

# 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

- TOPLU YIYECEK 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. **Yöresel Yiyeceklere Yönelik Gıda Güvenliği Algısı: Mersin Tantunisli Örneği**  
AYAZ N., TÜRKMEN B. M.  
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.3, sa.3, ss.199-219, 2019 (Hakemli Dergi)
- V. **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)
- 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. **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)
- VIII. **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)

## Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **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
- II. **MARMARA BÖLGESİ-2**  
TÜRKMEN B. M.  
TÜRKİYE'NİN GELENEKSEL PEYNİRLERİ VE PEYNİR TURİZMİ POTANSİYELİ, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, ss.377-386, 2023
- III. **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
- 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. **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
- VII. **Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Dematel Yöntemi İle Tedarikçi Seçiminin Uygulanabilirliği**

## 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. **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
- IV. **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
- 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 İMAJI: 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