

**ASES
INTERNATIONAL KAYSERI
SCIENTIFIC RESEARCH
CONFERENCE**

CONFERENCE BOOK



EDITOR ASSOC. PROF. AYGUN AHMADOVA

ASES
INTERNATIONAL KAYSERI SCIENTIFIC
RESEARCH CONFERENCE

SEPTEMBER 01-03, 2023

KAYSERI, TURKIYE

EDITOR ASSOC. PROF. AYGUN AHMADOVA

COPYRIGHT©2023

BY ASES CONGRESS ORGANIZATION PUBLISHING COMPANY LIMITED ALL RIGHTS RESERVED. NO PART OF THIS PUBLICATION MAY BE REPRODUCED, DISTRIBUTED OR TRANSMITTED IN ANY FORM OR BY ANY MEANS, INCLUDING PHOTOCOPYING, RECORDING OR OTHER ELECTRONIC OR MECHANICAL METHODS, WITHOUT THE PRIOR WRITTEN PERMISSION OF THE PUBLISHER, EXCEPT IN THE CASE OF BRIEF QUOTATIONS EMBODIED IN CRITICAL REVIEWS AND CERTAIN OTHER NONCOMMERCIAL USES PERMITTED BY

COPYRIGHT LAW.

ASES CONGRESS ORGANIZATION PUBLISHING® IT IS RESPONSIBILITY OF THE AUTHOR TO ABIDE BY THE PUBLISHING ETHICS RULES.

ASES PUBLICATIONS-2023©

ISBN: 978-605-72473-9-1

CONFERENCE ID

CONFERENCE TITLE

**ASES INTERNATIONAL KAYSERI SCIENTIFIC
RESEARCH CONFERENCE**

DATE AND PLACE

SEPTEMBER 01-03, 2023

KAYSERI, TURKIYE

ORGANIZATION

ASES

(ACADEMY OF SCIENTIFIC AND EDUCATIONAL STUDIES)

LANGUAGES

TURKISH, ENGLISH, RUSSIAN

ORGANIZING COMMITTEE MEMBERS

CHAIRMAN OF THE ORGANIZING BOARD

Prof. Dr. MUHAMMAD FAISAL

SINDH MADRESSATUL ISLAM UNIVERSTY (PAKISTAN)

ORGANIZING BOARD

Assoc. Prof. Derya EVGIN

KAYSERI UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. EROL AKSOY

ERCIYES UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. MUSTAFA HAMALOSMANOGLU

ERCIYES UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist. Prof. Esra KIZILAY

ERCIYES UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist. Prof. LEVENT DEGIRMENCIOGLU

ERCIYES UNIVERSITY (TURKIYE)

DR. ASSIA ALLAoui

UNIVERSITY OF CONSTANTINE (ALGERIA)

COORDINATOR

Assist. Prof. TUBA DEMIREL

HASAN KALYONCU UNIVERSITY (TURKIYE)

SCIENCE BOARD

Prof. Dr. BIRSEN CEKEN

ANKARA HACI BAYRAM VELI UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. ELMAN GULIYEV

AZERBAYCAN DEVLET PEDAGOJI UNIVERSITY (AZERBAYCAN)

Prof. Dr. EMINE NESE YENICERI

MUGLA SITKI KOÇMAN UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. EMRULLAH FATIS

AHI EVRAN UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. FATİH HATİPOĞLU

SELÇUK UNIVERSITY (TURKIYE)

KIRGIZISTAN-TURKIYE MANAS UNIVERSITY (KIRGIZISTAN)

Prof. Dr. HABA HAMADA

UNIVERSITÉ BATNA 1. (ALGERIA)

Prof. Dr. LEVENT GOKDEMİR

İNÖNÜ UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. MUSTAFA GUÇLU

ERCIYES UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. OKTAY BEKTAS

ERCIYES UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. SEMRA DEMIR BASARAN

ERCIYES UNIVERSITY (TURKIYE)

Prof. Dr. SNEZANA BILIC

INTERNATIONAL BALKAN UNIVERSITY (MAKEDONYA)

Prof. Dr. WILLIAM MOSIER

ISTANBUL GELISIM UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. ASLI SAYLAN KIRMIZIGUL

ERCIYES UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. AYLIN ALAN

AKDENIZ UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. AYSE SEZER

BILECIK SEYH EDEBALI UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. EMINE YILMAZ BOLAT

MERSIN UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. ERDAL YABALAK

MERSIN UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. FILIZ YANGILAR

ERZINCAN BINALI YILDIRIM UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. FULYA ONER ARMAĞAN

ERCIYES UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. HIKMET ZEKI KAPCI

ERCIYES UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. KHAYALA ALIGULIYEVA

SUMQAIT STATE UNIVERSITY (AZERBAYCAN)

Assoc. Prof. SARBU LAURA GABRIELA

ALEXANDRU IOAN CUZA UNIVERSITY OF IASI (ROMANIA)

Assoc. Prof. SELMAN ABLAK

SIVAS CUMHURIYET UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. SUKRAN KARACA

SIVAS CUMHURIYET UNIVERSITY (TURKIYE)

Assoc. Prof. VICTORIA ROCACIUC

INSTITUTE OF CULTURAL HARITAGE (MOLDOVA)

Assoc. Prof. VOLODYMYR MESHCHERIAKOV

STATE BIOTECHNOLOGICAL UNIVERSITY (UKRAINE)

Assist. Prof. ALISHER YUNUSOV

FERGANA STATE UNIVERSITY (UZBEKISTAN)

Assist. Prof. DOSS PARIMALA

UNIVERSITY OF DELHI (INDIA)

Assist Prof. EMIN TAMER YENEN

NEVSEHIR HACI BEKTAS VELI UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist. Prof. FULYA HARP CELIK

HASAN KALYONCU UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist. Prof. IVAN TASLIM

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GORONTALO (ENDONEZYA)

Assist. Prof. MEENAKSHI INGOLE

UNIVERSITY OF DELHI (HINDISTAN)

Assist. Prof. MEHMET TUNAZ

NEVSEHIR HACI BEKTAS VELI UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist. Prof. MURSET CAKMAK

MARDIN ARTUKLU UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist. Prof. OZGEN KILIC ERKEK

PAMUKKALE UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist. Prof. TOHID MALEKZADEH

ISLAMIC AZAD UNIVERSITY (IRAN)

Assist. Prof. SUKRU AYDIN

INONU UNIVERSITY (TURKIYE)

Assist. Prof. ZULEYHA YILDIRIM YAKAR

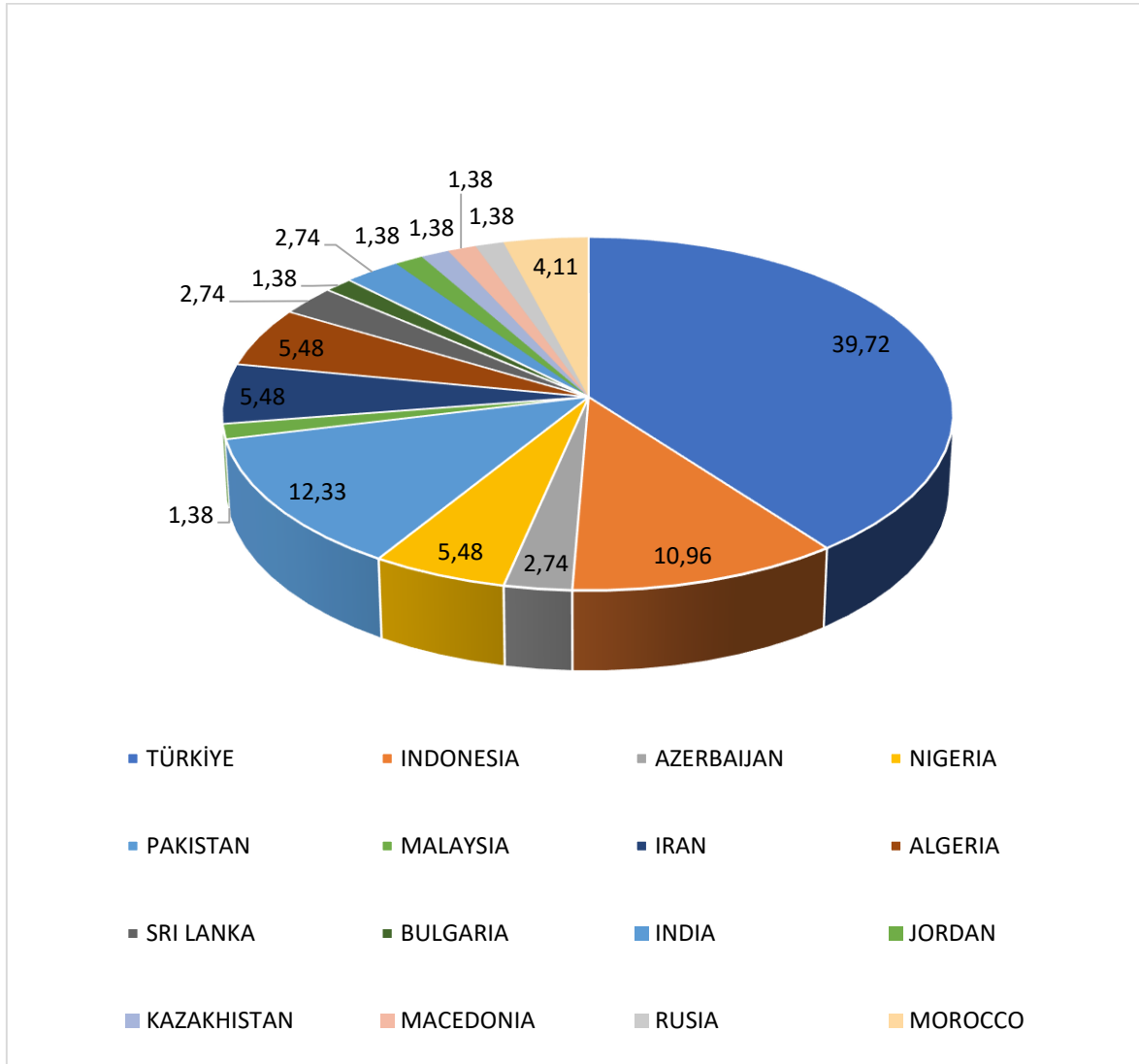
KAHRAMANMARAS SUTCU IMAM UNIVERSITY (TURKIYE)

CONFERENCE STATISTICS

Distribution of the papers presented orally at the conference by countries

Country	Number of Papers	Percentage (%)
TURKIYE	29	39,72%
PAKISTAN	9	12,33%
INDONESIA	8	10,96%
ALGERIA	4	5,48%
NIGERIA	4	5,48%
IRAN	4	5,48%
MOROCCO	3	4,11%
AZERBAIJAN	2	2,74%
SRI LANKA	2	2,74%
INDIA	2	2,74%
BULGARIA	1	1,38%
JORDAN	1	1,38%
KAZAKHISTAN	1	1,38%
MALAYSIA	1	1,38%
MACEDONIA	1	1,38%
RUSIA	1	1,38%
TOTAL	73	100

Ases International Kayseri Scientific Research Conference
September 01-03, 2023, Kayseri, Türkiye
CONFERENCE STATISTICS



**ASES KAYSERI
INTERNATIONAL SCIENTIFIC
RESEARCH CONFERENCE**

**SEPTEMBER 01-03, 2023,
KAYSERI, TURKIYE**

CONFERENCE PROGRAM

03.09.2023
SUNDAY / 10:00-12:30
SESSION: 1 HALL: 1 / MODERATOR

Lect. Metin AKIZ

AUTHORS	UNIVERSITY/INSTITUTION	TOPIC TITLE
Lect. Metin AKIZ	Yozgat Bozok Üniversitesi	OSMANLIDAN CUMHURİYETE KAYSERİ'NİN İDARİ TAKSİMATI
İbrahim Serdar KIZILTEPE Assoc. Prof. Tezcan KARTAL	Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi	THE EFFECT OF USE OF VIRTUAL LABORATORY IN TEACHING PHYSICS CONCEPTS ON THE DEVELOPMENT OF TECHNOLOGICAL PEDAGOGICAL CONTENT KNOWLEDGE
Rest. Assist. Şeyma KOÇER	Yeditepe Üniversitesi	SURVEILLANCE TOOLS OF BIOPOWER: THE CASE OF BLACK MIRROR
İbrahim Serdar KIZILTEPE Assoc. Prof. Tezcan KARTAL	Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi	THE EFFECT OF USING TECHNOLOGY IN CONCEPT TEACHING ON CONSTRUCTIVIST BELIEFS
Assist. Prof. Şengül BÜYÜKBOYACI	Süleyman Demirel Üniversitesi	THE CONTRIBUTIONS OF TURKISH OCAKS AND PEOPLE'S HOUSES TO THE DEVELOPMENT OF SPORTS DURING THE REPUBLICAN PERIOD
Dr. Murat Yusuf ÖNEM	International Balkan University	AUDITORY ELEMENTS IN THE POEMS OF AHMET HAMDİ TANPINAR
Lect. Tahsin BOZDAĞ Prof. Dr. Ayşe Aslıhan EROĞLU	İnönü Üniversitesi Atatürk Üniversitesi	NAZAR İNANCININ MALATYA DOKUMALARINDA YANIŞ OLARAK YANSIMALARI VE ÖRNEKLERİ
Lect. Tahsin BOZDAĞ Prof. Dr. Ayşe Aslıhan EROĞLU	İnönü Üniversitesi Atatürk Üniversitesi	MALATYA İLİ DOKUMALARINDA KULLANILAN RENKLERİN TÜRK KÜLTÜRÜNDEKİ YERİ

03.09.2023

SUNDAY / 10:00-12:30

SESSION: 1 HALL: 2 / MODERATOR
Assist. Prof. Levent DEĞİRMENCİOĞLU

AUTHORS	UNIVERSITY/INSTITUTION	TOPIC TITLE
Dr. Seyide EROĞLU	MEB	AN INVESTIGATION OF PRE-SERVICE SCIENCE TEACHERS' DISASTER AWARENESS PERCEPTION LEVELS IN TERMS OF VARIOUS VARIABLES
Suzan BÜYÜKŞAHİN Assoc. Prof. Cemil OSMANOĞLU	Erciyes Üniversitesi	ÇOCUĞUNU HAFIZLIK EĞİTİMİNE YÖNLENDİREN VELİLERİN HAFIZLIK ÖNCESİ HAZIRLIK DURUMLARI
Assist. Prof. Ahmet DEMİREL	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	STUDENT VIEWS ON THE USE OF WEB 2.0 TOOLS AS A CULTURE TRANSFER TOOL IN TEACHING TURKISH AS A FOREIGN LANGUAGE
Dr. Mıhdat AKTULGA Dr. Nurettin AKCAN	MEB	THE WORLD OF LIGHT AND DARKNESS IN MANICHAEISM AND MANDAEISM SOURCES
Ersin ORHAN Assist. Prof. Levent DEĞİRMENCİOĞLU	MEB Erciyes Üniversitesi	AUGMENTED REALITY IN TURKISH MUSIC INSTRUMENT EDUCATION: PROBLEMS IN THE DESIGN AND IMPLEMENTATION PROCESS
Dr. Nurettin AKCAN Dr. Mıhdat AKTULGA	MEB	PHENOMENOLOGICAL PERCEPTION OF "WATER SYMBOLISM" IN RELIGIOUS TRADITIONS AND CULTURES
Assist. Prof. Levent DEĞİRMENCİOĞLU	Erciyes Üniversitesi	CAREER PLANNING PROCESS OF ART STUDENTS: MOST ASKED QUESTIONS
Assist. Prof. Mehmet POLAT	Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi	THE EFFECTS OF THE KAHRAMANMARAS EARTHQUAKE ON LOCAL FOOD AND BEVERAGE BUSINESSES

03.09.2023
SUNDAY / 10:00-12:30
SESSION: 1 HALL: 3 / MODERATOR
Assoc. Prof. Tohid MELIKZADE

AUTHORS	UNIVERSITY/INSTITUTION	TOPIC TITLE
Assoc. Prof. Aygun AHMADOVA	AZERBAYCAN DEVLET PEDAGOJİ ÜNİVERSİTESİ	SPIRITUAL VALUES AND EDUCATIONAL ISSUES IN THE FORMATION OF AZERBAIJAN CHILDREN'S LITERATURE
AYNUR BADALOVA	AZERBAYCAN DEVLET PEDAGOJİ ÜNİVERSİTESİ	HAYDER ALIYEV AND THE LANGUAGE OF AZERBAIJAN
HAN CHAOCHAO	People's Friendship University of Russia	THE ROLE OF SHORT VIDEO PLATFORMS IN CULTURAL COMMUNICATION AN EXAMPLE OF CHINESE CULTURE
SAYARA YERGESHOVA	Hoca Ahmet Yesevi Uluslararası Kazak-Türk Üniversitesi	GIYİM MODASINDA GERÇEKÜSTÜCÜ YAKLAŞIMLAR ÜZERİNE ÖZGÜN ÇALIŞMANIN GELİŞTİRİLMESİ
Dr. PLAMEN ILIEV	New Bulgarian University	SOCIETY AND CRISIS OR CRISIS IN SOCIETY
Assoc. Prof. Tohid MELIKZADE Assoc. Prof. Mohamma Djafar CHAMANKAR	Urmiye üniversitesi	LAUSANNE TREATY AND IRAN: A CLAIM OF NESTORIAN GENOCIDE
Moses Adeolu AGOI Akinyemi Edward AIYEBUSI Solomon Abraham UKPANA Oluwanifemi Opeyemi AGOI	Lagos State University Obafemi Awolowo University	A SURVEY ON THE IMPACT OF CYBER CRIME IN MODERN SOCIETY: CONTEXTUAL REVIEW
Assoc. Prof. Tohid MELIKZADE Assoc. Prof. Mohamma Djafar CHAMANKAR	Urmiye üniversitesi	ESTABLISHMENT OF THE REPUBLIC OF TURKEY ACCORDING TO IRAN'S OFFICIAL DOCUMENTS

03.09.2023
SUNDAY / 10:00-12:30
SESSION: 1 HALL: 4 / MODERATOR
Res. Assist. D.M.P.V. Dissanayake

AUTHORS	UNIVERSITY/INSTITUTION	TOPIC TITLE
MOHAMMED WAHEEB FIRAS ALAWNEH	Hashemite University	INCENSE ROUTE FROM ARABIAN PENINSULA TO LEVANT
Res. Assist. D.M.P.V. Dissanayake	University of Si Jayewardhanapura	A STUDY ON SEXUAL VIOLENCE AGAINST WOMEN IN CONTEMPORARY SOCIETY
Ulqiya Rohmatun Wafiroh MUHAMMAD TAUFIQ ABADI MUHAMMAD SULTAN MUBAROK WILDA YULIA RUSYIDA	State Islamic University K.H Abdurrahman Wahid Pekalongan	“SILENCED IDENTITY: UNRAVELING THE STRUGGLES OF LGBTQ+ RIGHTS AND INDIVIDUAL DIGNITY IN 'ALIGARH'”
IBRAHIM SALIHU KOMBO NDALIMAN SALIHU ALHAJI ISAH	IBB University Lapai	GAINS AND CHALLENGES OF STRUCTURAL ADJUSTMENT PROGRAMME IN NIGERIA (1989-1993): A REVIEW
Assoc. Prof. NASEEM AKHTER	Shaheed Benazir Bhutto Women University	A REVIEW OF THE CONTEMPORARY KINDS OF MARRIAGE AND FAMILY STRUCTURE IN PASHTUN CLANS OF KPK UNDER ISLAMIC POINTS OF VIEW
MUHAMMAD ADAM MUQRIS MUHD SAFWAN SAJANI CHRISTERN JJ ANDY JUNIOR JASON NELSON MUHAMMAD NOOR SYAKIR AZFAR BIN NOOR SAHIN	Keningau Vocational College	SPOT & STOP: COMBATING SCAMS THROUGH INFORMATION LITERACY
Assoc. Prof. NASEEM AKHTER	Shaheed Benazir Bhutto Women University	A STUDY OF PATTERN OF MARRIAGE IN SEMITIC RELIGIONS (AN ANALYSIS)

03.09.2023
SUNDAY / 10:00-12:30
SESSION: 1 HALL: 5 / MODERATOR
Dr. VIDYA PADMAKUMAR

AUTHORS	UNIVERSITY/INSTITUTION	TOPIC TITLE
OKONKO I. O. AWANYE A. M. COOKEY T. I. OKONKO B. J. INNOCENT-ADIELE H. C. IBEZIM C. N. E. Aaron U. U. Frank-PETERSIDE N. OKERENTUGBA P. O. OGBU O.	University of Port Harcourt Ebonyi State University	MONITORING AND UNRAVELLING THE GENETIC DIVERSITY OF HIV-1 SEQUENCE MARKERS THAT ARE ASSOCIATED WITH DISEASE PARAMETERS IN HIV-1 POSITIVE INDIVIDUALS IN RIVERS STATE, NIGERIA
Zouhir BOUMOUS Hadia BELHOUCHE Imene DJELAMDA Samira BOUMOUS	Souk Ahras University Constantine 1 University	A NEW APPROACH TO SIMULATING DIFFERENT OPERATING SCENARIOS FOR ELECTRIC VEHICLES
RACHID CHAHRI S. MOUSLIH M. JAKHA B. MANAUT S. TAJ	Université Sultan Moulay Slimane	TOP PAIR CREATION FROM POSITRONIUM IN A LINEARLY POLARIZED LASER FIELD
Amira GHARBI	Mohamed Cherif Messaadia University	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF A BIOCOMPOSITE MATERIAL
Assist. Prof. Rozina KHATTAK	Shaheed Benazir Bhutto Women University	DEGRADATION OF BENZALDEHYDE GREEN BY SILVER MICROPARTICLES PHOTOCATALYST IN AQUEOUS MEDIUM IN SYNERGISM OF PERSULFATE
Assist. Prof. Rozina KHATTAK	Shaheed Benazir Bhutto Women University	REMOVAL OF BENZALDEHYDE GREEN FROM WATER BY USING WASTE MATERIAL
Dr. VIDYA PADMAKUMAR MURUGAN SHANTHAKUMAR	Bangalore University	THE ROLE OF COMMUNITY PARTICIPATION AND ECOTOURISM IN WILDLIFE CONSERVATION IN INDIA

03.09.2023
SUNDAY / 13:00-15:30
SESSION: 2 HALL: 1 / MODERATOR
Assist. Prof. Serdar ERDOĞAN

AUTHORS	UNIVERSITY/INSTITUTION	TOPIC TITLE
Dr. Mehmet Ferhat SÖNMEZ	Dicle Üniversitesi	THE CONCEPT OF OPINION LEADERSHIP AND THE CHANGING PERCEPTION OF OPINION LEADERSHIP WITH SOCIAL MEDIA
Mehmet YILDIZ	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	LOCAL ADMINISTRATIONS IN KYRGYZSTAN
Hale CAMUZCU Assoc. Prof. Mustafa ULU	Erciyes Üniversitesi	THE RELATIONSHIP BETWEEN PERCEPTION OF FATE AND BELIEF IN A JUST WORLD: A QUALITATIVE STUDY ON CAREGIVERS OF PEOPLE WITH MENTAL DISABILITIES
Ecem KÖSE Assoc. Prof. Çiğdem AKMAN	Süleyman Demirel Üniversitesi	TÜRKİYE'DE DİJİTAL DÖNÜŞÜMÜN TEMELLERİ: POLİTAKA BELGELERİ ÜZERİNDEN BİR İNCELEME
Lect. Esra ÖZKAN ÖNEM Assoc. Prof. Şükran KARACA	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	EVALUATION OF THE POTENTIAL OF SIVAS PROVINCE IN TERMS OF GASTRONOMY CITY CRITERIA
Assist. Prof. Serdar ERDOĞAN	Trakya Üniversitesi	E – COMMERCE AND REVERSE LOGISTICS RELATIONSHIP: THE CASE OF ISTANBUL PROVINCE
Assoc. Prof. Şükran KARACA Lect. Esra ÖZKAN ÖNEM	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	DIGITAL TWIN TECHNOLOGY IN TOURISM
Enes DURMUŞ Assoc. Prof. Erol AKSOY	Şehit Üsteğmen Mustafa Şimşek Ortaokulu Erciyes Üniversitesi	EXAMINATION OF PROJECTS AND IDIOMS IN MEVLANA IDRIS ZENGİN'S WORKS

03.09.2023
SUNDAY / 13:00-15:30
SESSION: 2 HALL: 2 / MODERATOR
Assoc. Prof. Ahmet KURTOĞLU

AUTHORS	UNIVERSITY/INSTITUTION	TOPIC TITLE
Assist. Prof. Murat ŞAHİN	Yozgat Bozok Üniversitesi	FARKLI ÜRETİM PARAMETRELERİNİN KENEVİR BETONUNUN ÖZELLİKLERİNE ETKİSİNİN ARAŞTIRMASI
Furkan ACAR Prof. Dr. Ali KARABACAK	Hayvansal Üretim İşletmesi Selçuk Üniversitesi	ORGANIC LIVESTOCK AND ANIMAL PRODUCTION IN ORGANIC LIVESTOCK
Lect. Dr. Ferit ARTKIN	Kocaeli Üniversitesi	CMM MEASUREMENTS AND QUALITY CONTROL APPLICATIONS
Res. Assist. Sinem SÖNMEZ Assoc. Prof. Derya EVGİN	Kapadokya Üniversitesi Kayseri Üniversitesi	PSYCHOLOGICAL STRENGTH AND IMAGING IN CHILDREN WITH ATTENTION DEFICIT AND HYPERACTIVITY DISORDER (ADHD)
Lect. Dr. Ferit ARTKIN	Kocaeli Üniversitesi	LASER SCANNING TECHNIQUES AND MECHANICAL ENGINEERING APPLICATIONS
Assoc. Prof. Ahmet KURTOĞLU	Bandırma Onyedli Eylül Üniversitesi	INVESTIGATION OF THE EFFECT OF CARDIO EXERCISE DURATION COMBINED WITH RESISTANCE EXERCISE ON 1-RM BICEPS CURL PERFORMANCE

03.09.2023

SUNDAY / 13:00-15:30

SESSION: 2 HALL: 3 / MODERATOR

Assoc. Prof. NASEEM AKHTER

AUTHORS	UNIVERSITY/INSTITUTION	TOPIC TITLE
RIZKI AMALIA MUHAMMAD TAUFIQ ABADI MUHAMMAD SULTAN MUBAROK WILDA YULIA RUSYIDA	State Islamic University K.H Abdurrahman Wahid Pekalongan	BUSINESS FEASIBILITY STUDY ANALYSIS OF MUSLIMAH FASHION BUSINESS BAROKAH COLLECTION SHOP
FAVOUR C. UROKO Prof. Dr. EZICHI ANYA ITUMA	University of Nigeria Nsukka	JEREMIAH 23:9-40 AND GOSPEL MERCHANDISING IN THE CHURCH IN NIGERIA
Nurul WAHIDAH Hendri Hermawan ADINUGRAHA SUSMININGSIH Ali MUHTAROM	State Islamic University K.H Abdurrahman Wahid Pekalongan	BNSP'S RECOGNITION OF NAMIRA ECOPRINT: BATIK MSMES IMPLEMENTING GREEN ECONOMY
Assoc. Prof. NASEEM AKHTER	Shaheed Benazir Bhutto Women University	A HISTORICAL STUDY OF SOCIO- POLITICAL STRUCTURES DURING THE PERIOD OF ABU BAKR (RA)
NOVA KARISMA EKO PUJIANTO ADDAVIS SA'ADIYAH ZAEN MUHAMMAD SULTAN MUBAROK	State Islamic University K.H Abdurrahman Wahid Pekalongan	ISLAMIC PERSPECTIVE ECONOMIC DEVELOPMENT STRATEGY
Assoc. Prof. NASEEM AKHTER	Shaheed Benazir Bhutto Women University	ROLES AND CONTRIBUTIONS OF WOMEN IN THE TREATY OF HUDAIBIYA (AN ANALYSIS IN THE MIRROR OF HISTORY)
SILVI MELIANA PUTRI	State Islamic University K.H Abdurrahman Wahid Pekalongan	PENGARUH PROMOSI DAN FLUKTUASI HARGA EMAS TERHADAP MINAT NASABAH PADA PRODUK TABUNGAN EMAS
SITI NURLELA TRI MURTIA NINGRUM MUHAMMAD SULTAN MUBAROK DWI ETI WIDIANA	State Islamic University K.H Abdurrahman Wahid Pekalongan	ECONOMICS AND PHILOSOPHY OF CRITICISM: A CASE STUDY ABOUT THE DIVISION OF MATTRESS PRODUCTION IN KEDONDONG VILLAGE, SIDOARJO DISTRICT

03.09.2023
SUNDAY / 13:00-15:30
SESSION: 2 HALL: 4 / MODERATOR
Dr. MARYAM NOROUZI

AUTHORS	UNIVERSITY/INSTITUTION	TOPIC TITLE
Alvina DAMAYANTI Arief DARMAWAN Yulia Rahma FITRIANA Rudi HILMANTO	University of Lampung	LAND COVER IDENTIFICATION USING GOOGLE EARTH ENGINE IN REGISTER 38 AREA OF KPH GUNUNG BALAK
Mujahid ALI Malik Muhammad AKRAM Shafiq Ur REHMAN Maqsood AHMAD	Water Management Research Farm Directorate General Agriculture	APPLICATION OF REMOTE SENSING & GIS FOR WATER MANAGEMENT IN AGRICULTURE
Chairul SOLEH Gunardi Djoko WINARNO Trio SANTOSO Rudi HILMANTO	University of Lampung	INTERPRETATION OF ECOTOURISM TRAINING IN THE KELAWI TOURISM AND CONSERVATION VILLAGE OF MINANG RUA BEACH, BAKAUHENI, LAMPUNG SELATAN
Dr. MARYAM NOROUZI	University of Tehran	EVALUATION OF CHROMOSOMAL BEHAVIOR AND POLLEN FERTILITY OF SOME PETUNIA (PETUNIA HYBRIDA L.) CULTIVARS
Hassan ZARIOUH Zakariae AZNAY	Mohammed I University	THE CONTINUOUS QUATERNION ALGEBRA-VALUED TRANSFORM AND THE ASSOCIATED MIYASHIA'S UNCERTAINTY PRINCIPLE
Dr. MARYAM NOROUZI	University of Tehran	EVALUATION OF SEED GERMINATION IN PETUNIA(SOLANACEAE) CULTIVARS UNDER SALT STRESS
Hassan ZARIOUH Zakariae AZNAY	Mohammed I University	ON THE COMPLETENESS OF SPHERICALLY SYMMETRIC METRICS

03.09.2023
SUNDAY / 13:00-15:30
SESSION: 2 HALL: 5 / MODERATOR
Assoc. Prof. Rozina Khattak

AUTHORS	UNIVERSITY/INSTITUTION	TOPIC TITLE
Lect. K.S. Dharmasiri Lect. M.P.A.A. Buddhadasa Prof. Dr. B.V.N. Wijewardhana	General Sir John Kotelawala Defence University	A STUDY ON THE MENTAL HEALTH DISORDERS FACED BY REMAND PRISONERS: A REVIEW
Fatma Zahra SAKHRI	Higher National School of Biotechnology Taofik Khaznadar-Constantine	EFFECTS OF ALGERIAN OLIVE OIL ON HISTOPATHOLOGY AND BIOCHEMICAL ASSESSMENT INDUCED BY A HIGH DOSE OF METHIONINE IN MICE
Assoc. Prof. Rozina Khattak	Shaheed Benazir Bhutto Women University	KINETIC STUDY OF THE ELECTRON-EXCHANGE MECHANISM OF FERROCENE DERIVATIVES
Afaf SAKHRI Ayat Errahmane KECHIDA Fairouz AOULMI Rayen HAIFER Soulef ADJA	University of Batna 2- Algeria	DIETARY AND PRACTICES OF ADULTS WITH DIABETES
Assoc. Prof. Rozina Khattak	Shaheed Benazir Bhutto Women University	REDOX KINETICS OF FERRICYPHEN-IODIDE IN 19% DIOXANE-WATER MEDIA
Assist. Prof. K.R.PADMA K.R. DON Assist. Prof. M. RESHMA ANJUM Assist. Prof. M. SANKARI	Sri Padmavati Mahila Visvavidyalayam (Women's) University Sree Balaji Dental College and Hospital	CONSUMING KIWI FRUIT HAS HEALTH BENEFITS, AND USING CARBON DOTS IN CANCER NANOMEDICINE PRESENTS OPPORTUNITIES AND CHALLENGES IN RELATION TO PHARMACOLOGICAL ACTIONS

CONTENTS

AUTHOR(s)	TITLE	PAGE NO
Metin AKIZ	OSMANLIDAN CUMHURİYETE KAYSERİ'NİN İDARİ TAKSİMATI	1
İbrahim Serdar KIZILTEPE Tezcan KARTAL	THE EFFECT OF USE OF VIRTUAL LABORATORY IN TEACHING PHYSICS CONCEPTS ON THE DEVELOPMENT OF TECHNOLOGICAL PEDAGOGICAL CONTENT KNOWLEDGE	2
İbrahim Serdar KIZILTEPE Tezcan KARTAL	THE EFFECT OF USING TECHNOLOGY IN CONCEPT TEACHING ON CONSTRUCTIVIST BELIEFS	16
Şeyma KOÇER	SURVEILLANCE TOOLS OF BIOPOWER: THE CASE OF BLACK MIRROR	26
Şengül BÜYÜKBOYACI	THE CONTRIBUTIONS OF TURKISH OCAKS AND PEOPLE'S HOUSES TO THE DEVELOPMENT OF SPORTS DURING THE REPUBLICAN PERIOD	37
Murat Yusuf ÖNEM	AUDITORY ELEMENTS IN THE POEMS OF AHMET HAMDİ TANPINAR	50
Tahsin BOZDAĞ Ayşe Ashhan EROĞLU	NAZAR İNANCININ MALATYA DOKUMALARINDA YANIŞ OLARAK YANSIMALARI VE ÖRNEKLERİ	52
Tahsin BOZDAĞ Ayşe Ashhan EROĞLU	MALATYA İLİ DOKUMALARINDA KULLANILAN RENKLERİN TÜRK KÜLTÜRÜNDEKİ YERİ	65
Seyide EROĞLU	AN INVESTIGATION OF PRE-SERVICE SCIENCE TEACHERS' DISASTER AWARENESS PERCEPTION LEVELS IN TERMS OF VARIOUS VARIABLES	78
Suzan BÜYÜKŞAHİN Cemil OSMANOĞLU	PREPARATORY STATUS OF THE PARENTS WHO DIRECT THEIR CHILD TO HIFZ EDUCATION	80
Ahmet DEMİREL	STUDENT VIEWS ON THE USE OF WEB 2.0 TOOLS AS A CULTURE TRANSFER TOOL IN TEACHING TURKISH AS A FOREIGN LANGUAGE	94
Mihdat AKTULGA Nurettin AKCAN	THE WORLD OF LIGHT AND DARKNESS IN MANICHAEISM AND MANDAEISM SOURCES	96
Nurettin AKCAN Mihdat AKTULGA	PHENOMENOLOGICAL PERCEPTION OF "WATER SYMBOLISM" IN RELIGIOUS TRADITIONS AND CULTURES	98
Levent DEĞİRMENCİOĞLU	CAREER PLANNING PROCESS OF ART STUDENTS: MOST ASKED QUESTIONS	100
Ersin ORHAN Levent DEĞİRMENCİOĞLU	AUGMENTED REALITY IN TURKISH MUSIC INSTRUMENT EDUCATION: PROBLEMS IN THE DESIGN AND IMPLEMENTATION PROCESS	112
Mehmet POLAT	THE EFFECTS OF THE KAHRAMANMARAŞ EARTHQUAKE ON LOCAL FOOD AND BEVERAGE BUSINESSES	131
Aygun AHMADOVA	SPIRITUAL VALUES AND EDUCATIONAL ISSUES IN THE	133

	FORMATION OF AZERBAIJAN CHILDREN'S LITERATURE	
AYNUR BADALOVA	HAYDER ALIYEV AND THE LANGUAGE OF AZERBAIJAN	141
HAN CHAOCHAO	THE ROLE OF SHORT VIDEO PLATFORMS IN CULTURAL COMMUNICATION AN EXAMPLE OF CHINESE CULTURE	146
SAYARA YERGESHOVA	GİYİM MODASINDA GERÇEKÜSTÜCÜ YAKLAŞIMLAR ‘KORSE’ ÖRNEĞİNDE ÖZGÜN ÇALIŞMANIN GELİŞTİRİLMESİ	147
PLAMEN ILIEV	SOCIETY AND CRISIS OR CRISIS IN SOCIETY	156
Moses Adeolu AGOI Akinyemi Edward AIYEGBUSI Solomon Abraham UKPANA Oluwanifemi Opeyemi AGOI	A SURVEY ON THE IMPACT OF CYBER CRIME IN MODERN SOCIETY: CONTEXTUAL REVIEW	157
MOHAMMED WAHEEB FIRAS ALAWNEH	INCENSE ROUTE FROM ARABIAN PENINSULA TO LEVANT	158
D.M.P.V. Dissanayake	A STUDY ON SEXUAL VIOLENCE AGAINST WOMEN IN CONTEMPORARY SOCIETY	160
ULQIYA ROHMATUN WAFIROH MUHAMMAD TAUFIQ ABADI MUHAMMAD SULTAN MUBAROK WILDA YULIA RUSYIDA	ANALYSIS OF THE “IFFA SYAR’I” BOUTIQUE BUSINESS FEASIBILITY STUDY	163
IBRAHIM SALIHU KOMBO NDALIMAN SALIHU ALHAJI ISAH	GAINS AND CHALLENGES OF STRUCTURAL ADJUSTMENT PROGRAMME IN NIGERIA (1989-1993): A REVIEW	168
NASEEM AKHTER	A STUDY OF PATTERN OF MARRIAGE IN SEMITIC RELIGIONS (AN ANALYSIS)	177
NASEEM AKHTER	A REVIEW OF THE CONTEMPORARY KINDS OF MARRIAGE AND FAMILY STRUCTURE IN PASHTUN CLANS OF KPK UNDER ISLAMIC POINTS OF VIEW	178
MUHAMMAD ADAM MUQRIS MUHD SAFWAN SAJANI CHRISTERN JJ ANDY JUNIOR JASON NELSON MUHAMMAD NOOR SYAKIR AZFAR BIN NOOR SAHIN	SPOT & STOP: COMBATING SCAMS THROUGH INFORMATION LITERACY	179
Zouhir BOUMOUS Hadia BELHOUCHE Imene DJELAMDA Samira BOUMOUS	A NEW APPROACH TO SIMULATING DIFFERENT OPERATING SCENARIOS FOR ELECTRIC VEHICLES	180
RACHID CHAHRI S. MOUSLIH M. JAKHA B. MANAUT S. TAJ	TOP PAIR CREATION FROM POSITRONIUM IN A LINEARLY POLARIZED LASER FI	182
Amira GHARBI	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF A BIOCOMPOSITE MATERIAL	183

Rozina KHATTAK	REDOX KINETICS OF FERRICYPHEN- IODIDE IN 19% DIOXANE-WATER MEDIA	184
Rozina KHATTAK	KINETIC STUDY OF THE ELECTRON- EXCHANGE MECHANISM OF FERROCENE DERIVATIVES	185
VIDYA PADMAKUMAR MURUGAN SHANTHAKUMAR	THE ROLE OF COMMUNITY PARTICIPATION AND ECOTOURISM IN WILDLIFE CONSERVATION IN INDIA	186
Mehmet Ferhat SÖNMEZ	THE CONCEPT OF OPINION LEADERSHIP AND THE CHANGING PERCEPTION OF OPINION LEADERSHIP WITH SOCIAL MEDIA	187
Mehmet YILDIZ	LOCAL ADMINISTRATIONS IN KYRGYZSTAN	189
Hale CAMUZCU Mustafa ULU	THE RELATIONSHIP BETWEEN PERCEPTION OF FATE AND BELIEF IN A JUST WORLD: A QUALITATIVE STUDY ON CAREGIVERS OF PEOPLE WITH MENTAL DISABILITIES	203
Ecem KÖSE Çiğdem AKMAN	TÜRKİYE'DE DİJİTAL DÖNÜŞÜMÜN TEMELLERİ: POLİTAKA BELGELERİ ÜZERİNDEN BİR İNCELEME	218
Esra ÖZKAN ÖNEM Şükran KARACA	DIGITAL TWIN TECHNOLOGY IN TOURISM	220
Şükran KARACA Esra ÖZKAN ÖNEM	SİVAS'IN GASTRONOMİ KENTİ KRİTERLERİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ	226
Serdar ERDOĞAN	E – COMMERCE AND REVERSE LOGISTICS RELATIONSHIP: THE CASE OF ISTANBUL PROVINCE	236
Enes DURMUŞ Erol AKSOY	EXAMINATION OF PROJECTS AND IDIOMS IN MEVLANA İDRİS ZENGİN'S WORKS	243
Murat ŞAHİN	FARKLI ÜRETİM PARAMETRELERİNİN KENEVİR BETONUNUN ÖZELLİKLERİNE ETKİSİNİN ARAŞTIRMASI	245
Furkan ACAR Ali KARABACAK	ORGANIC LIVESTOCK AND ANIMAL PRODUCTION IN ORGANIC LIVESTOCK	246
Ferit ARTKIN	CMM MEASUREMENTS AND QUALITY CONTROL APPLICATIONS	248
Ferit ARTKIN	LASER SCANNING TECHNIQUES AND MECHANICAL ENGINEERING APPLICATIONS	254
Sinem SÖNMEZ Derya EVGİN	PSYCHOLOGICAL STRENGTH AND IMAGING IN CHILDREN WITH ATTENTION DEFICIT AND HYPERACTIVITY DISORDER (ADHD)	259
Ahmet KURTOĞLU	INVESTIGATION OF THE EFFECT OF CARDIO EXERCISE DURATION COMBINED WITH RESISTANCE EXERCISE ON 1-RM BICEPS CURL PERFORMANCE	261

RIZQI AMALIA MUHAMMAD TAUFIQ ABADI MUHAMMAD SULTAN MUBAROK WILDA YULIA RUSYIDA	BUSINESS FEASIBILITY STUDY ANALYSIS OF MUSLIMAH FASHION BUSINESS BAROKAH COLLECTION SHOP	265
FAVOUR C. UROKO EZICHI ANYA ITUMA	JEREMIAH 23:9-40 AND GOSPEL MERCHANDISING IN THE CHURCH IN NIGERIA	270
Nurul WAHIDAH Hendri Hermawan ADINUGRAHA SUSMININGSIH Ali MUHTAROM	BNSP'S RECOGNITION OF NAMIRA ECOPRINT: BATIK MSMES IMPLEMENTING GREEN ECONOMY	271
NASEEM AKHTER	ROLES AND CONTRIBUTIONS OF WOMEN IN THE TREATY OF HUDAIBIYA (AN ANALYSIS IN THE MIRROR OF HISTORY)	272
NASEEM AKHTER	A HISTORICAL STUDY OF SOCIO- POLITICAL STRUCTURES DURING THE PERIOD OF ABU BAKR (RA)	273
NOVA KARISMA EKO PUJANTO ADDAVIS SA'ADIYAH ZAEN MUHAMMAD SULTAN MUBAROK	ISLAMIC PERSPECTIVE ECONOMIC DEVELOPMENT STRATEGY	274
SITI NURLELA TRI MURTIA NINGRUM MUHAMMAD SULTAN MUBAROK DWI ETI WIDIANA	ECONOMICS AND PHILOSOPHY OF CRITICISM: A CASE STUDY ABOUT THE DIVISION OF MATTRESS PRODUCTION IN KEDONDONG VILLAGE, SIDOARJO DISTRICT	276
Alvina DAMAYANTI Arief DARMAWAN Yulia Rahma FITRIANA Rudi HILMANTO	LAND COVER IDENTIFICATION USING GOOGLE EARTH ENGINE IN REGISTER 38 AREA OF KPH GUNUNG BALAK	278
Mujahid ALI Malik Muhammad AKRAM Shafiq Ur REHMAN Maqsood AHMAD	APPLICATION OF REMOTE SENSING & GIS FOR WATER MANAGEMENT IN AGRICULTURE	284
Chairul SOLEH Gunardi Djoko WINARNO Trio SANTOSO Rudi HILMANTO	INTERPRETATION OF ECOTOURISM TRAINING IN THE KELAWI TOURISM AND CONSERVATION VILLAGE OF MINANG RUA BEACH, BAKAUHANI, LAMPUNG SELATAN	286
MARYAM NOROUZI	EVALUATION OF SEED GERMINATION IN PETUNIA(SOLANACEAE) CULTIVARS UNDER SALT STRESS	287
MARYAM NOROUZI	EVALUATION OF CHROMOSOMAL BEHAVIOR AND POLLEN FERTILITY OF SOME PETUNIA (PETUNIA HYBRIDA L.) CULTIVARS	288
Hassan ZARIOUH Zakariae AZNAY	ON THE COMPLETENESS OF SPHERICALLY SYMMETRIC METRICS	289
Hassan ZARIOUH Zakariae AZNAY	THE CONTINUOUS QUATERNION ALGEBRA-VALUED TRANSFORM AND THE ASSOCIATED MIYASHITA'S UNCERTAINTY PRINCIPLE	290
K.S. Dharmasiri M.P.A.A. Buddhadasa B.V.N. Wijewardhana	A STUDY ON THE MENTAL HEALTH DISORDERS FACED BY REMAND PRISONERS: A REVIEW	291
Fatma Zahra SAKHRI	EFFECTS OF ALGERIAN OLIVE OIL ON HISTOPATHOLOGY AND	292

	BIOCHEMICAL ASSESSMENT INDUCED BY A HIGH DOSE OF METHIONINE IN MICE	
Rozina Khattak	REMOVAL OF BENZALDEHYDE GREEN FROM WATER BY USING WASTE MATERIAL	293
Rozina Khattak	DEGRADATION OF BENZALDEHYDE GREEN BY SILVER MICROPARTICLES PHOTOCATALYST IN AQUEOUS MEDIUM IN SYNERGISM OF PERSULFATE	294
Afaf SAKHRI Ayat Errahmane KECHIDA Fairouz AOULMI Rayen HAIFER Soulef ADJA	DIETARY AND PRACTICES OF ADULTS WITH DIABETES	295
K.R.PADMA K.R. DON M. RESHMA ANJUM M. SANKARI	CONSUMING KIWI FRUIT HAS HEALTH BENEFITS, AND USING CARBON DOTS IN CANCER NANOMEDICINE PRESENTS OPPORTUNITIES AND CHALLENGES IN RELATION TO PHARMACOLOGICAL ACTIONS	296
SILVI MELIANA PUTRI	PENGARUH PROMOSI DAN FLUKTUASI HARGA EMAS TERHADAP MINAT NASABAH PADA PRODUK TABUNGAN EMAS	298
OKONKO I. O. AWANYE A. M. COOKEY T. I. OKONKO B. J. INNOCENT-ADIELE H. C. IBEZIM C. N. E. Aaron U. U. Frank-PETERSIDE N. OKERENTUGBA P. O. OGBU O.	MONITORING AND UNRAVELLING THE GENETIC DIVERSITY OF HIV-1 SEQUENCE MARKERS THAT ARE ASSOCIATED WITH DISEASE PARAMETERS IN HIV-1 POSITIVE INDIVIDUALS IN RIVERS STATE, NIGERIA	325
Tohid MELIKZADE Mohamma Djafar CHAMANKAR	ESTABLISHMENT OF THE REPUBLIC OF TURKEY ACCORDING TO IRAN'S OFFICIAL DOCUMENTS	327
Tohid MELIKZADE Mohamma Djafar CHAMANKAR	LAUSANNE TREATY AND IRAN: A CLAIM OF NESTORIAN GENOCIDE	330

SİVAS'IN GASTRONOMİ KENTİ KRİTERLERİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Esra ÖZKAN ÖNEM¹, Şükran KARACA²

¹ Öğr. Gör., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 0000-0001-5951-3466

² Doç. Dr., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, 0000-0002-0268-1810

Özet

Şehirlerin tarihi ve kültürel mirasına dikkat çekmek üzere 2004 yılında UNESCO tarafından gündeme getirilen Yaratıcı Şehirler Ağı programı kapsamında şehirlerin sahip olduğu karakteristik özellik temalarından birisi de gastronomidir. Gastronomi temasıyla bu ağa dâhil olan şehirler, gastronomi alanında sürdürülebilir kalkınma stratejileri geliştirmekte ve ağ içindeki diğer şehirlerle işbirliği yaparak deneyimlerini paylaşmaktadırlar. Bu ağ, kültürel çeşitliliği, yaratıcılığı ve sürdürülebilir kalkınmayı desteklemek amacıyla şehirler arasında bir platform sağlamaktadır. Aynı zamanda, bu şehirler uluslararası düzeyde daha fazla tanınırlık elde ederek turizm ve kültürel değişim alanlarında da önemli bir role sahip olurlar. Türkiye’de gastronomi şehri unvanı alan Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar bu alanda önemli gelişmeler kat etmiştir. Bu unvanlar, şehirlerin sadece geçmişlerine değil, aynı zamanda geleceklerine yönelik taahhütlerini de vurgulamaktadır. Bu sayede şehirler, kendi kimliklerini koruyarak uluslararası bir platformda daha geniş bir kitleye hitap edebilmektedirler. Sonuçta şehirlerin bilinirliği artmakta ve özellikle gastronomi turizminde söz sahibi destinasyonlar haline gelmektedirler.

UNESCO şehirlerin bu tema altında değerlendirilebilmesi için bazı kriterler belirlemiştir. Bu kriterler arasında gastronomik zenginlik ve çeşitlilik ilk sırayı almaktadır. Şehrin yerel gıda ürünlerinin, yemeklerinin, geleneksel tariflerinin ve gastronomik özelliklerinin belirgin olması beklenmektedir. Yöresel yemek kültürünün, ulusal ve uluslararası boyutta çeşitlilik ve zenginlik sunması istenmektedir. Sürdürülebilir gıda üretimi, gastronomi kentlerinden beklenen bir diğer özelliktir. Gıda üretiminde çevresel, ekonomik ve sosyal sürdürülebilirlik önemli bir rol oynamaktadır. Yerel üreticilerin ekonomik olarak güçlenmesine katkı sağlamak üzere yerel gıda zincirinin desteklenmesi gastronomi kentlerinden beklenen bir diğer özelliktir. Tanıtım açısından önemli yeri olan gastronomi etkinlikleri ve festivallerin düzenlenmesi, gıda mirasının korunması, şehrin gastronomik çeşitliliğini artırmak üzere yaratıcı mutfak uygulamaları, modern gastronomi trendleri ve geleneksel tariflerin yeniden yorumlanması çalışmaları, yerel halkın katılımının sağlandığı projeler ve etkinliklerin yapılması ve gastronominin şehir turizmine entegre edilmesi gibi kriterlerin hali hazırda karşılanıyor olması gerekmektedir.

Bu araştırma geniş bir gastronomik çeşitliliğe sahip olan, farklı kültürlerin bir arada yaşadığı Sivas ilinin gastronomi kenti kriterleri açısından değerlendirilebilmesi amacıyla yapılmıştır. Bu amaçla şehrin hali hazırda sahip olduğu gastronomik unsurların ortaya konulması için valilik, belediye, il kültür müdürlüğü, yerel gazete ve kuruluşların (sanayi odası, lokantacılar birliği vb.) internet siteleri üzerinden veri taraması yapılmıştır. Aynı zamanda Türkiye’deki gastronomi şehri unvanı almış olan şehirler ile karşılaştırmalar yapılmıştır. Elde edilen veriler

niteliksel veri analizi ile kategorize edilmiştir. Bu veriler ışığında gastronomi kenti kriterlerinin ne kadarının karşılanabildiği konusu değerlendirilerek ilgililere önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar kelimeler: Gastronomi, UNESCO, Gastronomi Şehri, Sivas.

Abstract

Within the scope of the Creative Cities Network program, which was brought to the agenda by UNESCO in 2004 to draw attention to the historical and cultural heritage of cities, gastronomy is one of the characteristic feature themes of cities. Cities included in this network with the theme of gastronomy develop sustainable development strategies in the field of gastronomy and share their experiences by cooperating with other cities in the network. This network provides a platform between cities to support cultural diversity, creativity and sustainable development. At the same time, these cities gain greater international recognition and play an important role in tourism and cultural exchange. Gaziantep, Hatay and Afyonkarahisar, which have been awarded the title of gastronomy cities in Turkey, have made significant developments in this field. These titles highlight cities' commitment not only to their past but also to their future. In this way, cities can appeal to a wider audience on an international platform while preserving their own identities. As a result, the awareness of cities increases and they become destinations that have a voice, especially in gastronomic tourism.

UNESCO has determined some criteria for cities to be evaluated under this theme. Among these criteria, gastronomic richness and diversity take the first place. It is expected that the local food products, dishes, traditional recipes and gastronomic features of the city will be evident. It is desired that the local food culture should offer diversity and richness on a national and international scale. Sustainable food production is another feature expected from gastronomy cities. Environmental, economic and social sustainability plays an important role in food production. Supporting the local food chain in order to contribute to the economic empowerment of local producers is another feature expected from gastronomy cities. Organizing gastronomy events and festivals, which have an important place in terms of promotion, protection of food heritage, creative culinary practices to increase the gastronomic diversity of the city, modern gastronomy trends and reinterpretation of traditional recipes, projects and events with the participation of local people, and integrating gastronomy into city tourism must already be met.

This research was carried out in order to evaluate Sivas province, which has a wide gastronomic diversity and where different cultures live together, in terms of gastronomy city criteria. For this purpose, in order to reveal the gastronomic elements that the city already has, data scans were made on the websites of the governorship, municipality, provincial culture directorate, local newspapers and organizations (industry chamber, restaurateurs union, etc.). At the same time, comparisons have been made with the cities that have received the title of gastronomy city in Turkey. The obtained data were categorized by qualitative data analysis. In the light of these data, the issue of how much of the gastronomy city criteria can be met has been evaluated and suggestions have been made to the interested parties.

Keywords: Gastronomy, UNESCO, City of Gastronomy, Sivas

1. GİRİŞ

Gastronomi, bir şehir veya bölgenin kültürel zenginliğini yansıtan önemli bir unsurdur. Yemekler, yiyeceklerle ilgili gelenekler, tarifler ve yemek hazırlama yöntemleri yerel kültürün göstergeleri arasındadır. Günümüzde farklı kültürleri tanımak için yerel yemeklerin yerinde deneyimlenmesi hatta destinasyonun yerlisi gibi bir davranış sergileme eğilimi baş göstermektedir (Duran ve Meydan Uygur, 2022). Bir şehrin kendine özgü bir kimliği ve

karakteri olduğunda, insanlar o şehre daha çok ilgi göstermektedirler. Gastronomi de bu kimliği şekillendiren unsurlardan biri olarak şehrin özgün bir izlenim bırakmasını sağlamaktadır. Bundan dolayı iyi bir gastronomik birikime sahip olan şehirler barındırdıkları kültürel zenginlikler sayesinde turistler için cazip bir destinasyon olmuşlardır.

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı (UNESCO Creative Cities Network), kültürel yaratıcılığın ve endüstrilerin desteklenmesi, kültürel çeşitlilik ve sürdürülebilir kalkınmanın teşvik edilmesi amacıyla oluşturulmuş bir programdır (Akin ve Bostancı, 2017). Bu ağ, dünya genelinde çeşitli bölgelerden, farklı gelir seviyesi, kapasite ve nüfusa sahip şehirleri bir araya getirerek deneyimlerini paylaşmaya, işbirliği yapmaya teşvik eder. Program, 2004 yılında başlatılmıştır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılan şehirler, müzik, zanaat ve halk sanatları, film, gastronomi, medya sanatları, edebiyat ve tasarım olmak üzere yedi farklı yaratıcı alan kategorisinde faaliyet gösterebilirler. Gastronomi kategorisinde faaliyet göstererek yaratıcı şehirler ağına dâhil olan kentler ekonomik kalkınma, tanıtım ve olumlu bir imaj, yaratıcı endüstrilerin desteklenmesi, inovasyon ile çeşitliliğin artırılması, topluluk bağları gibi birçok avantaj elde etmektedir. Gastronomi temasıyla yaratıcı şehirler ağına katılmak, şehirdeki kültürel, ekonomik ve turistik potansiyeli artırmaktadır (Gülduran ve Arıkan Saltuk, 2020; Adamış, 2022).

Sivas, Türkiye'nin İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan tarihi ve kültürel bir şehirdir. Sivas'ın tarihi ve kültürel zenginlikleri, gastronomi alanında da kendini göstermektedir. Ancak, gastronomi şehri kavramı sadece lezzetli yemeklerden ibaret değildir. Bir şehrin gastronomi şehri olabilmesi için yemek kültürünün yanı sıra, yerel ürünlerin, tarımın, gıda üretiminin desteklenmesi, yerel şeflerin ve restoranların yaratıcı yaklaşımlarının teşvik edilmesi, yemek festivalleri ve etkinlikleri düzenlenmesi gibi faktörler de önemlidir. Bu araştırma da Sivas ilinin gastronomik birikimi ve geleceğe yönelik projeleri gastronomi şehri kriterleri açısından değerlendirilmiştir. Bu amaçla Türkiye'de gastronomi kenti unvanı almış olan Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar şehirleri ile mukayeseli bir yaklaşım kullanılarak ilin gastronomik çeşitliliği, yapılan gastronomi etkinlikleri, konu üzerinde yürütülen inovatif çalışmalar, projeler, yerel tarım faaliyetleri, yerel şefler ve restoranlar bağlamında ele alınmıştır. Araştırmada veri toplamak için Sivas'ın resmi kurumlarının çevrimiçi ortamda paylaştığı bilgiler kullanılmış ve bu veriler niteliksel içerik analizine tabi tutulmuştur.

2. KURAMSAL ÇERÇEVE

Sivas ilinin UNESCO gastronomi şehri kriterleri açısından değerlendirilebilmesi için öncelikle Unesco yaratıcı şehirler ağının kuruluş amaçlarına ve eylem alanlarına değinmek gerekmektedir. UNESCO tarafından yayımlanan bu amaçlar ve eylem alanları şu şekilde ifade edilebilir (UNESCO, 2023a):

1. Yaratıcılığı sürdürülebilir kalkınmanın stratejik bir bileşeni olarak kabul eden şehirler arasında uluslararası işbirliğini güçlendirmek,
2. Özellikle kamu, özel sektör ve sivil toplumu içeren ortaklıklar yoluyla, üye şehirlerin yönettiği girişimleri teşvik etmek ve geliştirmek suretiyle yaratıcılığı kentsel gelişimin temel bir unsuruna dönüştürmek,
3. Kültürel faaliyetlerin, mal ve hizmetlerin üretimini, dağıtımını ve yayılmasını desteklemek,
4. Yaratıcılık ve yenilik merkezlerini geliştirerek kültür sektöründeki yaratıcı bireyler ve profesyoneller için fırsatları genişletmek,

5. Özellikle marjinalleştirilmiş veya savunmasız gruplar ve bireyler için kültürel mal ve hizmetlerden yararlanmanın yanı sıra kültürel yaşama erişimi ve katılımı artırmak,
6. Kültürü ve yaratıcılığı yerel kalkınma stratejilerine ve planlarına tam anlamıyla entegre etmek.

Bu hedefleri gerçekleştirmek üzere, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı aşağıdaki eylem alanlarına odaklanmaktadır:

1. Deneyimleri, bilgiyi ve en iyi uygulamaları paylaşmak amacıyla bir platform sağlamaktadır.
2. Kamu ve özel sektör ile sivil toplumu ilişkilendiren pilot projeler, ortaklıklar ve girişimlerin desteklenmesine öncülük etmektedir.
3. Profesyonel ve sanatsal değişim programları ile ağların oluşturulmasını teşvik etmektedir.
4. Yaratıcı şehirler deneyimine yönelik çalışmalar, araştırmalar ve değerlendirmeler yoluyla sürekli bir gelişim hedeflemektedir.
5. Sürdürülebilir kentsel gelişim için gerekli politikalar ve önlemlerin belirlenmesine yardımcı olmayı amaçlamaktadır.
6. Toplulukları bilgilendirmek ve farkındalık oluşturmak amacıyla iletişim ve bilinçlendirme faaliyetleri gerçekleştirmektedir.

Bu bağlamda UNESCO, Gastronomi Şehri ağına katılmak isteyen şehirlerden aşağıdaki kriterlere uygunluk göstermelerini beklemektedir (Mutlu, 2019; Adamış, 2022).

Gastronomi Kültürü ve Topluluğu: Şehirde gelişmiş bir gastronomi kültürü bulunmalıdır. Geleneksel yemekler, yerel lezzetler, tarifler ve yemek hazırlama yöntemleri şehrin kimliğine önemli bir şekilde katkı sağlamalıdır. Yemek kültürü, tarih ve kültürle sıkı bir şekilde bağlantılı olduğundan UNESCO Gastronomi Şehirleri, yemeklerin ve yemek hazırlama geleneklerinin şehrin tarihi ve kültürel mirasına nasıl katkı sağladığını göstermelidir. Çeşitli geleneksel restoranlar ve şeflerin olduğu canlı bir gastronomi topluluğu mevcut olmalıdır.

Geleneksel Malzemeler ve Bilgi: Geleneksel mutfak uygulamalarında yerel malzemelerin kullanımı önemlidir. Şehirdeki yemek kültürü, geleneksel ve modern yemeklerin işlenmesi ve geliştirilmesi yoluyla canlandırılmalıdır. Yaratıcı yaklaşımlar ve yenilikçi fikirlerle yerel yemekler daha geniş kitlelere ulaşmalıdır. Endüstriyel ve teknolojik gelişmelere rağmen geleneksel bilgi ve metotlar korunmalıdır.

Gıda Endüstrisi ve Pazarlar: Geleneksel gıda marketleri ve gıda endüstrisi bulunmalıdır. Yerel gıda tedarikinde en önemli faktörlerden birisi olan yerel gıda endüstrisi ve pazarları, bir bölgenin yerel ürünlerini ve geleneksel yemeklerini destekleyerek yerel lezzetlerin korunmasına ve gelecek nesillere aktarılabilmesine olanak sağlamaktadır.

Tanınırlık ve Etkinlikler: Gastronomi Şehri adayları, yemekle ilgili etkinlikler, festivaller, yarışmalar ve eğitim programları düzenlemelidir. Bu tür etkinlikler, yerel halkı ve ziyaretçileri yemek kültürüne dahil etmeye yardımcı olmaktadır.

Sürdürülebilirlik ve Doğaya Saygı: Şehir, sürdürülebilir yerel ürünleri teşvik etmeli ve doğaya saygılı bir yaklaşım benimsemelidir. Gastronomi Şehri adayları, sürdürülebilir tarım, gıda atıklarının azaltılması gibi sosyal sorumluluk ilkelerine odaklanmalı ve projeler geliştirmelidir.

Toplumsal Katılım ve Eğitim: Şehir, toplumun takdirine değer çalışmalar yürütmeli ve sağlıklı beslenmenin teşvik edilmesine destek vermelidir. Biyoçeşitliliği koruma programları açılış okulları müfredatına dâhil etmelidir.

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı programının başvuru süreci incelendiğinde, başvurmak isteyen şehirlerin belirtilen rehber kriterleri sağlamalarının yanı sıra sürdürülebilir projeleri sunmalarının gerektiği görülmektedir. Başvurularda, rehber kriterler dışında sürdürülebilir projelerin de yer alması beklenmektedir. Bu projelerin hayata geçirilmesi için dört yıllık bir süre tanınmaktadır ve projelerin uzun vadeli sürdürülebilirliği sağlanmalıdır. Başvuru süreci boyunca, şehirler ilgili paydaşlarla sürekli iletişim ve yakın işbirliği içinde olmalıdır. Başvuru, şehirlerin kültürel yapıları, yaratıcı yetenekleri, eğitim ve öğretim olanakları gibi zenginliklerinden, ağa katkılarını içeren birçok bilgiyi içermelidir. Ayrıca, yapılacak yaratıcı projeler hakkında da ayrıntılı bilgi sunulmalıdır (Mutlu, 2019).

UNESCO yaratıcı şehirler ağına katılımında geleceğe yönelik taahhütlerin de önemli olması sebebiyle eylem planları da ele alınmalıdır. Yaratıcı Gastronomi Şehri olan Gaziantep'in eylem planları arasında Mahallelerdeki Mutfaklar Projesi (düşük gelirli insanların bilgi birikiminin şehir gastronomisine aktarılabilmesi için erişilebilir tam donanımlı mutfaklar oluşturmak), dikkat çekmektedir. Engelsiz Atölye Projesi ile savunmasız gruplara ve engelli bireylere yönelik eğitim kursları düzenlemek, Tarihi İpek Yolu Projesi ile diğer yaratıcı Gastronomi Şehirleri ile işbirliği içerisinde özellikle antik İpek Yolu yemek kültürü hakkında araştırmalar yürütmek ve Uluslararası Gastronomi festivali bulunmaktadır (UNESCO,2023b).

Hatay'ın Eylem planında şefler ve alan uzmanları ile işbirliği içinde yürütülecek ve gastronomiye ilgisi olan herkese açık şekilde sertifika hizmeti sunabilecek bir mutfak akademisi kurmak ilk sırada yer almaktadır. Bu akademide diğer yaratıcı şehirlerle iletişimi kuvvetlendirip paylaşım yapabilmek de amaçlanmaktadır. Aynı zamanda Dünya Gastronomi Mutfak Fuarı organizasyonu ile tarım-gıda ve gastronomi sektörlerinde rehberlik ve eğitim yoluyla mülteci kadınları ve çocukları güçlendirme gibi projeleri bulunmaktadır (UNESCO, 2023c).

Afyonkarahisar üye şehirlerle işbirliğini güçlendirmek amacıyla ortak yarışma, kongre vb. etkinlikler düzenlemeye eylem planında yer vermektedir. Göçmenler ve diğer dezavantajlı gruplarla bölgedeki girişimcileri desteklemeyi, Gastronomi Müzesi gibi sergi alanları oluşturmak için kamu-özel sektörü ve STK'ları bir araya getirmeyi, enerji ve gıda atıklarının azaltılmasıyla ilgili yeşil çözümlere yönelik politikalar ve önlemler geliştirmeyi de vadetmektedir (UNESCO 2023d).

2.1. Sivas'ın UNESCO Gastronomi Kenti Kriterleri Açısından Değerlendirilmesi

Sivas, İç Anadolu Bölgesi'nin Yukarı Kızılırmak Bölümü'nde, deniz seviyesinden 1285 m yükseklikte konumlanmıştır. Yüzölçümü bakımından Türkiye'nin ikinci büyük şehridir. TÜİK verilerine göre nüfusu yaklaşık 634.924 kişidir. Sıcak ve kurak yazlar ile soğuk ve kar yağışlı kışların görüldüğü karasal iklim şehrin iklimini belirler. Tarihsel olarak nüfus hareketliliği gösteren Sivas, ticaret yollarının etkin olduğu dönemlerde çevre illerden ve farklı ülkelerden nüfus çekmiş, bu da hem şehrin büyümesine hem de kültürel birikiminin artmasına katkı sağlamıştır. Günümüzde hala önemli bir ulaşım kavşağında bulunan şehir, ticaret hayatının büyük ölçüde ulusal düzeyde kaldığı bir merkezdir (Akbulut, 2009).

UNESCO Gastronomi Şehri kriterleri bağlamında Sivas ilinin değerlendirilmesi için kriterlerde kullanılan temel başlıklardan yararlanılmıştır.

Gastronomi Kültürü ve Topluluğu: Sivas'ın geniş coğrafyası çeşitli iklim ve bitki örtüsü zonlarını içermektedir ve farklı tarım ürünlerinin yetiştirilmesine uygun ortamlar sağlamaktadır. Bu da doğal olarak yerel yemeklerin temel malzemelerini zenginleştirmektedir.

Sivas'ın tarih boyunca ticaret yollarının kavşağı olması ve farklı bölgelerden göç alması, farklı mutfağların etkileşimine ve kaynaşmasına yol açmıştır. Bu durum yerel yemek kültürünü oldukça çeşitli ve zengin kılmaktadır. Sivas'ın karasal iklimi, yiyeceklerin depolanma ve korunma yöntemleri üzerinde de etkili olmuştur. Uzun süren ve sert geçen kışlar; turşular, kurutulmuş yiyecekler ve fermente edilmiş ürünler gibi uzun ömürlü besinlerin geliştirilmesine yol açmıştır (peskütan adı verilen bir yoğurt türü, turşular, kurutulmuş sebze, meyve ve etler şehir gastronomisinde önemli bir yer tutar). Şehrin gastronomik zenginliğini anlamak açısından coğrafi işaretli ürünlerin sayısı da önem arz etmektedir. 5'i menşe 16'sı mahreç olmak üzere toplamda 21 coğrafi işaretli ürün olduğu görülmektedir. Bu sayı Türkiye'nin UNESCO gastronomi şehri unvanı alan diğer illeri ile kıyaslanacak olursa Gaziantep'in 102, Hatay'ın 23 ve Afyonkarahisar'ın ise 48 coğrafi işaretli ürünü olduğu görülmektedir (Coğrafi İşaretler Portalı, 2023). Sivas'ın yemek çeşitliliği ile ilgili spesifik bir bilgi bulunmasa da konu hakkında yapılmış akademik çalışmalardan derlenen verilere göre il genelinde üç yüzün üzerinde yemek çeşidi (ekmek, çorba, et yemeği, tatlı, şerbet ve hoşaf, pilav, sebze yemeği vb.) bulunduğu tespit edilmiştir (Üçer, 2006; Yıldız, 2022).

Sivas bünyesinde bakıldığında mevcut lokanta sayısı oldukça fazla olmakla birlikte turizm işletme belgeli restoran sayısının düşük olduğu görülmektedir. Bu lokantaların fiziksel donanım, hizmet kalitesi, personel nitelikleri, hijyen koşulları ve diğer imkanlarının yeterli olmadığı söylenebilir. Valilik ve belediye tarafından desteklenen yerel yemeklerin sunulduğu restoranlar bulunmakla birlikte yöresel yemeklerin sunulduğu restoran sayısının da istenen seviyede olmadığı görülmektedir.

Geleneksel Malzemeler ve Bilgi: Sivas'ta kullanılan yöresel ürünlerin üretiminin daha çok ev tipi üretim şeklinde olduğu görülmektedir. Şehir sebze halinde ve bazı yerel dükkânlarda yöresel gıda ürünleri satışa sunulmaktadır. Ancak bu konuda yaşanan en bariz sorun standart ürün teminindeki zorluklar ve mevsimsel üretime bağlı olarak malzeme tedarikinde zorlanılmasıdır.

Gıda Endüstrisi ve Pazarlar: Sivas'ta özellikle et ürünleri endüstrisinin gelişmiş olduğunu söylemek mümkündür. Şehirde büyük çaplı üretim yapan et işleme tesisleri bulunmakta ve bu tesislerin satış merkezlerinde ve perakende marketlerde yerel et ürünlerine ulaşılabilmektedir. Şehrin gastronomisinde önemli yeri olan süt ürünlerinin üretiminde de şehre ait markalar vardır. Üretim ve satış ofislerinin yanı sıra şehirdeki perakende mağazalarda bu markalara ulaşma imkânı bulunmaktadır. Yöreye ait meyve, sebze, baklagil, kuruyemiş vb. ürünlerin de satışı yoğun olarak şehir merkezinde ve semt pazarlarında yapılmaktadır. İl merkezi ve ilçelerde kurulan kadın kooperatifleri yöresel ürünlerin üretimi ve satışı noktasında önemli bir figür olmaya başlamıştır (Sivas Valiliği, 2023). Çevrimiçi platformlarda yöresel ürün satışı yapan birçok sanal mağazanın var olduğu da bu araştırma kapsamında tespit edilmiştir. Ancak yerel gıda pazarının büyüklüğünü anlamak bakımından yapılan basit bir Google aramasında Gaziantep için 611.000 Hatay için 677.000 ve Afyonkarahisar için 254.000 sonuç elde edilirken Sivas yöresel ürünleri denildiğinde 454.000 sonuç listelenmektedir.

Tanınırlık ve Etkinlikler: Sivas'ta gastronomi temalı festivallerin sayıca az olduğu görülmektedir. Akıncılar Kültür Sanat ve Kavun Festivali, Sivas Bal Festivali, Kangal Bayram Şenliği ve Kültürel Gastronomi Festivali, Zara Bal ve Kültür Festivali, Merder Bal, Yoğurt ve Madımak Festivali Sivas'ta gastronomi temalı düzenlenen festivallerdendir. Gastroantep veya Gastroafyon festivalleri ile karşılaştırıldığında Sivas'taki festivallerin katılımcı sayısının oldukça düşük ve yerel halkla sınırlı olduğu görülmektedir. Sivas İl Kültür müdürlüğünün 2010 yılından itibaren her yıl turizm haftası etkinlikleri kapsamında düzenlediği yöresel yemek yarışması 2018 yılı sonrasında devam ettirilememiştir. 2019 yılında valiliğin katkılarıyla

şehirde düzenlenen” Gastro Sivas Şefler Sivas’ta Buluşuyor” isimli etkinlik de ilgi çekmesine rağmen geleneksel hale getirilememiştir. Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi Bünyesinde Türk mutfağı haftası etkinlikleri kapsamında yapılan ve Tüm Türkiye’den Üniversitelerin gastronomi bölümlerinden öğrencilerinin katıldığı yarışmalarda da yerellik teması üzerinde durulmaktadır (Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi, 2022). Fakültenin Sivas Mutfağındaki geleneksel yemeklerin dijitalleştirilmesi projesi kapsamında yapmış olduğu çalışmalar ve çıkarılan kitap önemli bir hizmettir (Yıldız, 2022). Yine 2022 yılında Türk Mutfağı Haftası etkinlikleri kapsamında İl Kültür Müdürlüğü tarafından Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı Fotoğraf Sergisi, Şeflerle Söyleşi ve gastro show etkinlikleri gerçekleştirilmiştir.

Sürdürülebilirlik ve Doğaya Saygı: Sürdürülebilir gastronomi, yerel ve organik ürünlerin kullanımını teşvik ederek, gıda atıklarının azaltılmasını hedefleyen bir yaklaşımdır. Bu tür faaliyetler genellikle yerel çiftçileri desteklemeyi, geleneksel mutfak kültürünün korunmasını ve çevresel sürdürülebilirliği amaçlamaktadır. Sivas özelinde düşünüldüğünde, organik ürün üreticilerinin ürünlerini doğrudan tüketicilere sunabilecekleri pazarlar ve etkinlikler bulunmasa da semt pazarlarında az da olsa kişilerin kendi ürettikleri ürünleri doğrudan tüketicilere satabildikleri stantların olduğu görülmektedir. İl genelinde restoran ve otellerin menülerinde yerel ürünler bulunmakla birlikte organik ürünlere fazla yer vermedikleri görülmektedir. Yeşil nesil restoran hareketine destek veren veya slow food akımını destekleyen restoranlara da rastlanamamıştır. Sivas Belediyesinin 2020 stratejik planında sürdürülebilirlik temel değerlerden biri olarak kabul edilmektedir. Belediyenin yaptığı güneş enerji santralleri ile yenilenebilir kaynaklarla elektrik enerjisi üretme projesi sürdürülebilirlik adına atılan adımlardan biri olarak kabul edilebilir (Sivas Belediyesi, 2023). Yine Sivas Tarım Orman İl Müdürlüğü bünyesinde yürütülen “Organik Tarımın Yaygınlaştırılması ve Kontrolü Projesi” ile organik üretim alanlarının yaygınlaştırılmasına yönelik eğitim çalışmaları ve belirlenen alanlarda organik üretim faaliyetleri devam etmektedir. Aynı kurum tarafından yürütülen bir diğer proje olan “Çevre Amaçlı Tarımsal Alanların Korunması Faaliyetleri Projesi’nde” Tarım Kanunu çerçevesinde; tarımsal arazilerde toprak ve su kalitesinin korunması, yenilenebilir doğal kaynakların sürdürülebilirliği ve yoğun tarımsal faaliyetlerin olumsuz etkilerinin azaltılmasına yönelik gerekli kültürel tedbirlerin alınması amaçlanmaktadır (Sivas İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2023).

Toplumsal Katılım ve Eğitim: Sivas’taki dezavantajlı bireylerin toplumsal yaşama katılımının artırılması adına belediye tarafından yürütülen engelsiz şehir hayatı ve engelsiz yaşam parkı ve bakım merkezi projeleri bulunmaktadır. Ancak bu bireylerin gastronomi ve turizm alanında eğitim verilerek istihdam edilmelerine yönelik çalışmaların yetersiz olduğu söylenebilir. Ev hanımlarının ekonomik kültürel ve sosyal hayata katılımını sağlamak amacıyla planlanan ve 2019 yılında başlatılan Hanımlar Kültür ve Sanat Merkezi projeleri de bu anlamda başlangıç olarak düşünülebilir (Sivas Belediyesi, 2019). Şehirde üç mesleki ve teknik Anadolu lisesinde yiyecek içecek hizmetleri alanında eğitim verilmektedir. Ancak bu kurumlarda standart MEB müfredatının işlendiği ve yöresel mutfak ile ilgili bir eğitim olanağının bulunmadığı bilinmektedir (Milli Eğitim Bakanlığı, 2020). Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde Bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü müfredatında da Sivas Mutfağı ile ilgili bir eğitim verilmediği görülmektedir. Yöresel mutfak eğitiminin ilde Halk Eğitim Merkezi ve belediye bünyesinde açılan aşçılık kurslarında kısmen verildiğini söylemek mümkündür (Sivas Valiliği, 2019). Gastronomi kentleri ile bir mukayese yapılmak istenirse Gaziantep Büyükşehir Belediyesi bünyesinde Mutfak İşleri Daire Başkanlığı şeklinde bir bölümün bulunuyor olması fikir vermesi açısından önemlidir. Gaziantep’te bulunan Mutfak Sanatları Akademisi gibi bir kurum Sivas’ta bulunmamaktadır. Yine gastronomi şehirlerinin

akademiden, yerel yönetimden, sivil toplum kuruluşlarından ve özel sektörden birçok paydaşı bir araya getirebildikleri ve ortak bir politika çerçevesinde hareket ettikleri görülmektedir. Sivas'ta yapılan çalışmalarda ise daha bireysel bir yaklaşım izlenmektedir.

3. SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Sivas, zengin coğrafi çeşitliliği ve tarihsel geçmişi sayesinde çeşitli kültürel etkileşimlere ev sahipliği yapmış, bu da yerel gastronomi kültürünün çeşitlenmesine ve zenginleşmesine katkı sağlamıştır. Ancak, araştırmadan elde edilen bulgulara göre UNESCO Gastronomi Şehri kriterleri bağlamında Sivas'ın potansiyelinin tam olarak kullanılmadığı görülmektedir.

Yerel gastronomi kültürünün çeşitliliği, farklı coğrafi bölgelerin etkisi ve geleneksel malzemelerin kullanımı, Sivas'ın önemli bir gastronomik zenginliğe sahip olduğunu göstermektedir. Son yıllarda coğrafi işaretli ürünlerin sayısının artması, bu zenginliğin bir yansımasıdır. Ancak, yerel ürünlerin sürdürülebilir pazarlara ve daha geniş kitlelere ulaşmasını sağlayacak altyapı eksikliği göze çarpmaktadır.

Gastronomi temalı etkinlikler ve festivaller, Sivas'ın yerel yemek kültürünü tanıtmak ve desteklemek adına önemlidir. Ancak, bu etkinliklerin katılımcı sayısının düşük olması ve yerel halkla sınırlı kalması, daha geniş bir etkileşim sağlama potansiyelinin kullanılmadığını göstermektedir. Toplumsal katılımı artırmak adına, engelli bireyler ve dezavantajlı gruplar gibi kesimlerin gastronomi ve turizm alanında eğitim almalarını teşvik edecek çalışmaların eksikliği dikkat çekicidir.

Sivas'ın sürdürülebilir gastronomi yaklaşımı, yerel ve organik ürünlerin kullanımını teşvik etme ve çevresel sürdürülebilirliği hedefleme potansiyeline sahiptir. Ancak, bu konuda yapılan çalışmaların yetersizliği, sürdürülebilirlik ve doğaya saygı alanında daha fazla çaba gerektiğini göstermektedir.

Eğitim alanında, Sivas'ta yerel mutfak kültürüne odaklanan mesleki eğitim ve bilgi aktarımı eksikliği görülmektedir. Bu bağlamda, yerel yönetim, üniversiteler, sivil toplum kuruluşları ve özel sektörün işbirliği yaparak yerel mutfak mirasının eğitim ve sürdürülebilirlik yönünden daha etkili bir şekilde korunması ve yaygınlaştırılması için çalışmalar yapması gerekmektedir.

Sonuç olarak, Sivas'ın zengin gastronomik mirası ve potansiyeli bulunmasına rağmen, bu potansiyelin tam olarak kullanılmadığı görülmektedir. Bu bağlamda yerel yönetim, üniversiteler, sivil toplum kuruluşları ve iş dünyası arasında işbirliğinin artırılması, yerel ürünlerin pazarlanması ve sürdürülebilir gastronomi yaklaşımının güçlendirilmesi gerekmektedir. Bu bağlamda şu önerilerde bulunulabilir.

- **Gastronomik Ürün Pazarlama ve Dağıtım Altyapısının Güçlendirilmesi:** Yerel ürünlerin sürdürülebilir pazarlara ve daha geniş kitlelere ulaşmasını sağlayacak yöntemler üzerinde araştırmalar yapılması önerilmektedir. Online platformlar, pazaryerleri ve işbirliği projeleri gibi alternatifler üzerine çalışmalar yürütülebilir.
- **Toplumsal Katılım ve Eğitim İmkânlarının Geliştirilmesi:** Engelli bireyler ve diğer dezavantajlı gruplar için gastronomi ve turizm alanında eğitim programlarının oluşturulması ve desteklenmesi gerekmektedir. Bu kesimlerin katılımını artırmak amacıyla neler yapılabileceği konusunda araştırmalar yapmak üniversite, kamu ve sivil toplum kuruluşları ile özel sektörü bu alanda teşvik etmek gerekmektedir.
- **Sürdürülebilirlik ve Doğaya Saygı:** Yerel yönetim, üniversiteler ve sivil toplum kuruluşlarının işbirliği ile sürdürülebilir gastronomi yaklaşımının güçlendirilmesine yönelik projeler önerilebilir. Organik ürün üretiminin teşvik edilmesi, gıda atıklarının azaltılması ve çevresel sürdürülebilirlik konularında stratejiler geliştirilebilir.

• **Yerel Mutfak Mirasının Korunması:** Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, sivil toplum kuruluşları ve yerel ulusal ve uluslararası düzeyde iş insanlarının işbirliği ile yerel mutfak kültürünün korunması ve gelecek kuşaklara aktarılabilmesi için gastronomi envanterinin oluşturulması, coğrafi işaretli ürün sayısının artırılması ve genç kuşaklara eğitim verilmesine yönelik programlar geliştirilebilir. Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesindeki Gastronomi Bölümü müfredatının yerel mutfak öğelerini içerecek şekilde revize edilmesi önerilebilir.

• **Gastronomi Temalı Etkinliklerin Çeşitlendirilmesi ve Tanıtımının Artırılması:** Sivas'taki gastronomi temalı etkinliklerin katılımcı sayısının artırılması ve bu etkinliklerin daha geniş bir kitleye ulaşması için tanıtım stratejileri geliştirilebilir. Farklı kesimlere hitap eden etkinliklerin planlanması ve yerel halkın da aktif katılımının sağlanması hedeflenebilir.

• **İşbirliği Ağının Güçlendirilmesi:** Yerel yönetim, üniversiteler, sivil toplum kuruluşları ve iş dünyasını bir araya getiren bir platformun oluşturulması düşünülebilir. Bu platform, Sivas'ın gastronomi potansiyelini daha etkili bir şekilde değerlendirmek için stratejiler geliştirmek ve projeler yürütmek amacıyla kullanılabilir.

Aynı zamanda konuyla ilgili paydaşların görüşlerinin alındığı daha kapsamlı akademik çalışmalar yapılması önerilebilir.

4. KAYNAKLAR

Adamış, E. (2022). Bursa'nın Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında gastronomi kenti olma potansiyeli: paydaşlar üzerine bir araştırma. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(3), 1269-1287.

Akbulut, G. (2009). Sivas Şehri'nin tarihi coğrafyası, *C.Ü. Sosyal Bilimler Dergisi*, 35(2), 212-222.

Akın, N. ve Bostancı, B. (2017). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında Gaziantep: Mevcut raporlar bağlamında bir değerlendirme. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 8(19), 110-124.

Coğrafi İşaretler Portalı (2023). Türkiye'nin coğrafi işaretleri, Erişim adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/>, Erişim tarihi: 24.08.2023.

Duran, G. ve Meydan Uygur, S. (2022), UNESCO Gastronomi Şehirleri'nin gastronomi unsurları ve gastronomi kimlikleri, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (1), 627-648.

Gülduran, Ç.A. ve Arkan Saltuk, I. (2020), Sahnede şehirler! Türkiye'nin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı - film alanı açısından değerlendirilmesi, *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, (Özel Sayı): 335-358.

Milli Eğitim Bakanlığı (2020). Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Protokol Kapsamındaki Okullar İçin Anadolu Meslek Programı Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı. Erişim adresi: <http://mufredat.meb.gov.tr/Dosyalar/2020827101936190-yiyecekpro.pdf>, Erişim tarihi: 30.08.2023.

Mutlu, H. (2019). Unesco gastronomi alanında rehber kriterlerin Gaziantep gastronomisi açısından değerlendirilmesi, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(67), 929-936.

- Sivas Belediyesi (2019). Sosyal ve engelsiz şehir projeleri, Erişim adresi: <https://www.sivas.bel.tr/kategori/260/0/sosyal-ve-engelsiz-sehir-projeleri.aspx>, Erişim tarihi: 31.08.2023.
- Sivas Belediyesi (2023). Belediyemiz 3. Etap ges projesinin yapımına başladı...Erişim adresi: <https://www.sivas.bel.tr/icerik/57/7545/belediyemiz-3-etap-ges-projesinin-yapimina-basladi.aspx>, Erişim tarihi: 31.08.2023
- Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi (2022). Anadolu'nun Mirası Soframda Yemek Yarışması. Erişim adresi: <https://turizm.cumhuriyet.edu.tr/haber/10688-anadolunun-mirasi-soframda-yemek-yarismasi>, Erişim tarihi: 31.08.2023.
- Sivas İl Tarım ve Orman Müdürlüğü (2023). Yerelde Yürütülen Projeler. Erişim adresi: <https://sivas.tarimorman.gov.tr/Menu/22/Yerelde-Yurutulen-Projeler>, Erişim tarihi: 31.08.2023.
- Sivas Valiliği (2019). Sağlıklı Mutfak Atölyesinde Yöresel Lezzetler Yapılıyor. Erişim adresi: <http://www.sivas.gov.tr/saglikli-mutfak-atolyesinde-yoresel-lezzetler-yapiliyor>, Erişim tarihi: 30.08.2023.
- Sivas Valiliği (2023). Kooperatifleşen Kadınlar Üretime ve İstihdama Güç Katıyor. Erişim adresi: <http://www.sivas.gov.tr/kooperatiflesen-kadınlar-uretime-ve-istihdama-guc-katiyor>, Erişim tarihi: 31.08.2023.
- UNESCO (2023b). Gaziantep, Erişim adresi: <https://en.unesco.org/creative-cities/gaziantep>, Erişim tarihi: 30.08.2023.
- UNESCO (2023c). Hatay, Erişim adresi: <https://en.unesco.org/creative-cities/hatay>, Erişim tarihi: 30.08.2023.
- UNESCO (2023d). Afyonkarahisar, Erişim adresi: <https://en.unesco.org/creative-cities/afyonkarahisar>, Erişim tarihi: 30.08.2023.
- UNESCO (2023d). Mission statement. Erişim adresi: <https://www.unesco.org/en/node/80225?hub=80094>, Erişim tarihi: 16.08.2023.
- Üçer, M. (2006). *Anamın Aşı Tandırın Başı Sivas Mutfağı*, İstanbul: Kitabevi.
- Yıldız, A. (2022). *Uygulamalı Sivas Mutfağı*, Sivas: Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Yayınları.

CERTIFICATE OF PARTICIPATION

This certificate is proudly presented to

Assoc. Prof. Şükran KARACA

in oral and technical presentation, recognition and appreciation of research contributions

ASES INTERNATIONAL KAYSERI SCIENTIFIC RESEARCH CONFERENCE

held in Kayseri, Türkiye, during September 01-03, 2023

with the paper entitled.

**EVALUATION OF THE POTENTIAL OF SIVAS PROVINCE IN TERMS OF
GASTRONOMY CITY CRITERIA**



Prof. Dr. MUHAMMAD FAISAL

Chairman of the Organizing Board

