

Öğr. Gör. Dr. GÖKHAN ŞALLI

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 222 335 0580](tel:+902223350580) Dahili: 3126

E-posta: gsalli@anadolu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 1698062319932

ORCID: 0000-0003-3728-1398

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

ScopusID: 57304079200

Yoksis Araştırmacı ID: 24176

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (Dr),
Türkiye 2019 - 2024

Yüksek Lisans, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi (YI) (Tezli), Türkiye 2012
- 2016

Lisans, Gazi Üniversitesi, Mesleki Eğitim Fakültesi, Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Bölümü, Türkiye 2004 - 2008

Yaptığı Tezler

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

Araştırma Alanları

Sosyal ve Beşeri Bilimler

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi Dr., Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü,
2017 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi, Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi, Devrek Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri
Bölümü, 2012 - 2017

Akademik İdari Deneyim

MYO Müdür Yardımcısı, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, 2024 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

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

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Yükseköğretim Öğrencilerinin Gıda İsrافی Konusundaki Bilgi, Görüş ve Davranışları**
AKSOY M., ŞALLI G.
Anadolu Strateji Dergisi, cilt.5, sa.2, ss.11-32, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Seçili Osmanlı yemeklerinin maliyeti ve besin değeri**
Güldemir O., Şallı G., Yıldız E., Tugay O., Çelik Yeşil S.
Manas Journal of Social Studies, cilt.11, sa.2, ss.815-835, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.8, sa.1, 2021 (Scopus)

Kitap & Kitap Bölümleri

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

Gastronomi, Turizm ve Sürdürülebilirlik Araştırmaları, EREN Ramazan, ÇETİN Kadir, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.177-189, 2023

- V. **Gıda Kalite Kontrolünün Esasları ve Uygulaması**
ŞALLI G., ŞİMŞEK O. U.
Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi, Dündar Arıkan Alev, Yücel Güngör Mehtap, Editör, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.133-163, 2023
- VI. **Ordu**
Şallı G., Temizkan S. P.
Türkiye Lezzet Rotaları, Yazıcıoğlu İrfan, Sormaz Ümit, Canbolat Cihan, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.687-692, 2021
- VII. **Tokat**
Temizkan S. P., Şallı G.
Türkiye Lezzet Rotaları, Yazıcıoğlu İrfan, Sormaz Ümit, Canbolat Cihan, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.719-725, 2021
- VIII. **KURU BAKLAGİL VE TAHILLARIN YAPISI, KULLANIM ALANLARI VE TÜRK MUTFAĞINDAN ÖRNEK TARİFLER**
Şallı G.
TEMEL MUTFAK ÜRÜNLERİNDE TEORİK VE PRATİK YAKLAŞIMLAR -1, Doç. Dr. Alper KURNAZ, Dr. Öğr. Üyesi Adem ARMAN, Editör, PARADİGMA AKADEMİ, Çanakkale, ss.129-154, 2021

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Gastronomi Turizmi Açısından Coğrafi İşaretli Ürünlerin Önemi: Eskişehir Örneği**
Şallı G., Tugay O.
3. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi, Sakarya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2023
- II. **African Diaspora in Turkey - Negotiating Africanness through ethnic culinary practices**
Tabak H., Şallı G.
Silk Road 2nd International Scientific Research Conference, Iğdır, Türkiye, 26 Eylül 2023, ss.1258-1267
- III. **Eskişehir Mutfak Kültüründe Göçmen Mutfağının Yeri**
ŞALLI G.
2. ULUSAL GASTRONOMİ ÇALIŞMALARI SEMPOZYUMU, İstanbul, Türkiye, 17 - 18 Mayıs 2022
- IV. **FONKSİYONEL BİR GIDA OLARAK ZEYTİNYAĞI**
Şallı G.
Ulusal Gastronomi, Beslenme, Gıda Bilimi & Teknolojisi Sempozyumu, Mersin, Türkiye, 2 - 04 Eylül 2021
- V. **FARKLI KUŞAKLARIN GIDA GÜVENLİĞİ BİLGİ, TUTUM VE DAVRANIŞLARI**
Şallı G., Özkaya F.
4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 19 - 21 Eylül 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 Haziran 2019
- VII. **Mutfak Personelinin Helal Gıda Hakkındaki Bilgi Düzeylerinin Ölçülmesi**
Kazkondur İ., Kadam S., Şallı G.
1. Uluslararası Helal Turizm Kongresi, Antalya, Türkiye, 7 - 09 Nisan 2017, cilt.1, ss.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, Türkiye, 19 - 21 Kasım 2015

Desteklenen Projeler

GÜLDEMİR O., ŞALLI G., Sanayi Tezleri Projesi, Tariften Duyusal Analiz Pratiklerine Gastronomi Uygulamaları ARGE Projesi, 2021 - 2021

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

Güldemir O., Yıldız E., Afşar A., Şallı G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Osmanlı Mutfağındaki Meyveli Etlî Yemeklerinin Yiyecek İçecek İşletmelerine Kazandırılması, 2020 - 2021

ŞALLI G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Zonguldak Mutfak Kültürü ve Yemekleri, 2016 - 2018

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

Sanatsal Etkinlik

ŞALLI G., İSRAF KONULU FOTOĞRAF SERGİSİ, Ağustos 2017

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