

Öğr. Gör. SEYHAN ÖZDOKUR



Kişisel Bilgiler

E-posta: seyhan.ozdokur@erzincan.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-9495-5611

Yoksis Araştırmacı ID: 248510



Eğitim Bilgileri

Doktora, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Araştırmaları Enstitüsü,

Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Türkiye 2022 - Devam Ediyor

Lisans, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Yüksekokulu,

Yiyecek Ve İçecek İşletmeciliği Bölümü, Türkiye 2005 - 2011

Yüksek Lisans, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği

Bölümü, Türkiye 2005 - 2011

Yaptığı Tezler

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

Araştırma Alanları

Sosyal ve Beşeri Bilimler

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Turizm Ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2021 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2015 - 2021

Verdiği Dersler

dünya mutfağı, Ön Lisans, 2022 - 2023

ileri pastacılık, Ön Lisans, 2022 - 2023

pastane ürünleri, Ön Lisans, 2021 - 2022

dünya mutfağı, Ön Lisans, 2017 - 2018

mutfak hizmetleri yönetimi, Ön Lisans, 2017 - 2018

beslenme ilkeleri, Ön Lisans, 2016 - 2017

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **THE FORGOTTEN TASTE OF ERZINCAN: ZARAFAT**
ÖZDOKUR S.
Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Erzincan yöre mutfağının vejetaryen mutfağı kapsamında incelenmesi**
ÖZDOKUR S.
tourism and recreation, cilt.4, sa.2, ss.72-80, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **İstanbul Bölgesindeki Restoran Yöneticilerinin İnovasyon Anlayışı**
ÖZDOKUR S.
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, cilt.16, sa.1, ss.279-303, 2019 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

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

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, Türkiye, 18 Ekim 2018

Metrikler

Yayın: 7

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

3. Bölgesel Uluslararası Adli Toksikoloji (TIAFT) kongresi, Katılımcı, Nevşehir, Türkiye, 2018

Akademi Dışı Deneyim

kamek

Serbest Ticaret Bölgesi, anadolu catering , yönetim

HAN YEMEKÇİLİK

ANADOLU CATERİNG

Dimitrie Cantemir University

Serbest Ticaret Bölgesi, özyol catering, mutfak

ÖZYOL CATERİNG

Serbest Ticaret Bölgesi, clup voyage, servis

CLUP VOYAGE OTEL