THE BOOK OF FULL TEXTS

15th International ZEUGMA CONGRESS ON SCIENTIFIC RESEARCH

JANUARY 19-21, 2026/Gaziantep, Türkiye



EDITOR

Prof. Dr. Özlem OVAYOLU

ISBN:979-8-89695-324-1

Copyright © Liberty

15th International
ZEUGMA
CONGRESS ON SCIENTIFIC RESEARCH

JANUARY 19-21, 2026 / Gaziantep, Türkiye

THE BOOK OF FULL TEXTS

EDITOR

Prof. Dr. Özlem OVAYOLU

Date: 10.02.2026

Liberty Publishing House

Water Street Corridor New York, NY 10038

www.libertyacademicbooks.com

+1 (314) 597-0372

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

© Liberty Academic Publishers 2026

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

adopted by Mariam Rasulan

ISBN: 979-8-89695-324-1

ORGANIZING INSTITUTION

INSTITUTE OF ECONOMICS DEVELOPMENT AND SPCAIL RESEARCH (IKSAD)

PARTICIPANT COUNTRIES (24)

Algeria, Azerbaijan, Bangladesh, China, Ethiopia, Georgia, India, Indonesia, Iran, Iraq Israel, TRNC, Malaysia, Morocco, Mexico, Nigeria, North Macedonia, Pakistan, Romania, Tunisia, Türkiye, UK, Ukraine, USA

TOTAL ACCEPTED PAPERS: 238
TOTAL REJECTED PAPERS: 67

TOTAL NUMBER OF PAPERS FROM TÜRKİYE: 113
TOTAL NUMBER OF INTERNATIONAL PARTICIPANTS: 125

EVALUATION PROCESS

All applications have undergone a double-blind peer review process

PRESENTATION

Oral Presentations

15th International
ZEUGMA CONGRESS ON SCIENTIFIC RESEARCH
(THE BOOK OF FULL TEXTS)
January 19-21, 2026 / Gaziantep, Türkiye
www.zeugmakongresi.org/

CONGRESS ID

CONGRESS TITLE

15th International ZEUGMA CONGRESS ON SCIENTIFIC RESEARCH

DATE AND PLACE

January 19-21, 2026
Gaziantep, Türkiye

ORGANIZING BOARD

Prof. Dr. Osman ERKMEN (Chairman of the Organizing Committee)
İstanbul Arel University

Prof. Dr. Salih ÖZTÜRK
Namık Kemal University

Prof. Dr. Osman Kubilay GÜL
Cumhuriyet University

Assoc. Prof. Dr. Sehrane KASIMİ
Azerbaijan National Academy of Sciences

Assoc. Prof. Dr. Okan DEMİR
Atatürk University

Asst. Prof. Dr. Mehmet TATOĞLU
Recep Tayyip Erdoğan University

Dr. Songül DEMİREL DEĞİRMENCİ
Hitit University

Dr. Elvan CAFEROV
Azerbaijan State Pedagogical University

GENERAL COORDINATOR

Merve KÜÇÜK

CONGRESS SCIENTIFIC AND ADVISORY BOARD

- Prof. Dr. Emzar MAKARADZE – Batumi Shota Rustaveli State University
- Prof. Dr. Erkut AKKARTA – Yeditepe University
- Prof. Dr. Sədaqət HASANOVA – Nakhchivan State University
- Assoc. Prof. Dr. Okan DEMİR – Atatürk University
- Assoc. Prof. Dr. Ömür MUNZUR – Başkent University
- Assoc. Prof. Dr. Aysel GÜVEN – Başkent University
- Assoc. Prof. Dr. Şeyho Cem YÜCETAŞ – Adıyaman University
- Assoc. Prof. Dr. Ali Korkut ULUDAĞ – Atatürk University
- Assoc. Prof. Dr. Ümit M. KOÇYİĞİT – Sivas Cumhuriyet University
- Assoc. Prof. Dr. Hakan AYDIN – Atatürk University, Faculty of Veterinary Medicine
- Assoc. Prof. Dr. F. Gül KOÇSOY – Fırat University
- Asst. Prof. Dr. Mehmet TATOĞLU – Recep Tayyip Erdoğan University
- Dr. Maha Hamdan ALANAZI – Riyadh King Abdullah University
- Dr. Tamalika SULTANA – University of Dhaka, Bangladesh
- Dr. Nuray PAMUK ÖZTÜRK – Ankara University
- Dr. Songül DEMİREL DEĞİRMENCİ – Hitit University
- Dr. Veysel Karani ŞÜKÜROĞLU – Kastamonu University
- Dr. Violla MAKHZOUM – Lebanese Islamic University
- Dr. Zhihuan MENCHUANG – Renmin University of China
- Op. Dr. Mümtaz Murat YARDIMCI – Gazi University
- Dr. Abdurrakhman MOHAMED – Antalya Bilim University
- Dr. Güller ŞAHİN – Kütahya University of Health Sciences
- Dr. Volkan ERDOĞU – Yedikule Hospital, Department of Thoracic Surgery
- Dr. Recep ERTUĞAY – Atatürk University

15th International

ZEUGMA
CONGRESS ON SCIENTIFIC RESEARCH

CONGRESS PROGRAM

January 19-21, 2026 / Gaziantep, Türkiye

Meeting ID: 848 5448 4368
Passcode: 151515
https://us02web.zoom.us/j/84854484368?pwd=6ewc2566Xg45e7ScRJ2KcLUMabllNP.1

PARTICIPANT COUNTRIES (24)

Algeria, Azerbaijan, Bangladesh, China, Ethiopia, Georgia, India, Indonesia, Iran, Iraq Israel, TRNC, Malaysia, Morocco, Mexico, Nigeria, North Macedonia, Pakistan, Romania, Tunisia, Türkiye, UK, Ukraine, USA

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.

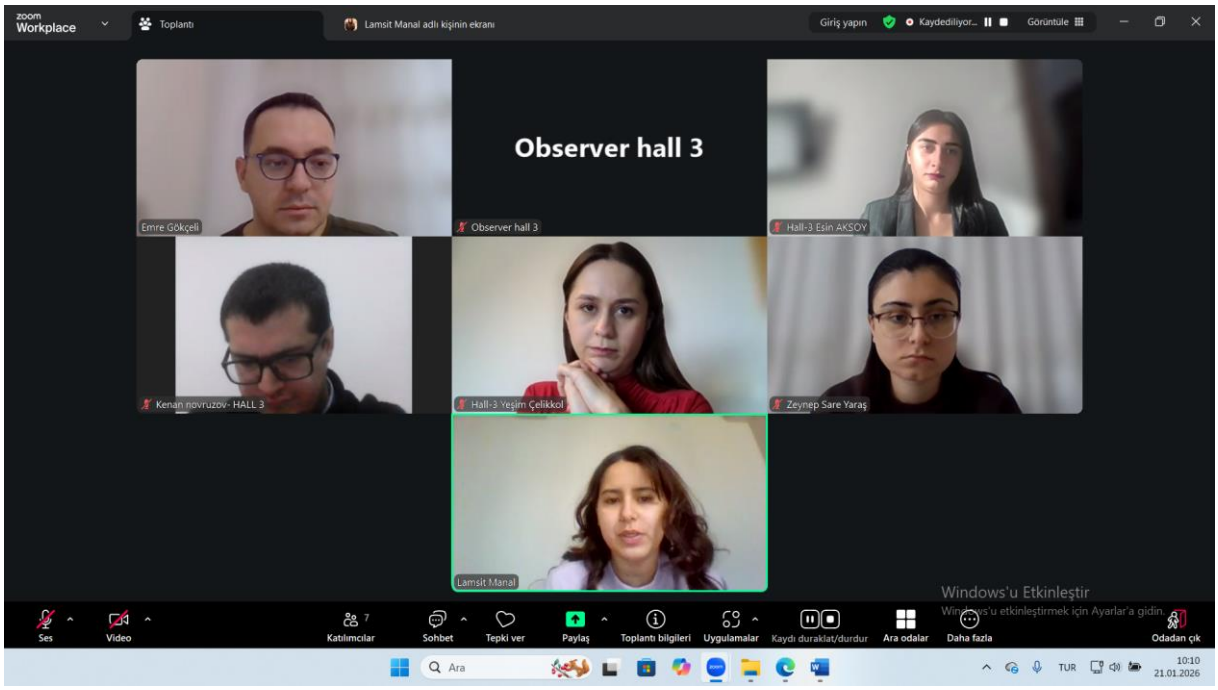
21.0.2026, Wednesday, Online Session-2, Hall-3

Ankara Local Time: 12:30-14:30

Meeting ID: 848 5448 4368 / Passcode: 151515

https://us02web.zoom.us/j/84854484368?pwd=6ewc2566Xg45e7ScRJ2KcLUMabllNP.1

HEAD OF SESSION: Lect. Eda BALCI		
AUTHOR(S)	**ORGANISATION**	**TOPIC TITLE**
Lec. Mert EKER İzel KOYUNCUOĞLU EKER	*Acibadem Mehmet Ali Aydinlar University, Türkiye* *Istanbul Gelisim University, Türkiye*	PAIRING TRADITIONAL TURKISH FERMENTED DRINKS WITH FOOD; A COMPILATION ON FOOD PAIRING
Bilgehan KILIÇHAN Assoc. Prof. Dr. Reha KILIÇHAN	*Erciyes University, Türkiye* *Kayseri University, Türkiye*	THE ROLE AND IMPORTANCE OF GASTRONOMIC VALUES IN THE NARRATIVES OF TOURIST GUIDES
Eyüp UYANIK Gül Damla KILIÇ	*Siirt University, Türkiye* *Antalya Belek University, Türkiye*	PRESERVATION OF TRADITIONAL RECIPES IN ARTISAN RESTAURANTS IN ANTALYA AND THEIR REFLECTIONS ON GASTRONOMY TOURISM
Lec. Eda BALCI	*Istanbul Beykent University, Türkiye*	VITAMIN D AND OBESITY
Lec. Eda BALCI	*Istanbul Beykent University, Türkiye*	PROBIOTICS AND PREBIOTICS: FUNCTIONAL EFFECTS ON GUT HEALTH
Feride DELİCE Asst. Prof. Elif DEMİRAL	*Kayseri University, Türkiye*	HISTORICAL DEVELOPMENT OF FOOD LOGISTICS AND MODERN METHODS USED TODAY
Esra ACAR Assoc. Prof. Yaşar KARADUMAN Dr. Seda KÜLEN	*Eskişehir Osmangazi University, Türkiye*	CHARACTERIZATION OF CHICKPEA FLOUR AND AQUAFABA OBTAINED BY COLD ATMOSPHERIC PLASMA APPLICATION AND INVESTIGATION OF THEIR EFFECTS ON FINAL PRODUCT AND NUTRITIONAL PROPERTIES OF BREAD


Observer hall 3
Emre Gökçeli
Observer hall 3
Hall-3 Esin AKSOY
Kenan novruzov- HALL 3
Hall-3 Yeşim Çelikkol
Zeynep Sare Yaraş
Lamsit Manal

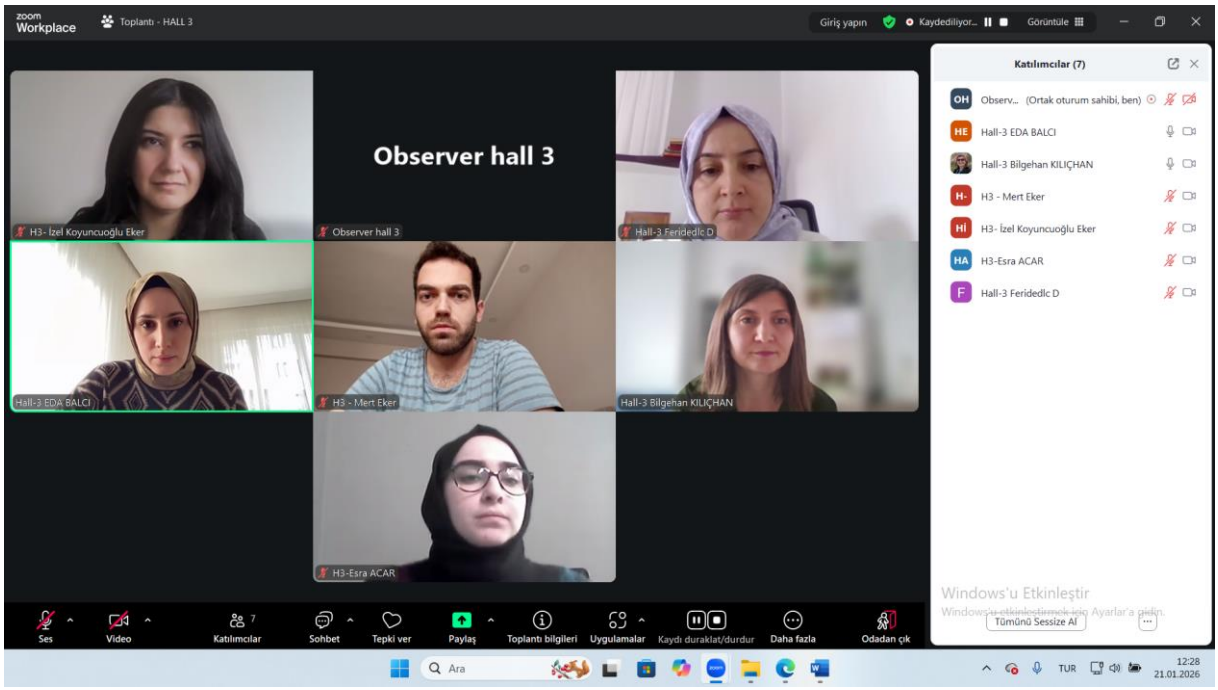


TABLE OF CONTENTS

AUTHORS	PRESENTATION TITLE	NO
Hilal BENZER Özlem OVAYOLU	THE RELATIONSHIP BETWEEN GUT MICROBIOTA AND CHRONIC DISEASES: THE IMPORTANCE OF PATIENT EDUCATION IN NURSING CARE	1-7
Hilal BENZER Özlem OVAYOLU	ENVIRONMENTAL IMPACTS OF PHARMACEUTICAL WASTE IN INTERNAL MEDICINE CLINICS AND GREEN NURSING	8-12
Gülsüm GÜLŞEN Özlem OVAYOLU	THE GAP BETWEEN ACADEMIA AND CLINICAL PRACTICE:BARRIERS TO THE TRANSLATION OF EVIDENCE-BASED NURSING PRACTICES INTO CLINICAL PRACTICE	13-17
Gülsüm GÜLŞEN Özlem OVAYOLU	FROM INDIVIDUAL SYMPTOMS TO HOLISTIC CARE: SYMPTOM CLUSTERS AND NURSING IN END-STAGE CANCER PATIENTS RECEIVING PALLIATIVE	18-22
Seda İLGÜN Özlem OVAYOLU	COMPLEMENTARY THERAPIES USED BY TYPE 2 DIABETES PATIENTS AND THEIR EFFECT ON DIABETES TREATMENT ADHERENCE	23-27
Seda İLGÜN Özlem OVAYOLU	THE IMPACT OF CLIMATE CHANGE ON CHRONIC DISEASE MANAGEMENT AND NURSING APPROACHES	28-33
Mehmet Ali BOZKURT Özlem OVAYOLU	TREATMENT ADHERENCE IN HYPERTENSION: DETERMINANTS AND CURRENT APRROACHES	34-39
Mehmet Ali BOZKURT Özlem OVAYOLU	LIFESTYLE MANAGEMENT AND NURSING APPROACHES IN METABOLIC SYNDROME	40-46
Fatih SAĞLAM Ahmet Emin KARKINLI	COMPARATIVE PERFORMANCE ANALYSIS OF DEEP LEARNING MODELS FOR SUPER RESOLUTION UNDER NOISE AND BLUR CONDITIONS	47-58
Fatih DESTUR Seçkin ÖZCAN	EVALUATION ON THE REGULAR INSPECTION OF MACHINERY AND WORK EQUIPMENT	59-70
Aykut KARAKOR Fatih SELİMEFENDİGİL	THE EFFECT OF CHANNEL GEOMETRY ON HEAT TRANSFER PERFORMANCE IN PLATE-FIN HEAT EXCHANGERS	71-80
Ahmet Can BİLGEN Adem CANDAŞ Cevat Erdem İMRAK	EXPERIMENTAL INVESTIGATION OF CRYOGENIC MACHINING AS AN ALTERNATIVE TO CONVENTIONAL METHODS FOR POROUS TUNGSTEN COMPONENTS	81-86
Melike ÇETİNKAYA Adem CANDAŞ Cevat Erdem İMRAK	DETERMINATION OF MOMENT DISTRIBUTION IN A HYPERSTATIC SOLID TRIANGULAR EYE HOOK USING THE APPROXIMATE METHOD	87-91
Enes GÜNER Ahmet DEMİRER	MECHANICAL CHARACTERIZATION OF GLASS FIBER–REINFORCED PA6 PARTS MANUFACTURED USING A COLD RUNNER SYSTEM	92-99
Oluwakemi Racheal OSHINOWO Moses Adeolu AGOI Rasheed Olatunde AJETUNMOBI Oluwanifemi Opeyemi AGOI	EVALUATING THE IMPACT OF CODING BOOTCAMPS ON INSTITUTIONAL LEARNING OUTCOMES	100-112
Irina-Ana DROBOT	PHILOSOPHICAL QUESTIONS IN THE SHORT STORY THE NEXT BEST THING BY GRAHAM SWIFT	113-117

Raf Raf Shakil ANSARİ	READING CASTE AND COUNTER-HISTORY IN PHULE (2025)	118-123
Sani Yakubu KHALIFA Usman Idris ABUBAKAR Nura Idris ABDULLAHI Aliyu Adamu DANDAJE	DESIGN OF BASIN IRRIGATION SYSTEM FOR PEPPER IN GONAR GANYE, TUDUN WADA, ZARIA	124-139
Sezgin YENİ	SYMPTOMATIC ECTOPIC URETERAL STUMP: EXPERIENCE WITH ENDOSCOPIC ABLATION	140-142
Nurcihan Ayça FIRAT Hüseyin POLAT	HISTOPATHOLOGICAL EVALUATION OF LIVER TISSUES IN RATS TREATED WITH PERMETHRIN AT DIFFERENT DOSES AND DURATIONS AND ITS EFFECTS ON BLOOD SERUM GH, IGF-1, IGFBP-3 LEVELS	143-154
Mehmet Nazif DOĞAN	INVESTIGATION OF IN-CLASS ACTIVITIES BASED ON THE 'TURKEY CENTURY MAARİF MODEL' WITHIN AN ARTIFICIAL INTELLIGENCE FRAMEWORK	155-163
Esengül İSPİR Hasan AYDEMİR	INVESTIGATION OF THE 2024 SOCIAL STUDIES CURRICULUM IN TERMS OF ITS SUITABILITY FOR STEAM INTEGRATION	164-180
Aleyna YÜKSEL Merve KOÇER	VALUES EDUCATION THROUGH GAMIFIED METHODS	181-194
Esra BOZYİĞİT	COULD SOME COUPLETS INCLUDED IN ABU'L-HAYR OF IPSALA'S MAWLID HAVE BEEN BORROWED FROM SHEIKH ASHRAF B. AHMED'S MAWLID?	195-204
Nermin GÖKEL Gülden TÜM	STRESS MANAGEMENT AND STUDENT WELLBEING IN FOREIGN LANGUAGE LEARNING	205-209
Serap DURMUS OZTURK Melis YAZICI Oguz KIRCI	SENSORY TEMPORAL ATLAS: URBAN SPATIAL EXPERIENCES WITHIN THE TRABZON BEDESTEN	210-220
Serap DURMUŞ ÖZTÜRK Muhammet Enes ÖKSÜZ Asude BALİ	FROM SENSORY LAYERS TO LINEAR CODES: DISCOURSE ANALYSIS OF TAŞHAN SPACE THROUGH MULTI-SENSORY SKETCHES	221-234
Beyzanur TAŞÇI Ali Osman KURUŞCU	ASSESSMENT OF A PREFABRICATED COMPOSITE PANEL MANUFACTURED FROM POLYESTER–FIBER COMPOSITE AND BOX-SECTION STEEL AS A CONSTRUCTION MATERIAL	235-244
Rıza Fatih MENDİLCİOĞLU	THE DIGITAL TRANSFORMATION OF SPATIAL POWER: A MACHIAVELLIAN READING OF SMART CITY PRACTICES	245-256
Chukwuemeka G. EME	AN APPRAISAL OF SUCCESSION PLANNING IN FAMILY-OWNED BUSINESSES IN NIGERIA: EMPIRICAL EVIDENCE FROM SELECTED SMEs IN LAGOS STATE, NIGERIA	257-266
Chukwuemeka G. EME	IMPACT OF EMPLOYEE MOTIVATION ON THE PERFORMANCE OF MANUFACTURING FIRMS IN LAGOS STATE, NIGERIA	267-289
Chukwuemeka G. EME	THE ROLE OF HUMAN CAPITAL DEVELOPMENT IN THE NIGERIAN PUBLIC AND PRIVATE SECTORS: INSIGHT FROM SELECTED MANUFACTURING FIRMS	290-296
Mehtap YALÇIN Abidin YALÇIN	MATHEMATICAL MODELING OF OPTICAL PHENOMENA IN PRIMARY SCHOOL: A PLANNED IMPLEMENTATION STUDY	297-301

Onur KURT	PREDICTION OF DAILY WIND ENERGY PRODUCTION USING MACHINE LEARNING MODELS	302-308
Mustafa Furkan KESKENLER Eyüp Fahri KESKENLER	A META-LEARNING-BASED DECISION SUPPORT APPROACH FOR QUALITY ASSESSMENT IN PRESCHOOL EDUCATION	309-317
Mustafa Furkan KESKENLER	LEARNING-BASED DECISION FUSION FOR HEART DISEASE DIAGNOSIS: A HYBRID MODEL WITH A META-LEARNER	318-326
Yazan Osama Mohammed SOBOH Cengiz TEPE Mustafa Kerem PİŞKİN	EVALUATING FEATURE SELECTION METHODS FOR EOG SIGNAL CLASSIFICATION: A COMPARATIVE STUDY	327-341
Özer PAMUK	THE EFFECT OF SHALLOW CRYOGENIC TREATMENT ON THE HARDNESS PROFILES OF VACUUM CARBURETED PRE-ALLOYED POWDER METALLURGY STEEL PARTS	342-351
Mustafa TEKİN Ahmet KADİRLİOĞLU	PV SYSTEM DESIGN FOR BUILDING FACADES	352-360
Makbule TORLAK Nazan DÜZ	AN ANALYSIS OF THE IMAGE OF THE ‘TREE’ IN THE WORKS OF ZEKİ FAİK İZER, CEMAL TOLLU, AND ŞEREF AKDİK IN THE CONTEXT OF ART PSYCHOLOGY AND ART PHILOSOPHY	361-374
Esra TAŞTAN ÖZKAN	SPORTSWEAR USED IN COLD CLIMATE CONDITIONS	375-379
Hakime ÇELİK AKBAŞ	THE POWER OF ART IN FRIDA KAHLO BY RAUDA JAMIS AS A BIOFICTIONAL REFLECTIVE	380-387
Esra BALCI Sema ARIKAN Cansu KANTAR Serap ÇAŞKURLU	FROM TURKISH MYTHOLOGY TO DESIGN: THE MEANING AND APPLICABILITY OF SYMBOLS	388-399
Nadhim M. FALEH Duaa N. MEJBIL Muhammed Salman ABBAS	SOCIAL AND POLITICAL REFORM: THE ORIGINS, DEVELOPMENT, AND IMPACT OF THE SADRIST TREND ON THE IRAQI ARENA	400-410
Chukwuemeka Godson EME	CLIMATE CHANGE AND ITS EFFECTS ON THE SOCIO-ECONOMIC DEVELOPMENT OF NIGERIA	411-421
Idris SHAMSUDDEEN Oliyide Daramola ESTHER	PROCESS AND FORMULATION ENGINEERING OF PLANT-DERIVED ACTIVES: PHARMACEUTICAL MANUFACTURING STRATEGIES FROM EXTRACTION TO FINAL DOSAGE FORMS	422-424
Idris SHAMSUDDEEN Oliyide Daramola ESTHER	ENGINEERING THE PHARMACOSMETIC INTERFACE: PROCESS-DRIVEN DESIGN OF BOTANICAL ACTIVES FOR THERAPEUTIC-GRADE NATURAL COSMETICS	425-428
OSUNKENTAN OLADOTUN AYOWUMI	ARTIFICIAL INTELLIGENCE APPLICATIONS IN ACADEMIC LIBRARIES: OPPORTUNITIES AND ETHICAL CONCERNS	429-432
Nurettin AYDEMİR Engin TAKIL Nihal KAYAN	EFFECTS OF DIFFERENT AMINO ACID APPLICATIONS ON MORPHOLOGICAL CHARACTERISTICS AND YIELD IN BEAN (Phaseolus vulgaris L.)	433-439

Esma BEKDİKLİ Şenay KARABIYIK Mehmet Ali SARIDAŞ	EFFECT OF PUTRESCINE APPLICATION ON MISSHAPED FRUIT FORMATION RATE IN STRAWBERRIES	440-447
Esma BEKDİKLİ Yaren Hüsne CİRİTCİ Şenay KARABIYIK Mehmet Ali SARIDAŞ	EFFECT OF POLLEN STORAGE ON POLLEN QUALITY IN STRAWBERRY	448-454
Mehmet KARAGÜL Zeynep Sare YARAŞ	CONTEMPORARY ECONOMIC PROBLEMS AND THE VALUES OF THE AHI TRADITION	455-467
Yeşim ÇELİKKOL Serdar BOZKURT	A MODEL FOR THE ROLE OF ORGANIZATIONAL IDENTIFICATION IN THE EFFECT OF HUMAN RESOURCES PRACTICES ON INTENTION TO LEAVE	468-474
Esin AKSOY Yunus AÇCI	THE USE OF DIGITAL TECHNOLOGIES IN GREEN LOGISTICS FROM A SUSTAINABLE DEVELOPMENT PERSPECTIVE	475-480
Kenan NOVRUZOV	AUGUST 8 – WASHINGTON AGREEMENTS IN THE WORLD MEDIA	481-486
Maya Zahir HEYDAROVA Elnara KHEYRADDIN MAMMADOVA	THE NECESSITY OF A DIGITAL APPROACH TO PHYSICAL EDUCATION IN GENERAL EDUCATION SCHOOLS	487-489
Gbemisola Morolayo ADEGBUYI Tosin Abimbola AYODELE Temitope Aramide ADARAMOLA	ACADEMIC LIBRARIES, SOCIAL RESPONSIBILITY, AND COMMUNITY – BASED EDUCATION IN THE 21ST CENTURY	490-498
ALIU Olaniyi Habib OLAYIWOLA Joy Oluwabukola	PREDICTING EXTREME EVENTS CAUSED BY CLIMATE CHANGE IN NIGERIA USING MACHINE LEARNING AND REANALYSIS OF CLIMATE DATA	499-507
M. Y. ABDULLAHI B. I. BALOGUN J. I. IBEH H. M. YAKUBU Y. U. OLADIMEJI	EFFECT OF PIGEON-PEA (CAJANUS CAJAN L.) MIXED CROPPING ON FARMER'S YIELD IN SAMARU-KATAF AGRICULTURAL ZONE, KADUNA STATE, NIGERIA	508-511
Anene Amaka ANULIKA John FRIDAY Agbo Onyemowo FELICIA	EFFECTS OF JIG-SAW IV STRATEGY ON SENIOR SECONDARY TWO STUDENTS' ATTITUDE IN BIOLOGY IN JOS NORTH, PLATEAU STATE, NIGERIA	512-521
Agbefa Maria ABAH Jimwan Christiana SAMUEL Agbo Onyemowo FELICIA	EFFECT OF HIERARCHICAL-CONCEPT-MAPPING STRATEGY ON SENIOR SECONDARY TWO STUDENTS' MOTIVATION AND GENDER IN BIOLOGY IN JOS NORTH, PLATEAU STATE, NIGERIA	522-530
Ferhat ATIK Rümeysa KELEŞ	KAREN HORNEY AND DIGITAL NEUROSES: ANXIETY, APPROVAL, AND IDENTITY IN SOCIAL MEDIA	531-540
Emin KIRMIZISAÇ	THE STRATEGIC IMPORTANCE OF INFORMATION IN GLOBAL COMPETITION FROM THE RESOURCE-BASED APPROACH PERSPECTIVE	541-548
İbrahim YILDIZ	THE DIMENSIONS OF HATE SPEECH: THE CASE OF THE STREET ANIMALS LAW DEBATE	549-560
Özlem KUM	THE VISUAL LANGUAGE OF METAPHOR: AN ANALYSIS OF NOMA BAR'S MINIMALIST ILLUSTRATIONS	561-570

Devrim KARAKUŞ	THE AYATOLLAH SÜMER EXAMPLE: A MODEL STUDY ON THE ESTABLISHMENT AND OPERATION OF FRESCO WORKSHOPS IN FINE ARTS' UNIVERSITIES	571-580
Meltem DÜZBASTILAR Saliha Melek ÖZCAN	AN ANALYSIS OF A WORK FOR VIOLIN EDUCATION	581-586
Meltem DÜZBASTILAR Saliha Melek ÖZCAN	AN ANALYSIS OF A VIOLIN ETUDE FOR VIOLIN EDUCATION	587-595
Tamilla BAGIROVA	IN OTHER ART FORMS, MUSIC SERVES AS AN ETHICAL SYMBOL	596-601
Tanju TOKA	THE GENDER-NEUTRALITY OF REASON AND SOCIAL JUSTICE: IBN RUSHD'S PHILOSOPHICAL APPROACH TO GENDER EQUALITY	602-610
Guluse AKSOY	ON THE TYPES AND CHARACTERISTICS OF INTERACTION	611-615
Guluse AKSOY	ON THE METAPHYSICAL WORLD WITHIN US	616-620
Mert EKER İzel KOYUNCUOĞLU EKER	PAIRING TRADITIONAL TURKISH FERMENTED DRINKS WITH FOOD; A COMPILATION ON FOOD PAIRING	621-629
Bilgehan KILIÇHAN Reha KILIÇHAN	THE PLACE AND IMPORTANCE OF GASTRONOMIC VALUES IN THE NARRATIVES OF TOURIST GUIDES	630-635
Eda BALCI	VITAMIN D AND OBESITY	636-641
Eda BALCI	PROBIOTICS AND PREBIOTICS: FUNCTIONAL EFFECTS ON GUT HEALTH	642-647
Elif DEMİRAL Feride DELİCE	HISTORICAL DEVELOPMENT OF FOOD LOGISTICS AND MODERN METHODS USED TODAY	648-659
Sevil Pamuk CEBECI Hanife KÜÇÜK	THE DEVELOPMENT OF THE CONCEPT OF WOUND-RELATED WELL-BEING IN NURSING LITERATURE: A CONCEPTUAL ANALYSIS BASED ON RODGERS' APPROACH	660-675
Ayça ÜNNÜ Yeliz KAYA	ARE WE READY FOR THE MENOPAUSE ?	676-682
Özlem OVAYOLU Nur Dilara GÖKÇE	COMPLEMENTARY METHODS IN FATIGUE MANAGEMENT	683-687
Özlem OVAYOLU Nur Dilara GÖKÇE	NURSING APPROACHES TO THE MANAGEMENT OF IRON DEFICIENCY ANEMIA	688-692
Büşra ÇARK Seyhan ÇANKAYA	THE RELATIONSHIP BETWEEN THE MATERNAL GENITAL TRACT MICROBIOME AND THE HEALTH OF WOMEN, THE FETUS, AND THE NEWBORN	693-703
Bilge Kaan TEKELİOĞLU	BASIC STRUCTURAL AND MORPHOLOGICAL CHARACTERISTICS OF VIRUSES	704-710
İrfan YILDIRIM	DETERMINING THE APPROPRIATE ITEM PROCESSING ORDER FOR HIGH-EFFICIENCY ITEMSET MINING	711-717

15th International
ZEUGMA CONGRESS ON SCIENTIFIC RESEARCH
(THE BOOK OF FULL TEXTS)
January 19-21, 2026 / Gaziantep, Türkiye
www.zeugmakongresi.org/

GASTRONOMİK DEĞERLERİN TURİST REHBERLERİNİN ANLATILARINDAKİ YERİ VE ÖNEMİ

Bilgehan KILIÇHAN
PhD Student, Erciyes University, Institute of Social Sciences, Department of Tourism Management, Kayseri-Türkiye
ORCID: 0000-0003-1897-4551

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

ÖZET
Gastronomi, turizm literatüründe destinasyon kimliğinin inşasında, kültürel mirasın aktarımında ve deneyimsel turizmin geliştirilmesinde temel bir unsur olarak ele alınmaktadır. Özellikle yerel mutfaklar, üretim teknikleri, yeme ve içme ritüelleri ile bu unsurların taşıdığı kültürel anlamlar, turist deneyiminin özgünleşmesinde belirleyici bir rol üstlenmektedir. Bu süreçte turist rehberleri, gastronomik değerlerin ziyaretçilere aktarılmasında yalnızca bilgi sunan aktörler değil; kültürel anlamları seçen, yorumlayan ve yapılandıran aracı figürler olarak öne çıkmaktadır. Buna karşın, gastronomi turizmi alanındaki akademik çalışmaların büyük bir bölümü turist algıları, memnuniyet, davranışsal niyetler veya destinasyon pazarlaması gibi sonuç değişkenlerine odaklanmakta; gastronomik değerlerin turist rehberlerinin anlatıları içerisindeki temsili doğrudan ve sistematik biçimde ele alınmamaktadır. Bu çalışmanın amacı, turist rehberlerinin anlatılarında gastronomik değerlerin hangi unsurlar üzerinden temsil edildiğini, anlatı içindeki yerini ve bu temsillerin niteliğini değerlendirmektir. Çalışmada gastronomik değerler yalnızca yemek ve içecek unsurlarıyla sınırlı görülmemiş; üretim teknikleri, sofra kültürü, ritüeller, tarihsel bağlam, kültürel anlamlar ve sürdürülebilirlik boyutlarıyla birlikte ele alınmıştır. Araştırma problemi, turist rehberlerinin anlatılarında gastronomik değerlerin görünürlük, merkezilik ve içerik derinliği açısından nasıl konumlandığı sorusu etrafında şekillenmektedir. Çalışmanın genel çıkarımları, gastronomik değerlerin turist rehberlerinin anlatılarında çoğu zaman tamamlayıcı ve ikincil unsurlar olarak yer aldığını; ancak yorumlayıcı ve hikâyeleştirici anlatı stratejileri benimsendiğinde gastronominin kültürel miras aktarımı ve deneyim zenginleştirme açısından güçlü bir potansiyel sunduğunu ortaya koymaktadır. Bu yönüyle çalışma, turist rehberliği ve gastronomi literatürüne kavramsal katkılar sağlarken, sektör uygulayıcılarına ve gelecek araştırmalara yönelik birtakım öneriler sunmaktadır.
Anahtar Kelimeler: Gastronomik Değer, Turist Rehberi, Anlatı.

THE PLACE AND IMPORTANCE OF GASTRONOMIC VALUES IN THE NARRATIVES OF TOURIST GUIDES

ABSTRACT
Gastronomy is considered a fundamental element in tourism literature for constructing destination identity, transmitting cultural heritage, and developing experiential tourism. Local cuisines, production techniques, eating and drinking rituals, and the cultural meanings associated with these elements play a decisive role in making the tourist experience unique. In this process, tourist guides stand out not only as actors who provide information but also as intermediary figures who select, interpret, and structure cultural meanings in the transmission of gastronomic values to visitors. However, a large portion of academic studies in the field of gastronomic tourism focuses on outcome variables such as tourist perceptions, satisfaction, behavioral intentions, or destination marketing; the representation of gastronomic values within the narratives of tourist guides is not directly and systematically addressed.

This study aims to evaluate the elements through which gastronomic values are represented in the narratives of tourist guides, their place within the narrative, and the quality of these representations. In this study, gastronomic values are not limited solely to food and beverage elements; they are also considered in conjunction with production techniques, table culture, rituals, historical context, cultural meanings, and sustainability dimensions. The research problem revolves around the question of how gastronomic values are positioned in tourist guides' narratives in terms of visibility, centrality, and depth of content. The general conclusions of the study reveal that gastronomic values are often presented as complementary and secondary elements in tourist guides' narratives; however, when interpretive and storytelling strategies are adopted, gastronomy offers strong potential for cultural heritage transmission and experience enrichment. In this respect, the study makes conceptual contributions to the literature on tourist guiding and gastronomy, while offering several suggestions for industry practitioners and future research.
Keywords: Gastronomic Value, Tourist Guide, Narrative.

Giriş

Turizm olgusu, günümüzde yalnızca mekânsal hareketlilik ve fiziksel çekiciliklerin tüketimi üzerinden değil; kültürel anlamların, yerel kimliklerin ve gündelik yaşam pratiklerinin deneyimlenmesi üzerinden yeniden tanımlanmaktadır. Bu dönüşüm, turistik deneyimin merkezine "anlam üretimi"ni yerleştirirken, destinasyonların kendilerini farklılaştırma ve özgünleştirme çabalarında kültürel unsurların rolünü belirgin biçimde artırmaktadır. Bu bağlamda, gastronomi; yerel kültürün en görünür, en duyusal ve en doğrudan deneyimlenebilir bileşenlerinden biri olarak çağdaş turizm literatüründe stratejik bir konuma yükselmiştir.

Yerel mutfaklar, yalnızca belirli yiyecek ve içeceklerin varlığını ifade etmemekte; üretim tekniklerinden sofra ritüellerine, mevsimsellikten toplumsal belleğe uzanan çok katmanlı bir kültürel alanı temsil etmektedir. Gastronomik değerler bu yönüyle, destinasyon kimliğinin inşasında ve kültürel mirasın aktarımında önemli bir araç işlevi görmektedir. Ancak gastronominin turistik deneyim içerisindeki bu potansiyeli, büyük ölçüde nasıl sunulduğu ve nasıl anlamlandırıldığıyla ilişkilidir. Bu noktada, gastronomik değerlerin turistlere aktarılmasında hangi anlatı kanallarının ve hangi aktörlerin belirleyici olduğu sorusu önem kazanmaktadır. Turist rehberleri, ziyaret edilen destinasyon ile turist arasında yalnızca bilgi aktaran aracı kişiler değil; kültürel anlamları seçen, yorumlayan ve anlatı yoluyla yeniden yapılandıran temel aktörlerdir. Rehber anlatıları, turistin bir destinasyonu nasıl algılayacağını, hangi unsurları hatırlayacağını ve deneyimini hangi çerçeve içinde anlamlandıracağını büyük ölçüde belirlemektedir. Dolayısıyla gastronomik değerlerin turist rehberlerinin anlatılarında nasıl temsil edildiği, bu değerlerin turistik deneyim içerisindeki konumunu doğrudan etkilemektedir. Buna karşın gastronomi turizmine ilişkin literatür incelendiğinde, çalışmaların ağırlıklı olarak turist algıları, memnuniyet düzeyleri, davranışsal niyetler ya da destinasyon pazarlaması gibi sonuç odaklı değişkenlere yoğunlaştığı görülmektedir. Gastronomik değerlerin turist rehberlerinin anlatıları içerisindeki yeri, anlatı içindeki merkeziliği ve içerik derinliği ise çoğu zaman dolaylı biçimde ele alınmakta ya da araştırma nesnesi olarak arka planda kalmaktadır. Rehber anlatılarının gastronomik mirasın aktarımındaki rolü, bu nedenle literatürde yeterince tartışılmamıştır. Türkiye, tarihsel birikimi, coğrafi çeşitliliği ve zengin mutfak kültürü ile gastronomik değerler açısından son derece güçlü bir potansiyele sahiptir. Bu potansiyelin turistik deneyime nasıl yansıtıldığı ve turist rehberlerinin anlatılarında nasıl temsil edildiği sorusu hem akademik hem de sektör uygulayıcıları açıdan önem taşımaktadır. Gastronomik değerlerin rehber anlatılarında ikincil ve tamamlayıcı unsurlar olarak mı yoksa kültürel mirasın merkezi bir bileşeni olarak mı ele alındığı, destinasyon deneyiminin niteliğini belirleyen kritik bir faktördür.

Bu çalışma, gastronomik değerlerin turist rehberlerinin anlatılarındaki yerini ve önemini değerlendirme odaklı bir yaklaşımla incelemeyi amaçlamaktadır.

Çalışma, gastronomik değerleri yalnızca yiyecek ve içecek unsurlarıyla sınırlı görmeyerek; üretim teknikleri, sofra kültürü, ritüeller, tarihsel bağlam, kültürel anlamlar ve sürdürülebilirlik boyutlarıyla birlikte ele almakta; rehber anlatılarının yeri ve önemini ortaya koymaktadır. Bu yönüyle çalışma, turist rehberliği ve gastronomi literatüründeki ilgili boşluğa katkı sağlamayı hedeflemektedir.

Gastronomi Turizmi ve Gastronomik Değer

Gastronomi turizmi, turistlerin bir destinasyonu ziyaret etme motivasyonları arasında yerel yiyecek ve içeceklerin, mutfak kültürünün ve yeme-içme pratiklerinin belirleyici rol oynadığını vurgulayan bir turizm türü olarak literatürde giderek daha fazla ilgi görmektedir. Erken dönem çalışmalarda gastronomi, destinasyon pazarlamasını destekleyen tamamlayıcı bir unsur olarak ele alınırken; daha güncel yaklaşımlar gastronomiyi, destinasyon kimliğinin inşasında ve deneyimsel turizmin geliştirilmesinde merkezi bir bileşen olarak değerlendirmektedir (Hall vd., 2003; Hjalager ve Richards, 2002). Gastronomik değer kavramı, yalnızca belirli yemeklerin ya da içeceklerin varlığıyla sınırlı değildir. Long (2012), gastronomiyi; yerel ürünler, üretim teknikleri, tüketim biçimleri, sofra ritüelleri ve bu unsurların taşıdığı kültürel anlamların bütüncül bir yansıması olarak ele almaktadır. Bu bağlamda, gastronomik değerler, hem somut (yemekler, ürünler, mutfak araçları vb.) hem de somut olmayan (bilgi, beceri, ritüel, sembolik anlam vb.) kültürel miras unsurlarını içermektedir. Gastronomi turizmi literatüründe gastronomik değerlerin, turist deneyimini özgünleştiren ve destinasyonla duygusal bağ kurulmasını sağlayan önemli bir unsur olduğu vurgulanmaktadır (Kivela ve Crotts, 2006; Quan ve Wang, 2004). Henderson (2009), gastronominin turistik deneyimdeki rolünün yalnızca tat alma düzeyiyle sınırlı olmadığını; kültürel keşif, öğrenme ve kimlik temsili süreçleriyle yakından ilişkili olduğunu belirtmektedir. Bu yaklaşım, gastronominin kültürel miras aktarımındaki potansiyeline dikkat çekmektedir. Bununla birlikte, literatürde gastronomik değerlerin çoğunlukla turist perspektifinden ele alındığı, turist algıları ve deneyim sonuçları üzerinden değerlendirildiği de görülmektedir (Mak vd., 2012; Ellis vd., 2018). Gastronomik değerlerin turistlere hangi anlatı kanalları aracılığıyla aktarıldığı ve bu aktarım sürecinde hangi aktörlerin belirleyici olduğu sorusu ise sınırlı ölçüde ele alınmıştır. Bu durum, gastronomik değerlerin turistik deneyim içerisindeki temsil biçimlerini anlamada önemli bir boşluğa işaret etmektedir.

Turist Rehberliği ve Rehberlerin Kültürel Aracı Rolü

Turist rehberliği literatüründe rehberler, başlangıçta destinasyona ilişkin bilgi aktaran profesyoneller olarak tanımlanmış olsa da zaman içerisinde rehberlerin çok daha karmaşık ve çok katmanlı roller üstlendiği kabul edilmiştir. Cohen'in (1985) çalışması, turist rehberlerini yalnızca bilgi aktarıcılar değil; aynı zamanda kültürel aracı, yorumlayıcı ve temsil edici aktörler olarak ele alarak literatürde önemli bir kırılma noktası oluşturmuştur. Kültürel aracı rolü, rehberlerin hangi bilgileri seçtiğini, hangi unsurları vurguladığını ve hangi kültürel değerleri geri planda bıraktığını içeren bir süreçtir. Bu süreçte rehberler, destinasyonun kültürel gerçekliğini birebir yansıtan "nötr" aktörler değil; anlatıyı yapılandıran ve anlamlandıran aktif öznelerdir (Ap ve Wong, 2001). Weiler ve Walker (2014), rehberlerin iletişimsel rollerini yeniden kavramsallaştırarak, rehber anlatılarının turist deneyimini şekillendiren temel unsurlardan biri olduğunu vurgulamaktadır. Rehber anlatıları, turistin destinasyonu nasıl algıladığını, hangi unsurları hatırladığını ve deneyimini hangi çerçevede anlamlandırdığını belirleyen güçlü araçlardır. Bu nedenle rehberlerin aktardığı anlatılar, kültürel mirasın turistik bağlamda temsil edilmesi açısından kritik öneme sahiptir. Ancak rehberlik literatüründe gastronomi çoğunlukla tarih, mimari veya gündelik yaşam anlatılarının destekleyici bir unsuru olarak ele alınmakta; gastronomik değerlerin anlatı içindeki merkeziliği ve derinliği sistematik biçimde tartışılmamaktadır. Bu durum, gastronomik değerlerin rehber anlatıları yoluyla kültürel miras aktarımındaki rolünün yeterince görünür kılınamamasına neden olmaktadır. Oysa gastronomi, gündelik yaşam pratiklerine doğrudan temas eden kültürel alanların başında yer alarak, rehber anlatıları için güçlü bir içerik potansiyeli taşımaktadır.

Anlatı, Yorumlama ve Deneyim Üretimi

Yorumlayıcı rehberlik yaklaşımı, turist deneyiminin salt bilgi aktarımıyla değil; bağlamsallaştırma, hikâyeleştirme ve anlam üretimi yoluyla şekillendiğini savunmaktadır (Tilden, 1957; Ham, 1992). Bu yaklaşımda anlatı, turistin deneyimi kavramasını ve hatırlamasını sağlayan temel bir araç olarak değerlendirilmektedir. Bryon (2012), turist rehberlerini "hikâye anlatıcıları" olarak tanımlamakta ve anlatının deneyimi satılan bir ürün olmaktan çıkararak paylaşılan bir kültürel sürece dönüştürdüğünü ileri sürmektedir. Anlatı yoluyla aktarılan deneyimler, turistin destinasyonla kurduğu duygusal bağı güçlendirmekte ve deneyimin özgünlüğünü artırmaktadır. Deneyim ekonomisi yaklaşımı da anlatının turistik deneyimdeki rolüne dolaylı biçimde işaret etmektedir. Deneyimin sahnelendiği ve anlamlandırıldığı bu yaklaşımda, gastronomi gibi duyusal unsurlar, anlatı yoluyla bütüncül bir deneyim hâline gelmektedir (Quan ve Wang, 2004). Gastronomik değerlerin hikâyeleştirilerek aktarılması, yalnızca yeme-içme faaliyetini değil; kültürel öğrenme ve kimlik keşfi süreçlerini de içeren bir deneyim üretmektedir. Buna karşın; literatürde anlatı, yorumlama ve deneyim üretimi yaklaşımlarının gastronomik değerlerle rehberlik bağlamında bütüncül biçimde ele alındığı çalışmalar sınırlıdır. Çoğu araştırma, anlatıyı deneyimin bir sonucu olarak ele almakta; anlatının içeriği, yapısı ve merkeziliği üzerinde durmamaktadır. Bu durum, gastronomik değerlerin rehber anlatılarında nasıl temsil edildiğini ve bu temsillerin deneyim üretimindeki rolünü anlamada önemli bir boşluk oluşturmaktadır.

Gastronomik Değerlerin Turist Rehberlerinin Anlatılarındaki Yeri ve Önemi

Gastronomik değerlerin turist rehberlerinin anlatılarındaki yeri, gastronominin turistik deneyimde nasıl konumlandırıldığını belirleyen temel bir göstergedir. Gerçek tur uygulamalarında gastronomi çoğu zaman yemek molası, serbest zaman faaliyeti ya da destinasyonun "ünlü" bir lezzetinin kısa bir tanıtımıyla sınırlı kalabilmektedir. Bu tür anlatılarda gastronomik unsurlar, tur programının asli anlatı eksenini oluşturan tarihsel, mimari ya da doğal miras anlatılarına eklemlenen ikincil bilgiler şeklinde sunulur. Sonuç olarak gastronomi, bağlamından kopuk, yüzeysel ve tüketim odaklı bir deneyim alanına indirgenir; turist açısından hatırlanabilirliği ve anlam üretme kapasitesi sınırlı kalır. Buna karşılık, rehberin gastronomik değerleri yorumlayıcı ve hikâyeleştirici bir çerçevede ele aldığı anlatılarda gastronomi, destinasyonun kültürel kimliğini görünür kılan güçlü bir araca dönüşmektedir. Yerel yemeklerin üretim süreçleri, kullanılan malzemelerin coğrafi ve mevsimsel özellikleri, sofra kültürü, gündelik yaşam pratikleri ve ritüellerle ilişkilendirilerek sunulması, gastronomiyi yalnızca "yenilen bir unsur" olmaktan çıkarır. Bu tür anlatılarda yemek, bir toplumsal hafıza taşıyıcısı ve kültürel sürekliliğin somut bir göstergesi olarak anlam kazanır; turistin destinasyonu daha derinlikli bir biçimde kavramasına imkân tanır. Gerçek hayattan örnekler, gastronomik değerlerin turistik deneyimdeki öneminin büyük ölçüde rehber anlatısının niteliğine bağlı olduğunu ortaya koymaktadır. Anlatı zayıf, parçalı ve bağlamsız olduğunda gastronomi hızlıca tüketilen ve unutulan bir unsur hâline gelirken; güçlü, bağlamlı ve kültürel referanslarla zenginleştirilmiş anlatılar gastronomiyi hatırlanan, anlatılan ve başkalarına aktarılan bir deneyime dönüştürmektedir. Bu nedenle gastronomik değerlerin turist rehberlerinin anlatılarındaki yeri, yalnızca içerik seçimiyle ilgili bir mesele değil; kültürel mirasın turizm yoluyla nasıl temsil edildiğini, hangi değerlerin öne çıkarıldığını ve deneyimin hangi düzeyde anlam üretebildiğini gösteren temel bir ölçüttür.

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışma, gastronomik değerlerin turist rehberlerinin anlatılarındaki yerini ve önemini değerlendirme odaklı bir yaklaşımla ele alarak, turizm ve gastronomi literatüründe görece sınırlı biçimde tartışılan bir alanı görünür kılmayı amaçlamaktadır. Çalışmanın temel çıkış noktası, gastronominin turistik deneyimdeki artan önemine karşın, bu değerlerin turist rehberlerinin anlatıları içerisinde nasıl temsil edildiği, anlatı içindeki konumu ve içerik derinliğinin sistematik biçimde incelenmediği yönündeki tespittir. Bu bağlamda, gastronomik değerler, yalnızca yemek ve içecek unsurlarıyla sınırlı görülmemiş; üretim teknikleri, sofra kültürü, ritüeller, tarihsel bağlam, kültürel anlamlar ve sürdürülebilirlik boyutlarıyla birlikte ele alınmıştır.

Çalışmanın genel değerlendirmesi, gastronomik değerlerin turist rehberlerinin anlatılarında çoğu zaman tamamlayıcı ve ikincil unsurlar olarak konumlandığını ortaya koymaktadır. Rehber anlatılarında gastronomi sıklıkla tarihsel, mimari ya da genel kültürel anlatıların arasında kısa bilgi notları şeklinde yer almakta; anlatının ana eksenini oluşturan bir unsur hâline nadiren gelmektedir. Bu durum, gastronominin destinasyon kimliğini ve gündelik yaşam pratiklerini yansıtma potansiyelinin tam anlamıyla kullanılmadığını göstermektedir. Bununla birlikte çalışma, gastronomik değerlerin yorumlayıcı ve hikâyeleştirici anlatı stratejileriyle ele alındığı durumlarda, bu değerlerin turistik deneyimi zenginleştiren güçlü bir kültürel araç hâline gelebildiğini de ortaya koymaktadır. Gastronominin tarihsel bağlam, yerel anlatılar ve gündelik yaşam pratikleriyle ilişkilendirilerek sunulması, turistin destinasyonla kurduğu bağı derinleştirmekte ve deneyimin hatırlanabilirliğini artırmaktadır. Bu bulgu, gastronominin yalnızca "tadılan" bir unsur değil; anlatı yoluyla anlam kazanan bir kültürel miras bileşeni olduğunu göstermesi açısından önemlidir.

Bu çalışma, gastronomi turizmi literatürüne üç temel katkı sunmaktadır. İlk olarak, gastronomik değerleri turist rehberlerinin anlatıları bağlamında değerlendirerek, literatürdeki sonuç odaklı (memnuniyet, algı, davranışsal niyet vb.) yaklaşımların ötesine geçen bir perspektif sunmaktadır. İkinci olarak, gastronomiyi çok boyutlu bir kültürel değer olarak ele alarak, rehber anlatılarının içeriğini görünürlük, merkezilik ve içerik derinliği gibi ölçütler üzerinden tartışmaktadır. Üçüncü olarak ise, turist rehberlerini gastronomik mirasın aktarımında pasif bilgi aktarıcılar değil; kültürel aracı ve anlam üretici aktörler olarak konumlandırarak rehberlik literatüründeki yorumlayıcı yaklaşımı gastronomi bağlamında genişletmektedir.

Çalışma turist rehberliği uygulamaları açısından önemli çıkarımlar sunmaktadır. Öncelikle rehber anlatılarında gastronominin, ikincil ve yüzeysel bir bilgi unsuru olmaktan çıkarılarak, destinasyon anlatısının bütüncül bir parçası hâline getirilmesi gerekmektedir. Bu doğrultuda rehberlerin gastronomik değerleri tarihsel, kültürel ve gündelik yaşam bağlamlarıyla ilişkilendirerek sunmaları teşvik edilmelidir. Turist rehberliği eğitim programlarında gastronomi konularının yalnızca ürün tanıtımı düzeyinde ele alınması yerine; yerel mutfak kültürü, üretim bilgisi, sofra ritüelleri ve sürdürülebilirlik gibi boyutları içeren daha bütüncül bir içerik sunulması önerilmektedir. Ayrıca rehberlerin hikâyeleştirme ve yorumlayıcı anlatı becerilerini geliştirmeye yönelik uygulamalı eğitimlerin artırılması, gastronomik anlatıların niteliğini yükseltecektir. Turizm paydaşları açısından ise gastronomik değerlerin rehberli turlar aracılığıyla sunulmasının, destinasyon deneyimini farklılaştıran ve yerel kültürel mirası görünür kılan bir araç olarak değerlendirilmesi önem taşımaktadır. Bu bağlamda rehberler, gastronomi temelli deneyim tasarımının aktif bileşenleri olarak sürece dâhil edilmelidir.

Bu çalışma değerlendirme odaklı ve kavramsal bir çerçeve sunmakta olup, gelecekte yapılacak araştırmalar için çeşitli açılımlar sağlamaktadır. Öncelikle, farklı destinasyonlar ya da bölgeler arasında karşılaştırmalı çalışmalar yapılarak gastronomik anlatıların mekânsal farklılıkları incelenebilir. İkinci olarak, rehber anlatılarının dijital platformlarda (mobil rehber uygulamaları, çevrim içi turlar, sosyal medya içerikleri vb.) gastronomik değerleri nasıl temsil ettiğine odaklanan çalışmalar gerçekleştirilebilir. Bunun yanı sıra, gastronomik anlatıların turist deneyimi üzerindeki algısal yansımalarını inceleyen nitel ya da karma yöntemli çalışmalar, bu araştırmanın kavramsal çerçevesini tamamlayıcı nitelikte olabilir. Son olarak, turist rehberliği eğitim müfredatlarının gastronomi içeriği açısından değerlendirilmesi, eğitim–uygulama ilişkisini ortaya koyan önemli bir araştırma alanı olarak değerlendirilmektedir. Sonuç olarak bu çalışma, gastronomik değerlerin turist rehberlerinin anlatılarındaki yerini ve önemini görünür kılarak, gastronomi turizminin kültürel miras ve deneyim üretimi boyutuna ilişkin daha derinlikli bir tartışma zemini sunmaktadır. Gastronominin rehber anlatıları yoluyla nasıl anlamlandırıldığına odaklanan bu yaklaşımın hem akademik çevrelere hem de sektör uygulayıcılarına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Kaynaklar

Ap, J., ve Wong, K. K. F. (2001). Case study on tour guiding: Professionalism, issues and problems. *Tourism Management, 22*(5), 551–563. https://doi.org/10.1016/S0261-5177(01)00013-9

Bryon, J. (2012). Tour guides as storytellers: From selling to sharing. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism, 12*(1), 27–43. https://doi.org/10.1080/15022250.2012.656917

Cohen, E. (1985). The tourist guide: The origins, structure and dynamics of a role. *Annals of Tourism Research, 12*(1), 5–29. https://doi.org/10.1016/0160-7383(85)90037-4

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

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

Ham, S. H. (1992). *Environmental interpretation: A practical guide for people with big ideas and small budgets*. Golden, CO: North American Press.

Henderson, J. C. (2009). Food tourism reviewed. *British Food Journal, 111*(4), 317–326. https://doi.org/10.1108/00070700910951470

Hjalager, A. M. ve Richards, G. (2002). *Tourism and gastronomy*. London: Routledge.

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

Long, L. M. (2012) Culinary Tourism, in Jeffrey M. Pilcher (ed.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford Handbooks.

Mak, A. H. N., Lumbers, M., Eves, A. ve Chang, R. C. Y. (2012). Factors influencing tourist food consumption. *International Journal of Hospitality Management, 31*(3), 928–936. https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2011.10.012

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

Tilden, F. (1957). *Interpreting our heritage*. Chapel Hill: University of North Carolina Press.

Weiler, B. ve Walker, K. (2014). Enhancing the visitor experience: Reconceptualising the tour guide's communicative role. *Journal of Hospitality and Tourism Management, 21*, 90–99. https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2014.08.001

15th INTERNATIONAL ZEUGMA CONFERENCE ON SCIENTIFIC RESEARCHES

January 19-21, 2026 / Gaziantep, Türkiye

REF: AKADEMİK TEŞVİK

İLGİLİ MAKAMA

15. ULUSLARARASI ZEUGMA BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR KONGRESİ 19-21 Ocak 2026 tarihleri arasında Gaziantep / Türkiye'de 24 farklı ülkenin (Türkiye-113, Diğer Ülkelerden-125) akademisyen/araştırmacılarının katılımıyla gerçekleşmiştir. Kongre 16 Ocak 2020 Akademik Teşvik Ödeneği Yönetmeliğine getirilen "Tebliğlerin sunulduğu yurt içinde veya yurt dışındaki etkinliğin uluslararası olarak nitelendirilebilmesi için Türkiye dışında en az beş farklı ülkeden sözlü tebliğ sunan konuşmacının katılım sağlaması ve tebliğlerin yarıdan fazlasının Türkiye dışından katılımcılar tarafından sunulması esastır." değişikliğine uygun düzenlenmiştir.

Bilgilerinize arz edilir,

Saygılarımla

Dr. Mustafa Latif EMEK
Chairman of Institute

Contact information
Congress Web Page : www.zeugmakongresi.org
E-mail Adress : zeugmakongresi@gmail.com

İKSAD ENSTİTÜSÜ
Çankaya – Ankara
06-146-071

Konu : Kongre Düzenlenmesi
Sayı : BSE-7 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: 15. ULUSLARARASI ZEUGMA BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR KONGRESİ
Etkinlik Tarihi ve Yeri: 19-21 Ocak 2026, Gaziantep

Prof. Dr. Osman ERKMEN - İstanbul Okan Üniversitesi
Prof. Dr. Salih ÖZTÜRK - Namık Kemal Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Kubilay GÜL - Cumhuriyet Üniversitesi
Doç. Dr. Sehrane KASIMİ - Azerbaycan Milli İlimler Akademisi
Doç. Dr. Okan DEMİR - Atatürk Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi. Mehmet TATOĞLU - Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi

Etkinlik linki: www.zeugmakongresi.org