Lect. AYŞE GÜLNİHAL ALTIN

Personal Information

Email: aysegulnihal.kahraman@erdogan.edu.tr
Web: https://avesis.erdogan.edu.tr/aysegulnihal.kahraman
Address: Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Ardeşen Turizm Fakültesi 53400 Ardeşen/RİZE

International Researcher IDs
ScholarID: UvCjz-IAAAAJ
ORCID: 0000-0003-1730-6869
Publons / Web Of Science ResearcherID: GWQ-6705-2022
ScopusID: 57489337000
Yoksis Researcher ID: 314416

Education

Doctorate, Balikesir University, Institute Of Socıal Scıences, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, Turkey 2019 - Present
Postgraduate, Gaziantep University, Institute Of Socıal Scıences, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, Turkey 2015 - 2019
Undergraduate, Gaziantep University, Faculty Of Fıne Arts, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, Turkey 2011 - 2015

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate
Italian, A1 Beginner

Certificates, Courses and Trainings

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

Dissertations

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

Academic Positions

Lecturer, Recep Tayyip Erdogan University, Ardeşen Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2020 -

Present

Courses

Undergraduate

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

Journal articles indexed in SCI, SSCI, and AHCI

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, vol.17, no.134, pp.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, vol.135, no.135, pp.160-172, 2022 (AHCI)

Articles Published in Other Journals

I. **The Effect of Plate Presentation on the Acceptance of Bad-Looking Foods: Şırdan Example**
Uçuk C., Kahraman A. G., Özdemir S. S.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.10, no.1, pp.171-192, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

II. **Balıklı' da Yaşatılan Somut Olmayan Kültürel Miras: Kaz Pilavı Geleneği (Elfana)**
KAHRAMAN A. G., Islak B.
International Rural Tourism and Development Journal, vol.2, no.1, pp.1-5, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

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, vol.10, no.1, pp.20-26, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

Books

I. **Amaç Odaklı Pazarlama ve Gastronomi**
KAHRAMAN A. G., YILDIRIM G.
in: Gastronomi ve Pazarlama (Yeni Yaklaşımlar/Stratejiler ve Örnek Olaylar), BOZOK DÜRİYE, ÖZDEMİR SAMİ SONAT, AÇIKSÖZLÜ ÖVGÜ, Editor, Detay Yayınevi, Ankara, pp.38-55, 2024

II. **Sensory Analysis and Consumer Perception in Gastronomy**
BAKIR S., KAHRAMAN A. G.
in: Contemporary Studies and Theories in Gastronomy and Food Science, YAZICIOĞLU İRFAN, YAYLA ÖZGÜR, IŞIN ALPER, BAYRAM FUAT, YALÇIN EREN, Editor, Peter Lang, Berlin, pp.397-405, 2024

III. **Geleceğin Restoranlarında Menü**
Bozok D., Kahraman A. G.
in: Geleceğin Restoranları, Gültekin ÇALIŞKAN Doç. Dr. Gülsün YILDIRIM, Editor, detay yayıncılık, Ankara, pp.99-112, 2021

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

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

VI. **Karapınar İlçesinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli**
YILDIRIM G., KAHRAMAN A. G.
in: Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi, Karaman Abdullah, Şalvarcı Simge, Aylan Kübra, Editor, Eğitim Yayınevi, pp.249-269, 2020

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

VIII. **Türk Mutfağında Yer Alan Börekler**
KAHRAMAN A. G.
in: Uygulamalı Türk Mutfağı, Prof. Dr. Nilüfer Şahin PERÇİN; Öğr. Gör. Ceyhun UÇUK, Editor, Nobel Yayıevi, Ankara, pp.106-119, 2020

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

Papers Presented at Peer-Reviewed Scientific Conferences

I. **Karesi'nin Özel Gün Yemekleri**
KAHRAMAN A. G.
Milli Mücadele'nin 100. Yılında Kuva-yı Milliye Şehri Balıkesir Uluslararası Sempozyumu, Balıkesir, Turkey, 19 September 2019, vol.1, pp.146-147, (Summary Text)

II. **Balıklı'da Somut Olmayan Kültürel Miras: Kaz Pilavı Geleneği (Elfana)**
KAHRAMAN A. G., ISLAK B.
2nd International Rural Tourism and Development Congress, Muğla, Turkey, 10 May 2018, vol.2, pp.1-5, (Full Text)

III. **Gaziantep Sokak Lezzetleri ve Kebap Geleneği**
KAHRAMAN A. G., SÖNMEZDAĞ A. S.
3. Uluslararası Mesleki ve Teknik Bilimler Kongresi, Gaziantep, Turkey, 21 June 2018, vol.1, (Summary Text)

IV. **Balıkesir Mutfak Kültüründe Geleneksel Ekşi Macın ve Kullanım Alanları**

KAHRAMAN A. G.
2nd International Rural Tourism and Development Congress, Muğla, Turkey, 10 May 2018, pp.27, (Summary Text)

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, Turkey, 04 May 2017, vol.1, pp.1-7, (Full Text)

Roles in Event Organizations

Kahraman A. G., Kılıç A., Türkiye'nin Gastronomi Akımı: Yaşayan Mutfak, Social Activities, Rize, Turkey, January 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, Social Activities, Turkey, December 2020
Kahraman A. G., Kılıç A., Şef Oğulcan Beyhan ile Söyleşi ve Sushi Workshop, Social Activities, Turkey, May 2020

Metrics

Publication: 20