CURRICULUM VITAE AND PUBLICATIONS LIST



CURRICULUM VITAE

Name and Surname: Gülsün DURAN

Academic Title: Assistant Professor

Work Address:

Email: gduran@biruni.edu.tr

Area of Expertise: Social Sciences and Humanities

Degree	Department/Program	University	Year
Doctorate	TURİZM İŞLETMECİLİĞİ (DR)		2025
Associate Degree	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ	Anadolu University	2022
Master's Degree	TURİZM İŞLETMECİLİĞİ (YL) (TEZLİ)		2018
Bachelor's Degree	TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ	Hatay Mustafa Kemal University	2011

Master's Thesis Title (abstract attached) and Thesis Supervisor(s):

Pazarlamada yeni eğilimler: Deneyimsel pazarlama kapsamında konya şehir merkezinde bulunan dört ve beş yıldızlı otellerde bir araştırma

Doctoral Thesis/Proficiency Study/Medical Specialization Thesis Title (abstract attached) and Supervisor(s):

Z kuşağının yenilebilir böcek algısı ve bu algıyı yönlendiren faktörlerin değerlendirilmesi

PUBLICATIONS

B. Papers presented at international scientific meetings and published in proceedings:

B1. Duran G., Muslu Can A., Sürdürülebilir Gastronomide Chef-Farmer Kavramının Analizi, In: *2. Uluslararası Balıkesir Uygulamalı Bilimler Kongresi*, Balıkesir, Turkey, 2025.

C. National/international books written or chapters in books:

C1. National/international books written:

C1.1. Duran G., *From Bugs to Food:Generation Z and the Perception of Edible Insects*, Ozgur Press, İstanbul, 2025.

C2. Chapters in national/international books written:

C2.1. Duran G., "TÜRKİYE'DE COĞRAFİ İŞARET KAVRAMI VE ÖNEMİ", *Mutfak Uygulamaları II*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2026.

C2.2. Güven Ş. H., Duran G., "Sürdürülebilirlik Persektifinden Bitki Bazlı Fonksiyonel Gıdaların Değerlendirilmesi", *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Üzerine Güncel Araştırmalar- V*, Özgür Yayınları, 2025.

C2.3. Duran G., "Zahter (Kekik) Çayı", *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, İstanbul, 2025.

C2.4. Duran G., "Moleküler Gastronomi", *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, İstanbul, 2025.

C2.5. Duran G., "Chef- Farmer", *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, 2025.

C2.6. Duran G., "Entomoterapi", *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, 2025.

C2.7. Duran G., "EntomoChef", *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, 2025.

C2.8. Duran G., "Gastrofizik", *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, 2025.

C2.9. Duran G., "Glutensiz Beslenme", *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, 2025.

C2.10. Duran G., "Şerbet", *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, İstanbul, 2025.

C2.11. Duran G., "Plaj Turizmi", *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, İstanbul, 2025.

C2.12. Duran G., "Peynir", *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, İstanbul, 2025.

C2.13. Duran G., "Sübye (Kavun Çekirdeğinden Yapılan İçecek)", *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, İstanbul, 2025.

C2.14. Duran G., "Üçüncü Dalga Kahve Akımı", *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, İstanbul, 2025.

C2.15. Duran G., "Anamur Batırığı", *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, İstanbul, 2025.

C2.16. Duran G., "Sirkencübin / Sirkengebin", *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, İstanbul, 2025.

C2.17. Duran G., "Fethiye Kuzugöbeği Mantarı", *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, İstanbul, 2025.

C2.18. Duran G., "Sürdürülebilir Mutfak", *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, İstanbul, 2025.

C2.19. Duran G., "Yenilebilir Böcekler", *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, İstanbul, 2025.

C2.20. Duran G., "Surf & Turf", *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, İstanbul, 2025.

C2.21. Duran G., "Osmanlı Zerde Tatlısı", *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, İstanbul, 2025.

C2.22. Duran G., "Yenilebilir Böceklerin Doğa ve İnsan için Faydalarının Değerlendirmesi", *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Üzerine Güncel Araştırmalar IV*, Özgür Yayınları, Gaziantep, 2025.

C2.23. Duran G., "Sumak Şerbeti", *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, İstanbul, 2025.

C2.24. Duran G., "Alternatif Gıda Olarak Yenilebilir Böceklerin Swot Analizi Yöntemiyle Değerlendirilmesi", *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Üzerine Güncel Araştırmalar III*, Özgür Yayınları, Gaziantep, 2024.

C2.25. Duran G., "Yenilebilir Böcekler Üzerine Yazılan Makalelerin Bibliyometrik Analizi", *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Üzerine Güncel Araştırmalar- II*, Özgür Yayınları, Gaziantep, 2024.

D. Articles published in national peer-reviewed journals:

D1. Duran G., Yeşilçimen P., "Türk Mutfağında Coğrafi İşaretli Baharatlar: Gastronomi Rotası Önerisi", *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2026.

D2. Muslu Can A., Duran G., Cankurt H., "Türkiye'de Meyve, Sebze, Süt Ürünleri ve Tahıl Bazlı Hammaddelerden Üretilen Sirkeler Üzerine Yapılan Lisans Üstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi (2007–2025)", *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2026.

D3. Duran G., "Fine Dining Restoranlarda Hipergerçeklik: Sultan Somatı & The Table of Sultan Örneği", *İstanbul Gelişim Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2026.

D4. Duran G., "Safranın Gastronomik Değeri ve Fitoterapik Özellikleri: Mutfak Uygulamaları Üzerine Bir Değerlendirme", *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2026.

D5. Duran G., "Z Kuşağının Yenilebilir Böcek Tüketimi Algısı ve Belirleyici Faktörler", *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2025.

D6. Duran G., "DİJİTAL YEMEK ENDÜSTRİSİNDE YENİLİKÇİ BİR YAKLAŞIM: HAYALET MUTFAK KONSEPTİ", *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 2025.

D7. Duran G., "DÜNYA MUTFAKLARI EĞİTİM PROGRAMI KAPSAMINDA GASTRONOMİ ÖĞRENCİLERİNİN MESLEKİ EĞİTİM STAJI GEREKLİLİĞİNİN SEKTÖR ÇALIŞANLARI GÖRÜŞÜYLE DEĞERLENDİRMESİ", *Paradoks Ekonomi Sosyoloji ve Politika Dergisi*, vol. 20, no. 1, pp. 1-110, 2024.

D8. Duran G., "Deneyim Boyutlarının Müşteri Memnuniyet ve Sadakatine Etkisi: Konya Şehir Merkezinde Bulunan 4 ve 5 Yıldızlı Konaklama İşletmelerinde Bir Araştırma", *Turkish Studies - Social Sciences*, vol. 15, no. 1, pp. 817-836, 2020.

E. Papers presented at national scientific meetings and published in proceedings:

E1. Duran G., Yeşilçimen P., Özer O., Bayhan F., Kilis Keçi Sütü Dondurması: Besinsel Değer, Tarihsel Süreç, Güncel Durum ve Gastrodiplomasi Bağlamında Bir Değerlendirme, In: *IV. Deneyimsel Gastronomi Kongresi*, Kilis, Turkey, 2026.

E2. Duran G., Denk E., Yeşilçimen P., Budak H. N., Geleceğin Gastronomi Mirası: Bursa Siyah İncirinin Sürdürülebilirlik, Coğrafi İşaret ve Gastronomi Turizmi Perspektifinden Değerlendirilmesi, In: *III. Deneyimsel Gastronomi Kongresi*, Bursa, Turkey, 2026.

E3. Duran G., Güven Ş. H., Sürdürülebilirlik Persektifinden Bitki Bazlı Fonksiyonel Gıdaların Değerlendirilmesi, In: *ICONSAD*, Turkey, 2025.

E4. Duran G., Gastronomide Dikey Tarımın Önemi: Sürdürülebilirlik Perspektifinden Bir Değerlendirme, In: *4th International Symposium on Traditional Foods and Sustainable Nutrition*, Turkey, 2025.

E5. Duran G., New trends in gastronomy and its effects in tourism, In: *Mtcon*, Florida, United States, 2022.