

## Öğr. Gör. Dr. 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 - 2023

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

### Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

### Yaptığı Tezler

Doktora, Gastronomi 4.0 uygulamalarının tüketicilerin yiyecek - içecek satın alma eğilimlerine etkisi: Teknoloji kabul modeli ile incelenmesi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI, 2023

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 Dr., Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2023  
- Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2020 -  
2023

Öğretim Görevlisi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Ürgüp Sebahat Ve Erol Toksöz Meslek Yüksekokulu, Otel,  
Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2013 - 2020

## Akademik İdari Deneyim

MYO Müdür Yardımcısı, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, ÜRGÜP SEBAHAT VE EROL TOKSÖZ MESLEK YÜKSEKOKULU, 2014 - 2017

## 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

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Füzyon Mutfak Üzerine Yapılan Çalışmaların Bibliyometrik Analizi**  
KAYA S., ERCAN M. O., ERDOĞAN T.  
Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, cilt.25, sa.3, ss.540-560, 2024 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.2024, sa.1, ss.23-37, 2024 (Hakemli Dergi)
- 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)
- YÖRESEL RESTORAN VE YİYECEKLER AÇISINDAN TÜKETİCİLERİN MEMNUNİYET DÜZEYLERİNİ BELİRLEMeye YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA**  
SÖZBİLEN G., ERDOĞAN T., KARAKAYA K., AYDEMİR D. A.  
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), cilt.6, sa.4, ss.1491-1503, 2023 (Hakemli Dergi)
- ŞANLIURFA MUTFAK KÜLTÜRÜNDE YER ALAN YÖRESEL YEMEKLERİN YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİ 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)

## Kitap & Kitap Bölümleri

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

Erdoğan T.

Paradigma Yayınları, Çanakkale, 2024

**IV. Turizm ve Gastronomide Sosyolojik Yansımalar**

Erdoğan T. (Editör)

Turizm ve Gastronomide Sosyolojik Yansımalar, ERDOĞAN TANER, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.1-184, 2024

**V. TURİZM VE KÜRESELLEŞME**

Erdoğan T.

Turizm ve Gastronomide Sosyolojik Yansımalar, ERDOĞAN TANER, Editör, Detay yayıncılık, Ankara, ss.1-14, 2024

**VI. Türk mutfağında yer alan köfteler**

Erdoğan T.

Uygulamalı Türk Mutfağı, ŞAHİN PERÇİN Nilüfer,UÇUK Ceyhun, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.158-171, 2020

**VII. Çekilmiş ekmeğin içi, Doldurmak, Sarmak, Marinad, Öğütme, Övelemek / ufalamak**

Erdoğan T.

A'dan Z'ye Gastronomi Sözlüğü, Mehmet Sarıışık,Gülçin Özbay,Veli Ceylan, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.10-16, 2020

**VIII. İngiliz Mutfağı**

Erdoğan T.

Dünya Mutfak Kültürleri, Nilüfer ŞAHİN PERÇİN, Editör, BETA BASIM YAYIM, Ankara, ss.165-178, 2020

## Desteklenen Projeler

Erdoğan T., AB Destekli Diğer Projeler, Young Chefs My Future My Kitchen, 2022 - 2024

## Metrikler

Yayın: 13

## Akademi Dışı Deneyim

Midpoint Restoranları (Trump Towers)

Point Hotel (Barbaros)

BTA Catering

Shah restoran (Avustralya)

Sardunya Catering