

Personal Information

Office Phone: [+90 222 335 0580](tel:+902223350580) Extension: 3117

Fax Phone: [+90 222 335 8895](tel:+902223358895)

Email: osmanguldemir@anadolu.edu.tr

Web: <https://www.osmanguldemir.com>

Address: Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı, 26210, Eskişehir-TÜRKİYE



International Researcher IDs

ScholarID: k2FKI9MAAAAJ

ORCID: 0000-0002-7476-5482

Publons / Web Of Science ResearcherID: H-7103-2018

ScopusID: 57287113800

Yoksis Researcher ID: 36437

Education Information

Doctorate, Anadolu University, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, Turizm İşletmeciliği (Dr), Turkey 2011 - 2019

Postgraduate, Selcuk University, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Beslenme Eğitimi (YI) (Tezli), Turkey 2008 - 2010

Undergraduate, Selcuk University, Faculty Of Vocational Training, Department Of Pediatric Development And Household Management Education, Turkey 2004 - 2008

Undergraduate Minor, Selcuk University, Faculty Of Arts And Sciences, Department Of Arabic Language And Literature, Turkey 2006 - 2007

Biography

He graduated from *Mengen Anatolian Culinary Vocational High School*, in 2004. Then, he completed *Home Economics and Nutrition Education* degree program, and the *Arabic Language and Literature* minor program in 2008. He got master degree in 2010 with “*Adaptation of Kitabüt Tabbahin Which is An Ottoman Cook Book (Manuscript) to Our Age*” thesis. In 2018, he completed his PhD with the thesis titled “*The Classical and Modernized Ottoman Cuisine and Adaptation to The Present*”.

He has gone to various countries for different purposes; has worked at various restaurants and hotels. He took part in academic and popular studies on food and beverage. Currently he works as an associate professor in cookery program at Anadolu University, Eskişehir, TURKEY. Güldemir, who is married, teaches courses such as Ottoman Cuisine, Culinary History and Culture, Creative Kitchen Practices and Food Writing at associate and undergraduate levels. He is interested in history of cuisine, food and culture, food and beverage, photography, blog writing, theatre, miniature and swimming.

Foreign Languages

English, B1 Intermediate

Certificates, Courses and Trainings

Innovation, Yaratıcı Ekonominin Desteklenmesi / Supporting the Creative Economy, British Council & Cultural Associates Oxford with partnership Culture Unleashed, 2024

Foreign Language, Speak English Professionally: In Person, Online & On the Phone an online non-credit course authorized by Georgia Institute of Technology, Coursera, 2023

Quality Management, 2022 Yılı Güncellenen Birim İç Değerlendirme Eğitimi , Anadolu University Quality Coordination Office, 2022

Vocational Training, Fundamentals of open Access, Elsevier Researcher Academy, 2022

Dissertations

Doctorate, Klasik ve modernleşen Osmanlı yemekleri ve günümüze uyarlanması, Anadolu University, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, Turizm İşletmeciliği (Dr), 2018

Postgraduate, Osmanlı yemek yazması Kitabüt Tabbahin'xxin günümüze uyarlanması, Selcuk University, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Beslenme Eğitimi (YI) (Tezli), 2010

Research Areas

Health Sciences, Social Sciences and Humanities, Tourism and Hotel Management, Education in Family Economics and Nutrition, Education in Tourism and Hotel Management

Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Anadolu University, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2022 - Continues

Assistant Professor, Anadolu University, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2019 - 2022

Lecturer, Anadolu University, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2018 - 2019

Lecturer, Anadolu University, TURİZM FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ, 2015 - 2018

Lecturer, Anadolu University, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2013 - 2015

Lecturer, Bursa Uludağ University, Harmançık Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2011 - 2013

Academic and Administrative Experience

Deputy Head of Department, Anadolu University, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2023 - Continues

Rektörlük Kalite Komisyonu Üyesi, Anadolu University, Rektörlük, 2022 - Continues

Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi, Anadolu University, Türk Dünyası Uygulama Ve Araştırma Merkezi, 2022 - Continues

Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu Üyesi, Anadolu University, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, 2021 - Continues

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Anadolu University, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2022 - 2023

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Anadolu University, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel,

Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2021 - 2022

Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi, Anadolu University, Türk Dünyası Uygulama Ve Araştırma Merkezi, 2021 - 2022

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Anadolu University, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2019 - 2020

Courses

Ottoman Cuisine, Undergraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Turkish Cuisine, Associate Degree, 2023 - 2024

Ottoman Cuisine , Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Thesis, Postgraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023

Research On Ottoman Cuisine, Postgraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Research of Culinary Culture and Food, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2018 - 2019

Community Service Practices, Associate Degree, 2023 - 2024

Community Services - D, Associate Degree, 2022 - 2023

Term Project, Undergraduate, 2022 - 2023

Creative Kitchen Practices, Undergraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Introduction to Cookery, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Turkish Cuisine, Undergraduate, 2023 - 2024

Seminar, Postgraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Research in Area of Specialization, Postgraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023

Banquet Cuisine, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2019 - 2020, 2017 - 2018, 2016 - 2017

EİŞ202(B) İşyeri Uygulaması, Associate Degree, 2021 - 2022

THU201(D) Topluma Hizmet Uygulamaları, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019

EİŞ204(B) İşyeri Eğitimi, Associate Degree, 2021 - 2022

GMS453 Dünya Mutfakları I, Undergraduate, 2021 - 2022

Sociology of Food and Beverage , Postgraduate, 2020 - 2021

AŞÇ116(A) Pişirme Yöntemleri I, Associate Degree, 2020 - 2021

EİŞ202 İşyeri Uygulaması, Associate Degree, 2020 - 2021

TRZ277 Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi, Associate Degree, 2020 - 2021, 2019 - 2020

AŞÇ218 Menü Planlaması, Associate Degree, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019

AŞÇ217 Pişirme Yöntemleri II (A), Associate Degree, 2020 - 2021

AŞÇ227 Yemek Yazarlığı, Associate Degree, 2020 - 2021, 2018 - 2019

EİŞ204 İşyeri Eğitimi, Associate Degree, 2020 - 2021

AŞÇ240(C) Mutfak Kültürü ve Yemekleri Araştırması, Associate Degree, 2019 - 2020

AŞÇ217(A) Pişirme Yöntemleri II, Associate Degree, 2019 - 2020, 2018 - 2019

AŞÇ229 (B) ZİYAFET MUTFAĞI, Associate Degree, 2019 - 2020, 2018 - 2019

AŞÇ229 (A) ZİYAFET MUTFAĞI, Associate Degree, 2019 - 2020, 2018 - 2019

AŞÇ116 Pişirme Yöntemleri I, Associate Degree, 2019 - 2020

AŞÇ120 İşlevsel Besinler, Associate Degree, 2019 - 2020

AŞÇ118(B) Osmanlı Mutfağı, Associate Degree, 2018 - 2019

TRZ277 - Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi, Associate Degree, 2018 - 2019

AŞÇ118(A) Osmanlı Mutfağı, Associate Degree, 2018 - 2019

AŞÇ116 - Pişirme Yöntemleri I, Associate Degree, 2018 - 2019

AŞÇ229 (A) Ziyafet Mutfağı, Associate Degree, 2017 - 2018

TRZ408 - Endüstriye Dayalı Proje Çalışması - F -, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017

GMS210 - Temel Mutfak Teknikleri II - A -, Undergraduate, 2017 - 2018

GMS101 (A) Mutfağa Giriş, Undergraduate, 2017 - 2018

GMS352 - Yaratıcı Mutfak Uygulamaları - B -, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017
THU203(C) Topluma Hizmet Uygulamaları, Undergraduate, 2017 - 2018
GMS301 (B) Mutfak Uygulamaları I, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017
GMS302 - Mutfak Uygulamaları II - B -, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017
GMS209 (A) Temel Mutfak Teknikleri I, Undergraduate, 2017 - 2018
AŞÇ118 - Osmanlı Mutfağı - A -, Associate Degree, 2017 - 2018, 2016 - 2017
AŞÇ229 (B) Ziyafet Mutfağı, Associate Degree, 2017 - 2018
AŞÇ118 - Osmanlı Mutfağı - B -, Associate Degree, 2017 - 2018, 2016 - 2017
TRZ277 Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi, Undergraduate, 2017 - 2018
GMS301 (A) Mutfak Uygulamaları I, Undergraduate, 2016 - 2017
GMS302 - Mutfak Uygulamaları II - A -, Undergraduate, 2016 - 2017
TRZ277 Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi, Associate Degree, 2016 - 2017
THU203 - Topluma Hizmet Uygulamaları - C -, Undergraduate, 2016 - 2017
AŞÇ227 Yemek Yazarlığı, Associate Degree, 2016 - 2017
GMS352 - Yaratıcı Mutfak Uygulamaları - A -, Undergraduate, 2016 - 2017
THU203 (E) Topluma Hizmet Uygulamaları, Undergraduate, 2016 - 2017, 2015 - 2016
AŞÇ110 Osmanlı Mutfağı, Associate Degree, 2015 - 2016
GMS 302 (B) Mutfak Uygulamaları II, Undergraduate, 2015 - 2016
Topluma Hizmet Uygulamaları, Undergraduate, 2015 - 2016
GMS 302 (A) Mutfak Uygulamaları II, Undergraduate, 2015 - 2016
Yemek Yazarlığı, Associate Degree, 2015 - 2016
Mutfak Uygulamaları I, Undergraduate, 2015 - 2016
TRZ408 (V) Endüstriye Dayalı Proje Çalışması, Undergraduate, 2015 - 2016
Ziyafet Mutfağı, Associate Degree, 2015 - 2016
Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi, Associate Degree, 2015 - 2016
Mutfak Kültürü ve Yemekleri Araştırması, Associate Degree, 2014 - 2015
Yaratıcı Mutfak Uygulamaları-II, Associate Degree, 2014 - 2015, 2013 - 2014
Ziyafet Mutfağı, Associate Degree, 2014 - 2015
Yaratıcı Mutfak Uygulamaları-I, Associate Degree, 2014 - 2015, 2013 - 2014
Culturel Diversity and Communication, Associate Degree, 2014 - 2015
İŞLEVSEL BESİNLER, Associate Degree, 2014 - 2015
Osmanlı Mutfağı, Associate Degree, 2014 - 2015
Yemek Yazarlığı, Associate Degree, 2014 - 2015
MUTFAK TARİHİ VE KÜLTÜRÜ, Associate Degree, 2014 - 2015
Pişirme Yöntemleri II , Associate Degree, 2012 - 2013, 2011 - 2012
Türk Mutfağı , Associate Degree, 2012 - 2013, 2011 - 2012
Pişirme Yöntemleri I, Associate Degree, 2012 - 2013, 2011 - 2012
Mutfak Organizasyonu, Associate Degree, 2012 - 2013, 2011 - 2012
Mutfak Ürünleri, Associate Degree, 2012 - 2013
Turizm Ekonomisi , Associate Degree, 2012 - 2013
Mutfak Planlama, Associate Degree, 2012 - 2013
Yöresel Mutfaklar , Associate Degree, 2012 - 2013
Mesleki Yabancı Dil II , Associate Degree, 2012 - 2013, 2011 - 2012
İşyeri Eğitimi I , Associate Degree, 2012 - 2013
Mutfak Çeşitleri , Associate Degree, 2012 - 2013
Mesleki Yabancı Dil I , Associate Degree, 2012 - 2013
Osmanlı Mutfağı , Associate Degree, 2012 - 2013, 2011 - 2012
İşlevsel Besinler, Associate Degree, 2012 - 2013
Mutfak Tarihi ve Kültürü , Associate Degree, 2012 - 2013
Yiyeceklerde Muhafaza, Associate Degree, 2011 - 2012
Fırın ve Güveç Kebabları , Associate Degree, 2011 - 2012

Mesleki Uygulama I, Associate Degree, 2011 - 2012
Mutfak Hizmetleri Planlaması , Associate Degree, 2011 - 2012
Soğuk Mutfağı, Associate Degree, 2011 - 2012
Menü Planlama , Associate Degree, 2011 - 2012
Yiyecek İçecek Hazırlama Teknikleri II, Associate Degree, 2011 - 2012
Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü, Associate Degree, 2011 - 2012
Mesleki Uygulama II, Associate Degree, 2010 - 2011
Türk Mutfağı, Associate Degree, 2010 - 2011
Mutfak Teknikleri, Associate Degree, 2010 - 2011

Advising Theses

Bekar A., Güldemir O., EXAMINATION OF GASTRONOMIC PRACTICES IN THE CONTEXT OF INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE: THE EXAMPLE OF MENTESE, Doctorate, E.ZAĞRALI(Student), 2023

Jury Memberships

Competition, 20th International Istanbul Gastronomy Festival, Competitions, Turkish Cooks and Chefs Federation, December, 2023

Articles Published in Other Journals

- I. **A Traditional Turkish Dish: Marul Yogurtlamasi**
Güldemir O.
Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, vol.6, no.1, pp.121-132, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **An Adaptation Model for Historical Dishes: Ottoman Case Study TARIHİ YEMEKLERİ UYARLAMA MODELİ: OSMANLI ÖRNEĞİ**
Güldemir O.
Kadim, no.4, pp.77-97, 2022 (Scopus)
- III. **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)
- IV. **Baklava Recipes from the Greek King Otto I to the Present**
Güldemir O.
Athens Journal of Mediterranean Studies, vol.8, no.2, pp.93-106, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Investigation on the effects of cooking methods on anti-inflammatory and antioxidant activities of five mostly consumed vegetables in winter**
İduğ T., Hızlı Güldemir H., Şen A., Güldemir O.
International Journal of Agriculture, Environment and Food Sciences, vol.6, no.1, pp.182-188, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Turkish Terms and Techniques in Today's Culinary Culture**
Güldemir O., Özdemir S. S.
FOLKLOR/EDEBİYAT-FOLKLORE/LITERATURE, vol.28, no.1, pp.183-200, 2022 (ESCI)
- VII. **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)
- VIII. **Exploring Culinary Creativity: Clean Plate Example**
YÜZÜNCÜYİL K. S., GÜLDEMİR O.

Anadolu Akademi Sosyal Bilimler Dergisi, vol.3, no.2, pp.207-219, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

- IX. **Unger, Friedrich. Şark Şekerciliği**
Güldemir O.
Kadim, vol.0, no.2, pp.187-191, 2021 (Scopus)
- X. **ŞALGAM AND KANJİ: FERMENTED BLACK CARROT BEVERAGES AS CROSS-CULTURAL PRODUCTS**
Özdemir S. S., Güldemir O.
MOTIF ACADEMY JOURNAL OF FOLKLORE, vol.14, no.35, pp.1074-1091, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Different Types of Plant-Based Fiber in a Protein-Containing Meal During Satiety and Hunger States: A Randomized Controlled Trial**
Hızlı Güldemir H., Türken Ş., Güldemir O.
Journal of Health, Medicine and Nursing, no.85, pp.80-88, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Local, National and Imported Products in Food Consumption**
Güldemir O.
Journal of Recreation and Tourism Research, vol.7, no.4, pp.592-612, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Associate Degree Program in Cookery, Eskişehir Vocational School, Anadolu University**
Güldemir O.
Journal of Tourism, Leisure and Hospitality, vol.2, no.1, pp.43, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Classroom Teachers' Attitudes to Nutrition Education and the School Food Environment: An Online Survey in Turkey**
Aktaş N., Contento I. R., Güldemir O., Koch P. A.
Journal of Health, Medicine and Nursing, no.75, pp.71-78, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **The Change in Cookery Profession in Turkey: From Big Master Cooks to Cool Chefs**
Güldemir O., Akarçay E.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.8, no.2, pp.896-914, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Gastronomiye Çok Disiplinli Bakış: Lisansüstü Tezlerine Yönelik Bir Değerlendirme**
ACAR D., GÜLDEMİR O., AKSÖZ E. O.
İğdir Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, vol.21, pp.535-558, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Evaluation of the Relationship Between Leftover and Diet Quality Index Among Adult Individuals**
Hızlı Güldemir H., Sezer F. E., Güldemir O.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.8, no.1, pp.467-477, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Evaluation of Products in Menus in Terms of Nutritional Facts: Eskişehir Sample**
Güldemir O., Yayla Ö., Önçel S.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.6, no.4, pp.448-462, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Türk Mutfağı'nda Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre Dağılımı**
GÜLDEMİR O., DEMİR G., IŞIK N.
Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, no.39, pp.56-66, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Geographical exploration of vegan dishes from Turkish cuisine**
Önçel S., Güldemir O., Yayla Ö.
GeoJournal of Tourism and Geosites, vol.23, no.3, pp.824-834, 2018 (Scopus)
- XXI. **Factors affecting the success of internationally awarded Turkish chefs**
Eren S., Güldemir O.
Journal of Human Sciences, vol.14, no.3, pp.2409-2416, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **İlgın Mutfak Kültürü ve Yemekleri**
IŞIK N., KILIÇARSLAN A., GÜLDEMİR O., ÖNAY DERİN D., BARI N.
Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, vol.0, no.38, pp.86-94, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **The Practices on Cooking and Safekeeping of The Milk and Milk Products' of Housewives Living in Tokat City Centre**
Işık N., Önay Derin D., Güldemir O., İlknur G.
INTERNATIONAL PEER-REVIEWED JOURNAL OF NUTRITION RESEARCH, vol.3, no.2, pp.1-17, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **Parmakların Okuduğu Menü Braille Alfabesi İle Bir Model Önerisi**

Books & Book Chapters

- I. **Kumiss**
Güldemir O.
in: Beverages with Historical, Cultural and Tourism Dimensions, Gökhan Yılmaz, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.261-272, 2023
- II. **The Evolution of Turkish Cuisine in the Last Century**
Güldemir O., Yılmaz B. S.
in: 100 Years of Gastronomy in Turkey, Ankara Hacı Bayram Veli University's Gift Series for the 100th Anniversary of the Republic-IX, Fügen DURLU ÖZKAYA, Menekşe CÖMERT, Editor, Nobel Yayınevi, Ankara, pp.11-31, 2023
- III. **Energy and Nutritional Value of an Ottoman Iftar**
Güldemir O.
in: Her Yönüyle Ramazan'da Sağlıklı Beslenme, Ersoy Gülgün, Büyüksulu Nihal, Öztürk Rabia İclal, Editor, İstanbul Medipol Üniversitesi Yayınları, İstanbul, pp.185-196, 2023
- IV. **Osmanlı Meyveli Et Yemekleri**
Güldemir O., Şallı G., Yıldız E., Tugay O., Çelik Yeşil S.
Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2022
- V. **Balık ve Deniz Ürünleri**
GÜLDEMİR O.
in: Meyhane İhtisas Kitabı A'dan Z'ye Meyhane: Nedir, Nasıl Çalışır?, Zat Erdir, Aras A. Nilhan, Öncüoğlu Engin, Kutluoğlu Onur, Şumnu Umut, Meriç Murat, Editor, Anason İşleri Kitapları, İstanbul, pp.283-300, 2022
- VI. **Gıda, Tarih ve Kültür**
GÜLDEMİR O.
in: Gıda Felsefesi, Doğan Murat, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.29-42, 2021
- VII. **Eskişehir**
GÜLDEMİR O., ZIVALI BİLGİN E., KAMAN G. S.
in: Türkiye Lezzet Rotaları, Yazıcıoğlu İrfan, Sormaz Ümit, Canbolat Cihan, Editor, DETAY YAYINCILIK, Ankara, pp.448-458, 2021
- VIII. **Brezilya ve Türk Mutfaklarının Benzerlikleri ve İki Kültürde Kahve**
GÜLDEMİR O.
in: Dünya Siyasetinde Latin Amerika 4, Ermağan İsmail, Tahsin Emine, Tekin Segâh, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.577-594, 2021
- IX. **Ankara**
GÜLDEMİR O., BÖLÜKBAŞ R.
in: Türkiye Lezzet Rotaları, Yazıcıoğlu İrfan, Sormaz Ümit, Canbolat Cihan, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.427-437, 2021
- X. **Eskişehir**
GÜLDEMİR O., ZIVALI BİLGİN E., SARIKAYA G. S.
in: Türkiye Lezzet Rotaları, Yazıcıoğlu İrfan, Sormaz Ümit, Canbolat Cihan, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.448-458, 2021
- XI. **Bilim ve Yenilikçi Teknolojilerin Sürdürülebilir Gastronomiye Etkileri**
GÜLDEMİR O.
in: Gastronomi ve Sürdürülebilirlik, Yüncü Rafet, Editor, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 4178, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2957, Eskişehir, pp.22-44, 2020
- XII. **Türk Mutfağında Deniz Ürünleri ile Hazırlanan Yemekler**
GÜLDEMİR O.
in: Uygulamalı Türk Mutfağı, Şahin Perçin Nilüfer, Uçuk Ceyhun, Editor, Nobel Yayıncılık, Ankara, pp.196-207, 2020

- XIII. **Sürdürülebilir Gastronomide Yöresel Mutfakların Rolü ve Örnekler**
GÜLDEMİR O.
in: Gastronomi ve Sürdürülebilirlik, Yüncü Rafet, Editor, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 4178, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2957, Eskişehir, pp.46-73, 2020
- XIV. **Malatya: Analı Kızlı**
GÜLDEMİR O.
in: Bir Yerin Tabaktaki Kimliği, Saçılık Y Melehat, Çeik Samet, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.299-303, 2019
- XV. **Karaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri**
Petek Aslan F., GÜLDEMİR O., IŞIK N.
in: Karaman Araştırmaları-II, Muşmal Hüseyin, Yüksel Erol, Kapar Mehmet Ali, Editor, Palet Yayınları, Konya, pp.231-245, 2019
- XVI. **Gastronomide Dinsel Kültürün Etkileri**
GÜLDEMİR O.
in: Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış, Avcıkurt Cevdet, Sarıoğlan Mehmet, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.71-83, 2019
- XVII. **Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin**
GÜLDEMİR O.
Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2018
- XVIII. **Mutfak Uygulamaları İşletme ve Eğitim Rehberi**
ÖNCEL S., GÜLDEMİR O., YAYLA Ö.
Detay Yayıncılık, Ankara, 2018
- XIX. **Başlıca Besin Grupları**
GÜLDEMİR O.
in: Beslenmenin Temel İlkeleri, Atkoşar Zeki, Editor, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını, Eskişehir, pp.106-127, 2018
- XX. **Türk Aşçılık Tarihi**
GÜLDEMİR O.
in: Dünden Bugüne Türkiye’de Turizm Kurumlar, Kuruluşlar, Turizm Bölgeleri ve Meslekler, Nazmi Kozak, Editor, Yıkılmazlar Basın Yayın, İstanbul, pp.755-780, 2018
- XXI. **Osmanlı Ramazan Mutfak Kültürü ve Günümüze Yansımaları**
GÜLDEMİR O., Sandıkçioğlu T., IŞIK N.
in: Osmanlı’da Mimari, Sanat ve Yemek Kültürü, Zülfiyar-Aydın, Mükerrerrem Bedizel Aydın, Ravza, Editor, Mahya Yayınları 61, İstanbul, pp.375-391, 2018
- XXII. **Türkiye’de Kış Turizminin Başladığı Yer: Uludağ**
EVREN S., GÜLDEMİR O.
in: Dünden Bugüne Türkiye’de Turizm Kurumlar, Kuruluşlar, Turizm Bölgeleri ve Meslekler, Nazmi Kozak, Editor, Yıkılmazlar Basın Yayın, İstanbul, pp.263-296, 2018
- XXIII. **Mengen, Aşçılık ve Eğitim**
GÜLDEMİR O.
in: Kamp’ın Kitabı [I-II. Ulusal Aşçılık Kampı], Güldemir, Osman Kurnaz, Alper, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.27-33, 2017
- XXIV. **Sonuç Yerine**
KURNAZ A., GÜLDEMİR O.
in: Kamp’ın Kitabı [I-II. Ulusal Aşçılık Kampı], Güldemir Osman, Kurnaz Alper, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.169-170, 2017
- XXV. **Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü**
GÜLDEMİR O.
in: Türk Mutfak Kültürü, Arıkan, Alev Dünder, Editor, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3286, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2149, Eskişehir, pp.106-139, 2017
- XXVI. **Başlıca Besin Grupları**
GÜLDEMİR O.
in: Beslenmenin Temel İlkeleri, Zeki Atkoşar, Editor, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını, Eskişehir, pp.106-127, 2017

- XXVII. **Geleneksel Türk İçecekleri**
GÜLDEMİR O.
in: İçecek Bilgisi, Yüncü, H. Rafet, Editor, T.C. Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, pp.90-112, 2016
- XXVIII. **İskandinav ve Rus Mutfağı**
GÜLDEMİR O.
in: Dünya Mutfakları-I, Yılmaz, Hakan, Editor, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3309, Eskişehir, pp.120-147, 2016
- XXIX. **Geleneksele Dönüşün Öyküsü: Slow Food**
GÜLDEMİR O.
in: Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi, Yılmaz Hakan, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.193-212, 2016
- XXX. **Mutfağın Planlanması ve Kurulumu**
GÜLDEMİR O.
in: Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Önçel, Sibel, Editor, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3403, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2255, Eskişehir, pp.26-58, 2016
- XXXI. **Gelir ve Maliyet Kontrolü**
GÜLDEMİR O.
in: Yiyecek İçecek Yönetimi, Sezerel Hakan, Doğdubay Murat, Editor, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3288, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2151, Eskişehir, pp.146-173, 2016
- XXXII. **Yemekler Uygulama Örnekleri**
GÜLDEMİR O.
in: Osmanlı Mutfağı, Bilgin Arif, Önçel Sibel, Editor, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, pp.94-120, 2016
- XXXIII. **Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü**
GÜLDEMİR O.
in: Türk Mutfak Kültürü, Arıkan Alev, Editor, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3286, Eskişehir, pp.106-139, 2016
- XXXIV. **Üretim ve Servis Süreci**
GÜLDEMİR O.
in: Yiyecek İçecek Yönetimi, Sezerel Hakan, Doğdubay Murat, Editor, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını, Eskişehir, pp.112-145, 2016
- XXXV. **Ulusal ve Uluslararası Gastronomi Kurumları**
Güldemir O., Yıldız E.
in: Yiyecek Endüstrisinde Trendler, Özdoğan, Osman N., Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.83-96, 2016
- XXXVI. **Yiyecek İçecek Sektörü İçin Mesleki İngilizce Vocational English For Food And Beverage Sector**
Güldemir O., Yıldız E.
Beta Basım Yayım, Ankara, 2015
- XXXVII. **Turizm işletmelerinde yiyecek içecek yönetimi**
DOĞDUBAY M., AKGÜL V., GİRGİN G. K., YILMAZ H., BUCAK T., ÖZATA E., SAATCI G., GÜLDEMİR O., CEVİZKAYA G.
grafiker, Ankara, 2015
- XXXVIII. **Kitabın tüm bölümleri**
GÜLDEMİR O., YILDIZ E.
in: Yiyecek İçecek Sektörü İçin Mesleki İngilizce Vocational English for Food Beverage Sector, Ebru Erke, Editor, Beta Basım Yayım, pp.1-149, 2015
- XXXIX. **Baslıca Besin Grupları**
GÜLDEMİR O.
in: Beslenmenin Temel İlkeleri, ATKOŞAR ZEKİ, Editor, T.C. ANADOLU ÜNİVERSİTESİ YAYINI, pp.106-128, 2015
- XL. **Yiyecek ve İçecek Bölümü Mutfak Planlaması**
GÜLDEMİR O.
in: Turizm İşletmelerinde Yiyecek İçecek Yönetimi El Kitabı, Murat Doğdubay, Editor, Grafiker Yayınları, pp.101-123, 2015
- XLI. **Yasin Sucukları**
GÜLDEMİR O., BAYRAKCI S.
in: Dünden Bugüne Eskişehir'deki 14 İşletmenin Öyküsü, Kozak, Nazmi, Editor, Tepebaşı Belediyesi, Eskişehir,

pp.243-254, 2013

XLII. Yiyecek İçecek Sektörü

GÜLDEMİR O.

in: Yiyecek İçecek Yönetimi, Denizler, Dünder, Editor, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 2607, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 1575, pp.2-23, 2012

XLIII. Yiyecek İçecek Bölümünde Planlama

GÜLDEMİR O.

in: Yiyecek İçecek Yönetimi, Denizler, Dünder, Editor, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 2607, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 1575, pp.24-47, 2012

XLIV. Gelir Kontrolü

GÜLDEMİR O.

in: Yiyecek İçecek Yönetimi, Denizler, Dünder, Editor, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 2607, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 1575, Eskişehir, pp.170-190, 2012

XLV. Yokluğun ve Açlığın Yarattığı Beslenme

GÜLDEMİR O.

in: Açlık, Aras, Nilhan, Editor, Metro Kültür Yayınları Gastro Dizisi V, İstanbul, pp.129-142, 2011

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **A Unique Culinary Value of Ilgın: Yazma**
Uçgun D., Güldemir O., Işık N.
II. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi, Bitlis, Turkey, 8 - 10 May 2024
- II. **A Turkish Pickle from the Pantry of History: Eggplant Pickle**
Kavas H., Güldemir O.
VIII. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, Şırnak, Turkey, 25 - 27 April 2024
- III. **Sağlıklı Besin Hazırlama İlkeleri**
GÜLDEMİR O.
Dünya Obezite Günü Sempozyumu, Eskişehir, Turkey, 05 March 2024
- IV. **Evaluation of the Emergency Meal Kitchen Menus Meeting the Daily Nutritional Requirements**
Güldemir O.
14th European Nutrition Conference FENS2023, Belgrade, Serbia, 14 - 17 November 2023, vol.91, pp.212
- V. **Mutfak, Kültür ve Gastronomi Turizmi**
GÜLDEMİR O.
I. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi, Bitlis, Turkey, 8 - 10 June 2022, pp.1-4
- VI. **The effect of using slaked limewater (calcium hydroxide) on taste perception in pumpkin dessert**
GÜLDEMİR O., ÖZDEMİR S. S.
EUROSENSE 2022: A Sense of Earth 10th European Conference on Sensory and Consumer Research, Turku, Finland, 13 September 2022, pp.313
- VII. **Marul Yoğurtlaması**
GÜLDEMİR O.
II. Ulusal Gastronomi Çalışmaları Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 17 May 2022
- VIII. **Tez danışmanlık süreci: etik ilkeleri belirlemeye yönelik nitel araştırma**
VURAN S., APAYDIN F., OLÇAY S., ÖZDEMİR O., GÜLDEMİR O., YÜKSEL AKGÜN E.
AKETDER 1. Etik Araştırmaları Kongresi, Ankara, Turkey, 13 - 14 May 2022
- IX. **Bir Osmanlı İftarının Enerji ve Besin Değeri**
GÜLDEMİR O.
Her Yönüyle Ramazan'da Beslenme Webinar Programı, İstanbul, Turkey, 22 April 2022
- X. **Baklava Recipes from the Greek King Otto I to the Present**
GÜLDEMİR O.
14th Annual International Conference on Mediterranean Studies, Atina, Greece, 29 - 30 March 2021, pp.18-19

- XI. **Geçmişten Günümüze Yeme-İçme Değişimi**
GÜLDEMİR O.
Multidisipliner Yaklaşımla Yeme Bilimi-Eatoloji Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 18 December 2020, pp.34-35
- XII. **Karaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri**
PETEK ASLAN F., GÜLDEMİR O., IŞIK N.
Karaman Sempozyumu, Karaman, Turkey, 20 - 22 June 2019
- XIII. **Aksaray Mutfak Kültürü ve Yemekleri**
GÜLDEMİR O., IŞIK N.
IV. Uluslararası Aksaray Sempozyumu, Aksaray, Turkey, 24 - 26 October 2019, pp.230-251
- XIV. **Pastry (Borek) Culture in Uzbek Tatars: Böğrüdilik Village Sample**
KAYA N. N., GÜLDEMİR O., IŞIK N.
IV. International Tourism Congress-ITC 2019, Eskişehir, Turkey, 16 - 19 October 2019, pp.336-337
- XV. **Nutritional Evaluation of Kitabut Tabbahin Which is an Ottoman Cook Book (19th Century Manuscript)**
GÜLDEMİR O.
Annual conference of the Association for the Study of Food Society (ASFS) and the Agriculture, Food and Human Values Society (AFHVS), Anchorage, United States Of America, 26 - 29 June 2019
- XVI. **Fats and Their Effects on Food Intake**
HIZLI GÜLDEMİR H., GÜLDEMİR O., BÜYÜKUSLU N.
The 3rd International and 15th Iranian Nutrition Congress, Tahran, Iran, 19 - 21 December 2018, pp.70
- XVII. **Gastronomi ile İlgili Lisansüstü Tezlerin Genel Profiline Yönelik Bir Değerlendirme**
GÜLDEMİR O., ACAR D., AKSÖZ E. O.
III. Uluslararası Turizm Fuarı (Gastronomi Zirvesi-Gastronomi Kongresi), Ankara, Turkey, 22 - 25 March 2018, vol.21, pp.535-558
- XVIII. **Geleneksel Türk Mutfağında Kullanılan Çiçekler**
IŞIK N., URBAŞ C., GÜLDEMİR O., AKTAŞ N.
International Congress on Cultural Heritage and Tourism, Konya, Turkey, 19 - 21 May 2017, pp.954-969
- XIX. **Evaluation of Products Located in Menus in Terms of Nutritional Facts**
ÖNÇEL S., YAYLA Ö., GÜLDEMİR O.
Seventh International Conference on Food Studies, Roma, Italy, 26 - 27 October 2017
- XX. **Vegan Vegetarian Dish Samples from Turkish Cuisine**
YAYLA Ö., ÖNÇEL S., GÜLDEMİR O.
Seventh International Conference on Food Studies, Roma, Italy, 26 - 27 October 2017
- XXI. **Koca Ustadan İssız Adama Aşçılık Mesleğinin Değişimi**
GÜLDEMİR O., AKARÇAY E.
8. Ulusal Sosyoloji Kongresi, Ankara, Turkey, 1 - 03 December 2016
- XXII. **Central Asian Turkish Cuisine (Orta Asya Türk Mutfak Kültürü)**
GÜLDEMİR O., IŞIK N.
IX. International Turkic Culture, Art and Protection of Cultural Heritage Symposium/Art Activity, Verona, Italy, 7 - 11 September 2015, pp.247-254
- XXIII. **A Migrant Village in Eskişehir İdrisyayla Traditional Cuisine and Its Spatial Impacts (Eskişehir de Bir Göçmen Köyü İdrisyayla Geleneksel Mutfak Kültürü ve Mekânsal Etkileri)**
EKİMCİ B. G., GÜLDEMİR O.
IX. International Turkic Culture, Art and Protection of Cultural Heritage Symposium/Art Activity, Verona, Italy, 7 - 11 September 2015, pp.305-314
- XXIV. **Gastronomi**
GÜLDEMİR O.
2. Bursa Turizm Zirvesi, Bursa, Turkey, 18 - 19 December 2015
- XXV. **Osmanlı Ramazan Mutfak Kültürü ve Günümüze Yansımaları**
GÜLDEMİR O., SANDIKÇIOĞLU T., IŞIK N.
International Congress On Ottoman Studies, Sakarya, Turkey, 14 - 17 October 2015

- XXVI. **Parmakların Okuduğu Menü: Braille Alfabesi ile Bir Model Önerisi**
GÜLDEMİR O., SAATCI G.
15. Ulusal Turizm Kongresi, Ankara, Turkey, 13 - 16 November 2014
- XXVII. **Reflections of Tourism Business' Environmental Awareness to the Journals**
ÇİÇEK D., GÜLDEMİR O.
V. European Conference on Social and Behavioral Sciences, St Petersburg, Russia, 11 - 14 September 2014
- XXVIII. **The Food and Beverage Rituals Related with Childbirth in the Turkish Culture**
GÜLDEMİR O., IŞIK N.
V. European Conference on Social and Behavioral Sciences, St. Petersburg, Russia, 11 - 14 September 2014
- XXIX. **1888'den Günümüze Hacı Abdullah Lokantası**
GÜLDEMİR O.
III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, Aydın, Turkey, 4 - 05 April 2014, pp.745-757
- XXX. **Bir Kurum Tarihi Çalışması Örneği Olarak Yasin Sucukları**
GÜLDEMİR O., BAYRAKCI S.
III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, Aydın, Turkey, 4 - 05 April 2014, pp.733-744
- XXXI. **Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme**
GÜLDEMİR O.
VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, Aydın, Turkey, 4 - 05 April 2014, pp.346-358
- XXXII. **Keş A Traditional Dried Yogurt (Keş Geleneksel Bir Yoğurt Kurusu)**
GÜLDEMİR O., IŞIK N.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus [2. Adriyatikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu], Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, vol.1, pp.133
- XXXIII. **Classroom Teachers Attitudes towards Nutrition Education and the School Food Environment An Online Survey in Turkey**
AKTAŞ N., CONTENTO I. R., GÜLDEMİR O., KOCH P.
Society for Nutrition Education and Behavior 2013 Annual Conference, United States Of America, 9 - 12 August 2013, vol.45, pp.61-62
- XXXIV. **Sokaklardan Evlere Termiye**
GÜLDEMİR O., TOSUN DENİZ F., IŞIK N.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.549-551
- XXXV. **Tatlara Tat Katan Kabuk Tarçın Osmanlı Mutfağındaki Yeri**
GÜLDEMİR O., IŞIK N.
1. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü), Bilecik, Turkey, 14 - 15 October 2010, pp.311-334
- XXXVI. **Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri**
GÜLDEMİR O., IŞIK N.
I. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu, Nevşehir, Turkey, 16 - 19 November 2011, vol.6, pp.151-176
- XXXVII. **Geleneksel Bir Lezzet Olan Musakka Moussaka nın Türk ve Yunan Mutfak Kültürlerinde İncelenmesi**
GÜLDEMİR O., YALÇIN H., IŞIK N.
I. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.630-631
- XXXVIII. **Özel Bir Lezzet Kiraz Diblesi**
GÜLDEMİR O., HALICI N.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.562-563
- XXXIX. **Türk Mutfağında Geleneksel Etli Meyve Yemekleri**
GÜLDEMİR O., HALICI N.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Yüzüncüyıl Üniversitesi, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.565-569
- XL. **Unutulan Bir Lezzet Bastırma**
GÜLDEMİR O., IŞIK N.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.823-825
- XLI. **Üniversite Öğrencilerinin Boş Zamanlarını Değerlendirme Faaliyetlerinin Sosyoekonomik Boyutu**

Üzerine Bir İnceleme

ERSOY QUADIR S., GÜLDEMİR O.

17. Ulusal Eğitim Bilimleri Kongresi, Sakarya, Turkey, 1 - 03 September 2008, pp.1

XLII. Et Terkibât Fî Tabhîl- Hulviyyât Eserinde Yer Alan Seçili Tariflerin Günümüze Uyarlanması

YILMAZ B. S., GÜLDEMİR O.

VI. International Gastronomy Tourism Studies Congress, Afyonkarahisar, Turkey, 6 - 09 October 2022, pp.178-198

Supported Projects

- Dikmen D., Güldemir O., TÜBİTAK International Multi-Cooperation Project, Improving Campus Stakeholders' Compliance with the Mediterranean Diet through Menu Interventions and Social Marketing Strategies, 2023 - 2026
- Güldemir O., Şallı G., Industrial Thesis Project, Preparing Selected Dishes with an Infrared Grill and Creating a Recipe Booklet, 2023 - 2024
- Güldemir O., Kavas H., Project Supported by Higher Education Institutions, Sensory Evaluation of Selected Ottoman Pickles, 2023 - 2024
- Güldemir O., Project Supported by Higher Education Institutions, Evaluation of the Emergency Meal Kitchen Menu's Meeting the Daily Nutritional Requirements, 2023 - 2024
- Güldemir O., Şallı G., Soyseven M., Arlı G., Industrial Thesis Project, Preparation of Selected Foods with Infrared Cooker and Health Evaluation by Acrylamide, pH Determination, 2023 - 2023
- Güldemir O., Bilgin A., Keikha Shahinpour M. A., Project Supported by Higher Education Institutions, Pilaff in the Turkish World, 2022 - 2023
- Güldemir O., Özdemir S. S., Project Supported by Higher Education Institutions, Research of Sındırgı Culinary Culture and Dishes, 2021 - 2022
- GÜLDEMİR O., HIZLI GÜLDEMİR H., Project Supported by Higher Education Institutions, Marketlerde Satılan Tüketime Hazır Gıdaların Besin İçeriklerinin Araştırılması, 2021 - 2022
- 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
- GÜLDEMİR O., Project Supported by Higher Education Institutions, Tarihi Yemekleri Günümüze Uyarlama Modeli: Osmanlı Örneği, 2020 - 2021
- Güldemir O., Yıldız E., Afşar A., Şallı G., Project Supported by Higher Education Institutions, Osmanlı Mutfağındaki Meyveli Etlî Yemeklerinin Yiyecek İçecek İşletmelerine Kazandırılması, 2020 - 2021
- Güldemir O., Tekiner İ. H., TUBITAK Project, Gastronomide Bilim ve Teknik: Mutfakta Mühendis Var!, 2019 - 2019
- DÜZ B., SEZGİN E., GÜLDEMİR O., ÇAKIR P. G., DEMİRAL G. N., Project Supported by Higher Education Institutions, Restoran değerlendirme sistemlerinin tüketiciler ve işletmeler açısından turizme katkıları: Bağımsız restoran değerlendirme sistemi (TABAND) geliştirilmesi, 2017 - 2019
- GÜLDEMİR O., YAYLA Ö., ÖNÇEL S., Project Supported by Higher Education Institutions, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanılabilir Menü Formlarının Geliştirilmesi: Standart Tarifler, Besin Değerleri ve Fotoğraflar, 2017 - 2017
- GÜLDEMİR O., TUBITAK Project, Yabanabad'da Doğa Sağlık Hayat Var Projesi, 2016 - 2016
- GÜLDEMİR O., Eskişehir İdrisyayla Macın Kaynatma Geleneği Araştırma Projesi, 2015 - 2016
- Kozak N., Yüncü H. R., Metin T. C., Güldemir O., Akoğlan Kozak M., Çiçek D., Özel Ç. H., Aksöz E. O., Acar D., Zencir Çiftçi E., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiye Turizm Sözlü Tarih Çalışması, 2012 - 2016
- YILDIZ E., GÜLDEMİR O., TraMEP Trakya Bölgesindeki Yiyecek ve İçecek Mesleki Eğitim Okullarında Kalitenin Arttırılması, 2014 - 2015
- GÜLDEMİR O., TUBITAK Project, Karabük ve Çevresinde Ekolojik Ayak İzi Projesi, 2012 - 2012
- GÜLDEMİR O., Project Supported by Higher Education Institutions, Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması, 2010 - 2010

Memberships / Tasks in Scientific Organizations

American Society for Nutrition, Member, 2024 - Continues, Turkey

Başkent University, Turkish Culinary Culture Research and Application Center, Member of Advisory Board, 2023 - Continues, Turkey

Nevin Halıcı Food Culture Foundation, Chairman, 2020 - Continues, Turkey

Eskişehir SKAL (Tourism) Club Association, Board Member, 2015 - Continues, Turkey

Culinary School Alumni Association, Board Member, 2013 - Continues, Turkey

Scientific Refereeing

TUBITAK Project, 2219 - Yurt Dışı Doktora Sonrası Araştırma Burs Programı, Anadolu University, Turkey, November 2022

Scientific Consultations

Turkish Cooks and Chefs Federation (TCCF), Scientific Consultancy, Anadolu University, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, Turkey, 2020 - Continues

Invited Talks

Moderator, Workshop, Council of Higher Education, Presidential National Library Exhibition Hall, Ankara, Turkey, December 2023

Moderator, You are as Creative as Your Customer: How to Manage the R&D Process in the Kitchen?, Seminar, Culinary Forum, Antalya, Turkey, December 2023

Turkish Cuisine and Table Setting, Conference, Hello to the New Day, Diyanet Television, Turkey, November 2023

Awards

Kutlusoy S., Güldemir O., Kırımlı G., Yılmaz B. S., First Prize, İstanbul Sanayi Odası Endüstriyel Tasarım Ve Prototipleme Merkezi, May 2024

Arslan D., GÜLDEMİR O., Makale Performans Ödülü, Anadolu Üniversitesi, January 2022

Acar D., GÜLDEMİR O., Makale Performans Ödülü, Anadolu Üniversitesi, January 2019

Güldemir O., Osmanlı ve Türk Mutfağı Üstün Başarı Sertifikası, Türk Aşçı Haberleri, January 2019

Güldemir O., "Uludağ'ın Zirvesindekiler" başarı ödülü, Uludağ Üniversitesi, January 2013

Güldemir O., "Uludağ'ın Zirvesindekiler" başarı ödülü, Uludağ Üniversitesi, January 2012

Artistic Activity

GÜLDEMİR O., "Ekmek İsraf Edilemez". İsraf Konulu Karma Sergi, August 2017

GÜLDEMİR O., Osmanlı Yemekleri Fotoğraf Sergisi, September 2016