

Lect. SEYHAN ÖZDOKUR



Personal Information

Email: seyhan.ozdokur@erzincan.edu.tr

Web: <https://avesis.ebyu.edu.tr/seyhan.ozdokur>

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-9495-5611

Yoksis Researcher ID: 248510



Education Information

Doctorate, Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Department Of Catering Management, Turkey 2022 - Continues

Undergraduate, Aydın Adnan Menderes University, School Of Tourism And Hotel Management, Turkey 2005 - 2011

Postgraduate, Aydın Adnan Menderes University, Faculty Of Tourism, Turkey 2005 - 2011

Dissertations

Postgraduate, İstanbul bölgesindeki restoran işletmelerinde yöneticilerin inovasyon anlayışı ve uygulama stratejileri, 2014

Research Areas

Social Sciences and Humanities

Academic Titles / Tasks

Lecturer, Erzincan Binali Yıldırım University, Turizm Ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2021 - Continues

Lecturer, Kahramanmaraş Sutcu Imam University, Social Sciences Vocational School, Department Of Hotel, Restaurant And Catering, 2015 - 2021

Courses

dünya mutfağı, Associate Degree, 2022 - 2023

ileri pastacılık, Associate Degree, 2022 - 2023

pastane ürünleri, Associate Degree, 2021 - 2022

dünya mutfağı, Associate Degree, 2017 - 2018

mutfak hizmetleri yönetimi, Associate Degree, 2017 - 2018

beslenme ilkeleri, Associate Degree, 2016 - 2017

pişirme yöntemleri, Associate Degree, 2016 - 2017

Articles Published in Other Journals

- I. **THE FORGOTTEN TASTE OF ERZINCAN: ZARAFAT**
ÖZDOKUR S.
Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Erzincan yöre mutfağının vejetaryen mutfağı kapsamında incelenmesi**
ÖZDOKUR S.
tourism and recreation, vol.4, no.2, pp.72-80, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **İstanbul Bölgesindeki Restoran Yöneticilerinin İnovasyon Anlayışı**
ÖZDOKUR S.
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, vol.16, no.1, pp.279-303, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Gastronomy tourism in Japanese culinary culture**
ÖZDOKUR S.
in: Current Approaches and Trends in Tourism Science, Prof. İrfan YAZICIOĞLU, Ph.D & Assoc. Prof. Alper İŞİN, Ph.D & Assoc. Prof. Özgür YAYLA, Ph.D, Editor, RA Academic Publishing, pp.48-67, 2023
- II. **PASTACILIK TARİHİ, FORMÜLLER VE ÖLÇÜMLER, ISI TRANSFERİ VE PROFESYONEL PİŞİRME BİLİMİ**
ÖZDOKUR S., TAŞ M.
in: PASTACILIK TEMEL METOT VE UYGULAMALARI, Zengin Burhanettin, Ulema Şevki, Taş Muhammed, Editor, Paradigma Akademi, Çanakkale, pp.1-24, 2023
- III. **yiyecek içecek işletmeleri için çağdaş pazarlama yöntemleri**
ÖZDOKUR S.
in: yiyecek içecek pazarlaması, prof.dr. burhanettin zengin, Dr. muhammed taş, Editor, paradigma akademi, Çanakkale, pp.245-266, 2022

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **3. REGIONAL TIAFTMEETING IN TURKEY**
ÖZDOKUR S., ÖZDOKUR K. V.
ASSESSMENT OF THE EFFECT OF DIFFERENT COOKING TECHNIQUES ON ARSENIC AND CADMIUM CONTENT OF RICE MEALS, Nevşehir, Turkey, 18 October 2018

Metrics

Publication: 7

Congress and Symposium Activities

3. Bölgesel Uluslararası Adli Toksikoloji (TIAFT) kongresi, Attendee, Nevşehir, Turkey, 2018

Non Academic Experience

kamek

Free Trade Zone, anadolu catering , yönetim

HAN YEMEKÇİLİK

ANADOLU CATERİNG

Dimitrie Cantemir University

Free Trade Zone, özyol catering, mutfak

ÖZYOL CATERİNG

Free Trade Zone, clup voyage, servis

CLUP VOYAGE OTEL