

## 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](mailto: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. GülDEMİR, 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

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

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 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  
Cultural 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 Yogurtlaması**  
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**

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. **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**  
GÜLDEMİR O., SAATCI G.  
Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi, no.2, pp.20-32, 2014 (Peer-Reviewed Journal)

## **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 Mutfağının 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**  
ÖNÇEL 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, Mükerrrem 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., GİRGIN 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. **Başlıca 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, Denizer, 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, Denizer, 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, Denizer, 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. 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 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

**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**

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

**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 ARGÜN 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: Böğrüdelik 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. **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
- XXI. **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
- XXII. **Koca Ustadan Issız Adama Aşçılık Mesleğinin Değişimi**  
GÜLDEMİR O., AKARÇAY E.  
8. Ulusal Sosyoloji Kongresi, Ankara, Turkey, 1 - 03 December 2016
- XXIII. **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
- XXIV. **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
- 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. **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

XXIX. **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

XXX. **1888'den Günümüze Hacı Abdullah Lokantası**

GÜLDEMİR O.

III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, Aydın, Turkey, 4 - 05 April 2014, pp.745-757

XXXI. **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

XXXII. **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

XXXIII. **Keş A Traditional Dried Yogurt (Keş Geleneksel Bir Yoğurt Kuru)**

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. **Türk Mutfağında Geleneksel Etli Meyve Yemekleri**

GÜLDEMİR O., HALICI N.

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Yüzüncüyl Üniversitesi, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.565-569

**XLI. Unutulan Bir Lezzet Bastırma**

GÜLDEMİR O., IŞIK N.

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.823-825

**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., TUBİTAK 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., TUBİTAK 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., TUBİTAK 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., TUBİTAK 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

Gastronomy and Culinary Arts Program Development Workshop, Workshop, Ministry of National Education, General Directorate of Vocational and Technical Education, Turkey, June 2024

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 İsrâf Edilemez". İsrâf Konulu Karma Sergi, August 2017

GÜLDEMİR O., Osmanlı Yemekleri Fotoğraf Sergisi, September 2016