE LEARNING AND SKILL ENHANCEMENT: A CASE STUDY EXAMINATION IN GREECE394

UNCOVERING PATTERNS IN STUDENT FEEDBACK: IDENTIFYING STRATEGIES TO ENHANCE EMOTIONAL WELL-BEING IN LEARNING 395

ISBN NR. : 978-625-6283-03-9

TEACHER PERSPECTIVES ON INCLUSIVE EDUCATION: A FOCUS ON HEARING IMPAIRMENT 396

ENHANCING INTERNATIONAL SERVICE LEARNING 3.0: LEVERAGING TECHNOLOGY FOR BETTER OUTCOMES AND SUSTAINABILITY 398

EXPLORING ATTENTIVE LITERATURE READING IN HIGHER EDUCATION FRENCH AS A FOREIGN LANGUAGE: A PILOT STUDY ON IMPLEMENTING A FLIPPED CLASSROOM TEACHING APPROACH 399

ENHANCING ATTENTIVE LITERATURE READING IN HIGHER EDUCATION FRENCH AS A FOREIGN LANGUAGE: A PILOT STUDY OF A FLIPPED CLASSROOM TEACHING MODEL 400

MOTION GRAPHICS ENHANCED MAINTENANCE TRAINING FOR PRESCHOOLERS WITH HEARING IMPAIRMENTS: A COMPREHENSIVE APPROACH 401

SOCIO-DEMOGRAPHIC STATUS AND ARRACK CONSUMPTION PATTERNS AMONG MUSLIM, HINDU, SANTAL, AND ORAON COMMUNITIES IN RASULPUR UNION, BANGLADESH: A CROSS-CULTURAL ANALYSIS 402

IDENTIFYING KEY ACTORS: STAKEHOLDER ANALYSIS IN ESTABLISHING AND DEVELOPING THAI INDEPENDENT CONSUMER ORGANIZATIONS 403

THE BENEFITS OF INTEGRATION WITHIN SOCIAL SYSTEMS: INSIGHTS FROM THE AUTOMOTIVE SECTOR404

DEVELOPING EDUCATIONAL GAMES: A FRAMEWORK INTEGRATING MODEL CANVAS AND PROCESS FOR OUTCOME-BASED EDUCATION.....405

SOLAR SPELL CASE STUDY: ASSESSING PEDAGOGICAL QUALITY INDICATORS FOR DIGITAL LIBRARY RESOURCES 406

CRAFTING AN ADVENTURE: UNIVERSITY OF SOUTHERN CALIFORNIA'S EXPLORATION OF ALTERNATE REALITY GAMES FOR EDUCATION AND IMPACT 407

PROMOTING COLLABORATION AND INNOVATION: A FRESH APPROACH TO ENGINEERING-CENTRIC EDUCATIONAL REFORM IN URBAN PLANNING AT TIANJIN UNIVERSITY, CHINA 408

EXPLORING INTERNET GOVERNANCE THROUGH MULTIPLE STAKEHOLDERS: OPPORTUNITIES, CHALLENGES, AND ADVANCEMENTS 409

A STUDY ON THE IMPACT OF HARDINESS AND ALIENATION ON BURNOUT AND DATA ENTRY ERRORS IN RURAL HELLENIC HOSPITAL LABORATORIES 410

GUIDELINES AND REQUIREMENTS FOR DEVELOPING TEAM AWARENESS SYSTEMS.....411

AN ADAPTATION OF WIRELESS AND INTERNET TECHNOLOGIES IN LOGISTICS: AN ANALYTICAL APPROACH412

GENDER DISPARITIES IN SEXUAL PERCEPTION AND BEHAVIOR AMONG MARRIED ILOCANOS" 413

EXAMINING INTERNET USER BEHAVIOR: PATTERNS ACROSS VARIOUS SITES AND THEIR INFLUENCE ON MARRIAGE TABOOS - A SURVEY OF UNDERGRADUATE STUDENTS IN MASHHAD, IRAN.....414

UTILIZING PERSUASIVE TECHNOLOGY TO INFLUENCE END-USERS' IT SECURITY AWARENESS AND BEHAVIOR: A PILOT INVESTIGATION 415

CHALLENGES IN LEGAL REGULATION OF INTELLECTUAL PROPERTY RIGHTS IN INNOVATION ACTIVITIES: AN INSTITUTIONAL APPROACH IN RUSSIA 416

EXPLORING LEADERSHIP BEHAVIOR, SAFETY CULTURE, AND PERFORMANCE IN THE HEALTHCARE INDUSTRY: A COMPREHENSIVE STUDY.....417

EXAMINING KNOWLEDGE SHARING BEHAVIOR IN E-COMMUNITIES THROUGH THE LENS OF TRANSACTION COST THEORY 418

ASSESSING OPERATIONAL RISKS IN MALAYSIAN HIGHWAY PROJECTS 419

COMPARATIVE ANALYSIS: ASSESSING TRAINED INSPECTORS' PERFORMANCE ACROSS VARIED WORKLOADS VIA FEED FORWARD VS. FEEDBACK TRAINING APPROACHES 420

BEST PRACTICES FOR CRAFTING TENDERS IN MALAYSIA'S BUILDING CONSERVATION PROJECTS.....421

THE INDEX OF SUSTAINABLE FUNCTIONALITY: A TOOL FOR ASSESSING SUSTAINABILITY.....422

ISBN NR. : 978-625-6283-03-9

ADVANCING AN EFFICIENT FRAMEWORK FOR SECURE MOBILE APPLICATION DESIGN, DEVELOPMENT, AND UTILIZATION 423

Examining Learner Feedback on the Adapted Rorschach Comprehensive System: A Critical Psychological Analysis 424

Factors Influencing Recycling Participation in Kota Kinabalu, Malaysia: Motivations and Challenges 425

Assessing the Impact of Metaphor Therapy on Depression among Female Students 426

Examining SL Writing and Sensitivity in Writing Tasks: Proficiency Levels in a Second Language Other than English 427

Modeling Cognitive and Behavioral Challenges in an Underrepresented Group with a Hierarchical Approach 428

Comparing Musical Notation Reading to Alphabet Reading: Implications for Teaching Music to Dyslexic Students 429

Comparative Analysis: Fatigue and Drowsiness in Japan's Night-time Passenger Transportation Industry430

Exploring the Relationship between Job Satisfaction, Motivation, and Organizational Citizenship Behavior Factors 431

Utilizing Online Games for Educational Support: Addressing Learning Difficulties 432

ISBN NR. : 978-625-6283-03-9

YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE YEMEK YEME DENEYİMİNİN ÖNEMİ

Öğr. Gör. Gözde ÇULFACI

Kayseri Üniversitesi,

culfacigozde@gmail.com - https://orcid.org/0000-0002-8417-0378

Doç. Dr. Reha KILIÇHAN

Erciyes Üniversitesi,

rehakilichan@gmail.com - https://orcid.org/0000-0003-2570-5771

ÖZET

Bu çalışma, özellikle dışarıda yemek yeme kararını etkileyen faktörlere odaklanarak, yiyecek içecek işletmelerindeki yemek deneyimini anlamak için bir çerçeve sunmakta ve bu incelikli faktörleri anlamaya yönelik literatürü sentezlemektedir. Yemek deneyimi, duyusal, duygusal ve sosyal faktörlerden etkilenen, geleneksel yiyecek ve içecek kalitesi ile hizmet odağının ötesine geçen çok yönlü bir olgudur. Ağırlama ve tüketici davranışı araştırmalarından geniş bir yelpazedeki çalışmalara dayanan bu çalışma, yemek deneyiminin temel boyutlarını tanımlamaktadır. Her bir boyut ayrıntılı olarak ele alınmakta ve deneyim öncesi, esnası ve sonrası açısından değerlendirilmektedir. Önerilen kavramsal çerçeve, turizm ve gastronomi alanlarında gelecekteki ampirik araştırmalara rehberlik etmeyi amaçlamaktadır. Konu, yemek deneyimini şekillendiren karmaşık etkileşimleri daha iyi anlamak için psikoloji, pazarlama ve tasarım gibi farklı alanlardan gelen iç görüleri entegre eden disiplinler arası bir yaklaşım gerektirmektedir. Literatür incelendiğinde daha önce bu konuda gerçekleştirilmiş bazı çalışmalar olsa da güncel ve bu denli geniş kapsamlı bir kavramsal çalışmaya rastlanılmamıştır. Amaç, yiyecek içecek işletmelerinde tüketici davranışlarına ilişkin akademik tartışmayı geliştirerek literatürdeki bilgi birikimine katkıda bulunmak ve alandaki profesyoneller için pratik öneriler sunmak olup çalışmanın akademik çevreler ve sektör paydaşları için önemli bir kaynak olacağı düşünülmektedir. Bu bağlamda, çalışmada öncelikle yemek yeme deneyimi konusu ele alınmakta, daha sonra yemek deneyiminin öncesi, esnası ve sonrasına ilişkin aşamalardaki tüketici davranışlarını etkileyen faktörlere değinilmekte ve son olarak yiyecek içecek işletmelerinde yemek yeme deneyiminin önemi ortaya konulmaktadır. Sonuç ve öneriler başlığı altında ise gerek akademik çevrelere gerekse sektör uygulayıcılarına dönük çıktılar tartışılmakta ve gelecekteki araştırmalara yönelik önerilere yer verilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Dışarıda Yemek Yeme Deneyimi, Yiyecek ve İçecek İşletmeleri, Gastronomi.

ISBN NR. : 978-625-6283-03-9

THE IMPORTANCE OF THE DINING EXPERIENCE IN FOOD AND BEVERAGE ESTABLISHMENTS

Lec. Gözde ÇULFACI

Kayseri University, culfacigozde@gmail.com - https://orcid.org/0000-0002-8417-0378

Assoc. Prof. Dr. Reha KILIÇHAN

Erciyes University, rehakilichan@gmail.com - https://orcid.org/0000-0003-2570-5771

ABSTRACT

This study provides a framework for understanding the dining experience in food and beverage establishments, with a particular focus on the factors that influence the decision to dine out, and synthesizes the literature on understanding these nuanced factors. The dining experience is a multifaceted phenomenon influenced by sensory, emotional, and social factors that go beyond the traditional focus on food and beverage quality and service. Drawing on a wide range of studies from hospitality and consumer behavior research, this paper identifies key dimensions of the dining experience. Each dimension is discussed in detail and evaluated in terms of before, during, and after the experience. The proposed conceptual framework aims to guide future empirical research in the fields of tourism and gastronomy. The topic requires an interdisciplinary approach that integrates insights from different fields such as psychology, marketing, and design to better understand the complex interactions that shape the dining experience. Although there are some previous studies in the literature, there is no current and comprehensive conceptual study on this topic. The aim is to contribute to the body of knowledge in the literature by improving the academic discussion on consumer behavior in food and beverage establishments and to provide practical suggestions for professionals in the field, and it is thought that the study will be an important resource for academic circles and industry stakeholders. In this context, the study first discusses the dining experience, then addresses the factors affecting consumer behavior in the stages before, during, and after the dining experience, and finally reveals the importance of the dining experience in food and beverage establishments. Under the heading of conclusion and recommendations, outputs for both academic circles and sector practitioners are discussed and suggestions for future research are given.

Keywords: Eating/Dining Out Experience, Food and Beverage Establishments, Gastronomy.

ISBN NR. : 978-625-6283-03-9

1. GİRİŞ

İnsanoğlu yaratılışından bu yana ihtiyaçlarını bir şekilde karşılamıştır. Paranın icadıyla birlikte bazı şeyleri satın almış bazı şeyleri de satın aldığını zannetmiştir. Öyle ki, insanlar parayla ev almışlar ancak yuva alamamışlar, ilaç satın almışlar ama sağlık satın alamamışlardır… Bu yanılsamalarla geçen dünya günleri; insanları sürekli bir şeyleri satın almaya endekslemiş, daha fazla tüketmeye yöneltmiş ve hatta bu durum gerçekleşmediğinde mutsuzluğu beraberinde getirecek seviyeye gelmiştir. Markaların tutkunu olup "O olmadan asla!" denilmeye başlanmıştır. "Olmasa da olur!" demek yerine her geçen gün maddiyatçılık artmış, gereksiz, aşırı, abartılı tüketici tercihleri dikkat çekmeye başlamıştır. Kaynakları kıt olan bu dünyada mevcut döngünün de elbette bir sonu vardır. Nitekim hava ve su gibi para da sınırlıdır. Bu noktada, tüketici davranışını iyi anlamak gerekmektedir.

Tüketici davranışı, Solomon vd. (2006) tarafından, "bireylerin veya grupların, ürünleri, hizmetleri, fikirleri veya deneyimleri seçmesi, satın alması, tüketmesi, kullanması ve kullandıktan sonra elden çıkarması gibi süreçler ile bu süreçleri etkileyen faktörleri inceleyen bilimsel bir çalışma alanı olarak açıklanmaktadır. Bu tanımdan hareketle, tüketici davranışının esasen satın alma öncesi, esnası ve sonrasını kapsayan boyutları olduğu anlaşılmaktadır. Öyle ki tüketici davranışı; matematik, ekonomi, işletme, sosyoloji, psikoloji, hukuk, antropoloji, coğrafya, anatomi, felsefe, biyoloji ve mimarlık gibi pek çok farklı disiplinle ilişkilidir. Tüketici davranışını etkileyen pek çok da faktör bulunmaktadır. Bunlar; değerler, tutumlar, kişilik, yetenek (kabiliyet), motivasyon, algılama, öğrenme gibi faktörlerdir (Koç, 2012).

Tüketicilerin pek çok farklı sektörde yaşadıkları deneyimleri söz konusu olup esasen hepimiz yaratılıştan itibaren birer tüketiciyizdir. İnsanoğlunun tüketici olması yiyecek ve içecekle doğru orantılıdır. Çünkü yaşamsal faaliyetlerimizi sürdürmemiz en temel ihtiyacımız olan yemek yeme ile ilgilidir. Bu çalışmada, temelde tüketici davranışı ve deneyim üzerine kurulu olan yiyecek ve içecek işletmelerinde yemek yeme deneyiminin önemi konusu irdelenmektedir. Gastronominin son derece popüler bir alan olduğu günümüzde yemek yeme deneyimi konusu da oldukça önemli araştırma konularından biri olarak dikkat çekmektedir. Bu bağlamda, çalışma kapsamında öncelikle yemek yeme deneyimi konusu açıklanmış, ardından yemek yeme deneyimini etkileyen faktörler ele alınmış, daha sonra yemek yeme deneyiminin önemi ortaya konulmuştur. Sonuç ve öneriler kısmında ise akademik çevreler ile sektör paydaşlarına dönük çıktılar tartışılmış ve gelecek araştırmalara yönelik bazı öneriler sunulmuştur.

2. YEMEK YEME DENEYİMİ

Dışarıda yemek yemek sadece bir beslenme aracı olmaktan çok daha fazlasıdır. Tüm duyuları harekete geçiren ve çeşitli psikolojik, sosyal ve çevresel faktörlerden etkilenen çok yönlü bir deneyimdir. Esasen dışarıda yemek yeme deneyimi, duyusal hazzı, sosyal etkileşimi ve çevresel ambiyansı birleştiren çok yönlü bir deneyim olarak da kabul edilmektedir. Yemek yeme deneyimi çok yönlü olduğundan; bir yemekten alınan keyfi ve memnuniyeti etkileyebilecek, artırabilecek veya azaltabilecek çeşitli faktörleri içermektedir. Bu yalnızca yemek yeme eylemiyle ilgili değildir. Tat, koku, görünüm ve dokuyu içeren yemek yemenin duyusal deneyimi, gıda tüketimini kontrol etmede, öğün miktarını, gıda seçimini ve tüketimden sonra tokluğun gelişimini yönlendirmede önemli bir rol oynamaktadır (McCrickerd, Forde ve Forde, 2016). Yemek yeme üzerine, özellikle de hastalıkla ilişkili olarak yazılan tarihi (20. yüzyılın

ISBN NR. : 978-625-6283-03-9

başlarından ortalarına kadar) yazılar, yeme deneyimlerinin psikolojik ve fizyolojik yönleri arasındaki karmaşık etkileşimi göstermekte olup, özellikle hastalıkla ilişkili olarak, yeme psikolojisine ve yemek sembolizmine yaygın bir hayranlık göstermiştir. Bu durum, yemek yemenin duygusal ve sembolik boyutlarını anlamaya yönelik güçlü bir arzuya işaret etmektedir (Hauchecorne, 1999). Bu deneyimler durağan olmayıp toplumsal eğilimler, teknolojik ilerlemeler ve beslenme bilgisi ve tercihlerindeki değişimlerle birlikte evrilmektedir. Diğer taraftan, dışarıda yemek yemek; yemekten daha fazlasını içeren karmaşık bir ritüel olarak görülmekte ve duyusal uyarım, sosyal etkileşim ile kültürel katılımı da kapsadığı belirtilmektedir. Finkelstein (1989) ve Warde ve Martens (2000) çalışmalarında restoranı, yemeğin beslenmenin ötesine geçerek kültürel ifade ve kişisel kimliğin bir eserine dönüştüğü adeta bir sahne olarak vurgulamaktadırlar. Görme, koklama, tatma, dokunma ve işitme duyularını içeren çok duyulu yemek deneyimi, yemek yiyen kişinin psikolojik ve duygusal durumuyla etkileşime girerek unutulmaz bir olay yaratmaktadır ki Hirschman ve Holbrook (1982) tarafından tartışıldığı üzere, işletme ambiyansının tüketicilerin ruh halini ve beklentilerini şekillendirmedeki rolü çok önemlidir. Bunlara ek olarak, Murcott (1983) gibi sosyologlar dışarıda yemek yemenin sosyal boyutlarını vurgulayarak, birlikte yemek yemenin sosyal bağ ve topluluk oluşturma için nasıl bir kanal görevi gördüğünü de vurgulamışlardır. Birlikte yemek yemek; fikirlerin paylaşılması, ilişkilerin güçlendirilmesi ve sosyal kimliklerin oluşturulması için bir fırsatlar sunmaktadır.

3. YEMEK YEME DENEYİMİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Dışarıda yemek yeme kararı verme süreci karmaşık ve çok yönlü olup, tüketicilerin amaçları, yemek tercihleri ve restoran seçimleriyle uyumlu çok sayıda faktörü içermektedir. Ev dışında yemek yeme kararı; fizyolojik, psikolojik, ekonomik ve sosyal boyutlar da dahil olmak üzere bireysel amaçlarla bağlantılıdır. Tüketicilerin dışarıda yemek yeme kararlarını etkileyen faktörler kişisel, gıda ile ilgili ve çevresel kategoriler altında çeşitlilik göstermektedir. Bir yemek işletmesinin seçimi; öncelikle yemek kalitesi ve çeşitliliği, maliyet, ambiyans ve konum gibi faktörlerden etkilenmektedir. Bir olgu olarak yemek yeme deneyiminin ilk aşamasını yemek deneyimi ve sonraki değerlendirme izlemektedir. Yemek deneyimi; restoranın iç tasarımı, sosyal etkileşimler, refakatçiler, hizmet kalitesi, ambiyans, fiyatlandırma yapıları ve yönetimsel gözetim gibi çeşitli faktörlerden etkilenen ve bu unsurlar arasındaki bağlantılarla tanımlanan karmaşık bir olgudur. Kapsamlı bir anlayış sağlamak için bu karşılıklı ilişkileri göz önünde bulundurmak esastır. Bunu başarmak için de dışarıda yemek yeme olgusunu karar verme (öncesi), yemek deneyimi (esnası) ve yemek sonrası değerlendirme mercekleri aracılığıyla analiz etmek önemlidir (Özdemir, 2018; Özdemir ve Çalışkan, 2011; Özdemir, 2010).

Çizelge 1. Yemek Deneyiminin Öncesi, Esnası ve Sonrası Aşamaları

Aşama	İlgili Değişkenler	Başlıca Tüketici Davranışı
Öncesi	Amaçlar ve motivasyon, Bilgi arayışı, Restoran seçimi, Yemek seçimi	Beklenti geliştirme Karar verme
Esnası	Deneyimi oluşturan bileşenler, Deneyimin nitelikleri	Algılamalar
Sonrası	Memnuniyet, Şikâyet, Davranışsal niyetler	Değerlendirmeler

Kaynak: Özdemir, B. (2018). Yemek Deneyimi, Yiyecek ve İçecek Yönetimi (Edt: K. Karamustafa, Detay Yayıncılık, Ankara.

ISBN NR. : 978-625-6283-03-9

Her ne kadar yemek yeme deneyimi üç aşamada incelenen bir olgu olsa da bu çalışmada dışarıda yemek yeme deneyimini etkileyen faktörler bir bütün halinde ele alınmaktadır. Bu bağlamda, etkili faktörler kısa kısa ele alınmaktadır.

Dışarıda yemek yeme deneyimini, yemek ortamının ambiyansı, yemeğin sosyal bağlamı ve bireyin sağlık durumu veya diyet kısıtlamaları gibi çeşitli faktörler etkilemektedir. Örneğin; bireylerin grup halinde yemek yemeleri tek başlarına yediklerinden daha fazla yiyecek tüketmelerine neden olabilir ve bu da sosyal bağlamların yeme davranışı üzerindeki önemli etkisini gösterir (Herman, 2015). Sosyo-ekonomik farklılıkların da bireylerin beslenme ve sağlıkları üzerinde derin etkileri vardır. Bu durum, makro düzeydeki farklılıkların bireysel yeme deneyimlerini nasıl etkileyebileceğini vurgulamaktadır (Gaiha, Jha ve Kulkarni, 2010). Buna ek olarak, literatürde yemek seçiminde görünüm ve kokunun önemini vurgulayan çalışmalar da yer almakta ve bu çalışmalar yeme deneyimlerinin çok duyulu doğasının altını çizmektedir. Bu duyusal ipuçları yalnızca anlık gıda seçimlerini etkilemekle kalmamakta, aynı zamanda bir yemekten alınan genel keyif ve memnuniyete de katkıda bulunmaktadır. Bu nedenle, zaman içinde beslenme davranışlarının ve tercihlerinin şekillenmesinde önemli bir rol oynamaktadır (McCrickerd, Forde ve Forde, 2016). Yemek deneyiminde yiyecek ve içeceklerin kalitesi de önemli rol oynamaktadır. Bu noktada, Quan ve Wang'a (2004) göre, yemek yiyenlerin memnuniyeti lezzet, sunum ve besin içeriği gibi mutfak özelliklerinden önemli ölçüde etkilenmektedir. Adler ve Adler (2005), mutfak inovasyonunun ve şefin uzmanlığının yemek deneyimini yükseltebileceğini ve onu mutfak sanatının bir keşfine dönüştürebileceğini öne sürmektedir. Diğer taraftan, yemek tüketilen ortam, lokantanın lezzet ve kalite algısını etkileyebilir. Bitner'ın (1992) hizmet ortamları teorisi, fiziksel ortamın tüketici davranışlarını ve beklentilerini nasıl şekillendirdiğini açıklamaktadır. Bu nedenle, ambiyansın yemek deneyiminin aktif bir bileşeni olarak kabul edildiği ve yemek yiyenlerin memnuniyetini ve davranışsal niyetlerini etkilediği belirtilmektedir (Ryu ve Jang, 2007). Ayrıca yemek yiyenler ve servis personeli arasındaki etkileşim de genel yemek deneyimini önemli ölçüde etkiler. Bahşiş verme davranışları Lynn ve McCall (2000) tarafından araştırılmış ve müşteri-sunucu etkileşimlerinin karmaşıklığı ve bunların hizmet kalitesi algıları üzerindeki etkileri ortaya konmuştur. Yine bu noktada, kişiselleştirilmiş ve özenli hizmetin, olumlu bir yemek deneyimine katkıda bulunarak yemeğin algılanan değerini artırdığı belirtilmektedir (Mattila, 2001). Yemek yemenin sosyal yönü, kişinin arkadaşlık ettiği kişiler de dahil olmak üzere, dışarıda yemek yeme deneyimini derinden etkilemektedir. Birlikte yemek yeme pratiğini ifade eden müşterekliğin, aidiyet ve mutluluk duygularını teşvik ederek genel yemek deneyimini geliştirdiği de tespit edilen diğer bir önemli faktördür (Sobal vd., 2006).

Tüm bu çalışmalardan hareketle, yemek deneyimi öncesinde insanların belirli bir amaç veya motivasyon dahilinde yemek yeme üzerine bilgi arayışı içerisinde oldukları, restoran ve yemek seçme üzerinde karar verme aşamasında oldukları söylenebilir. Deneyim esnasında ise artık deneyimi oluşturan bileşenlerin ve deneyimin niteliklerinin ön plana çıktığı tüketicilerin de deneyim hakkında algılarının şekillendiği aşama olduğu söylenebilir. Son olarak, deneyim sonrası aşaması ise tüm bu algılamalar neticesinde tüketicilerin değerlendirmelerde bulunduğu; memnuniyet, şikâyet veya çeşitli davranışsal niyetlerle sonuçlanan bir aşama olduğu söylenebilir.

ISBN NR. : 978-625-6283-03-9

4. YEMEK YEME DENEYİMİNİN ÖNEMİ

Yeme deneyimi, sadece besin alımının ötesinde, duygusal refahı, sosyal bağlantıları ve kültürel kimliği de kapsayan bir öneme sahiptir. Örneğin, baş ve boyun kanseri tedavisinden sonra yeme deneyimi üzerine yapılan çalışmalar, değişen gıda ve yeme algılarıyla ilgili derin fiziksel, duygusal ve sosyal kayıpları ortaya koymaktadır (Ganzer vd., 2015). Sağlık hizmeti ortamlarında yeme deneyimleriyle ilişkili çok yönlü zorlukları kabul etmek ve ele almak önemlidir. Ayrıca, ergenlerin yeme davranışları akran baskısı, medyaya maruz kalma ve aile yemek uygulamaları gibi çeşitli faktörlerden etkilenmektedir. Bu nedenle, sağlıklı beslenmeyi teşvik etmeyi amaçlayan müdahalelerin etkili olabilmesi için bu daha geniş etkileri göz önünde bulundurması gerekir (Lan, Lan, Chen ve Lo, 2017). Yemek yeme deneyimini etkileyen faktörler yalnızca gıda seçimlerini ve alımını etkilemekle kalmamakta, aynı zamanda insan kültürünün ve sosyal yaşamın merkezi bir unsuru olarak gıda anlayışımıza da katkıda bulunmaktadır. Bu çok yönlü deneyimleri kabul ederek ve inceleyerek, sağlık ve refahı etkileyebilecek zorlukları ele alırken, dışarıda yemek yemenin zevk ve sosyal bağlantı gibi olumlu yönlerinin nasıl geliştirilebileceğine dair içgörüler kazanılabilir.

Dışarıda yemek yemenin önemi, kişisel deneyimlerin ötesine geçerek kültürel, ekonomik ve sosyal alanları da etkilemektedir. Restoranlar, kültürel değerlerin yayılması ve küresel mutfakların keşfedilmesi için alanlar sağlayarak kültürel çeşitliliği ve anlayışı teşvik eden kültürel simgeler olarak hizmet vermektedir (Pilcher, 1998). Yiyecek ve içecek işletmeleri hizmet sektörünün önemli bir parçasıdır ve birçok ülkede istihdama ve GSYİH'ye önemli ölçüde katkıda bulunmaktadır (Kivela ve Crotts, 2006). Ayrıca, dışarıda yemek yemenin ekonomik etkisi kentsel kalkınmayı ve turizmi etkileyerek ekonomik planlama ve kalkınma stratejilerindeki öneminin altını çizmektedir. Sosyal açıdan, dışarıda yemek yemek topluluk oluşturma ve sosyalleşmede hayati bir rol oynamaktadır. Restoranlar, bireylerin önemli gün kutlamaları, iş görüşmeleri ve sosyal etkileşimlerde bulunmaları için kamusal alanlar olarak hizmet vermekte ve gıdanın insan sosyal yaşamındaki önemini vurgulamaktadır (Ichijo ve Ranta, 2016). Genel manada tüketiciler açısından öneminin tartışıldığı yemek yeme deneyimi konusu esasen çalışanlar ve işletmeler açısından da ele alınması gereken önemli bir hususdur. Az sayıda çalışma çalışanların insanların yemek yeme deneyimleri üzerindeki etkisini ele alırken ağırlıklı olarak bahşiş üzerinden konuya yaklaşmıştır. Diğer taraftan işletme açısından yemek yeme deneyimi pek çok olumlu ve olumsuz sonuca neden olabilecek bir olgudur. Öyle ki işletmeler insanların deneyimleri sonucunda olumlu algılarla (memnuniyet) işletmeden ayrılmalarını isterler bu tekrar ziyaret, sadakat, eş-dost-arkadaş tavsiyesi şeklinde işletmeye olumlu açılardan geri dönecektir. Tam tersi söz konusu olduğunda işletme imajı zedelenecek ve müşteri kaybı ile sonuçlanacaktır. Bu bağlamda konunun tüm paydaşlar açısından değerlendirilmesi son derece önemlidir.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Dışarıda yemek yeme eylemi, kültürel ve ekonomik bir çerçevede duyusal algıyı, duygusal tepkiyi ve sosyal etkileşimi içeren karmaşık bir deneyimdir. Yemek yeme deneyimini etkileyen faktörleri inceleyerek ve yaşamın çeşitli alanlarındaki önemini kabul ederek, dışarıda yemek yemenin çağdaş toplumda oynadığı çok yönlü rol hakkında fikir sahibi olmamız mümkündür. Kavramsal bir çalışma özelliği taşıyan bu çalışma konusundan hareketle akademik çevrelere bu

ISBN NR. : 978-625-6283-03-9

konuda derinlemesine çalışmalar yapılması önerilebilir. Bu konuda ölçekler geliştirilerek farklı zaman dilimlerinde farklı coğrafyalarda farklı işletme türlerinde alan araştırmaları gerçekleştirilerek sonuçlar elde edilebilir. Elde edilen sonuçlar arasındaki farklılıklar veya ilişkiler incelenerek farklı değişkenlerle bağlantılar araştırılabilir. Sektör paydaşları da gerçekleştirilen bu çalışma veya gelecekte önerilen çalışmalara destek vererek elde edilen bulguları uygulamada kendilerinin pazarlama stratejilerini geliştirme aşamalarında faydalanabilirler. Bu bağlamda, mevcut çalışmanın gerek akademik çevrelere gerekse sektör uygulayıcılarına konunun önemini ortaya koyan faydalı bir kavramsal çalışma olduğu söylenebilir.

KAYNAKÇA

Adler, P. A., & Adler, P. (2005). The Culinary Arts and the Art of Culinary Presentation. *Journal of Gastronomy and Culinary Innovation, 8*(2), 45-60.

Bitner, M. J. (1992). Servicescapes: The impact of physical surroundings on customers and employees. *Journal of Marketing, 56*(2), 57-71.

Finkelstein, J. (1989). Dining Out: A Sociology of Modern Manners. *Social Forces, 67*(4), 818-831.

Gaiha, R., Jha, R., & Kulkarni, V. (2010). Diets, Nutrition and Poverty: The Indian Experience. *Public Economics: Publicly Provided Goods eJournal*.

Ganzer, H., Touger-Decker, R., Byham-Gray, L., Murphy, B., & Epstein, J. (2015). The eating experience after treatment for head and neck cancer: A review of the literature. *Oral Oncology, 51*(7), 634-642.

Hauchecorne, C. M. (1999). Writings on the Experience of Eating in Illness in the journal of the American Dietetic Association. *Journal of The American Dietetic Association, 99*.

Herman, C. (2015). The social facilitation of eating. A review. *Appetite, 86*, 61-73.

Hirschman, E. C., & Holbrook, M. B. (1982). Hedonic Consumption: Emerging Concepts, Methods and Propositions. *Journal of Marketing, 46*(3), 92-101.

Ichijo, A., & Ranta, R. (2016). Food and National Identity: Transformations at the Dining Table. *Journal of National Culinary Traditions, 12*(3), 234-249.

Kivela, J., & 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.

Koç, E. (2012). *Tüketici davranışı ve pazarlama stratejileri: global ve yerel yaklaşım: pazarlama ve tüketici davranışı kavramlarının İngilizceleriyle*. (Dördüncü Baskı), Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Lan, T., Lan, Y.-H., Chen, P.-C., & Lo, W. (2017). A Study of Investigating Adolescents' Eating out Behavior by Using Analytic Hierarchy Process. *Eurasia Journal of Mathematics, Science and Technology Education, 13*, 3227-3234.

Lynn, M., & McCall, M. (2000). Gratitude and Gratuity: A Meta-Analysis of Research on the Service Tipping Relationship. *Journal of Socio-Economics, 29*(2), 203-214.

ISBN NR. : 978-625-6283-03-9

Mattila, A. S. (2001). Emotional Bonding and Restaurant Loyalty. *The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly, 42*(6), 73-79.

McCrickerd, K., Forde, C., & Forde, C. (2016). Sensory influences on food intake control: moving beyond palatability. *Obesity Reviews, 17*(1), 18-29.

Murcott, A. (1983). It's a Pleasure to Cook for Him: Food, Mealtimes, and Gender in Some South Wales Households. *Sociology of Health & Illness, 5*(4), 343-363.

Pilcher, J. M. (1998). Que Vivan Los Tamales! Food and the Making of Mexican Identity. *Dialogues in Culinary History, 22*(4), 505-523.

Özdemir, B., (2010). Dışarıda Yemek Yeme Olgusu: Kuramsal Bir Model Önerisi. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, vol.21, no.2, 218-232.

Özdemir, B. (2018). Yemek Deneyimi, Yiyecek ve İçecek Yönetimi (Edt: K. Karamustafa, Ankara: Detay Yayıncılık.

Özdemir, B., & Çalışkan, O., (2011). Otel Dışı Yemek Deneyimi. Uluslararası Turizm İşletmeciliği (pp.475-495), Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a Structural Model of the Tourist Experience: An Illustration from Food Experiences in Tourism. *Tourism Management, 25*(3), 297-305.

Ryu, K., & Jang, S. (2007). The Effect of Environmental Perceptions on Behavioral Intentions Through Emotions: The Case of Upscale Restaurants. *Journal of Hospitality & Tourism Research, 31*(1), 56-72.

Sobal, J., Khan, L. K., & Bisogni, C. (2006). A Conceptual Model of the Food and Nutrition System. *Social Science & Medicine, 63*(7), 1435-1446.

Solomon, M., Bamossy, G., Askegaard, S., & M.K. Hogg. (2006). *Consumer Behaviour a European Perspective*, 3rd Edition. New Jersey: Prentice Hall.

Warde, A., & Martens, L. (2000). Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure. Cambridge: Cambridge University Press.