

MAKALELER

Açıksözlü, Ö. ve Bozok, D. (2021). Applications for the use of “robot” in services in tourism enterprises. <i>Asos Journal The Journal of Academic Social Sciences</i> , 9(119), 413-428.
Gözgeç Mutlu, H. ve Doğdubay, M. (2021). Müşterileri Uzak Doğu restoranlarına yönlendiren etkiler ve COVID-19 algılamaları. <i>Üçüncü Sektör Sosyal Ekonomi Dergisi</i> , 56(3), 1846-1870.
Karaman, N ve Girgin, G. K. (2021). Review of factors influencing local gastronomic product preference based on planned behavior theory. <i>Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi</i> , 24(45), 623-664.
Özdemir, S. S. (2021). Organik gıda tüketiminin iki güdüleyicisi olarak korku ve haz: Türk tüketiciler üzerine bir araştırma. <i>OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi</i> , 18(42), 5651-5672.
Özdemir, S. S. (2021). Restoran deneyiminden memnuniyet potansiyelinin belirlenmesinde "Güleç Yöntemi" nin kullanılmasına yönelik bir model önerisi. <i>Türk Turizm Araştırmaları Dergisi</i> , 5(1), 299-312.
Özdemir, S. S. ve Kılıç Ateş, S. (2021). Gastronomi ve sanatta yeni bir temsil: "Nature cuite". <i>The Turkish Online Journal of Design, Art and Communication</i> , 11(3), 1058-1072.
Özdemir, S. S. ve Güldemir, O. (2021). Şalgam ve kanji: Kùltürlerarası bir ürün olarak fermente siyah havuç içecekleri. <i>Motif Akademi Halkbilimi Dergisi</i> , 14(35), 1074-1091.
Özgüneş, R. E., Özdemir, S. S. ve Bozok D. (2021). Dışarıda yeme olgusuna yeni bir yaklaşım olarak “şefi eve çağırma” (as a new approach to eat out “chef at home”). <i>Journal of Tourism And Gastronomy Studies</i> , 9(3), 1992-2009.
Sarioğlan, M., Avcıkurt, C. ve Bozok, D. (2021). Mutfak çalışanlarının doğrama tekniklerine yönelik kavramsal değişim süreçlerinin incelenmesi. <i>Türk Turizm Araştırmaları Dergisi</i> , 5(1), 137-151.
Sarioğlan, M., Avcıkurt, C., Saatçi, G. ve Dinç, Y. (2021). Uçak kaygılarının turistik seyahatlere etkisine yönelik bir araştırma. <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> , 9(1), 553-572.
Süzer, Ö., Uçuk, C., Doğdubay, M. ve Dinç, Y. (2021). Endüstri 4.0’ın yiyecek içecek endüstrisine bir yansıması olarak bulut mutfaklar (kavramsal bir analiz) (Cloud kitchens as a reflection of industry 4.0 on the food and beverage industry (a conceptual analysis). <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> , 9(2), 975-989.
Uçan Kayaalp, B. Z., Girgin, G. K. ve Karaman, N. (2021). Youtube yemek kanallarının tatma davranışsal niyeti üzerine etkisi. <i>Kırklareli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi</i> , 5(1), 1-28.

KİTAP, KİTAP BÖLÜMÜ ve EDİTÖRLÜKLER

İlsay, S. (2021). Menü planlamada stratejik yaklaşım. Doğdubay, M. (Ed.). Detay Yayıncılık.
Doğdubay, M. (Ed.). (2021). Gastronomide transformasyon. Ankara: Detay Yayıncılık.
Doğdubay, M. (Ed.). (2021). Menü planlamada stratejik yaklaşım. Ankara: Detay Yayıncılık.
Sarioğlan, M. ve Sansar, M. F. (2021). Güncel insan ve toplum araştırmaları. Lyon: Livre de Lyon.
Sarioğlan, M. ve Yalın, G. (2021). Edremit körfezine özgü yöresel yiyecek-içecek öğelerinin gastronomi turizmine kazandırılması. Lyon: Livre de Lyon.
Özdemir, S. S. (2021). Effects of ethnic restaurant experience on tourist behavior: A research on Germans visiting Turkish restaurants in Berlin. Krystev, V., Efe, R., Çelik Uğuz, S. and Kapluhan, E. (Ed.), <i>Tourism studies and social sciences içinde</i> . Sofia, St. Kliment Ohridski University Press.

Yalın, G. (2021). An overview of gastronomy tourism. Krystev,V., Efe, R., Çelik Uğuz, S.and Kapluhan, E. (Ed.), Tourism studies and social sciences içinde. Sofia, St. Kliment Ohridski University Press.
Doğdubay, M. ve Behremen, C. (2021). Nöropazarlama perspektifinden satın alma kararı süreci ve menü planlaması. Dinç, Y. (Ed.). Detay Yayıncılık.
İlsay, S. ve Süzer, Ö. (2021). Gastronominin tarihi dönüşümü ve endüstri devrimi. Doğdubay, M. (Ed.), Gastronomide Transformasyon içinde. Detay Yayıncılık.
Özdemir, S. S. (2021). Gastronomi turizminde etnik restoran araştırmalarının sistematik derleme yoluyla incelenmesi. Arman, A. (Ed.), Gastronomide Sistematik Araştırmalar içinde. Oğlak Yayıncılık.

BİLDİRİLER

Barın, F. ve Girgin G. K. (2021). Yeme ortamı ve etkileri. 19. Geleneksel Turizm Sempozyumu, 146-161.

PROJELER

Gastronomik Deneyim İçin Müşterilerin Yüksek Fiyat Ödeme İstekliliğinin Belirlenmesi	Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY Arş. Gör. Havva GÖZGEÇ MUTLU
Özel Gün Yemeklerinin Kültürel Miras Kapsamında İncelenmesi: Balıkesir Örneği	Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN Arş. Gör. Talha Serdar SEZEN
Mutfaklarda Hijyen ve Ergonomi Etkileşimine Yönelik Bir Araştırma	Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hizmet İçi Hibrit (Melez) Eğitimin Uygulanabilirliğine Yönelik Bir Araştırma	Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT Doç. Dr. Bilal DEVECİ
Geleneksel Olmayan Beslenme Alışkanlıklarının İncelenmesine Yönelik Bir Araştırma	Arş. Gör. Dr. Nilgün KARAMAN Arş. Gör. Talha Serdar SEZEN
Marinalardaki Yiyecek İçecek İşletmelerinin Tercihlerine Yönelik Görgül Bir Araştırma	Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN
Mutfak Çalışanlarının Doğrama Tekniklerine Yönelik Kavramsal Değişim Süreçlerinin İncelenmesi	Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT Prof. Dr. Düriye BOZOK
Gastronomi Eğitiminde Kavram Yanılgıları	Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT Arş. Gör. Talha Serdar SEZEN
Zeytinyağlı Mutfak Kültürünün Füzyon Mutfak İle Geliştirilebildiğine Yönelik Bir Alan Araştırması	Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN Dr. Öğr. Üyesi. Tuba Öncül ABACIGİL Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT