

# EMEL ÇİRİŞOĞLU

## RES. ASST.

Email : ecirisoglu@gelisim.edu.tr

International Researcher IDs

ScholarID: iC-4nL0AAAAJ

ORCID: 0000-0003-0233-2036

Yoksis Researcher ID: 286154



### Learning Knowledge

Doctorate 2020 - Continues	Nevsehir Hacı Bektas Veli University, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (Dr), Turkey
Postgraduate 2016 - 2019	Bolu Abant İzzet Baysal University, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (YI) (Tezli), Turkey
Undergraduate 2012 - 2016	Necmettin Erbakan University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, Turkey

### Dissertations

Postgraduate, Restoranlarda oluşan gıda atıklarının belirlenmesi: İstanbul ili örneği, Bolu Abant İzzet Baysal University, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (YI) (Tezli), 2019

### Academic Titles / Tasks

Research Assistant 2018 - Continues	Istanbul Gelisim University, FACULTY OF FINE ARTS, GASTRONOMY AND THE CULINARY ARTS
--	---

### Articles Published in Other Journals

- Kaz Etinin Türk Gastronomi'sindeki Yeri**  
ÇİRİŞOĞLU E.  
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.10, no.11, pp.2102-2107, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- Birinci Sınıf Restoranlarda Oluşan Gıda Atıklarının Oluşum Süreci Üzerine Bir İnceleme (Ankara-Çankaya Örneği)**  
GÜNER D., ÇİRİŞOĞLU E.  
Art/icle Snat ve Tasarım Dergisi, vol.1, no.1, pp.64-90, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- Restoranlarda Oluşan Gıda Atıkları ve Yönetimi: İstanbul İli Örneği**  
Çirişoğlu E., Akoğlu A.  
AKADEMIK GIDA, vol.19, no.1, pp.38-48, 2021 (Scopus)
- Türk Mutfağındaki Fonksiyonel Gıdaların Gastronomi Turizmi Açısından Önemi**  
ÇİRİŞOĞLU E., OLUM E.

## Books & Book Chapters

- 1. IoT-Focused Developments in the Food & Beverage Industry**  
Güner D., Çirişoğlu E.  
in: Future Tourism Trends Volume 2: Technology Advancement, Trends and Innovations for the Future in Tourism, Canan Tanrisever, Hüseyin Pamukçu, Anukrati Sharma, Editor, Emerald Ink Publishing, London, pp.3-296, 2024
- 2. Yemeğin Tadı Tuzu Nasıl?: Yemeğin Tasarımı ve Duyusal Değerlendirme**  
Çirişoğlu E., Çetin A. S.  
in: Gastronomi Mühendisliği, Doğan, Murat, Editor, Nobel, Ankara, pp.217-242, 2023
- 3. İçecekler**  
EGELİ S., ÇİRİŞOĞLU E.  
in: Türkiye'nin Sokak Lezzetleri, Kızıldemir, Özgür, Editor, Detay Yayıncılık, pp.246-268, 2023
- 4. Gıda Atıkları ve Yönetimi**  
Çirişoğlu E.  
in: Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi, Murat Doğan, Editor, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, pp.431-453, 2022
- 5. Unlu Mamuller ve Pastacılık Sektöründeki Yeni Trendler**  
Taş D., Çirişoğlu E.  
in: Akademik Gastronomi Çalışmaları, Kabakçı, T., Seçim, Y., Bayrakçı, S. ve Kaya, A., Editor, Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Konya, pp.1-12, 2020
- 6. UNLU MAMÜLLER VE PASTACILIK SEKTÖRÜNDE YENİ TRENDLER**  
TAŞ D., ÇİRİŞOĞLU E.  
in: AKADEMİK GASTRONOMİ ÇALIŞMALARI, Kabakçı, Tuğba; Seçim, Yılmaz; Bayrakçı, Selman; Kaya, Alper, Editor, Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları: 421, Konya, pp.1-11, 2020

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- 1. GASTRONOMİ KONULU BELGESELLERİN İNCELENMESİ: "YİYECEĞİN SERÜVENİ" ÖRNEĞİ**  
Çirişoğlu E.  
II. International Aşçı Dede Ateşbâz-ı Velî Symposium, 23 - 25 September 2022, pp.1-12
- 2. Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanılan Dijital Uygulamaların SWOT Analizi ile Değerlendirilmesi**  
ÇİRİŞOĞLU E., ÇETİN A. S., ALBAYRAK A.  
2. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi, 27 May 2021
- 3. Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Slow Food ve Yaşayan Mutfak Uygulamalarına Eleştirel Bir Bakış**  
Çirişoğlu E.  
2. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi, İstanbul, Turkey, 27 - 28 May 2021, pp.311-323
- 4. Türk Dünyasının Turizm Bağlamında Entegrasyonuna Yönelik Gastrodiplomatik İlişkilerin Geliştirilmesi**  
Çirişoğlu E.  
2. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi, Sakarya, Turkey, 27 - 28 May 2021, pp.759-770
- 5. Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanılan Dijital Uygulamaların SWOT Analizi ile Değerlendirilmesi**  
Çirişoğlu E.  
2. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi, Sakarya, Turkey, 27 - 28 May 2021,

pp.127-137

6. **Kaz Etinin Gastronomi'deki Yeri**

Çirişoğlu E.

IV. Kaz Yetiştiriciliği Çalıştayı, Niğde, Turkey, 22 April 2021, pp.1-14

7. **Türk Mutfak Sanatının Yerel Mutfaklar Özelinde Markalaşması "Gastrodiplomasi"**

ÇİRİŞOĞLU E.

VI Yıldız Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi, 12 - 13 December 2019

8. **Gıda Atıkları ve Gıda Atıklarını Önlemek İçin Geliştirilen Uygulamalar**

ÇİRİŞOĞLU E., AKOĞLU A.

INTERNATIONAL CONFERENCE on FOOD, NUTRITION and DIETETICS, GASTRONOMY RESEARCH (FONGAR-2018),

Antalya, Turkey, 28 - 30 November 2018

9. **Türk Mutfağında Fonksiyonel Gıdaların Önemi**

ÇİRİŞOĞLU E., OLUM E.

I.Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi, Sakarya, Turkey, 1 - 03 November 2018

## Academic and Administrative Experience

2023 - Continues	<b>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ÇAP Danışmanı</b>	Istanbul Gelisim University, FACULTY OF FINE ARTS, GASTRONOMY AND THE CULINARY ARTS
2023 - Continues	<b>Internship Committee Member</b>	Istanbul Gelisim University, FACULTY OF FINE ARTS, GASTRONOMY AND THE CULINARY ARTS
2021 - Continues	<b>Fakülte Sınav Koordinatörü</b>	Istanbul Gelisim University, FACULTY OF FINE ARTS, GASTRONOMY AND THE CULINARY ARTS
2018 - Continues	<b>Yatay Geçiş Komisyon Üyesi</b>	Istanbul Gelisim University, FACULTY OF FINE ARTS, GASTRONOMY AND THE CULINARY ARTS
2018 - Continues	<b>Uzaktan Eğitim Sınav Koordinatörü</b>	Istanbul Gelisim University, FACULTY OF FINE ARTS, GASTRONOMY AND THE CULINARY ARTS

## Activities in Scientific Journals

ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi, Article Editor, 2020 - Continues

## Scientific Refereeing

Aydın Gastronomy, Other Indexed Journal, November 2023

## Research Areas

Social Sciences and Humanities