

## Arş. Gör. AYŞEN ERTAŞ SABANCI

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 0464 715 1617](tel:+9004647151617) Dahili: 2551

E-posta: [aysen.ertas@erdogan.edu.tr](mailto:aysen.ertas@erdogan.edu.tr)

Web: <https://avesis.erdogan.edu.tr/aysen.ertas>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: res6RT0AAAAJ

ORCID: 0000-0002-7166-9022

Publons / Web Of Science ResearcherID: JOZ-2061-2023

ScopusID: 57489474600

Yoksis Araştırmacı ID: 315262

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Türkiye 2022 - Devam Ediyor  
Ön Lisans, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Pazar Meslek Yüksekokulu, Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü, Türkiye 2021 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, Türkiye 2019 - 2022  
Lisans, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, Türkiye 2015 - 2019

### Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

### Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Sürdürülebilir gastronomi kapsamında yeşil yıldızlı otellerin atık gıda uygulamaları; İstanbul örneği, Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2022

### Araştırma Alanları

Sosyal ve Beşeri Bilimler

### Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Ardeşen Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2020 - Devam Ediyor

### Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Vegan yaşam tarzını benimseyen bireylerin karşılaştığı psikososyal risk faktörleri**  
SOLMAZ AVCIKURT A., ERTAŞ SABANCI A., ÇOŞAN D., KAYA B.  
Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, cilt.27, sa.51, ss.247-267, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **Yeşil Yıldızlı Otellerin Atık Gıda Uygulamaları; İstanbul Örneği (Waste Food Practices of Green Star Hotels; Istanbul Example)**  
Ertaş Sabancı A., Onur N.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.12, sa.1, ss.604-625, 2024 (Hakemli Dergi)
- III. **Destinasyon Pazarlamasında Coğrafi İşaretli Ürünler; Gaziantep Örneği**  
ERTAŞ SABANCI A., GİRGIN G. K.  
Boyabat İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi e-Dergisi, cilt.3, sa.2, ss.237-264, 2023 (Hakemli Dergi)

## Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Gastrotourists' Approaches towards Destinations**  
Onur N., Ertaş Sabancı A.  
Contemporary Studies and Theories in Tourism, YAZICIOĞLU İRFAN, YAYLA ÖZGÜR, İŞİN ALPER, AKTUNA CAN, YALÇIN EREN, Editör, Peter Lang Ag, Berlin, ss.155-165, 2024
- II. **Evaluation of Gastronomic Elements of Railway Travel Routes in Turkey**  
ERTAŞ SABANCI A., AKBULUT E.  
Contemporary Studies and Theories in Gastronomy and Food Science, YAZICIOĞLU İRFAN, YAYLA ÖZGÜR, İŞİN ALPER, BAYRAM FUAT, YALÇIN EREN, Editör, Peter Lang Ag, Berlin, ss.381-394, 2024
- III. **Türkiye'deki Michelin Yıldızlı Restoranların Değerlendirilmesi**  
ERTAŞ SABANCI A.  
Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar III, OĞAN YENER, Editör, Çizgi Kitapevi, ss.155-163, 2024
- IV. **Meyve Aromalı Baharat**  
ÇAVUŞ O., ERTAŞ SABANCI A.  
Baharat Otlar ve Soslar, Kurnaz Alper, Şengül Serkan, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.95-105, 2023
- V. **Sürdürülebilir Gastronomi ve Atık Gıda Uygulamaları**  
Ertaş Sabancı A., Onur N.  
Turizm Sektöründe Yeni Eğilimler, Keleş Hüseyin, Tarıncı Abdullah, Keleş Ali, Editör, Çizgi Kitabevi, İstanbul, ss.80-87, 2022
- VI. **GASTRONOMİ VE MİTOLOJİ**  
ÇAVUŞ O., ERTAŞ A.  
HALK GASTRONOMİSİ, AÇA Mehmet, CEYLAN Ömür, GÜNGÖR Sezen, Editör, Motif Vakfı Yayınları, ss.525-537, 2022
- VII. **Geleceğin Mutfak Kültürü**  
Ertaş A., Kırmızıkuşak D.  
Geleceğin Restoranları, Gültekin Çalışkan, Doç. Dr. Gülsün Yıldırım, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.14-35, 2021
- VIII. **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
- IX. **İNANÇSAL YAPILARIN YEME-İÇME KÜLTÜRÜNÜN OLUŞUMUNDAKİ ROLÜ**  
YILDIRIM G., ERTAŞ A.  
HALKBİLİMİ BAĞLAMINDA TÜRKİYE'DE YEME- İÇME KÜLTÜRÜ, Kılıç Samet, Editör, Eğitim Yayınevi, Konya, ss.60-87, 2021

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **TÜRKİYE'DEKİ GASTRONOMİ MÜZELERİNİN HATIRLANABİLİR DENEYİM KAPSAMINDA**

## **DEĞERLENDİRİLMESİ**

ERTAŞ SABANCI A.

8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Aydın, Türkiye, 17 - 20 Ekim 2024

### **II. COVID-19 SÜRECİNDE STRATEJİK YÖNETİM VE GASTRONOMİ İLİŞKİSİ**

ERTAŞ SABANCI A., DOĞDUBAY M.

21.GELENEKSEL TURİZM SEMPOZYUMU, Balıkesir, Türkiye, 11 Mayıs 2023

### **III. Gastronomi ve Mitoloji**

ÇAVUŞ O., ERTAŞ A.

Uluslararası Halk Gastronomisi Sempozyumu, Hatay, Türkiye, 28 Ekim 2022

### **IV. An Investigation of Local Cuisine of Silk Road: The Case of Turkic Council Modern Silk Road Joint Tours**

Ertaş A., Yıldırım G.

4TH INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE "TOURMAN 2021" "RESTARTING TOURISM, TRAVEL AND HOSPITALITY: THE DAY AFTER", Thessaloniki, Yunanistan, 21 Mayıs 2021

## **Metrikler**

Yayın: 16