

## Doç. Dr. ADEM ARMAN

### Kişisel Bilgiler

**İş Telefonu:** [+90 900 242 3102](tel:+909002423102) Dahili: 865  
**Fax Telefonu:** [+90 242 227 4670](tel:+902422274670)  
**E-posta:** [ademarman@akdeniz.edu.tr](mailto:ademarman@akdeniz.edu.tr)  
**Web:** <https://avesis.akdeniz.edu.tr/ademarman>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-3999-3751  
Publons / Web Of Science ResearcherID: I-9784-2017  
Yoksis Araştırmacı ID: 116494

### Eğitim Bilgileri

Yüksek Lisans, Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm Ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı, Türkiye 2008 - 2011  
Lisans, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Turizm Ve Otel İşletmeciliği, Turizm İşletmeciliği, Türkiye 2005 - 2008  
Ön Lisans, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Aşçılık, Yiyecek-İçecek İşletmeciliği, Türkiye 2002 - 2004

### Araştırma Alanları

Sosyal ve Beşeri Bilimler

### Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2022 - Devam Ediyor  
Dr. Öğr. Üyesi, Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2019 - 2022  
Öğretim Görevlisi, Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2016 - 2019  
Öğretim Görevlisi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Emirdağ Meslek Yüksekokulu, Aşçılık, 2010 - 2016

### Akademik İdari Deneyim

MYO Müdürü, Akdeniz Üniversitesi, Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu, 2024 - Devam Ediyor  
Fakülte Kurulu Üyesi, Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2021 - Devam Ediyor  
Bölüm Başkanı, Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2021 - 2024  
Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, -, 2021 - 2024

### Verdiği Dersler

Yaratıcı Yemek Pişirme, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
Gastronomi ve Beslenme Biçimi, Doktora, 2022 - 2023  
Yemek Sosyolojisi, Yüksek Lisans, 2020 - 2021  
Gastronomiye giriş, Lisans, 2016 - 2017

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Sales Increasing Strategies Based on Menu Item Performance: Case of a Luxury Restaurant**  
Erdem Ö., Kılıç G. D., Arman A., Mutlu Ç.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF CONTEMPORARY ECONOMICS AND ADMINISTRATIVE SCIENCES, cilt.12, sa.2, ss.763-783, 2022 (ESCI)
- II. **Yiyecek İçecek İşletmeleri Çalışanlarında Sanal Kaytarma ve Nomofobi İlişkisi Üzerine Ampirik Bir Araştırma (An Empirical Research on the Relationship of Virtual Lasting and Nomophobia in Food and Beverage Enterprises Employees)**  
ARMAN A., ŞAHİN ÖREN T.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.9, ss.2228-2258, 2021 (Hakemli Dergi)
- III. **Restoranlarda İş Modeli İnovasyonu Kapsamında Bulut Mutfaklar Üzerine Nitel Bir Araştırma (A Qualitative Research on Cloud Kitchens Within the Scope of Business Model Innovation in Restaurants)**  
ARMAN A.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.9, ss.1569-1592, 2021 (Hakemli Dergi)
- IV. **Anadolu Mutfak Kültüründe Gastronomik Kimlik Unsuru Olarak Bulgur ve Bulgur Yemekleri**  
Ören T. Ş., Arman A., Erdem Ö.  
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.5, sa.3, ss.1961-1981, 2021 (Hakemli Dergi)
- V. **Endüstriyel Mutfakların Planlanmasında Etkili Olan Faktörler (Effective Factors in the Planning of Industrial Kitchens)**  
ARMAN A., NİZAMLIOĞLU H. F.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.8, sa.4, ss.2682-2702, 2020 (Hakemli Dergi)
- VI. **Uygulamalı Mutfak Eğitimi Organizasyonlarının Öğrencilerin Mutfak Bilgi ve Beceri Düzeyine Etkisi: Ulusal Aşçılık Kampı Örneği**  
SORMAZ Ü., ARMAN A., ERDEM Ö.  
Turizm Akademik Dergisi, cilt.7, sa.1, ss.209-223, 2020 (Hakemli Dergi)
- VII. **Beş Yıldızlı Konaklama İşletmeleri Mutfağında Çalışan Bulaşık Personeli Yöneticilerinin Mesleklerine İlişkin Algıları ve Mesleğin Profesyonelleşmesine Yönelik Bir Değerlendirme**  
ARMAN A., ARIKAN E., ŞAHİN S.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.7, sa.2, ss.1042-1056, 2019 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Investigation of Academic Staff in Gastronomy in Terms of Their Satisfaction Level and Adverse Experience**  
ARMAN A., ERDEM Ö., ŞAHİN ÖREN T.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.6, sa.4, ss.644-661, 2018 (Hakemli Dergi)
- IX. **Şef Adaylarının Niteliklerine İlişkin Mutfak Şeflerinin Görüşleri**  
YILMAZ G., ERDEM Ö., ARMAN A.  
JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES, cilt.6, ss.273-294, 2018 (Hakemli Dergi)
- X. **Yükseköğretim Kurumlarındaki Eğitim Mutfaklarında Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri (Problems and Solution Proposals in Training Kitchens of Higher Education Institutions)**  
ARIKAN E., SÜRÜCÜ Ö., ARMAN A.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.6, sa.2, ss.592-601, 2018 (Hakemli Dergi)
- XI. **The Impact of Service Fairness Perception on Intention to Revisit: a Research in Çanakkale**  
ARIKAN E., ÇİLESİZ E., ARMAN A.  
Journal of Recreation and Tourism Research, cilt.4, sa.4, ss.1-6, 2017 (Hakemli Dergi)
- XII. **Assessment of the categories of the courses at the culinary art associate degree programme**  
ÖREN T. Ş., ARMAN A.  
YUKSEKÖĞRETİM DERGİSİ, cilt.7, sa.3, ss.179-185, 2017 (ESCI)
- XIII. **Aşçılık Programı Ön Lisans Seviyesinde Verilmesi Gereken Derslerin Kategorilerine İlişkin Değerlendirme**  
ŞAHİN ÖREN T., ARMAN A.

YUKSEKÖĞRETİM DERGİSİ, cilt.7, sa.3, ss.1-7, 2017 (Hakemli Dergi)

- XIV. **Ön Lisans Seviyesinde Aşçılık Eğitimi Tercih Etme Nedenlerinin Değerlendirilmesi**  
ŞAHİN ÖREN T., ARMAN A.  
GAZİ AKADEMİK BAKIS-GAZİ ACADEMIC VIEW, sa.41, ss.0-6, 2014 (Hakemli Dergi)
- XV. **Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerinin Stajlarında İşletmelerden Beklentileri: Mengen Aşçıları Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Örneği**  
ARMAN A., ŞAHİN ÖREN T.  
Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, cilt.6, sa.2, ss.13-24, 2013 (Hakemli Dergi)

## Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Tatlı Baharatlar**  
ERDEM Ö., ARMAN A.  
Baharat Otlar ve Soslar, Kurnaz, Alper Şengül, Serkan, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.153-173, 2023
- II. **NARENCİYE AROMALI BAHARATLAR**  
ARMAN A., ERDEM Ö.  
Baharat Otlar ve Soslar, Kurnaz, Alper Şengül, Serkan, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.108-124, 2023
- III. **Gastronomide Bibliyometrik Araştırmalar**  
Arman A. (Editör), Erdem Ö. (Editör)  
Eğitim Yayınevi, İstanbul, 2022
- IV. **Gastronomide Sistemik Araştırmalar**  
Arman A. (Editör), Erdem Ö. (Editör)  
Oğlak Yayınları, İstanbul, 2022
- V. **Turizmde Araştırma Yöntemi: Deneysel Araştırmalar**  
Arman A., Erdem Ö.  
Turizm ve Bilimsel Araştırma Yöntemleri, Atilla Akbaba; Fatma Lorcu; Senem Yazıcı Yılmaz, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.240-268, 2022
- VI. **Konaklama İşletmelerinde Menü Planlama, Fiyatlandırma ve Analizine Yönelik Yaklaşımlar**  
ARMAN A.  
Konaklama İşletmeciliğinde Güncel Konular, Arkan, Ersin, Editör, Eğitim Yayınevi, İstanbul, ss.55-71, 2022
- VII. **Deneysel Araştırmalar**  
ARMAN A., ERDEM Ö.  
Turizm ve Bilimsel Araştırma Yöntemleri, Akbaba Atilla, Lorcu Fatma, Yılmaz Senem Yazıcı, Editör, Detay yayıncılık, Ankara, ss.240-269, 2022
- VIII. **TEMEL ÇİKOLATA İŞLEME TEKNİKLERİ**  
Arman A., Erdem Ö.  
TATLI, PASTA VE HAMUR İŞLERİ Kavramlar, İlkeler ve Örnek Uygulamalar, Alper KURNAZ, Serkan ŞENGÜL, Editör, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.373-396, 2021
- IX. **The Relationship Between Menu Designs and Customer Behaviors in Restaurants**  
Bayram F., Erdem Ö., Arman A.  
Dynamics of International Tourism: Contemporary Issues and Problems , İrfan Yazıcıoğlu, Özgür Yayla, Alper Işın, Editör, Peter Lang Publishing, Inc., Berlin, ss.541-562, 2021
- X. **Mutfakta Fiziksel Planlama ve Kurulum**  
ARMAN A.  
Mutfak Yönetimi, Şengül Serkan, Kurnaz Alper, Editör, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., ss.21-34, 2021
- XI. **Menü Etiketleme: Sistemik Bir Derleme**  
ARMAN A., BOZKURT M.  
Gastronomide Sistemik Araştırmalar, Arman Adem, Erdem Özkan, Editör, Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti, İstanbul, ss.5-28, 2021
- XII. **The Relationship between Menu Designs and Customer Behaviors in Restaurants**

BAYRAM F., ERDEM Ö., ARMAN A.

Dynamics of International Tourism: Contemporary Issues and Problems, Yazıcıoğlu, İ., Yayla Ö. Işın. A., Editör, Peter Lang GmbH Internationaler Verlag der Wissenschaften, Berlin, ss.522-541, 2021

**XIII. Bolu Mutfağı**

ARMAN A.

Türkiye Lezzet Rotaları, Yazıcıoğlu, İrfan; Sormaz, Ümit; Canpolat, Cihan, Editör, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., ss.603-617, 2021

**XIV. Yemek, Kültür ve Turizm Arasındaki İlişkiler**

ARMAN A., AK S.

Gastronomi Turizmi - Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar, Doç. Dr. Serkan ŞENGÜL ve Doç. Dr. Alper KURNAZ, Editör, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara, ss.1-24, 2021

**XV. Geleneksel Ekmek Üretiminde Ekşi Maya Kullanımı**

ARMAN A.

Temel Mutfak Ürünlerinde Teorik ve Pratik Yaklaşımlar -1 , Arman Adem, Kurnaz, Alper, Editör, Paradigma Akademi Basın Yayın Dağıtım, Çanakkale, ss.223-248, 2021

**XVI. Sebze Çeşitleri ve Sebzeleri Hazırlama Metotları**

ARMAN A.

Mutfak Sanatı Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar, Şengül Serkan, Saruışık Mehmet, Türkay Oğuz, Ulema Şevki, Editör, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara, ss.207-228, 2020

**XVII. Anadolu Mutfak Kültürünün Unutulmaya Yüz Tutmuş Mısır Unu Bazlı Yemek Örnekleri**

ARMAN A., ŞAHİN ÖREN T.

Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler, Küçüktağılı Mücahit Sami, Seçim Yılmaz, Adabalı Mesut Murat, Yılmaz Mustafa, Editör, Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Konya, ss.1-20, 2020

**XVIII. Otel İşletmeleri Mutfaklarında Gıda Atığı Oluşumu ve Değerlendirilmesi**

ARMAN A.

Turizm Alanında Güncel Konular ve Araştırmalar, Karaçar Ercan, Editör, Çizgi Kitabevi Yayınları, İstanbul, ss.112-129, 2020

**XIX. Gastronomi Turizmi**

ARMAN A.

Gelecek Turizm Trendleri, Şahin Sedat, Meriç, Sağbetullah, Editör, Paradigma Akademi Basın Yayın Dağıtım, Çanakkale, ss.515-537, 2020

**XX. Türk Mutfağında Yer Alan Şerbetler**

ARMAN A.

Uygulamalı Türk Mutfağı, Perçin Şahin Nilüfer, Uçuk Ceyhun, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Ankara, ss.258-273, 2020

**XXI. Düzce: Akçakoca Melengücceği Tatlısı**

ARMAN A.

Bir Yerin Tabaktaki Kimliği, Yıldırım Saçılık Melahat, Çevik Samet, Editör, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara, ss.509-514, 2019

**XXII. Glutensiz Beslenme**

ARMAN A., ERDEM Ö.

Gastronomide Güncel Konular, H. Ferhan NİZAMLIOĞLU, Editör, Billur Yayınevi, Konya, ss.167-183, 2018

**XXIII. Sürdürülebilir Gastronomi**

ARMAN A., Kurnaz A.

Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Akbaba A. Çetinkaya N., Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.137-165, 2018

## **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

- I. Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Çalışan Kadınların Karşılaştıkları Sorunların Sınıflandırılmasına Yönelik Bir Araştırma: Antalya Örneği**

Erdem Ö., Arman A.

MTCON'21 DAHA İYİ BİR DÜNYA İÇİN TURİZM, Antalya, Türkiye, 1 - 03 Nisan 2021, ss.776-788

- II. **Vakum Altında Pişirme (Sous-Vide) Yöntemiyle Hazırlanan Hamsi Marinatlarının Bazı Duyusal ve Fiziksel Özellikleri**  
GÜMÜŞ B., GÖKOĞLU N., ARMAN A.  
I. Ulusal Gastronomi Çalışmaları Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Şubat 2021, ss.13
- III. **EKONOMİK KALKINMA ARACI OLARAK YÖRESEL ÜRÜNLER: MENGEN YÖRESEL MANTARLARI ÖRNEĞİ**  
ARMAN A., ERDEM Ö., ARIKAN E.  
ULUSLARARASI EKONOMİ ARAŞTIRMALARI VE FİNANSAL PİYASALAR KONGRESİ, Nevşehir, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2018, ss.13
- IV. **YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YAŞANAN GIDA İSRAFLARI, EKONOMİK VE SOSYAL ETKİLERİ, MUHTEMEL ÇÖZÜMLER ÜZERİNE NİTEL BİR ARAŞTIRMA**  
YAY Ö., ERDEM Ö., ARMAN A.  
ULUSLARARASI EKONOMİ ARAŞTIRMALARI VE FİNANSAL PİYASALAR KONGRESİ, Nevşehir, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2018, ss.55
- V. **Beş Yıldızlı Konaklama İşletmeleri Mutfağında Çalışan Bulaşık Personeli Yöneticilerinin Mesleklerine İlişkin Algıları ve Mesleğin Profyonelleşmesine Yönelik Bir Değerlendirme**  
ARIKAN E., ARMAN A., ŞAHİN S.  
Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, Van, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2017, ss.218-219
- VI. **Şeflerin Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Niteliklerine İlişkin Görüşleri**  
ERDEM Ö., YILMAZ G., ARMAN A.  
Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, Van, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2017, ss.188
- VII. **Contribution of European Youth Olympic Winter Games to the Regional Economy Within The Scope Of International Sports Organizations**  
ARIKAN E., ÇİLESİZ E., ARMAN A.  
Uluslararası Ekonomi Araştırmaları ve Finansal Piyasalar Kongresi (IERFM), Edirne, Türkiye, 12 - 13 Mayıs 2017
- VIII. **Suggestions for The Curriculum Plan of Tourism and Hotel Management Program at Associate Degree Level**  
ŞAHİN ÖREN T., ARMAN A.  
3rd International Conference on Tourism: Theory, Current Issues and Research (ICTTR), Roma, İtalya, 27 - 29 Nisan 2017, ss.56
- IX. **Investigation of Kitchen Managers' Motivational Tools Used In Their Managerial Activities and Leadership Style**  
ÖREN V. E., ARMAN A., ŞAHİN ÖREN T.  
3rd International Conference on Tourism: Theory, Current Issues and Research (ICTTR), Roma, İtalya, 27 - 29 Nisan 2017, ss.44

## **Ansiklopedide Bölümler**

- I. **Gastronomy Sözlüğü (A'dan Z'ye)**  
ARMAN A.  
Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., ss.337-338, 2020
- II. **Gastronomi Sözlüğü (A'dan Z'ye)**  
ARMAN A.  
Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., ss.556-557, 2020
- III. **Gastronomi Sözlüğü (A'dan Z'ye)**  
ARMAN A.  
Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., ss.397-398, 2020
- IV. **Gastronomi Sözlüğü (A'dan Z'ye)**  
ARMAN A.

## **Desteklenen Projeler**

GÜMÜŞ B., GÖKOĞLU N., ARMAN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Vakum altında pişirme (Sous-Vide) Yöntemi Kullanılarak Pişirilmiş Hamsi (*Engraulis encrasicolus*) Marinatlarının Duyusal Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi, 2018 - 2021

YATMAZ E., KAYNAKCI E., ERDEM Ö., ARMAN A., ARATOĞLU C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, MOLEKÜLER GASTRONOMİ YÖNTEMLERİ VE 3D BASKI CİHAZLARI İLE ÜRETİLEN İŞLENMİŞ GIDALARIN TEKSTÜREL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ, 2018 - 2019

## **Metrikler**

Yayın: 51

## **Sanatsal Etkinlik**

ARMAN A., 32.Uluslararası Mengen Aşçılık ve Turizm Festivali İsrar Konulu Karma Sergisi, Ağustos 2017

ARMAN A., Duayen Şef Aydın Yılmaz Fotoğraf Sergisi, Mayıs 2017