

Öğr. Gör. Aydın Özdemir, *YİYDER Başkanı, Akdeniz Ü. Alanya Meslek Yüksekokulu Müdürü*
Prof. Dr. Ahmet Aktaş, *Akdeniz Üniversitesi Alanya İşletme Fakültesi Dekanı*
İrfan Demirok, *Rixos Hotels*
Ahmet Barut, *TÜROFED Başkanı*
Prof. Dr. Mustafa Akaydın, *Akdeniz Üniversitesi Rektörü*
Menderes Türel, *Antalya Büyükşehir Belediye Başkanı*
Alaaddin Yüksel, *Antalya Valisi*
Sn.Ertuğrul Günay, *Kültür Ve Turizm Bakanı(teyid bekliyoruz)*

Oturum Başkanı Prof. Dr. Ahmet Aktaş, *Akdeniz Üniversitesi Alanya İşletme Fakültesi Dekanı, Uluslararası Tanıtımlarda Mutfak Kültürü*
Cemal Tekkanat, *Kültür ve Turizm Bakanlığı Tanıtma Genel Müdür Yrd.*
Dünya ve Türkiye Ölçeğinde Gastronomi
Atok İlhan, *Türk Philips Eski Genel Müdürü; Chaine Des Rotisseurs Türkiye Eski Başkanı*
Türkiye'de Gastronomi Uygulamaları Dünyanın Neresinde
Ahmet Örs, *Sabah Gazetesi Yazar; Gusto Dergisi Genel Yayın Koordinatörü*
Slow Food: Geleneksel Değerlere Dönüş
Doç. Dr. Rıdvan Yurtseven, *Çanakkale Onsekiz Mart Ün. Gökçeada Meslek Yüksekokulu Müdürü*

Oturum Başkanı Yrd. Doç. Dr. Sabah Balta, *Yaşar Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı*
Gastronomi, Sağlık ve Beslenme
Prof. Dr. Nilgün Karaağaoğlu, *Hacettepe Ün. Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü .*
Yeme-İçme Sektöründe Yeni Trendler ve Pazarlama Teknikleri
Öğr. Gör. Dilistan Çilingiroğlu Shipman
Yeditepe Ü. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
Türk Mutfağının Sosyal Disiplinlerle İlişkisi
Nilhan Aras, *Gastro Dergisi Genel Yayın Koordinatörü*
Batı Anadolu'da Antik Çağdan Günümüze Zeytinyağı Kullanımı
Nedim Atilla, *Akşam Gazetesi Yazarı*

Oturum Başkanı Yrd. Doç Dr. Aydın Çevirgen, *Akdeniz Üniversitesi Alanya İşletme Fakültesi Öğretim Üyesi*
Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi
Yrd.Doç.Dr. Gül GÜNEŞ, *Atılım Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı*
Prof.Dr.Halil İbrahim ÜLKER, *Atılım Üniversitesi, İşletme Fakültesi Dekan V.*
Araş.Gör. Gülçin Karakoç, *Atılım Üniversitesi, İşletme Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü*
Destinasyon Pazarlamasında Gastronominin Rolü: Türkiye Örneği
Yrd. Doç. Dr.Gökçe YÜKSEK, *Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu*
Türk Turizminin Gelişmesinde Türk Mutfağının Önemi ve Bugün İçin Yapılması Gerekenler
Doç. Doç. Dr. Dündar Denizer, *Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu*
AB Destekli Kalkınma Programları Çerçevesinde Yerel Halkın Yöresel Mutfak Konusunda Bilinçlendirilmesi Üzerine Örnek Bir Proje Uygulaması
Nurettin Ayaz, *Mehmet Güllü, Gaziosmanpaşa Ün. Zile Dinçerler Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu*

Oturum Başkanı Öğr. Gör. Dilistan Shipman, Yeditepe Ü. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
Nasıl Büyük Şef Olunur? What makes you a great chef?

Maximilian J. W. Thoame, Aşçıbaşı, Mövenpick Hotel İstanbul

Gastronomi Eğitiminin Gastronomi Hizmetlerinde Kaliteye Etkisi

David Shipman, Aşçıbaşı, Yeditepe Ün. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Mutfakta Yenilik: Moleküler Gastronomi

Öğr. Gör. Dilek Ünlü, Mutlu Dönmez Doğan, Anadolu Ün., Eskişehir Meslek Y.O. Aşçılık Programı

Toplu Beslenmede Gıda Güvenliği ve Türkiye'deki Uygulamalar

Kürşat Ulus, Johnson Diversey Gıda Güvenliği ve İş Geliştirme Müdürü

09:00-10:30

5. Oturum: Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Uygulamalar-11 Nisan 2008 Cuma

Oturum Başkanı Yrd. Doç Dr. Ercüment Okutmuş, Akdeniz Ü. Alanya İşletme Fakültesi Dekan Yardımcısı

2011'e Yönelik Gastronomide Başarı Faktörleri

Prof. Dr. Yaşar Nuri Şahin, Atatürk Üniversitesi, Tıp Fakültesi Öğretim Üyesi,

Yrd. Dr. Abdülkadir Koşan, Atatürk Üniversitesi, Erzurum M.Y.O., İktisadi İdari Programlar,

Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü

Ziyafet Organizasyonlarının Pazarlanması ve Bütçelenmesinin Otel İşletmeleri Açısından Değerlendirilmesi

Yrd. Doç. Dr. Yaşar YILMAZ, Balıkesir Ün. Balıkesir M.Y.O.

Öğr. Gör. Özgür YILMAZ, Balıkesir Ün. Balıkesir M.Y.O.

Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Çalışan Mutfak Personelinin İş Doyumu ve Mesleki Tükenmişlik Düzeylerinin İncelenmesi

Ar.Gör. Aylin AKTAŞ ALAN, Akdeniz Ü. Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

Ar.Gör. Ebru TARCAN İÇİGEN, Akdeniz Ü. Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

Gelişmiş Yönetim Muhasebesi Teknikleri ve Yiyecek-İçecek İşletmeleri Uygulamaları

Yrd. Doç. Dr. İlhan EGE, Nevşehir Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi

Konaklama İşletmelerinde Satınalma Departmanının Fonksiyonu

Serhat Yerebakan, Rixos Hote Satınalma Koordinatörü

11:00-12:00

6. Oturum Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Uygulamalar

Oturum Başkanı Öğr. Gör. Aydın Özdemir, Akdeniz Ü. Alanya Meslek Yüksekokulu Müdürü

Servis Personelinin İşletmenin Başarısına Katkıları

Öğr. Gör. Mihrinur Gülal, Adnan Menderes Üniversitesi

Turizm Gelişiminde Yiyecek-İçecek Servis Sanatı

Hamza Yalçın, Trendy Hotels Yiyecek ve İçecek Koordinatörü

Türk Mutfağının Gelişiminde Turizm İşletmeleri ve Aşçıların Rolü

Ali Sele, Aşçıbaşı, Asdem Beach Hotel

Rixos Hotellerinin Başarısında Yiyecek İçecek Hizmetlerinin Yeri

Duran Namal, Rixos Hotels F&B Koordinatör

Şarap ve Yemeğin Dansı: Şefin Önemi

Ali Rıza Dölkeleş, Aşçıbaşı, Limak Limra Hotel

Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Bulaşıkhaneye Departmanının Fonksiyonu

Veysel Şahin, Bulaşıkhaneye Şefi, Sungate Port Royal De Luxe Resort

SANATSAL VE DİĞER ETKİNLİKLER PROGRAMI

10 NİSAN 2008

12.00-18.00 Masa Hazırlama ve Süsleme Teknikleri

12.00-13.30 Pastacılık Sanatı

12.00-13.30 Mutfaklarda Yeni Teknolojiler

12.00-13.30 Kahve Sanatı

18.00-19.00 Kokteyl Hazırlama Sanatı

11 NİSAN 2008

12.00-18.00 Masa Hazırlama Ve Süsleme Teknikleri

12.00-14.00 A la Carte Servis Sanatları

14.00-16.00 Mutfaklarda Yeni Teknolojiler

14.00-16.00 Mutfak Sanatları

16.00-17.00 Kokteyl Hazırlama Teknikleri

16.00-17.00 Şarap Tadım Tekniği

17.00-19.00 Bar Show

18.00-20.00 Kapanış Şenlikleri

Değişiklik hakkımız saklıdır.YİYDER.