

## Öğr. Gör. AYŞE GÜLNİHAL ALTIN

### 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

## Verdiği Dersler

Osmanlı Mutfağı, Lisans, 2022 - 2023  
Workshop Uygulamaları, Lisans, 2021 - 2022  
Türk Mutfağı - II, Lisans, 2021 - 2022  
Yemek Stilizasyonu 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

- 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)
- 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

- 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)
- Balıkli' 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)
- "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

- Amaç Odaklı Pazarlama ve Gastronomi**

KAHRAMAN A. G., YILDIRIM G.

Gastronomi ve Pazarlama (Yeni Yaklaşımlar/Stratejiler ve Örnek Olaylar), BOZOK DÜRİYE, ÖZDEMİR SAMİ SONAT, AÇIKSÖZLÜ ÖVGÜ, Editör, Detay Yayınevi, Ankara, ss.38-55, 2024

**II. Sensory Analysis and Consumer Perception in Gastronomy**

BAKIR S., KAHRAMAN A. G.

Contemporary Studies and Theories in Gastronomy and Food Science, YAZICIOĞLU İRFAN, YAYLA ÖZGÜR, IŞIN ALPER, BAYRAM FUAT, YALÇIN EREN, Editör, Peter Lang, Berlin, ss.397-405, 2024

**III. Geleceğin Restoranlarında Menü**

Bozok D., Kahraman A. G.

Geleceğin Restoranları, Gültekin ÇALIŞKAN Doç. Dr. Gülsün YILDIRIM, Editör, detay yayıncılık, Ankara, ss.99-112, 2021

**IV. 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

**V. 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

**VI. 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

**VII. 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

**VIII. Türk Mutfağında Yer Alan Börekler**

KAHRAMAN A. G.

Uygulamalı Türk Mutfağı, Prof. Dr. Nilüfer Şahin PERÇİN; Öğr. Gör. Ceyhun UÇUK, Editör, Nobel Yayınevi, Ankara, ss.106-119, 2020

**IX. 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 Turęusunun Kırsal Turizm Gastronomisine Kazandırılması zerine Bir alışma**

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: Yařayan Mutfak, Sosyal Faaliyet Organizasyonu, Rize, Türkiye, Ocak 2021

Kahraman A. G., Kılıç A., Yıldırım G., Ertay A., 2019 Türkiye ay Demleme ve Sunum Őampiyonu Yuchi Pirim ile aylı Tatlılar ve Uzak Doęu ayları, Sosyal Faaliyet Organizasyonu, Türkiye, Aralık 2020

Kahraman A. G., Kılıç A., Őef Oęulcan Beyhan ile Söyleři ve Sushi Workshop, Sosyal Faaliyet Organizasyonu, Türkiye, Mayıs 2020

## **Metrikler**

Yayın: 20