

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 Information

Doctorate, Balıkesir University, Institute Of Social Sciences, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, Turkey 2019 - Continues

Postgraduate, Gaziantep University, Institute Of Social Sciences, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, Turkey 2015 - 2019

Undergraduate, Gaziantep University, Faculty Of Fine 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 Titles / Tasks

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

Continues

Courses

Osmanlı Mutfağı, Undergraduate, 2022 - 2023
Workshop Uygulamaları, Undergraduate, 2021 - 2022
Türk Mutfağı - II, Undergraduate, 2021 - 2022
Yemek Stilizliğı 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 Güvenliğı 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

Published journal articles indexed by 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 Geleneğı (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 & Book Chapters

- 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 Yayınevi, 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

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

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

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

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

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

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

Tasks In Event Organizations

Kahraman A. G., Kılıç A., Türkiye'nin Gastronomi Akımı: Yaşayan Mutfak, Social Activities, Rize, Turkey, Ocak 2021

Kahraman A. G., Kılıç A., Yıldırım G., Ertuş A., 2019 Türkiye Çay Demleme ve Sunum Şampiyonu Yuchi Pirim ile Çaylı Tatlılar ve Uzak Doğu Çayları, Social Activities, Turkey, Aralık 2020

Kahraman A. G., Kılıç A., Şef Oğulcan Beyhan ile Söyleşi ve Sushi Workshop, Social Activities, Turkey, Mayıs 2020

Metrics

Publication: 20