

Doç. Dr. MERVE ÖZGÜR GÖDE

Kişisel Bilgiler

E-posta: merveozgurgode@anadolu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-7315-4284

Yoksis Araştırmacı ID: 121007

Eğitim Bilgileri

Bütünleşik Doktora, Anadolu Üniversitesi, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, Turizm İşletmeciliği (Dr), Türkiye 2015 - 2019
Yüksek Lisans, Anadolu Üniversitesi, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, Turizm İşletmeciliği (YI) (Tezli), Türkiye 2011 - 2015

Lisans, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Yüksekokulu, Turizm Ve Otel İşletmeciliği Bölümü, Türkiye 2006 - 2011

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Fast food restoranlarında davranışsal niyetler ve marka sadakatini etkileyen değişkenler: Eskişehir örneği, Anadolu Üniversitesi, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, Turizm İşletmeciliği (YI) (Tezli), 2015

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Anadolu Üniversitesi, TURİZM FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ, 2024 - Devam Ediyor

Dr. Öğr. Üyesi, Anadolu Üniversitesi, TURİZM FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ, 2022 - 2024
Araştırma Görevlisi, Anadolu Üniversitesi, TURİZM FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ, 2014 - 2022

Verdiği Dersler

Bitirme Projesi, Lisans, 2021 - 2022

Yeşil Restorancılık, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü, Lisans, 2021 - 2022, 2019 - 2020

Maliyet Muhasebesi, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Türk Kültüründe İçecekler, Lisans, 2021 - 2022

Kahve Kültürü, Lisans, 2021 - 2022

Endüstriye Dayalı Proje Çalışması, Lisans, 2019 - 2020

Topluma Hizmet Uygulamaları, Lisans, 2019 - 2020

Bar Yönetimi, Lisans, 2019 - 2020

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Global palates: unraveling digital nomads' culinary journeys and gastro-tourist profiles**
Yayla O., ÖZGÜR GÖDE M., EKİNCEK S.
WORLDWIDE HOSPITALITY AND TOURISM THEMES, cilt.16, sa.3, ss.329-344, 2024 (ESCI)
- II. **Restoran Tüketicilerinin Dijital Menü Deneyimine Yönelik Görüşleri** (Restaurant Consumers' Opinions on The Digital Menu Experience)**
ÖZGÜR GÖDE M.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies,, cilt.11, ss.2153-2170, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **A New Menu Analysis Approach: Time-Driven Menu Engineering (TDME)**
Gode M., Ekergil V.
JOURNAL OF QUALITY ASSURANCE IN HOSPITALITY & TOURISM, 2023 (ESCI)
- IV. **BİR CUMHURİYET DÖNEMİ İÇECEĞİ OLARAK ÇAYIN TÜRK TOPLUMUNDAKİ YOLCULUĞU (THE TEA S JOURNEY IN TURKISH SOCIETY AS A REPUBLICAN PERIOD BEVERAGE)**
ÖZGÜR GÖDE M., KAYA SAYARI B., EKİNCEK S.
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), 2023 (Hakemli Dergi)
- V. **Restoranlarda Tedarik Yönetimi Temelinde Hedef Maliyetleme: Fast Food Restoranı Örneği (Target Costing Based on Supply Management in Restaurants: The Case of Fast-Food Restaurant)**
Özgür Göde M., Ekergil V.
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.7, sa.3, ss.480-500, 2023 (Hakemli Dergi)
- VI. **Perspectives of rural tourism entrepreneurs in Italy, Spain, and Türkiye: A focus group study**
ÖZGÜR GÖDE M., EKİNCEK S., GÜNAY S., YAYLA Ö., YENİLMEZ İ., ACITAŞ Ş., MERT KANTAR Y., Akarsu Scarabello H., Blas Ruiz Leal J.
Journal of Tourism Theory and Research, 2023 (Hakemli Dergi)
- VII. **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Menü Sertifikasyon Sistemi İçin Temel Kriterlerin Belirlenmesi: Eskişehir Örneği**
EKİNCEK S., YAYLA Ö., ÖZGÜR GÖDE M.
Turizm Akademik Dergisi, 2021 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Menü Tasarımına Yönelik Sertifikasyon Sistemi İçin Temel Kriterlerin Belirlenmesi: Eskişehir Örneği**
EKİNCEK S., YAYLA Ö., ÖZGÜR GÖDE M.
Turizm Akademik Dergisi, cilt.8, sa.1, ss.213-228, 2021 (Hakemli Dergi)
- IX. **The Role of Accounting In The Improvement of Costs In Hotel Businesses' Sustainability Report**
ÖZGÜR GÖDE M., EKERGİL V.
TOURISM, LEISURE AND GLOBAL CHANGE, cilt.5, sa.13, ss.417-424, 2019 (Hakemli Dergi)
- X. **DETERMINATION OF ACTIVITIES OF FOOD AND BEVERAGE BUSINESSES IN ACTIVITY BASED COSTING**
EKERGİL V., ÖZGÜR GÖDE M.
TOURISM, LEISURE AND GLOBAL CHANGE, cilt.5, sa.15, ss.367-371, 2019 (Hakemli Dergi)
- XI. **EVALUATION OF PARTICIPANTS' GAINS OF COOKING COMPETITIONS**
EKİNCEK S., ÖZGÜR GÖDE M.
TOURISM, LEISURE AND GLOBAL CHANGE, 2019 (Hakemli Dergi)
- XII. **Yöresel Yemeklerin Ön Standart Tarifeleri Hazırlanarak Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanıma Kazandırılması**
ZENCİR E., ÖZOĞUL T., ÖZGÜR GÖDE M., EKİNCEK S.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.6, sa.2, ss.368-399, 2018 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Local survivor vs. global brand: Behavioural intention and brand loyalty tales of fast food restaurants**
SEZGİN E., ÖZGÜR GÖDE M.
TOURISM, cilt.65, sa.4, ss.406-421, 2017 (ESCI)
- XIV. **Küresel Raporlama Girişimi (GRI) Standartlarına Göre Seçilen Otellerin Sürdürülebilirlik Raporlarının Analizi ve Değerlendirilmesi**

Ekerkil V., Özgür Göde M.

İşletme ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi, cilt.4, sa.8, ss.859-871, 2017 (Hakemli Dergi)

XV. **GASTRONOMY AND CULINARY ARTS EDUCATION IN TURKEY: DEPARTMENT HEADS' PERSPECTIVE**

EKİNCEK S., ÖZGÜR GÖDE M., ÖNÇEL S., YOLAL M.

Studia UBB Negotia, cilt.62, sa.1, ss.23-43, 2017 (Hakemli Dergi)

XVI. **YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE ENGELLİLERE YÖNELİK YAPILMASI GEREKEN DÜZENLEMELERİN İNCELENMESİ**

ÖZGÜR GÖDE M., ÖNÇEL S.

Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi, 2016 (Hakemli Dergi)

XVII. **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Engellilere Yönelik Düzenlemelerin İncelenmesi Eskişehir Örneği**

ÖZGÜR GÖDE M., ÖNÇEL S.

Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi, cilt.8, sa.2, ss.189-201, 2016 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **Eskişehir**

GÜNAY S., ÖZGÜR GÖDE M., EKİNCEK S., YAYLA Ö.

Tourism Potential of Cordoba, Eskişehir and Treviso, MERT KANTAR YELİZ, ACITAŞ ŞÜKRÜ, YENİLMEZ İSMAİL, Editör, Gazi Kitabevi, Ankara, ss.43-74, 2023

II. **Designing an Activity-Based Costing Method for Food and Beverage Businesses: A Determination of Activities**

ÖZGÜR GÖDE M., EKERGİL V.

Travel and Tourism: Sustainability, Economics, and Management Issues Proceedings of the Tourism Outlook Conferences, İnci Oya Coşkun Nor'ain Othman Mohamed Aslam Alan Lew, Editör, Springer Nature Singapore Pte Ltd, Singapore, ss.101-113, 2020

III. **Eskişehir İlinin Halk Kültürüne Dayalı Turizm Kaynakları**

YÜKSEK G., ATILLA O., ÖZGÜR GÖDE M.

Eskişehir İlinin Turizm Kaynaklarının Mekânsal Analizi ve Pazarlama Stratejisi, Prof. Dr. Semra Günay Aktaş, Editör, T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı BEBKA, Bursa, ss.102-125, 2020

IV. **Evaluation of Participants' Gains and the Organizational Competence of Cooking Competitions**

EKİNCEK S., ÖZGÜR GÖDE M.

Travel and Tourism: Sustainability, Economics, and Management Issues, İnci Oya Coşkun Nor'ain Othman Mohamed Aslam Alan Lew, Editör, Springer, Singapore, ss.125-137, 2020

V. **Konaklama İşletmelerinde Muhasebe ve Finansman Yönetimi**

ÖZGÜR GÖDE M., AYDIN S.

Konaklama İşletmeciliği, Prof. Dr. Oktay Emir, Editör, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.170-199, 2020

VI. **The Role of Supply Chain Management and Standard Costing Techniques in Performance Evaluations of Hotel Businesses**

EKERGİL V., ÖZGÜR GÖDE M.

Travel and Tourism: Sustainability, Economics, and Management Issues Proceedings of the Tourism Outlook Conferences, İnci Oya Coşkun Nor'ain Othman Mohamed Aslam Alan Lew, Editör, Springer Nature Singapore Pte Ltd, Singapore, ss.3-28, 2020

VII. **SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE YEŞİL RESTORAN**

Özgür Göde M., Ekincek S., Yüncü H. R.

İşletme ve Finans Yazıları-III, Melik Kamışlı, Editör, Beta Yayınevi, Ankara, ss.15-30, 2019

VIII. **Beslenmenin Önemi**

Önçel S., Özgür Göde M.

Beslenmenin Temel İlkeleri, Prof. Dr. Zeki ATKOŞAR, Editör, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.18-38, 2018

IX. **Gastronomiye Sosyolojik Bir Bakış**

Önçel S., Özgür Göde M.

Bir İletişim Biçimi olarak Gastronomi, Hakan Yılmaz, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.1-15, 2016

X. **BESLENME VE GÜNÜMÜZ BESLENME EĞİLİMLERİ**

Önçel S., Özgür Göde M.

BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ, Zeki Atkoşar, Editör, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, ss.30-52, 2015

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YEŞİL TEDARİK SÜRECİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ**
ÖZGÜR GÖDE M., ÇAKIR Ş.
7th INTERNATIONAL GASTRONOMY TOURISM STUDIES CONGRESS, Kastamonu, Türkiye, 28 - 30 Eylül 2023
- II. **A Comparison of Potential Young Rural Tourism Entrepreneurs in Cordoba, Eskisehir, And Treviso in Terms of Digital Skills**
GÜNAY S., MERT KANTAR Y., EKİNCEK S., ÖZGÜR GÖDE M., YENİLMEZ İ., YAYLA Ö., ACITAŞ Ş., Blas Ruiz Leal J., Akarsu Scarabello H.
The 14th International Conference on Management, Economics, and Humanities, Kopenhag, Danimarka, 21 - 23 Temmuz 2023
- III. **Geleneksel Bir Ürün Olan Uhutun Üretim Sürecinin Çeşitlendirilmesi**
GÜNAY S., ÖZGÜR GÖDE M., MERT KANTAR Y.
7 th INTERNATIONAL WEST ASIA CONGRESS OF TOURISM RESEARCH, Üsküp, Makedonya, 8 - 10 Haziran 2023
- IV. **UHUTUN TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDEKİ YERİ**
ÖZGÜR GÖDE M., GÜNAY S.
7 th INTERNATIONAL WEST ASIA CONGRESS OF TOURISM RESEARCH, Üsküp, Makedonya, 8 - 10 Haziran 2023
- V. **Comparison of Young Tourism Entrepreneur Candidates in Cordoba, Eskisehir and Treviso in Terms of Antifragile**
EKİNCEK S., ÖZGÜR GÖDE M., YENİLMEZ İ., YAYLA Ö., ACITAŞ Ş., GÜNAY S., MERT KANTAR Y., Blas Ruiz Leal J., Akarsu Scarabello H.
7th INTERNATIONAL WEST ASIA CONGRESS OF TOURISM RESEARCH, Üsküp, Makedonya, 8 - 10 Haziran 2023
- VI. **ÇALIŞANLARIN YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE OLUŞAN MALİYETLERE YÖNELİK BİLGİLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ**
ÖZGÜR GÖDE M.
22. ULUSAL TURİZM KONGRESİ, Burdur, Türkiye, 27 - 29 Ekim 2022
- VII. **A Product Development Study for Black Foods in the Turkish Cuisine: The Case of Keşkül**
ÖZGÜR GÖDE M., Sezer S.
VI. INTERNATIONAL GASTRONOMY TOURISM STUDIES CONGRESS, Türkiye, 06 Ekim 2022
- VIII. **Evaluation of Profitability According to Customer Types in Fast Food Restaurant**
ÖZGÜR GÖDE M., EKERGİL V.
7th International Conference on New Ideas in Management, Economics Accounting, ROMA, İtalya, 21 - 23 Şubat 2020
- IX. **Cost Control with Cash Flow Statement in Restaurant Businesses**
ÖZGÜR GÖDE M., EKERGİL V.
7th International Conference on New Ideas in Management, Economics Accounting, ROMA, İtalya, 21 - 23 Şubat 2020
- X. **EVALUATION OF PARTICIPANTS' GAINS OF COOKING COMPETITIONS**
EKİNCEK S., ÖZGÜR GÖDE M.
11th Tourism Outlook Conference, Eskişehir, Türkiye, 3 Ekim - 05 Ocak 2018, ss.341-347
- XI. **The Role of Accounting in the Improvement of Costs in Hotel Businesses' Sustainability Report**
ÖZGÜR GÖDE M., EKERGİL V.
The 11th Tourism Outlook Conference: Heritage Tourism Beyond Borders and Civilizations, Eskişehir, Türkiye, 2 - 05 Ekim 2018, cilt.1, ss.480-487

- XII. **Determination of Activities of Food and Beverage Businesses in Activity Based Costing**
EKERGİL V., ÖZGÜR GÖDE M.
The 11th Tourism Outlook Conference: Heritage Tourism Beyond Borders and Civilizations, Eskişehir, Türkiye, 2 - 05 Ekim 2018, cilt.1, ss.445-449
- XIII. **Evaluation of participants' acquisition of food competitions**
EKİNCEK S., ÖZGÜR GÖDE M.
11th Tourism Outlook Conference, 2 - 05 Ekim 2018
- XIV. **Tüketicilerin Menülere Yönelik Beklentilerinin Belirlenmesi: Eskişehir Örneği**
EKİNCEK S., YAYLA Ö., ÖZGÜR GÖDE M.
VII. ULUSAL III. ULUSLARARASI DOĞU AKDENİZ TURİZM SEMPOZYUMU, Hatay, Türkiye, 20 - 21 Nisan 2018, ss.981-991
- XV. **Evaluation of customer profitability analysis and menu analysis**
EKERGİL V., ÖZGÜR GÖDE M.
VII. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 20 - 21 Nisan 2018
- XVI. **Evaluation of Culinary Arts Program in Terms of Distance Education System: The Case of Anadolu University**
YAYLA Ö., ÖZGÜR GÖDE M.
1. Uluslararası Turizmin Geleceği İnovasyon, Girişimcilik ve Sürdürülebilirlik Kongresi, Mersin, Türkiye, 28 - 30 Eylül 2017, cilt.1, ss.1681-1687
- XVII. **Otel İşletmelerinde Sürdürülebilirlik Raporlamasının Değerlendirilmesi ve Analizi**
EKERGİL V., ÖZGÜR GÖDE M.
1. ULUSLARARASI TURİZMİN GELECEĞİ İNOVASYON, GİRİŞİMCİLİK VE SÜRDÜREBİLİRLİK KONGRESİ, 28 - 30 Eylül 2017
- XVIII. **GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜM BAŞKANLARININ PROGRAMA YÖNELİK GÖRÜŞLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ**
ÖNÇEL S., EKİNCEK S., ÖZGÜR GÖDE M.
ULUSLARARASI GASTRONOMİ TURİZMİ KONGRESİ, İzmir, Türkiye, 10 - 12 Aralık 2015
- XIX. **Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm başkanlarının bölüme ilişkin değerlendirmeleri**
GÜLER S., EKİNCEK S., ÖZGÜR GÖDE M.
Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi, 10 - 12 Aralık 2015
- XX. **Modelling the relationship among service quality perceived value food quality customer satisfaction behavioural intention and brand loyalty in fast food restaurants**
SEZGİN E., ÖZGÜR GÖDE M.
International Conference on Hospitality, Leisure, Sports and Tourism, Tokyo, Japonya, 22 - 24 Temmuz 2015, ss.543-564
- XXI. **Modelling the relationship among service quality perceived value food quality customer satisfaction behavioral intention and brand loyalty in fast food restaurants**
SEZGİN E., ÖZGÜR GÖDE M.
3rd International Conference On Hospitality, Leisure, Sports And Tourism, 22 - 24 Temmuz 2015
- XXII. **YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE ENGELLİLERE YÖNELİK YPILMASI GEREKEN DÜZENLEMELER ESKİŞEHİR ÖRNEĞİ**
GÜLER S., ÖZGÜR GÖDE M.
DOĞU AKDENİZ TURİZM SEMPOZYUMU, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2015
- XXIII. **YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE ENGELLİLERE YÖNELİK YAPILMASI GEREKEN DÜZENLEMELER ESKİŞEHİR ÖRNEĞİ**
GÜLER S., ÖZGÜR GÖDE M.
4.DOĞU AKDENİZ TURİZM SEMPOZYUMU, Türkiye, 17 Nisan 2015
- XXIV. **Kurumsal Sosyal Sorumluluk: Yiyecek İçecek İşletmelerinde bir Uygulama**
Baltalı B., AYDIN B., ÖZGÜR GÖDE M.
14. Ulusal Turizm Kongresi, Türkiye, 5 - 08 Aralık 2013

Ansiklopedide Bölümler

- I. **Türkiye Turizm Ansiklopedisi**
ÖZGÜR GÖDE M.
Detay Yayıncılık, ss., 2022
- II. **Türkiye Turizm Ansiklopedisi**
ÖZGÜR GÖDE M.
Detay Yayıncılık, ss., 2022
- III. **Türkiye Turizm Ansiklopedisi**
ÖZGÜR GÖDE M.
Detay Yayıncılık, ss., 2022
- IV. **Türkiye Turizm Ansiklopedisi**
ÖZGÜR GÖDE M.
Detay Yayıncılık, ss., 2022
- V. **Türkiye Turizm Ansiklopedisi**
ÖZGÜR GÖDE M.
Detay Yayıncılık, ss., 2022
- VI. **Türkiye Turizm Ansiklopedisi**
ÖZGÜR GÖDE M.
Detay Yayıncılık, ss., 2022

Desteklenen Projeler

- Ekincek S., Günay S., Özgür Göde M., Genç Kumtepe E., TÜBİTAK Projesi, TR.AQUA: Gıda Arzı Güvenliği Çerçevesinde Su Ürünlerinde Yenilikçi ve Sürdürülebilir Uygulamalar, 2023 - 2025
- Ekincek S., Günay S., Özgür Göde M., Yenilmez İ., Yayla Ö., Acıtaş Ş., Mert Kantar Y., Erasmus Projesi, Sürdürülebilir Kırsal Turizm İçin Kırılğan Olmayan Genç Girişimciler (Antifragile Young Entrepreneurs for Sustainable Rural Tourism), 2021 - 2024
- Ekincek S., Özgür Göde M., Diğer Ülkelerdeki Kamu Kurumları Tarafından Desteklenmiş Proje, 'Specialized Education on Korean Cuisine' at Anadolu University (Anadolu Üniversitesi'nde 'Kore Mutfağı Uzmanlık Eğitimi' 2023), 2023 - 2023
- Ekincek S., Özgür Göde M., Günay S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Geleneksel Bir Ürün Olan Uğutun Üretim Sürecinin Çeşitlendirilmesi, 2022 - 2023
- Ekincek S., Özgür Göde M., Diğer Ülkelerdeki Kamu Kurumları Tarafından Desteklenmiş Proje, 'Specialized Education on Korean Cuisine' at Anadolu University (Anadolu Üniversitesi'nde 'Kore Mutfağı Uzmanlık Eğitimi' 2022), 2022 - 2023
- Özgür Göde M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Restoranlarda Akıllı Uygulamalar: Dijital Menü Üzerine Bir Araştırma, 2022 - 2023
- Özgür Göde M., Ekincek S., Günay Aktaş S., Yayla Ş., Yayla Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Füzyon Mutfak Oluşturulmasına Yönelik Bir Çalışma: Türk ve Kore Mutfaklarının Sentezi, 2019 - 2023
- Ekincek S., Özgür Göde M., Şenel P., Çiçek F. F., Diğer Ülkelerdeki Kamu Kurumları Tarafından Desteklenmiş Proje, 'Specialized Education on Korean Cuisine' at Anadolu University (Anadolu Üniversitesi'nde 'Kore Mutfağı Uzmanlık Eğitimi' 2021), 2021 - 2021
- ÖZGÜR GÖDE M., EKERGİL V., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tedarik Zinciri Yönetiminde Hedef Maliyetleme ve/veya Zaman Temelli Faaliyete Dayalı Maliyetleme Yaklaşımı: Yiyecek İçecek İşletmeleri Üzerine Bir Uygulama, 2018 - 2021
- KAVAK M., KARAGÖZ D., OLGAÇ S., GÜNAY AKTAŞ S., ÖZGÜR GÖDE M., YILMAZ H., YAYLA Ş., DÜNDAR ARIKAN A., AYDIN S., YAYLA Ö., et al., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Eskişehir İlinin Turizm Kaynaklarının Mekansal Analizi ve Pazarlama Stratejisi, 2019 - 2020
- Ekincek S., Yayla Ş., Yayla Ö., Günay S., Aydın S., Olgaç S., Özgür Göde M., Kavak M., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Eskişehir İlinin Turizm Kaynaklarının Mekansal Analizi ve Pazarlama Stratejisi, 2019 - 2020
- ŞENEL P., ÖZGÜR GÖDE M., EKİNCEK S., YAYLA Ş., Diğer Uluslararası Fon Programları, Anadolu Üniversitesinde

Uzmanlaşmış Kore Mutfağı Eğitimi, 2019 - 2019

ÖZGÜR GÖDE M., EKERGİL V., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Müşteri Temelli Faaliyete Dayalı Maliyetleme Kullanılarak Menü Analizi Uygulaması, 2018 - 2019

EKİNCEK S., YAYLA Ö., ÖZGÜR GÖDE M., YÜNCÜ H. R., KAMA S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yiyecek İçecek İşletmelerine Yönelik Menü Sertifikasyon Sistemi Önerisi: Eskişehir Örneği, 2016 - 2018

EKİNCEK S., ÖZGÜR GÖDE M., ZENCİR ÇİFTÇİ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yöresel Yemek Reçetelerinin Standart Hale Getirilmesi, 2016 - 2017

Ekincek S., DüNDAR Arıkan A., Kaya Sayarı B., Zencir Çiftçi E., Olgaç S., Aksöz E. O., Sökmen S., Önçel S., Moğol Sever M., Atilla O., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Turizm Fakültesi Öğretim Programlarının Değerlendirilmesi: Anadolu Üniversitesi Örneği, 2015 - 2017