

Arş. Gör. Büşra Meltem TÜRKMEN

Kişisel Bilgiler

E-posta: busra.turkmen@medipol.edu.tr

Web: <https://avesis.medipol.edu.tr/busra.turkmen>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 3I2HHpgAAAAJ

ORCID: 0000-0001-9953-1749

ScopusID: 58064518300

Yoksis Araştırmacı ID: 355476

Eğitim Bilgileri

Doktora, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (Dr), Türkiye 2020 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Karabük Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği (YI) (Tezli), Türkiye 2016 - 2019

Lisans, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Zile Dinçerler Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Yüksekokulu, Yiyecek Ve İçecek İşletmeciliği Bölümü, Türkiye 2012 - 2016

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Yöresel yiyeceklere yönelik gıda güvenliği algısı: Mersin tantunisi örneği, Karabük Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği (YI) (Tezli), 2019

Araştırma Alanları

Sosyal ve Beşeri Bilimler

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, İstanbul Medipol Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım Ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2021 - Devam Ediyor

Diğer Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. TOPLU YİYECEK ÜRETİMİ GERÇEKLEŞTİREN İŞLETMELERDE FİZİKİ MUTFAK PLANLAMASI
DOĞDUBAY M., SARIOĞLAN M., TÜRKMEN B. M.
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), cilt.6, sa.1, ss.157-167, 2023 (Hakemli Dergi)

- II. **Functional Effects of Dandelion (*Taraxacum officinale*) and Its Use in the Traditional Cuisines**
Türkmen B. M., Teyin G., Lokman U., Memis Kocaman E.
Journal of Culinary Science and Technology, 2023 (ESCI)
- III. **Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri**
DİNÇ Y., ARSLAN K., BEZİRGAN M., Türkmen B. M.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.10, sa.4, ss.3573-3592, 2022 (Hakemli Dergi)
- IV. **GELENEKSEL BİR ÜRÜN OLARAK KASTAMONU PASTIRMASI**
TÜRKER N., TÜRKMEN B. M., CAYMAZ E.
Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, cilt.3, sa.2, ss.264-277, 2019 (Hakemli Dergi)
- V. **Yöresel Yiyeceklere Yönelik Gıda Güvenliği Algısı: Mersin Tantunisi Örneği**
AYAZ N., TÜRKMEN B. M.
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.3, sa.3, ss.199-219, 2019 (Hakemli Dergi)
- VI. **Yöresel yiyecekleri konu alan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi**
AYAZ N., TÜRKMEN B. M.
Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, cilt.2, sa.2, ss.22-38, 2018 (Hakemli Dergi)
- VII. **Turizm Eğitiminin Gıda Güvenliği Bilgisi ve Davranışına Etkisi**
AYAZ N., SÜNBÜL K., TÜRKMEN B. M.
Turizm Akademik Dergisi, cilt.5, sa.2, ss.185-202, 2018 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Yenilik Yönetimi Uygulamaları Üzerine Butik Otel İşletmelerinde Bir Araştırma**
AYAZ N., TÜRKMEN B. M.
Journal of Recreation and Tourism Research, cilt.5, sa.2, ss.24-32, 2018 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Gastronomi ve Sinema: Fransız Mutfağı İtalyan Mutfağına Karşı**
Türkmen B. M., Keskin H.
Sofradaki Bilim ve Lezzetteki Sanat: Gastronomiye Kapsamlı Bir Bakış, Prof. Dr. Alptekin SÖKMEN; Dr. Öğr. Üye. Çağdaş AYDIN, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.1313-1322, 2024
- II. **MARMARA BÖLGESİ-2**
TÜRKMEN B. M.
TÜRKİYE'NİN GELENEKSEL PEYNİRLERİ VE PEYNİR TURİZMİ POTANSİYELİ, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, ss.377-386, 2023
- III. **THE PEER EDUCATION MODEL IN GASTRONOMY EDUCATION APPLICABILITY**
DİNÇ Y., TÜRKMEN B. M.
RESEARCH IN HUMANITIES AND SOCIAL SCIENCES, Babacan, H. & Bayram, E., Editör, Livre de Lyon, Lyon, ss.247-260, 2023
- IV. **The Effects of Use of Restaurant Management Systems Perceived by the Personnel According to Their Demographic Characteristics**
MEMİŞ KOCAMAN E., TÜRKMEN B. M.
Handbook of Research on Smart Management for Digital Transformation, Barbosa Belem, Filipe Sandra, Santos Claudia Amaral, Editör, IGI Global, ss.256-274, 2022
- V. **The Effects of Use of Restaurant Management Systems Perceived by the Personnel According to Their Demographic Characteristics**
MEMİŞ KOCAMAN E., TÜRKMEN B. M.
Handbook of Research on Smart Management for Digital Transformation, Barbosa Belem, Filipe Sandra, Santos Claudia Amaral, Editör, IGI Global, ss.256-274, 2022
- VI. **Applicability of the 5E and 7E Model in Gastronomy Education**
TÜRKMEN B. M.
Interpretive Research Humanities and Social Sciences, Gölen, Z., Editör, Livre de Lyon, Lyon, ss.227-255, 2022
- VII. **A Literature Review on The Usage Areas of The Fuzzy Vikor Method in Food Beverage Enterprises**

DİNÇ Y., TÜRKMEN B. M.

Nev Searches and Studies in Social And Humanities Sciences, ASSOC. PROF.DR. CEYLAN ÇATALCALI, Editör, İzmir: Serüven Yayınevi, ss.78-94, 2021

VIII. **Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Dematel Yöntemi İle Tedarikçi Seçiminin Uygulanabilirliği**

METİN E., TÜRKMEN B. M.

Güncel Turizm Araştırmaları, DOÇ. DR. MEHMET SARIOĞLAN, Editör, Ankara: Akademisyen Yayınevi, ss.125-138, 2020

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **GASTRONOMİ VE SİNEMA: FRANSIZ MUTFAĞI İTALYAN MUTFAĞINA KARŞI**
TÜRKMEN B. M., KESKİN H.
7th International Gastronomy Tourism Studies Congress, Kastamonu, Türkiye, 28 - 30 Eylül 2023
- II. **SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRASI KONU ALAN LİSANÜSTÜ TEZLERİN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ**
BIBLIOMETRIC ANALYSIS OF POST-GRADUATE THESES ON INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE
TÜRKMEN B. M., SARIOĞLAN M., KESKİN H.
7th International West Asia Congress of Tourism Research, Üsküp, Makedonya, 8 - 10 Haziran 2023
- III. **Non-Local Tourists' Opinions About Turkish Cuisine (Yerli Olmayan Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri)**
DİNÇ Y., SARIOĞLAN M., BEZİRGAN M., TÜRKMEN B. M.
VI. International Gastronomy Tourism Studies Congress, Afyonkarahisar, Türkiye, 06 Ekim 2022, ss.1613-630
- IV. **Physical Kitchen Planning in Businesses with Mass Food Production (Toplu Yiyecek Üretimi Gerçekleştiren İşletmelerde Fiziki Mutfak Planlaması)**
DOĞDUBAY M., SARIOĞLAN M., TÜRKMEN B. M.
VI. International Gastronomy Tourism Studies Congress, Afyonkarahisar, Türkiye, 06 Ekim 2022, ss.598-612
- V. **Toplu Yiyecek Üretimi Gerçekleştiren İşletmelerde Fiziki Mutfak Planlaması**
DOĞDUBAY M., SARIOĞLAN M., TÜRKMEN B. M.
IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Afyon, Türkiye, 6 - 09 Ekim 2022
- VI. **Yerli Olmayan Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri**
DİNÇ Y., SARIOĞLAN M., BEZİRGAN M., TÜRKMEN B. M.
IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Afyon, Türkiye, 6 - 09 Ekim 2022
- VII. **TURİZM BROŞÜRLERİNDE KADIN İMAJİ: SEMİYOTİK BİR ANALİZ**
TÜRKER N., TÜRKMEN B. M.
2nd International West Asia Congress of Tourism Resarch, 27 - 30 Eylül 2018
- VIII. **Geleneksel Bir Ürün Olarak Kastamonu Pastırması**
TÜRKER N., TÜRKMEN B. M., CAYMAZ E.
Gastronomi Zirvesi, Türkiye, 22 - 25 Mart 2018
- IX. **The Semiotic Analysis of Safranbolu Photographs: A Case Study on Visitors's Comments**
TÜRKER N., TÜRKMEN B. M.
International West Asia Congress of Tourism Resarch, 28 - 30 Eylül 2017
- X. **Butik Otel İşletmelerinde Yenilik Yönetimi Uygulamaları: Safranbolu Örneği**
AYAZ N., TÜRKMEN B. M.
1. Uluslararası Turizmin Geleceği İnovasyon, Girişimcilik ve Sürdürülebilirlik Kongresi, 28 - 30 Eylül 2017

Metrikler

Yayın: 26