

Lect. PhD GÖKHAN ŞALLI

Personal Information

Office Phone: [+90 222 335 0580](tel:+902223350580) Extension: 3126

Email: gsalli@anadolu.edu.tr

Web: <https://avesis.anadolu.edu.tr/gsalli>

International Researcher IDs

ScholarID: 1698062319932

ORCID: 0000-0003-3728-1398

Publons / Web Of Science ResearcherID: KOZ-8299-2024

ScopusID: 57304079200

Yoksis Researcher ID: 24176

Education Information

Doctorate, Ankara Hacı Bayram Veli University, Institute Of Graduate Programs, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (Dr), Turkey 2019 - 2024

Postgraduate, Gazi University, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi (YI) (Tezli), Turkey 2012 - 2016

Undergraduate, Gazi University, Mesleki Eğitim Fakültesi, Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Bölümü, Turkey 2004 - 2008

Dissertations

Postgraduate, Devrek Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin gıda güvenliği konusundaki bilgi ve uygulamaları, Gazi University, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi (YI) (Tezli), 2016

Research Areas

Social Sciences and Humanities

Academic Titles / Tasks

Lecturer PhD, Anadolu University, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2017 - Continues

Lecturer, Zonguldak Bülent Ecevit University, Devrek Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2012 - 2017

Academic and Administrative Experience

Assistant Director of Vocational School, Anadolu University, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, 2024 - Continues

Courses

PİŞİRME YÖNTEMLERİ 1, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
İŞLEVSEL BESİNLER, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021
İşyeri Eğitimi, Associate Degree, 2021 - 2022
İşyeri Uygulaması, Associate Degree, 2021 - 2022
PİŞİRME YÖNTEMLERİ 2, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Yöresel Mutfak (Eskişehir), Associate Degree, 2021 - 2022
Menü Planlama, Associate Degree, 2021 - 2022, 2017 - 2018
EKMEK YAPIMI, Undergraduate, 2019 - 2020
GIDA SAKLAMA TEKNİKLERİ, Associate Degree, 2016 - 2017
YÖRESEL MUTFAKLAR, Associate Degree, 2016 - 2017, 2012 - 2013
BESLENME VE BESİN TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2016 - 2017
KONUK İLETİŞİMİ, Associate Degree, 2015 - 2016
SOĞUK MUTFAK, Associate Degree, 2015 - 2016
MUTFAK PLANLAMA, Associate Degree, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014
PASTANE ÜRÜNLERİ, Associate Degree, 2014 - 2015, 2013 - 2014
PİŞİRME YÖNTEMLERİ I, Associate Degree, 2014 - 2015, 2013 - 2014
Mutfak Çeşitleri, Associate Degree, 2013 - 2014
Menü Planlama, Associate Degree, 2013 - 2014
Dünya Mutfakları, Associate Degree, 2013 - 2014
Pişirme Yöntemleri-II, Associate Degree, 2012 - 2013
Mutfak Ürünleri, Associate Degree, 2012 - 2013

Articles Published in Other Journals

- I. **Yükseköğretim Öğrencilerinin Gıda İsrafı Konusundaki Bilgi, Görüş ve Davranışları**
AKSOY M., ŞALLI G.
Anadolu Strateji Dergisi, vol.5, no.2, pp.11-32, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Cost and Nutritional Value of Selected Ottoman Dishes**
Güldemir O., Şallı G., Yıldız E., Tugay O., Çelik Yeşil S.
Manas Journal of Social Studies, vol.11, no.2, pp.815-835, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Bringing fruity meat dishes of Ottoman cuisine into businesses**
Güldemir O., Tugay O., Şallı G., Yıldız E., Çelik Yeşil S.
Journal of Ethnic Foods, vol.8, no.1, 2021 (Scopus)

Books & Book Chapters

- I. **Catering Services for Mass Food Enterprises**
Kadam S., Şallı G.
in: Gastronomy Attractions and Practices in Tourism, Yayla Özgür, Işın Alper, Yazicioğlu İrfan, Bayram Fuat, Bölükbaş Rabia, Editor, Peter Lang, Berlin, pp.187-200, 2023
- II. **Olive Oil as a Functional Food**
Şallı G., Kadam S.
in: Gastronomy Attractions and Practices in Tourism, Yayla Özgür, Işın Alper, Yazicioğlu İrfan, Bayram Fuat, Bölükbaş Rabia, Editor, Peter Lang, Berlin, pp.177-186, 2023
- III. **Pastanelerde Depolama ve Üretim Alanları**
Şallı G.
in: Tatlı ve Pastacılık, KOÇ Hakan, ALTINTAŞ Bayram, Editor, Akademisyen Kitabevi, Ankara, pp.69-83, 2023
- IV. **Coğrafi İşaret Kavramı ve Gastronomi Turizmi Açısından Önemi**
Şallı G.

in: Gastronomi, Turizm ve Sürdürülebilirlik Araştırmaları, EREN Ramazan, ÇETİN Kadir, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.177-189, 2023

V. Gıda Kalite Kontrolünün Esasları ve Uygulaması

ŞALLI G., ŞİMŞEK O. U.

in: Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi, Dündar Arıkan Alev, Yücel Güngör Mehtap, Editor, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, pp.133-163, 2023

VI. Ordu

Şallı G., Temizkan S. P.

in: Türkiye Lezzet Rotaları, Yazıcıoğlu İrfan, Sormaz Ümit, Canbolat Cihan, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.687-692, 2021

VII. Tokat

Temizkan S. P., Şallı G.

in: Türkiye Lezzet Rotaları, Yazıcıoğlu İrfan, Sormaz Ümit, Canbolat Cihan, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.719-725, 2021

VIII. KURU BAKLAGİL VE TAHILLARIN YAPISI, KULLANIM ALANLARI VE TÜRK MUTFAĞINDAN ÖRNEK TARİFLER

Şallı G.

in: TEMEL MUTFAK ÜRÜNLERİNDE TEORİK VE PRATİK YAKLAŞIMLAR -1, Doç. Dr. Alper KURNAZ, Dr. Öğr. Üyesi Adem ARMAN, Editor, PARADİGMA AKADEMİ, Çanakkale, pp.129-154, 2021

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. Gastronomi Turizmi Açısından Coğrafi İşaretli Ürünlerin Önemi: Eskişehir Örneği

Şallı G., Tugay O.

3. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi, Sakarya, Turkey, 26 - 28 October 2023

II. African Diaspora in Turkey - Negotiating Africanness through ethnic culinary practices

Tabak H., Şallı G.

Silk Road 2nd International Scientific Research Conference, Iğdır, Turkey, 26 September 2023, pp.1258-1267

III. Eskişehir Mutfak Kültüründe Göçmen Mutfağının Yeri

ŞALLI G.

2. ULUSAL GASTRONOMİ ÇALIŞMALARI SEMPOZYUMU, İstanbul, Turkey, 17 - 18 May 2022

IV. FONKSİYONEL BİR GIDA OLARAK ZEYTİNYAĞI

Şallı G.

Ulusal Gastronomi, Beslenme, Gıda Bilimi & Teknolojisi Sempozyumu, Mersin, Turkey, 2 - 04 September 2021

V. FARKLI KUŞAKLARIN GIDA GÜVENLİĞİ BİLGİ, TUTUM VE DAVRANIŞLARI

Şallı G., Özkaya F.

4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Nevşehir, Turkey, 19 - 21 September 2019

VI. Healthy, Nutritious and Scrumptious: Çılbır-A Dish with Egg in Turkish Cuisine

ŞALLI G.

Association for the Study of Food Society (ASFS) and the Agriculture, Food and Human Values Society (AFHVS), 26 - 29 June 2019

VII. Mutfak Personelinin Helal Gıda Hakkındaki Bilgi Düzeylerinin Ölçülmesi

Kazkondur İ., Kadam S., Şallı G.

1. Uluslararası Helal Turizm Kongresi, Antalya, Turkey, 7 - 09 April 2017, vol.1, pp.1156-1165

VIII. YABANCI TURİSTLERİN TÜRK MUTFAĞINA İLİŞKİN GÖRÜŞ VE DÜŞÜNCELERİNİN GENEL DEĞERLENDİRMESİ

KADAM S., KAZKONDUR İ., ŞALLI G.

1. ULUSLARARASI TÜRK DÜNYASI TURİZM SEMPOZYUMU, Kastamonu, Turkey, 19 - 21 November 2015

Supported Projects

GÜLDEMİR O., ŞALLI G., Industrial Thesis Project, Tariften Duyusal Analiz Pratiklerine Gastronomi Uygulamaları ARGE Projesi, 2021 - 2021

GÜLDEMİR O., ŞALLI G., TUBITAK Project, Gastronomide Bilim ve Teknik: Mutfakta Mühendis Var-2, 2021 - 2021

Güldemir O., Yıldız E., Afşar A., Şallı G., Project Supported by Higher Education Institutions, Osmanlı Mutfağındaki Meyveli Etlı Yemeklerinin Yiyecek İçecek İşletmelerine Kazandırılması, 2020 - 2021

ŞALLI G., Project Supported by Higher Education Institutions, Zonguldak Mutfak Kültürü ve Yemekleri, 2016 - 2018

ŞALLI G., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Devrek te Un Sanata Dönüşüyor, 2015 - 2016

Artistic Activity

ŞALLI G., İSRAF KONULU FOTOĞRAF SERGİSİ, August 2017

ŞALLI G., GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE MENGEN AŞÇILIK FESTİVALİ FOTOĞRAF SERGİSİ, April 2017