Öğr.Gör. AYŞE GÜLNİHAL KAHRAMAN

Kişisel Bilgiler

E-posta: aysegulnihal.kahraman@erdogan.edu.tr
Web: https://avesis.erdogan.edu.tr/aysegulnihal.kahraman
Posta Adresi: Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Ardeşen Turizm Fakültesi 53400 Ardeşen/RİZE

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: UvCjz-IAAAAJ
ORCID: 0000-0003-1730-6869
Publons / Web Of Science ResearcherID: GWQ-6705-2022
ScopusID: 57489337000
Yoksis Araştırmacı ID: 314416

Eğitim Bilgileri

Doktora, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, Türkiye 2019 - Devam Ediyor
Yüksek Lisans, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, Türkiye 2015 - 2019
Lisans, Gaziantep Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, Türkiye 2011 - 2015

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü
İtalyanca, A1 Başlangıç

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Kalite Yönetimi, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Temel Eğitimi ve Dokümantasyon, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ve Güney Marmara Kalkınma Ajansı, 2018
Diğer, İyi Tarım Uygulamaları Temel Eğitimi, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ve Güney Marmara Kalkınma Ajansı, 2018
Turizm, Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı, Servis Görevlisi (Garson) Eğitimi, Milli Eğitim Bakanlığı, 2015
Diğer, Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı, Pastacı Hijyeni Eğitimi, Milli Eğitim Bakanlığı,, 2014
Diğer, Gıda Teknolojisi Alanı, Hububat İşleme Elemanı Hijyen Eğitimi, Milli Eğitim Bakanlığı, 2014
Diğer, Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı, Pizzacı Eğitimi, Milli Eğitim Bakanlığı, 2014

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Geçmişten Günümüze Anadolu Topraklarında Soslar ve Örnek Sosların Yiyecek-İçecek Sektörüne Kazandırılabilirliği Üzerine Bir Çalışma, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2019

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Ardeşen Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Bölümü, 2020 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Osmanlı Mutfağı, Lisans, 2022 - 2023
Workshop Uygulamaları, Lisans, 2021 - 2022
Türk Mutfağı - II, Lisans, 2021 - 2022
Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık, Lisans, 2022 - 2023
Türk Mutfağı-I, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Pastacılık ve Tatlılar, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Temel Sanat ve Estetik Bilgisi, Lisans, 2021 - 2022
Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş, Lisans, 2021 - 2022
Gıda Güvenliği ve Mutfak Hijyeni, Lisans, 2020 - 2021
Menü Planlama ve Reçetelendirme, Lisans, 2020 - 2021
Pişirme Teknikleri, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Dünya Mutfağı-I, Lisans, 2021 - 2022
Gıda Mevzuatı, Lisans, 2020 - 2021
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Analizi, Lisans, 2020 - 2021
Temel Bilgi Teknolojileri, Lisans, 2020 - 2021
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama, Lisans, 2020 - 2021
Ekmek Yapımı, Lisans, 2020 - 2021

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **OLGULARIN AĞIZ TADIYLA İFADESİ: TÜRK HALK KÜLTÜRÜNDE ACI, TATLI, EKŞİ VE TUZLU**
Özdemir S. S., Kahraman A. G.
MILLI FOLKLOR: INTERNATIONAL AND QUARTERLY JOURNAL OF FOLKLORE, cilt.17, sa.134, ss.160-172, 2022 (AHCI)

II. **Expressing The Facts with Taste: Bitter, Sweet, Sour and Salty in Turkish Folk Culture**
Ozdemir S. S., KAHRAMAN A. G.
MILLI FOLKLOR, cilt.135, sa.135, ss.160-172, 2022 (AHCI)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Tabak Prezantasyonunun Kötü Görünümlü Yiyeceklerin Kabulüne Etkisi: Şırdan Örneği**
Uçuk C., Kahraman A. G., Özdemir S. S.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.10, sa.1, ss.171-192, 2022 (Hakemli Dergi)

II. **Balıklı' da Yaşatılan Somut Olmayan Kültürel Miras: Kaz Pilavı Geleneği (Elfana)**
KAHRAMAN A. G., Islak B.
International Rural Tourism and Development Journal, cilt.2, sa.1, ss.1-5, 2018 (Hakemli Dergi)

III. **''Osmanlı Mutfak Kültüründe Balık Tüketimi ve Dolma Zeytin Turşusunun Kırsal Turizm Gastronomisine Kazandırılması Üzerine Bir Çalışma''**
KAHRAMAN A. G., Sönmezdağ A. S.
Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi, cilt.10, sa.1, ss.20-26, 2017 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **Geleceğin Restoranlarında Menü**

Bozok D., Kahraman A. G.
Geleceğin Restoranları, Gültekin ÇALIŞKAN Doç. Dr. Gülsün YILDIRIM, Editör, detay yayıncılık, Ankara, ss.99-112, 2021

II. **Traditional Turkish Tea Culture in Gastronomy Tourism**
KAHRAMAN A. G., YILDIRIM G., ERTAŞ A.
Gastronomy and Hospitality Studies in Tourism, İrfan YAZICIOĞLU Alper IŞIN Özgür YAYLA, Editör, Peter Lang International Academic Publishers, Berlin, ss.177-201, 2021

III. **Traditional Turkish Tea Culture in Gastronomy Tourism**
Kahraman A. G., Yıldırım G., Ertaş A.
Gastronomy and Hospitality Studies in Tourism , Yazıcıoğlu, İrfan; Işın, Alper; Yayla, Özgür, Editör, Peter Lang International Academic Publishers, Berlin, ss.177-201, 2021

IV. **Karapınar İlçesinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli**
YILDIRIM G., KAHRAMAN A. G.
Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi, Karaman Abdullah, Şalvarcı Simge, Aylan Kübra, Editör, Eğitim Yayınevi, ss.249-269, 2020

V. **Türk Mutfağına Özgü Menü Örnekleri 1 Sıfır Atık Menü**
KAHRAMAN A. G.
Uygulamalı Türk Mutfağı, Prof. Dr. Nilüfer Şahin Perçin, Öğr. Gör. Ceyhun UÇUK, Editör, Nobel Yayınevi, Ankara, ss.300-305, 2020

VI. **Türk Mutfağında Yer Alan Börekler**
KAHRAMAN A. G.
Uygulamalı Türk Mutfağı, Prof. Dr. Nilüfer Şahin PERÇİN; Öğr. Gör. Ceyhun UÇUK, Editör, Nobel Yayıevi, Ankara, ss.106-119, 2020

VII. **Sındırgı'nın Özel Gün Yemekleri**
KAHRAMAN A. G., Sevimli Y., Sönmezdağ A. S.
Güncel Araştırmalar Işığında Sındırgı, Arslan, F., Aksak P., Zoğal V., Üzülmez M., Demir E., Editör, Ege Üniversitesi Rektörlüğü Basımevi Müdürlüğü, İzmir, ss.217-228, 2018

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **Karesi'nin Özel Gün Yemekleri**
KAHRAMAN A. G.
Milli Mücadele'nin 100. Yılında Kuva-yı Milliye Şehri Balıkesir Uluslararası Sempozyumu, Balıkesir, Türkiye, 19 Eylül 2019, cilt.1, ss.146-147

II. **Balıklı'da Somut Olmayan Kültürel Miras: Kaz Pilavı Geleneği (Elfana)**
KAHRAMAN A. G., ISLAK B.
2nd International Rural Tourism and Development Congress, Muğla, Türkiye, 10 Mayıs 2018, cilt.2, ss.1-5

III. **Gaziantep Sokak Lezzetleri ve Kebap Geleneği**
KAHRAMAN A. G., SÖNMEZDAĞ A. S.
3. Uluslararası Mesleki ve Teknik Bilimler Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 21 Haziran 2018, cilt.1

IV. **Balıkesir Mutfak Kültüründe Geleneksel Ekşi Macın ve Kullanım Alanları**
KAHRAMAN A. G.
2nd International Rural Tourism and Development Congress, Muğla, Türkiye, 10 Mayıs 2018, ss.27

V. **Osmanlı Mutfak Kültüründe Balık Tüketimi ve Dolma Zeytin Turşusunun Kırsal Turizm Gastronomisine Kazandırılması Üzerine Bir Çalışma**
KAHRAMAN A. G., SÖNMEZDAĞ A. S.
1th International Rural Tourism and Development Congress/ 6. Ulusal Kırsal Turizm Kongresi, Bursa, Türkiye, 04 Mayıs 2017, cilt.1, ss.1-7

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Kahraman A. G., Kılıç A., Türkiye'nin Gastronomi Akımı: Yaşayan Mutfak, Sosyal Faaliyet Organizasyonu, Rize, Türkiye, Ocak 2021
Kahraman A. G., Kılıç A., Yıldırım G., Ertaş A., 2019 Türkiye Çay Demleme ve Sunum Şampiyonu Yuchi Pirim ile Çaylı Tatlılar ve Uzak Doğu Çayları, Sosyal Faaliyet Organizasyonu, Türkiye, Aralık 2020
Kahraman A. G., Kılıç A., Şef Oğulcan Beyhan ile Söyleşi ve Sushi Workshop, Sosyal Faaliyet Organizasyonu, Türkiye, Mayıs 2020

Metrikler

Yayın: 18