

EMEL ÇİRİŞOĞLU

ARŞ. GÖR.

E-posta : ecirisoglu@gelisim.edu.tr
Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: iC-4nL0AAAAJ
ORCID: 0000-0003-0233-2036
Yoksis Araştırmacı ID: 286154



Öğrenim Bilgisi

Doktora 2020 - Devam Ediyor	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (Dr), Türkiye
Yüksek Lisans 2016 - 2019	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (YI) (Tezli), Türkiye
Lisans 2012 - 2016	Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye

Yaptığı Tezler

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

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi 2018 - Devam Ediyor	İstanbul Gelişim Üniversitesi, GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
--	---

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Kaz Etinin Türk Gastronomi'sindeki Yeri**
ÇİRİŞOĞLU E.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.10, sa.11, ss.2102-2107, 2022 (Hakemli Dergi)
- Birinci Sınıf Restoranlarda Oluşan Gıda Atıklarının Oluşum Süreci Üzerine Bir İnceleme (Ankara-Çankaya Örneği)**
GÜNER D., ÇİRİŞOĞLU E.
Art/İçerik ve Tasarım Dergisi, cilt.1, sa.1, ss.64-90, 2021 (Hakemli Dergi)
- Restoranlarda Oluşan Gıda Atıkları ve Yönetimi: İstanbul İli Örneği**
Çirişoğlu E., Akoğlu A.
AKADEMİK GIDA, cilt.19, sa.1, ss.38-48, 2021 (Scopus)
- Türk Mutfağındaki Fonksiyonel Gıdaların Gastronomi Turizmi Açısından Önemi**
ÇİRİŞOĞLU E., OLUM E.

Kitap & Kitap Bölümleri

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

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- GASTRONOMİ KONULU BELGESELLERİN İNCELENMESİ: "YİYECEĞİN SERÜVENİ" ÖRNEĞİ**
Çirişoğlu E.
II. International Aşçı Dede Ateşbâz-ı Velî Symposium, 23 - 25 Eylül 2022, ss.1-12
- 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 Mayıs 2021
- Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Slow Food ve Yaşayan Mutfak Uygulamalarına Eleştirel Bir Bakış**
Çirişoğlu E.
2. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi, İstanbul, Türkiye, 27 - 28 Mayıs 2021, ss.311-323
- Türk Dünyasının Turizm Bağlamında Entegrasyonuna Yönelik Gastrodiplomatik İlişkilerin Geliştirilmesi**
Çirişoğlu E.
2. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi, Sakarya, Türkiye, 27 - 28 Mayıs 2021, ss.759-770
- Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanılan Dijital Uygulamaların SWOT Analizi ile Değerlendirilmesi**
Çirişoğlu E.
2. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi, Sakarya, Türkiye, 27 - 28 Mayıs 2021, ss.127-137

6. Kaz Etinin Gastronomi'deki Yeri

Çirişoğlu E.

IV. Kaz Yetiřtiriciliđi alıştayı, Niđde, Türkiye, 22 Nisan 2021, ss.1-14

7. Türk Mutfak Sanatının Yerel Mutfaklar zelinde Markalaşması "GastroDiplomasi"

İRİŐOđLU E.

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

8. Gıda Atıkları ve Gıda Atıklarını nlemek İçin Geliřtirilen Uygulamalar

İRİŐOđLU E., AKOğLU A.

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

Antalya, Türkiye, 28 - 30 Kasım 2018

9. Türk Mutfağında Fonksiyonel Gıdaların nemi

İRİŐOđLU E., OLUM E.

I.Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi, Sakarya, Türkiye, 1 - 03 Kasım 2018

Akademik İdari Deneyim

2023 - Devam Ediyor	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ÇAP Danışmanı	İstanbul Gelişim Üniversitesi, GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
2023 - Devam Ediyor	Staj Komisyonu yesi	İstanbul Gelişim Üniversitesi, GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
2021 - Devam Ediyor	Fakülte Sınav Koordinatörü	İstanbul Gelişim Üniversitesi, GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
2018 - Devam Ediyor	Yatay Geçiř Komisyon yesi	İstanbul Gelişim Üniversitesi, GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
2018 - Devam Ediyor	Uzaktan Eđitim Sınav Koordinatörü	İstanbul Gelişim Üniversitesi, GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi, Makale Editörü, 2020 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

Aydın Gastronomy, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Kasım 2023

Araştırma Alanları

Sosyal ve Beřeri Bilimler