

Öğr. Gör. TANER ERDOĞAN

Kişisel Bilgiler

E-posta: taner.erdogan@ogu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-9280-9664

Yoksis Araştırmacı ID: 196403

Eğitim Bilgileri

Doktora, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (Dr), Türkiye
2018 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği (YI) (Tezli), Türkiye
2015 - 2017

Lisans, Adnan Menderes Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Yüksekokulu, Yiyecek Ve İçecek İşletmeciliği
Bölümü, Türkiye 1998 - 2004

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Otel işletmelerinde yeşil mutfak kalitesinin değerlendirilmesi: Nevşehir örneği, Nevşehir Hacı Bektaş Veli
Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği (YI) (Tezli), 2017

Araştırma Alanları

Uygulamalı Sosyoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Ürgüp Sebahat Ve Erol Toksöz Meslek Yüksekokulu, Otel,
Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2013 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Turizm Ve Çevre, Ön Lisans, 2017 - 2018

Mutfak Uygulamalarına Giriş, Ön Lisans, 2017 - 2018

Alternatif Turizm, Ön Lisans, 2017 - 2018

Müşteri ilişkileri Yönetimi, Ön Lisans, 2017 - 2018

Ziyafet Organizasyonu Ve Yönetimi, Ön Lisans, 2017 - 2018

Dünya Mutfakları - II, Lisans, 2017 - 2018

Uygulamalı İngilizce - I, Ön Lisans, 2017 - 2018

Pişirme Yöntemleri - II, Ön Lisans, 2017 - 2018

Dünya Mutfakları, Ön Lisans, 2017 - 2018

Pişirme Yöntemleri I, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017

Yabancı Dil-II, Ön Lisans, 2016 - 2017

Yöresel Mutfaklar, Ön Lisans, 2016 - 2017

Diđer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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), cilt.7, sa.1, ss.336-346, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **ŐANLIURFA MUTFAK KÜLTÜRÜNDE YER ALAN YÖRESEL YEMEKLERİN YİYECEK-İÇECEK İŐLETMELERİ MENÜLERİNDE YER ALMA DÜZEYİ**
ERCAN M. O., ERDOĞAN T., Makale Y. L. A. K. Ü.
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), cilt.6, sa.2, ss.866-878, 2023 (Hakemli Dergi)

Metrikler

Yayın: 2

Akademi DıŐı Deneyim

Midpoint Restoranları (Trump Towers)

Point Hotel (Barbaros)

BTA Catering

Shah restoran (Avustralya)

Sardunya Catering