BİRUNİ ÜNİVERSİTESİ
"Bilimin Geleceği"

ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ



ÖZGEÇMİŞ

Adı ve Soyadı: Gülsün DURAN

Akademik Unvanı: Dr. Öğr. Üyesi

İş Adresi:

E-postası: gduran@biruni.edu.tr

Uzmanlık Alanı: Sosyal ve Beşeri Bilimler

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Doktora	TURİZM İŞLETMECİLİĞİ (DR)		2025
Ön Lisans	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ	Anadolu Üniversitesi	2022
Yüksek Lisans	TURİZM İŞLETMECİLİĞİ (YL) (TEZLİ)		2018
Lisans	TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ	Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi	2011

Yüksek Lisans Tez Başlığı (özeti ekte) ve Tez Danışman(lar)ı:

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

Doktora Tezi/S.Yeterlik Çalışması/Tıpta Uzmanlık Tezi Başlığı (özeti ekte) ve Danışman(lar)ı:

Z kuşağının yenilebilir böcek algısı ve bu algıyı yönlendiren faktörlerin değerlendirilmesi

ESERLER

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler:

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

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C1. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar:

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

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

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. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

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. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

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, Türkiye, 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, Türkiye, 2026.

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

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

E5. Duran G., New trends in gastronomy and its effects in tourism, In: *Mtcon*, Florida, Amerika Birleşik Devletleri, 2022.