

## Assoc. Prof. ADEM ARMAN

### Personal Information

**Office Phone:** [+90 900 242 3102](tel:+909002423102) Extension: 865

**Fax Phone:** [+90 242 227 4670](tel:+902422274670)

**Email:** [ademarman@akdeniz.edu.tr](mailto:ademarman@akdeniz.edu.tr)

**Web:** <https://avesis.akdeniz.edu.tr/ademarman>

### International Researcher IDs

ORCID: 0000-0003-3999-3751

Publons / Web Of Science ResearcherID: I-9784-2017

Yoksis Researcher ID: 116494

### Education Information

Doctorate, Necmettin Erbakan University, Institute Of Social Sciences, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Turkey 2015 - 2019

Postgraduate, Duzce University, Institute Of Social Sciences, Turizm Ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı, Turkey 2008 - 2011

Undergraduate, Bolu Abant İzzet Baysal University, Turizm Ve Otel İşletmeciliği, Turizm İşletmeciliği, Turkey 2005 - 2008

Associate Degree, Bolu Abant İzzet Baysal University, Aşçılık, Yiyecek-İçecek İşletmeciliği, Turkey 2002 - 2004

### Research Areas

Social Sciences and Humanities

### Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Akdeniz University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, 2022 - Continues

Assistant Professor, Akdeniz University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, 2019 - 2022

Lecturer, Akdeniz University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, 2016 - 2019

Lecturer, Afyon Kocatepe University, Emirdağ Meslek Yüksekokulu, Aşçılık, 2010 - 2016

### Academic and Administrative Experience

Director of Vocational School, Akdeniz University, Göynük Cuisine Arts Vocational School, 2024 - Continues

Fakülte Kurulu Üyesi, Akdeniz University, Faculty Of Tourism, 2021 - Continues

Head of Department, Akdeniz University, Institute of Social Sciences, -, 2021 - 2024

Head of Department, Akdeniz University, Faculty Of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, 2021 - 2024

### Courses

Yaratıcı Yemek Pişirme, Undergraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019

Gastronomi ve Beslenme Bıçımı, Doctorate, 2022 - 2023

Yemek Sosyolojisi, Postgraduate, 2020 - 2021

Gastronomiye giriş, Undergraduate, 2016 - 2017

## Articles Published in Other Journals

- 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, vol.12, no.2, pp.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, vol.9, pp.2228-2258, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.9, pp.1569-1592, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Anadolu Mutfak Kültüründe Gastronomik Kimlik Unsuru Olarak Bulgur ve Bulgur Yemekleri**  
Ören T. Ş., Arman A., Erdem Ö.  
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, vol.5, no.3, pp.1961-1981, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.8, no.4, pp.2682--2702, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.7, no.1, pp.209-223, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.7, no.2, pp.1042-1056, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.6, no.4, pp.644-661, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Şef Adaylarının Niteliklerine İlişkin Mutfak Şeflerinin Görüşleri**  
YILMAZ G., ERDEM Ö., ARMAN A.  
JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES, vol.6, pp.273-294, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.6, no.2, pp.592-601, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.4, no.4, pp.1-6, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Assessment of the categories of the courses at the culinary art associate degree programme**

ÖREN T. Ş., ARMAN A.

YUKSEKOGRETİM DERGİSİ, vol.7, no.3, pp.179-185, 2017 (ESCI)

XIII. **Aşçılık Programı Ön Lisans Seviyesinde Verilmesi Gereken Derslerin Kategorilerine İlişkin Değerlendirme**

ŞAHİN ÖREN T., ARMAN A.

YUKSEKOGRETİM DERGİSİ, vol.7, no.3, pp.1-7, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

XIV. **Ön Lisans Seviyesinde Aşçılık Eğitimini Tercih Etme Nedenlerinin Değerlendirilmesi**

ŞAHİN ÖREN T., ARMAN A.

GAZI AKADEMİK BAKIS-GAZI ACADEMIC VIEW, no.41, pp.0-6, 2014 (Peer-Reviewed Journal)

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, vol.6, no.2, pp.13-24, 2013 (Peer-Reviewed Journal)

## Books & Book Chapters

I. **Tatlı Baharatlar**

ERDEM Ö., ARMAN A.

in: Baharat Otlar ve Soslar, Kurnaz, Alper Şengül, Serkan, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.153-173, 2023

II. **NARENCİYE AROMALI BAHARATLAR**

ARMAN A., ERDEM Ö.

in: Baharat Otlar ve Soslar, Kurnaz, Alper Şengül, Serkan, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.108-124, 2023

III. **Gastronomide Bibliyometrik Araştırmalar**

Arman A. (Editor), Erdem Ö. (Editor)

Eğitim Yayınevi, İstanbul, 2022

IV. **Gastronomide Sistemik Araştırmalar**

Arman A. (Editor), Erdem Ö. (Editor)

Oğlak Yayınları, İstanbul, 2022

V. **Turizmde Araştırma Yöntemi: Deneysel Araştırmalar**

Arman A., Erdem Ö.

in: Turizm ve Bilimsel Araştırma Yöntemleri, Atilla Akbaba; Fatma Lorcu; Senem Yazıcı Yılmaz, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.240-268, 2022

VI. **Konaklama İşletmelerinde Menü Planlama, Fiyatlandırma ve Analizine Yönelik Yaklaşımlar**

ARMAN A.

in: Konaklama İşletmeciliğinde Güncel Konular, Arıkan, Ersin, Editor, Eğitim Yayınevi, İstanbul, pp.55-71, 2022

VII. **Deneysel Araştırmalar**

ARMAN A., ERDEM Ö.

in: Turizm ve Bilimsel Araştırma Yöntemleri, Akbaba Atilla, Lorcu Fatma, Yılmaz Senem Yazıcı, Editor, Detay yayıncılık, Ankara, pp.240-269, 2022

VIII. **TEMEL ÇİKOLATA İŞLEME TEKNİKLERİ**

Arman A., Erdem Ö.

in: TATLI, PASTA VE HAMUR İŞLERİ Kavramlar, İlkeler ve Örnek Uygulamalar, Alper KURNAZ,,Serkan ŞENGÜL, Editor, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.373-396, 2021

IX. **The Relationship Between Menu Designs and Customer Behaviors in Restaurant**

Bayram F., Erdem Ö., Arman A.

in: Dynamics of International Tourism: Contemporary Issues and Problems , İrfan Yazıcıoğlu,,Özgür Yayla,,Alper Işın, Editor, Peter Lang Publishing, Inc., Berlin, pp.541-562, 2021

X. **Mutfakta Fiziksel Planlama ve Kurulum**

ARMAN A.

in: Mutfak Yönetimi, Şengül Serkan, Kurnaz Alper, Editor, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., pp.21-34,

2021

- XI. **Menü Etiketleme: Sistematik Bir Derleme**  
ARMAN A., BOZKURT M.  
in: Gastronomide Sistematik Araştırmalar, Arman Adem, Erdem Özkan, Editor, Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti, İstanbul, pp.5-28, 2021
- XII. **The Relationship between Menu Designs and Customer Behaviors in Restaurants**  
BAYRAM F., ERDEM Ö., ARMAN A.  
in: Dynamics of International Tourism: Contemporary Issues and Problems, Yazıcıoğlu, İ., Yayla Ö. Işın. A., Editor, Peter Lang GmbH Internationaler Verlag der Wissenschaften, Berlin, pp.522-541, 2021
- XIII. **Bolu Mutfağı**  
ARMAN A.  
in: Türkiye Lezzet Rotaları, Yazıcıoğlu, İrfan; Sormaz, Ümit; Canpolat, Cihan, Editor, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., pp.603-617, 2021
- XIV. **Yemek, Kültür ve Turizm Arasındaki İlişkiler**  
ARMAN A., AK S.  
in: Gastronomi Turizmi - Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar, Doç. Dr. Serkan ŞENGÜL ve Doç. Dr. Alper KURNAZ, Editor, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara, pp.1-24, 2021
- XV. **Geleneksel Ekmek Üretiminde Ekşi Maya Kullanımı**  
ARMAN A.  
in: Temel Mutfak Ürünlerinde Teorik ve Pratik Yaklaşımlar -1 , Arman Adem, Kurnaz, Alper, Editor, Paradigma Akademi Basın Yayın Dağıtım, Çanakkale, pp.223-248, 2021
- XVI. **Sebze Çeşitleri ve Sebzeleri Hazırlama Metotları**  
ARMAN A.  
in: Mutfak Sanatı Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar, Şengül Serkan, Sarıışık Mehmet, Türkay Oğuz, Ulema Şevki, Editor, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara, pp.207-228, 2020
- XVII. **Anadolu Mutfak Kültürünün Unutulmaya Yüz Tutmuş Mısır Unu Bazlı Yemek Örnekleri**  
ARMAN A., ŞAHİN ÖREN T.  
in: Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler, Küçüküçüğü Mücahit Sami, Seçim Yılmaz, Adabalı Mesut Murat, Yılmaz Mustafa, Editor, Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Konya, pp.1-20, 2020
- XVIII. **Otel İşletmeleri Mutfaklarında Gıda Atığı Oluşumu ve Değerlendirilmesi**  
ARMAN A.  
in: Turizm Alanında Güncel Konular ve Araştırmalar, Karaçar Ercan, Editor, Çizgi Kitabevi Yayınları, İstanbul, pp.112-129, 2020
- XIX. **Gastronomi Turizmi**  
ARMAN A.  
in: Gelecek Turizm Trendleri, Şahin Sedat, Meriç, Sağbetullah, Editor, Paradigma Akademi Basın Yayın Dağıtım, Çanakkale, pp.515-537, 2020
- XX. **Türk Mutfağında Yer Alan Şerbetler**  
ARMAN A.  
in: Uygulamalı Türk Mutfağı, Perçin Şahin Nilüfer, Uçuk Ceyhun, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Ankara, pp.258-273, 2020
- XXI. **Düzce: Akçakoca Melengücceği Tatlısı**  
ARMAN A.  
in: Bir Yerin Tabaktaki Kimliği, Yıldırım Saçılık Melahat, Çevik Samet, Editor, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara, pp.509-514, 2019
- XXII. **Glutensiz Beslenme**  
ARMAN A., ERDEM Ö.  
in: Gastronomide Güncel Konular, H. Ferhan NİZAMLIOĞLU, Editor, Billur Yayınevi, Konya, pp.167-183, 2018
- XXIII. **Sürdürülebilir Gastronomi**  
ARMAN A., Kurnaz A.  
in: Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Akbaba A. Çetinkaya N., Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.137-165, 2018

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- 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, Turkey, 1 - 03 April 2021, pp.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, Turkey, 18 - 19 February 2021, pp.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, Turkey, 12 - 14 April 2018, pp.13
- IV. **YIYECEK 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, Turkey, 12 - 14 April 2018, pp.55
- V. **Beş Yıldızlı Konaklama İşletmeleri Mutfağında Çalışan Bulaşık Personeli Yöneticilerinin Mesleklerine İlişkin Algıları ve Mesleğin Profesyonelleşmesine Yönelik Bir Değerlendirme**  
ARIKAN E., ARMAN A., ŞAHİN S.  
Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, Van, Turkey, 28 September - 01 October 2017, pp.218-219
- VI. **Şeflerin Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Niteliklerine İlişkin Görüşleri**  
ERDEM Ö., YILMAZ G., ARMAN A.  
Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, Van, Turkey, 28 September - 01 October 2017, pp.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, Turkey, 12 - 13 May 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, Italy, 27 - 29 April 2017, pp.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, Italy, 27 - 29 April 2017, pp.44

## Episodes in the Encyclopedia

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

ARMAN A.

Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., pp.397-398, 2020

IV. **Gastronomi Sözlüğü (A'dan Z'ye)**

ARMAN A.

Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., pp.441-442, 2020

## **Supported Projects**

GÜMÜŞ B., GÖKOĞLU N., ARMAN A., Project Supported by Higher Education Institutions, 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., Project Supported by Higher Education Institutions, MOLEKÜLER GASTRONOMİ YÖNTEMLERİ VE 3D BASKI CİHAZLARI İLE ÜRETİLEN İŞLENMİŞ GIDALARIN TEKSTÜREL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ, 2018 - 2019

## **Metrics**

Publication: 51

## **Artistic Activity**

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

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