

 KAPADOKYA ÜNİVERSİTESİ <small>Akil - Ahlak - Adalet - Adap</small>	BİLİMSEL ARAŞTIRMA PROJESİ (BAP) SONUÇ RAPORU SCIENTIFIC RESEARCH PROJECT (SRP) FINAL REPORT	Doküman No	BAP.FR.008
		Yayın Tarihi	Temmuz 2018
		Revizyon No	Orj.
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	1 / 7

PROJE NO PROJECT NO	KÜN.2021-BAGP-011
PROJENİN ADI PROJECT TITLE	GastroKapadokya
PROJE YÜRÜTÜCÜSÜ PROJECT MANAGER	Adı-Soyadı: Ezgi Demir Özer Name-Surname
	Ünvanı: Dr. Öğr. Üyesi Title
	Bölümü: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Department
	Telefon: 5347385705 Phone Number
	E-posta: ezgi.ozer@kapadokya.edu.tr E-mail
ÖNEREN BİRİM PROPOSED BY (Fakülte-Enstitü-Bölüm) (Faculty-Institute-Department)	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
PROJENİN TÜRÜ TYPE OF THE PROJECT	X Bilimsel Araştırma ve Geliştirme Projesi (BAGP) Scientific Research and Development Project (SRDP) <input type="checkbox"/> Çokdisiplinli (geçerli ise) Multidisciplinary (if applicable)
	<input type="checkbox"/> Öncelikli Alan Araştırma Projesi (ÖNAP) Priority Field Research Project (PFRP) <input type="checkbox"/> Çok disiplinli (geçerli ise) Multidisciplinary (if applicable)
	<input type="checkbox"/> Hızlı Destek Projesi (HZP) Fast Track Grant Project <input type="checkbox"/> Çokdisiplinli (geçerli ise) Multidisciplinary (if applicable)
	<input type="checkbox"/> Lisansüstü Tez Projesi (TEZ) Graduate Thesis/Dissertation Project (GTDP)
	<input type="checkbox"/> Diğer (Lütfen belirtiniz) / Other (Please specify)

DESTEKLEYEN DİĞER KURULUŞLAR (Kuruluşun Adı, Adresi, İletişim Bilgileri) OTHER FUNDERS (Name, Address, Contact Details)		
PROJE EKİBİ PROJECT TEAM	Proje Yürütücüsü Project Manager	Ezgi Demir Özer
	Araştırmacılar (Ad, Soyad, Kurum, Bölüm) Researchers (Name, Surname, Institution, Department)	Melih İçigen
		Cem Aydoğdu
		Dorukan Boyacı
		M. Kadir ESEN

1.PROJE TEKNİK RAPORU / PROJECT TECHNICAL REPORT

Özet / Abstract
<p>Kapadokya bölgesi İç Anadolu'nun zengin doğal ve tarihi güzellikleriyle bilinen en önemli turizm merkezlerindedir. Ancak gastronomi ile bilinirliği düşük düzeydedir. Bir destinasyona gelen turistlerin en fazla harcamayı gastronomi alanına yaptığı pek çok çalışmada belirtilmiştir. Bölgenin turizm hareketliliği göz önünde bulundurulduğunda yerel yemeklerin keşfedilmesi, tanıtılması ve yapılışının anlatılması bilinirliğe katkı da bulunacağı düşünülerek hazırlanan görsellerle zenginleştirilmiş www.gastronomikpadokya.org adlı site ile bölgeye gelecek kişileri bölge gastronomisi konusunda bilgi sağlayacak bir kaynak oluşturulmuştur. Bu hedefle tasarlanan projede Kapadokya bölgesi illerinin zengin mutfağı, yiyecek içecek işletmeleri ve yerel ürünleri internet sitesi aracılığı ile tanıtılmaktadır. Site süreç içerisinde İngilizce seçeneği ve Türkiye Turizm, Tanıtım ve Geliştirme Ajansı'nın hayata geçirdiği Türkiye'nin global tanıtım kanalı "Go Türkiye" platformu ile bağlantılı olarak kullanılabilmesiyle geniş kitlelerce de takip edilebilecektir. Proje bölgede hedef ürünlerine ulaşabilmiş ve "Bir Başka Kapadokya" adlı organizasyonu ile de alanın duayenlerine tanıtılmıştır.</p>
Anahtar Kelimeler / Key words
Gastronomi, Yerel yemek, internet sitesi

Amaç / Objective
<p>Gastronomi, ülkelerin tanıtımında önemli bir olgu haline dönüşmüş ve turizm deneyiminin ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir. Destinasyonda yerel mutfağın varlığı ve çeşitliliği, turistler için önemli bir cazibe unsurudur. Destinasyonların öz yemek kültürünün olması ve bu kültürün turistler tarafından deneyimlenmesi, diğer destinasyonlardan farklılaşmasını ve rekabet avantajı kazanmasını sağlar. Bu yüzden yerel mutfağın, yerel restoranların ve yerel gıda ürünlerinin tanıtılması oldukça önemlidir. Kapadokya bölgesine ait gastronomi ürünlerinin tanıtıldığı ortak bir elektronik kaynak mevcut değildir.</p>

Yapılan çalışmalarda Türkiye’de turizme yönelik potansiyel kaynakların, tam olarak kullanılmadığı, iç bölgelerin kendini turizm faaliyetlerinde kıyı bölgeler kadar iyi gösteremediği belirtilmiştir. İç bölgelerde tarih, din, sanat, dil, mimari ve yöresel mutfak objelerinden oluşan kültürel çeşitlilikler üzerine çalışmaların yapılması ve desteklenmesinin turizm potansiyeline katkı sunacağı belirtilmiştir.

Projede Kapadokya bölgesinde bulunan Aksaray, Kayseri, Kırşehir, Nevşehir ve Niğde illerine ait yemekler, pişirme yöntemleri ve ekipmanları, yöresel gıda ürünleri ve restoranların tanıtımı gerçekleştirilmiş. Bu kapsamda projenin nihai amacı, Kapadokya bölgesinin mutfak kültürünü kapsamlı bir şekilde ortaya koyarak doğal ve tarihi zenginliklerin yanında gastronomi turizmi potansiyelinin harekete geçirilmesine katkı sunmaktır.

Kullanılan Yöntemler / Methods Applied

Kapadokya illerinde yaşayan kişilerle, etik kurul izni alınarak yemeklerle ilgili nitel görüşme ve gözlemler yapılmıştır. Amaç yerel bazda yemeklere ulaşabilmek olduğundan yörenin yemekleri bizzat yapanlardan tarif alınarak belirlenmiştir. Kapadokya Şefleri bölümünde ise şeflerle görüşmeler ve özgeçmişleri alınarak bilgiler eklenmiştir. Yöreye özgü ürünler için ise yapıları gözlemlenerek notlar alınacak ve fotoğraflanıp siteme konulmuştur.

Bilimsel Bulgular ve Sonuçlar / Scientific Findings and Conclusions

Proje iş paketinde planlanan tarihlerden daha ileri gerçekleştirilmiştir. Projenin eksik kalan ya da yeni keşfedilen ürünlerine ait eklemeler internet sitesi aktif olduğu sürece güncellenecektir. Şuana kadar siteme girilen reçete, restoran ve şef sayıları Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1. Gastronomi Kapadokya internet sitesi veri giriş sayıları

Siteye eklenen reçete sayısı	Siteye Eklenen Şef Sayısı	Siteye Eklenen Restoran sayısı
250	15	28

Proje sürecinde kişilerle görüşmeler sırasında bölge lezzetlerinin evlerde kaldığı yaygın bir şekilde yiyecek içecek işletmelerinde kullanılmadığı görülmüştür.

Site, “Go Türkiye” platformu rehberliğinde son düzenlemelere gitmiş ve restoran ve şef kısımları çıkarılmıştır.

Mayıs ayında gerçekleştirilen “Bir başka Kapadokya Etkinliğinde” ve siteme özel bir konumla belirtilen UNWTO tarafından en iyi turizm köyü seçilen Mustafapaşa köyüne ait yemekler orijinal tariflerle yeniden araştırılmıştır.

Sonuçların Değerlendirilmesi / Evaluation of Results

Yapılan tanıtım organizasyonunda sitenin daha detaylı ve yemek hikayelerinin ve özgünlüğünü sağlayan görüşmelerin yapılmasına karar verilmiştir. Bu yüzden bir sonraki projede görüşmeler sırasında daha çok tariflerin hikâye ve özgünlüğüne dair sorular sorulacaktır. Bu yüzden etik kurula yeni soru metni için izin ve proje başvurusunun gerçekleştirilmesi planlanmıştır.

2.PROJE ÇIKTILARI / PROJECT OUTPUTS

Kitap, Kitap Bölümü, Makale, Tebliğ, Tez, Patent (Yayımlanmış veya Yayımlanmak Üzere Gönderilmiş/İsmi, Özeti ve Yayımcı)

Book, Book Chapter, Article, Proceeding Paper, Thesis/Dissertation, Patent (Published or Under Review/ Name, Abstract, and Publisher)

Açık erişimli ve İngilizce hizmet verebilen internet sitesi.

3.PROJE ÇALIŞMA TAKVİMİ İLE İLGİLİ BİLGİLER / INFORMATION REGARDING PROJECT WORK PLAN

(Gecikmeler, Sapmalar, Düzeltmeler ve Açıklamalar / Delays, Deviations, Revisions and Explanations)

Proje takviminde aksama olmamış zamanından önce hedeflere ulaşılabilmektedir. Ancak uzman görüşleri ile yeni bir proje başvurusu planlanmaktadır.

4.PROJE BÜTÇESİ / PROJECT BUDGET

Proje Bütçe Genel Durum General Overview of Project Budget	ONAYLANAN APPROVED	HARCANAN EXPENDED	KALAN REMAINING
TOPLAM (TL) TOTAL (TL)			

Harcamalar Detayı / Detail of Expenses
Personel Giderleri / Staff Costs

Ad-Soyad Name-Surname	Görev Süresi (ay) Duration of Work (months)	Onaylanan Bütçe Approved Budget	Harcanan Bütçe Expended Amount	Kalan Bütçe Remaining Budget

Seyahat Giderleri / Travel Costs

Seyahat Güzergâhı ve Adedi Travel Destination and Number of Travels	Tarih Date	Onaylanan Bütçe Approved Budget	Harcanan Bütçe Expended Amount	Kalan Bütçe Remaining Budget

Yolluk/Harcırah Bedelleri / Allowance Costs				
Toplam Kişi Adedi Total Number of Person(s)	Tarih Date	Onaylanan Bütçe Approved Budget	Harcanan Bütçe Expended Amount	Kalan Bütçe Remaining Budget

Hizmet Alımı Giderleri Service Procurement Costs				
Hizmet İçeriği Service Content	Tarih Date	Onaylanan Bütçe Approved Budget	Harcanan Bütçe Expended Amount	Kalan Bütçe Remaining Budget

Makine Ekipman Alımı Giderleri Equipment Procurement Costs

Makine Ekipman Equipment	Tarih Date	Onaylanan Bütçe Approved Budget	Harcanan Bütçe Expended Amount	Kalan Bütçe Remaining Budget

Yazılım Alımı Giderleri Software Procurement Costs				
Yazılım Cinsi Type of Software	Tarih Date	Onaylanan Bütçe Approved Budget	Harcanan Bütçe Expended Amount	Kalan Bütçe Remaining Budget

Tüketim Malzemeleri Giderleri Consumables Costs				
Tüketim Malzemesi Cinsi Type of Consumable Item	Tarih Date	Onaylanan Bütçe Approved Budget	Harcanan Bütçe Expended Amount	Kalan Bütçe Remaining Budget

Bütçe İle İlgili Varsa Diğer Bilgiler / Other Budget Information (If any)

--

5.DİĞER DEĞERLENDİRMELER (VARSA) / OTHER REMARKS (IF ANY)

--

BAŞVURU SAHİBİNİN BEYANI / APPLICANT'S STATEMENT

Ünvanı-Adı-Soyadı Title-Name-Surname	Fakülte ve Bölümü Faculty and Department	Tarih Date	İmza Signature
Dr. Öğr. Üyesi Ezgi DEMİRÖZER	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu- Gastronomi ve Mutfak Sanatları	25/08/2022	