

Personal Information

Office Phone: [+90 222 335 0580](tel:+902223350580) Extension: 3101

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

Other, Latvian language learning module & Latvian cultural canon module, Summer School, Daugavpils University, 2024
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, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU, OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ
BÖLÜMÜ, 2022 - Continues

Assistant Professor, Anadolu University, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU, OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ
BÖLÜMÜ, 2019 - 2022

Lecturer, Anadolu University, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU, OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ,
2018 - 2019

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

Lecturer, Anadolu University, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU, OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ,
2013 - 2015

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

Academic and Administrative Experience

Director of Vocational School, Anadolu University, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU, 2024 - Continues

Deputy Head of Department, Anadolu University, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU, OTEL, LOKANTA VE İKRAM
HİZMETLERİ BÖLÜMÜ, 2023 - Continues

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

Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi, Anadolu University, TÜRK DÜNYASI UYGULAMA VE ARAŞTIRMA
MERKEZİ, 2022 - Continues

Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu Üyesi, Anadolu University, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU, 2021 - Continues
Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Anadolu University, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU,
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ, 2022 - 2023
Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Anadolu University, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU,
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ, 2021 - 2022
Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi, Anadolu University, TÜRK DÜNYASI UYGULAMA VE ARAŞTIRMA
MERKEZİ, 2021 - 2022
Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Anadolu University, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU,
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ 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 Mönü 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/EDEBIYAT-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**
YÜZÜNCÜYIL 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. **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)
- XVII. **Gastronomiye Çok Disiplinli Bakış: Lisansüstü Tezlerine Yönelik Bir Değerlendirme**
ACAR D., GÜLDEMİR O., AKSÖZ E. O.
İğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, vol.21, pp.535-558, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Evaluation of Products in Menus in Terms of Nutritional Facts: Eskişehir Sample**
Güldemir O., Yayla Ö., Öncel 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**
Öncel 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**

GÜLDEMİR O., SAATCI G.

Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi, no.2, pp.20-32, 2014 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Murabbâ and Elmasiye in Ottoman Cuisine**
Güldemir O.
in: Ottoman Culinary Culture: From Palace to Public, From Classical to Modern, BİLGİN ARİF,CAN ÖMER FARUK, Editor, VakıfBank Kültür Yayınları, İstanbul, pp.271-293, 2024
- 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. **Kumiss**
Güldemir O.
in: Beverages with Historical, Cultural and Tourism Dimensions, Gökhan Yılmaz, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.261-272, 2023
- IV. **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
- V. **Osmanlı Meyveli Et Yemekleri**
Güldemir O., Şallı G., Yıldız E., Tugay O., Çelik Yeşil S.
Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2022
- VI. **Balık ve Deniz Ürünleri**
GÜLDEMİR O.
in: Meyhane İhtisas Kitabı A'dan Z'ye Meyhane: Nedir, Nasıl Çalılır?, Zat Erdir, Aras A. Nilhan, Öncüoğlu Engin, Kutluoğlu Onur, Şumnu Umut, Meriç Murat, Editor, Anason İşleri Kitapları, İstanbul, pp.283-300, 2022
- VII. **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
- VIII. **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
- IX. **Gıda,Tarih ve Kültür**
GÜLDEMİR O.
in: Gıda Felsefesi, Doğan Murat, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.29-42, 2021
- X. **Ankara**
GÜLDEMİR O., BÖLÜKBAŞ R.
in: Türkiye Lezzet Rotaları, Yazıcıoğlu İrfan, Sormaz Ümit, Canbolat Cihan, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.427-437, 2021
- XI. **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

- XII. **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
- XIII. **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
- XIV. **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
- 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. **Malatya: Analı Kızlı**
GÜLDEMİR O.
in: Bir Yerin Tabaktaki Kimliği, Saçılık Y Melehat, Çeik Samet, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.299-303, 2019
- XVIII. **Mutfak Uygulamaları İşletme ve Eğitim Rehberi**
ÖNCEL S., GÜLDEMİR O., YAYLA Ö.
Detay Yayıncılık, Ankara, 2018
- XIX. **Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin**
GÜLDEMİR O.
Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2018
- XX. **Osmanlı Ramazan Mutfak Kültürü ve Günümüze Yansımaları**
GÜLDEMİR O., Sandıkçioğlu T., IŞIK N.
in: Osmanlı'da Mimari, Sanat ve Yemek Kültürü, Zülfiyar-Aydın, Mükerrrem Bedizel Aydın, Ravza, Editor, Mahya Yayınları 61, İstanbul, pp.375-391, 2018
- XXI. **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
- XXII. **Başlıca Besin Grupları**
GÜLDEMİR O.
in: Beslenmenin Temel İlkeleri, Atkoşar Zeki, Editor, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını, Eskişehir, pp.106-127, 2018
- XXIII. **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
- XXIV. **Başlıca Besin Grupları**
GÜLDEMİR O.
in: Beslenmenin Temel İlkeleri, Zeki Atkoşar, Editor, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını, Eskişehir, pp.106-127, 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. **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
- XXVII. **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
- XXVIII. **Ulusal ve Uluslararası Gastronomi Kurumları**
Güldemir O., Yıldız E.
in: Yiyecek Endüstrisinde Trendler, Özdoğan, Osman N., Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.83-96, 2016
- XXIX. **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
- 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. **Geleneksel Türk İçecekleri**
GÜLDEMİR O.
in: İçecek Bilgisi, Yüncü, H. Rafet, Editor, T.C. Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, pp.90-112, 2016
- XXXVI. **Geleneksele Dönüşün Öyküsü: Slow Food**
GÜLDEMİR O.
in: Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi, Yılmaz Hakan, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.193-212, 2016
- XXXVII. **Yiyecek İçecek Sektörü İçin Mesleki İngilizce Vocational English For Food And Beverage Sector**
Güldemir O., Yıldız E.
Beta Basım Yayım, Ankara, 2015
- XXXVIII. **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
- XXXIX. **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
- 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. Baslıca Besin Grupları

GÜLDEMİR O.

in: Beslenmenin Temel İlkeleri, ATKOŞAR ZEKİ, Editor, T.C. ANADOLU ÜNİVERSİTESİ YAYINI, pp.106-128, 2015

XLII. Yasin Sucukları

GÜLDEMİR O., BAYRAKCI S.

in: Dünden Bugüne Eskişehir'deki 14 İşletmenin Öyküsü, Kozak, Nazmi, Editor, Tepebaşı Belediyesi, Eskişehir, pp.243-254, 2013

XLIII. Gelir Kontrolü

GÜLDEMİR O.

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

XLIV. Yiyecek İçecek Sektörü

GÜLDEMİR O.

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

XLV. Yiyecek İçecek Bölümünde Planlama

GÜLDEMİR O.

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

XLVI. 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. How to use Ottoman pilafs in the diet?

Güldemir O.

The American Society for Nutrition (ASN) Annual Meeting, NUTRITION 2024, Illinois, United States Of America, 29 June - 02 July 2024, vol.8, no.2, pp.55-56

II. A Unique Culinary Value of Ilgın: Yazma

Uçgun D., Güldemir O., Işık N.

II. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi, Bitlis, Turkey, 8 - 10 May 2024

III. A Turkish Culinary Haritage from Pantry of History: Pickleed Eggplant

Kavas H., Güldemir O.

VIII. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, Şırnak, Turkey, 25 - 27 April 2024, pp.191-192

IV. Sağlıklı Besin Hazırlama İlkeleri

GÜLDEMİR O.

Dünya Obezite Günü Sempozyumu, Eskişehir, Turkey, 05 March 2024

V. 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

VI. Mutfak, Kültür ve Gastronomi Turizmi

GÜLDEMİR O.

I. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi, Bitlis, Turkey, 8 - 10 June 2022, pp.1-4

VII. The effect of using slaked limewater (calcium hydroxide) on taste perception in pumpkin dessert

Güldemir O., Özdemir S. S.

EUROSENSE 2022: A Sense of Earth 10th European Conference on Sensory and Consumer Research, Turku, Finland, 13 September 2022, pp.313

- VIII. **Marul Yoğurtlaması**
GÜLDEMİR O.
II. Ulusal Gastronomi Çalışmaları Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 17 May 2022
- IX. **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
- X. **Bir Osmanlı İftarının Enerji ve Besin Değeri**
GÜLDEMİR O.
Her Yönüyle Ramazan'da Beslenme Webinar Programı, İstanbul, Turkey, 22 April 2022
- XI. **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
- XII. **Geçmişten Günümüze Yeme-İçme Değişimi**
GÜLDEMİR O.
Multidisipliner Yaklaşımla Yeme Bilimi-Eatoloji Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 18 December 2020, pp.34-35
- XIII. **Karaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri**
PETEK ASLAN F., GÜLDEMİR O., IŞIK N.
Karaman Sempozyumu, Karaman, Turkey, 20 - 22 June 2019
- XIV. **Aksaray Mutfak Kültürü ve Yemekleri**
GÜLDEMİR O., IŞIK N.
IV. Uluslararası Aksaray Sempozyumu, Aksaray, Turkey, 24 - 26 October 2019, pp.230-251
- XV. **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
- XVI. **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
- XVII. **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
- XVIII. **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
- XIX. **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
- 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. **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
- XXII. **Koca Ustadan İssız Adama Aşçılık Mesleğinin Değişimi**
GÜLDEMİR O., AKARÇAY E.
8. Ulusal Sosyoloji Kongresi, Ankara, Turkey, 1 - 03 December 2016
- 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. **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
- XXV. **Gastronomi**
GÜLDEMİR O.
2. Bursa Turizm Zirvesi, Bursa, Turkey, 18 - 19 December 2015
- XXVI. **Osmanlı Ramazan Mutfak Kültürü ve Günümüze Yansımaları**
GÜLDEMİR O., SANDIKÇIOĞLU T., IŞIK N.
International Congress On Ottoman Studies, Sakarya, Turkey, 14 - 17 October 2015
- XXVII. **Parmakların Okuduğu Menü: Braille Alfabeti ile Bir Model Önerisi**
GÜLDEMİR O., SAATCI G.
15. Ulusal Turizm Kongresi, Ankara, Turkey, 13 - 16 November 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. **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
- XXX. **1888'den Günümüze Hacı Abdullah Lokantası**
GÜLDEMİR O.
III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, Aydın, Turkey, 4 - 05 April 2014, pp.745-757
- 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. **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
- XXXIII. **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
- XXXIV. **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
- XXXV. **Sokaklardan Evlere Termiye**
GÜLDEMİR O., TOSUN DENİZ F., IŞIK N.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.549-551
- XXXVI. **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
- XXXVII. **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
- XXXVIII. **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
- XXXIX. **Özel Bir Lezzet Kiraz Diblesi**
GÜLDEMİR O., HALICI N.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.562-563
- XL. **Unutulan Bir Lezzet Bastırma**
GÜLDEMİR O., IŞIK N.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.823-825
- XLI. **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
- XLII. **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
- XLIII. **Et Terkibât Fî Tabhil- 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
- Güldemir O., Yıldız E., Afşar A., Şallı G., Project Supported by Higher Education Institutions, Osmanlı Mutfağındaki Meyveli Etli Yemeklerinin Yiyecek İçecek İşletmelerine Kazandırılması, 2020 - 2021
- GÜLDEMİR O., Project Supported by Higher Education Institutions, Tarihi Yemekleri Günümüze Uyarlama Modeli: Osmanlı Örneği, 2020 - 2021
- Güldemir O., Tekiner İ. H., TUBITAK Project, Gastronomide Bilim ve Teknik: Mutfakta Mühendis Var!, 2019 - 2019
- ÇAKIR P. G., DÜZ B., GÜLDEMİR O., SEZGİN E., 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
- YAYLA Ö., GÜLDEMİR O., 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

Eskisehir City Council, Eskisehir Gastronomy Platform, Member, 2024 - Continues, Turkey
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, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU, OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ, Turkey, 2020 - Continues

Invited Talks

Gastronomy and Culinary Arts Program Development Workshop, Workshop, Ministry of National Education, General Directorate of Vocational and Technical Education, Turkey, June 2024
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
Moderator, Workshop, Council of Higher Education, Presidential National Library Exhibition Hall, Ankara, 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
Güldemir O., Osmanlı ve Türk Mutfağı Üstün Başarı Sertifikası, Türk Aşçı Haberleri, January 2019
Acar D., GÜLDEMİR O., Makale Performans Ödülü , Anadolu Üniversitesi , January 2019
Güldemir O., "Uludağ'ın Zirvesindekiler" başarı ödülü, Uludağ Üniversitesi, January 2013

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

Visual Activities

Güldemir O., Journal of Anadolu University Vocational Education and Practice (JAUVEP), Journal Publishing, 2024 - Continues

Artistic Activity

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

GÜLDEMİR O., Osmanlı Yemekleri Fotoğraf Sergisi, September 2016