

Lect. PhD TANER ERDOĞAN

Personal Information

Email: taner.erdogan@ogu.edu.tr

Web: <https://avesis.ogu.edu.tr/4199>

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0001-9280-9664

Yoksis Researcher ID: 196403

Education Information

Doctorate, Nevşehir Hacı Bektas Veli University, Institute Of Social Sciences, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (Dr), Turkey
2018 - 2023

Postgraduate, Nevşehir Hacı Bektas Veli University, Institute Of Social Sciences, Turizm İşletmeciliği (YI) (Tezli), Turkey
2015 - 2017

Undergraduate, Adnan Menderes Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Yüksekokulu, Yiyecek Ve İçecek İşletmeciliği Bölümü, Turkey 1998 - 2004

Foreign Languages

English, B1 Intermediate

Dissertations

Doctorate, THE EFFECTS OF GASTRONOMY 4.0 APPLICATIONS ON CONSUMER'S FOOD AND BEVERAGE PURCHASE INTENTIONS: EXAMINING THE TECHNOLOGY ACCEPTANCE MODEL , Nevşehir Hacı Bektas Veli University, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI, 2023

Postgraduate, Otel işletmelerinde yeşil mutfak kalitesinin değerlendirilmesi: Nevşehir örneği, Nevşehir Hacı Bektas Veli University, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği (YI) (Tezli), 2017

Research Areas

Applied Sociology

Academic Titles / Tasks

Lecturer PhD, Eskisehir Osmangazi University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2023 -
Continues

Lecturer, Eskisehir Osmangazi University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2020 - 2023

Lecturer, Nevşehir Hacı Bektas Veli University, Ürgüp Sebahat Ve Erol Toksöz Vocational School, Department Of Hotel, Restaurant And Catering Services, 2013 - 2020

Academic and Administrative Experience

Assistant Director of Vocational School, Nevsehir Haci Bektas Veli University, ÜRGÜP SEBAHAT VE EROL TOKSÖZ MESLEK YÜKSEKOKULU, 2014 - 2017

Courses

Turizm Ve Çevre, Associate Degree, 2017 - 2018
Mutfak Uygulamalarına Giriş, Associate Degree, 2017 - 2018
Alternatif Turizm, Associate Degree, 2017 - 2018
Müşteri ilişkileri Yönetimi, Associate Degree, 2017 - 2018
Ziyafet Organizasyonu Ve Yönetimi, Associate Degree, 2017 - 2018
Dünya Mutfakları – II, Undergraduate, 2017 - 2018
Uygulamalı İngilizce - I, Associate Degree, 2017 - 2018
Pişirme Yöntemleri - II, Associate Degree, 2017 - 2018
Dünya Mutfakları, Associate Degree, 2017 - 2018
Pişirme Yöntemleri I, Associate Degree, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Yabancı Dil-II, Associate Degree, 2016 - 2017
Yöresel Mutfaklar, Associate Degree, 2016 - 2017

Articles Published in Other Journals

- I. **A Bibliometric Analysis of Studies on Fusion Cuisine**
KAYA S., ERCAN M. O., ERDOĞAN T.
Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, vol.25, no.3, pp.540-560, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE YER ALAN YÖRESEL YOĞURTLAR İLE İLGİLİ GASTRONOMİ ROTASI ÖNERİSİ (GASTRONOMY ROUTE PROPOSAL FOR LOCAL YOGURTS IN TURKISH CULINARY CULTURE)**
Erdoğan T.
Annals of Gastronomy and Tourism Studies, vol.2024, no.1, pp.23-37, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **PLATE DESIGN AND PRESENTATION IN MICHELIN-STARRED RESTAURANTS: THE CASE OF ISTANBUL**
Ercan M. O., Kaya S., ERDOĞAN T.
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), vol.7, no.1, pp.336-346, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **A RESEARCH TO DETERMINE CONSUMERS' SATISFACTION LEVELS WITH REGARD TO LOCAL RESTAURANTS AND FOOD**
SÖZBİLEN G., ERDOĞAN T., KARAKAYA K., AYDEMİR D. A.
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), vol.6, no.4, pp.1491-1503, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **THE LEVEL OF INCLUSION OF LOCAL FOODS IN ŞANLIURFA CULINARY CULTURE IN THE MENUS OF FOOD AND BEVERAGE BUSINESSES**
ERCAN M. O., ERDOĞAN T., Makale Y. L. A. K. Ü.
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), vol.6, no.2, pp.866-878, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Mutfak Uygulamaları I (Temel Uygulamalar) Makarna ve Erişte Hazırlama Teknikleri**
Erdoğan T.
Paradigma Yayınları, Çanakkale, 2024
- II. **Mutfak Uygulamaları I (Temel Uygulamalar)**
Erdoğan T. (Editor)
Paradigma Yayınları, Çanakkale, 2024
- III. **Mutfak Uygulamaları I (Temel Uygulamalar) Stoklar ve Soslar**

Erdoğan T.

Paradigma Yayınları, Çanakkale, 2024

IV. Turizm ve Gastronomide Sosyolojik Yansımalar

Erdoğan T. (Editor)

in: Turizm ve Gastronomide Sosyolojik Yansımalar, ERDOĞAN TANER, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.1-184, 2024

V. TURİZM VE KÜRESELLEŞME

Erdoğan T.

in: Turizm ve Gastronomide Sosyolojik Yansımalar, ERDOĞAN TANER, Editor, Detay yayıncılık, Ankara, pp.1-14, 2024

VI. Türk mutfağında yer alan köfteler

Erdoğan T.

in: Uygulamalı Türk Mutfağı, ŞAHİN PERÇİN Nilüfer,UÇUK Ceyhun, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.158-171, 2020

VII. Çekilmiş ekmek içi, Doldurmak, Sarmak, Marinad, Öğütmek, Övelemek / ufalamak

Erdoğan T.

in: A'dan Z'ye Gastronomi Sözlüğü, Mehmet Saruışık,Gülçin Özbay,Veli Ceylan, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.10-16, 2020

VIII. İngiliz Mutfağı

Erdoğan T.

in: Dünya Mutfak Kültürleri, Nilüfer ŞAHİN PERÇİN, Editor, BETA BASIM YAYIM, Ankara, pp.165-178, 2020

Supported Projects

Erdoğan T., EU Supported Other Project, Young Chefs My Future My Kitchen, 2022 - 2024

Metrics

Publication: 13

Non Academic Experience

Midpoint Restoranları (Trump Towers)

Point Hotel (Barbaros)

BTA Catering

Shah restoran (Avustralya)

Sardunya Catering