

Lect. 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 - Continues

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

Dissertations

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

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. 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)

II. THE LEVEL OF INCLUSION OF LOCAL FOODS IN řANLIURFA 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)

Metrics

Publication: 2

Non Academic Experience

Midpoint Restoranları (Trump Towers)

Point Hotel (Barbaros)

BTA Catering

Shah restoran (Avustralya)

Sardunya Catering