

ÖZGEÇMİŞ

1. Adı Soyadı: Selda KARAHAN

2. Öğrenim Durumu:

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Ön Lisans	Turizm İşletmeciliği	İstanbul Üniversitesi	1998-2000
Lisans	İşletme	Anadolu Üniversitesi	2010-2012
Yüksek Lisans	Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı	Kocaeli Üniversitesi	2018-2020
Doktora	Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı	Kocaeli Üniversitesi	2020-2024

Yüksek Lisans Tezi: Renk Faktörünün İçeceklerle Yönelik Görsel ve Tatsal Algılar Üzerindeki Etkisi, Danışman: Doç. Dr. Selda UCA, Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Kocaeli, 2020.

Doktora Tezi: Yerel Yiyecek Deneyiminin Destinasyon Sadakatine Etkisinde Mental İyi Oluşun Aracılık Rolü, Danışman: Prof. Dr. Selda UCA, Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Kocaeli, 2024.

4. Yayınlar

4.1. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (*Proceedings*) basılan bildiriler

- Kök, A., Karahan, S., Akyurt Kurnaz, H. ve Kurnaz, A. (2020). “Turist Rehberliği Öğrencilerinin Gastronomi Rehberliğine Bakış Açısı”, *MTCN, Kıtalararası Turizm Yönetimi Konferansı*, 2-4 Eylül 2020.
- Akyüz, H., Karahan, S. ve Uca, S. (2019). “Kültürel Miras Madenciliği: Kocaeli İlinin Kültür Varlıklarına Yönelik Bir Değerlendirme”. *IMASCON, Uluslararası Marmara Fen ve Sosyal Bilimler Kongresi*, 26-28 Nisan 2019, Kocaeli.

4.2. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

- Karahan S., Uca S., Özkul E. (2024). “Yerel Mutfak Hizmeti Sunan İşletmelere Yönelik Ziyaretçi Deneyimleri: Şanlıurfa Mutfağı”. Sökmen A. ve Aydın Ç. (Editörler), *Sofradaki Bilim ve Lezzetteki Sanat: Gastronomiye Kapsamlı Bir Bakış*, 1111-1130, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Uca S., Demiral Y. M. ve Karahan S. (2023). “Kültürel Miras Alan Yönetiminde Erişilebilirlik”. Diker, O.; Özkul, E. ve Küçükaltan, E. (Editörler). *Disiplinler Arası*

*Yaklaşım*la Kültürel Miras Yönetimi, Basım sayısı:1, 363, ISBN:978-625-6579-41-5, Paradigma Akademi.

- **(Uluslararası Yayınlarında Yayınlanmış Ansiklopedi Maddesi)** Selda Karahan (2020). “Fiks Menü”, Sarıışık, M. Özbay, G. ve Ceylan, V. (Editörler), *A’dan Z’ye Gastronomi Sözlüğü*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- **(Uluslararası Yayınlarında Yayınlanmış Ansiklopedi Maddesi)** Selda Karahan (2020). “Diner”, Sarıışık, M. Özbay, G. ve Ceylan, V. (Editörler), *A’dan Z’ye Gastronomi Sözlüğü*, Ankara: Detay Yayıncılık.

4.3. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler

- Karahan, S., Uzun, G. ve Uca, S. (2023). Gaziantep Yöresel Lezzetleri İle İlgili YouTube Videolarının İçerik Analizi. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 6(1), 1-16.
- Karahan, S., Uca, S. ve Güdük, T. (2022). Nitel araştırmalarda görüşme türleri ve görüşme tekniklerinin uygulanma süreci/Interviews and interviewing techniques in qualitative research. *Nitel Sosyal Bilimler*, 4(1), 78-101.
- Uca, S. ve Karahan, S. (2022). Çevrimiçi Rehberli Sanal Turlara Katılan Ziyaretçi Deneyimleri: Airbnb Örneği. *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 4(2), 108-122.
- Karahan, S., Uca, S. ve Özkul, E. (2022). “Paylaşım Ekonomisi Kapsamında Yapılan Konaklama Deneyimlerinin Öz Belirleme Teorisi Perspektifi İle İncelenmesi: Couchsurfing Örneği”. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (8), 33-46.
- Karahan, S. ve Uca, S. (2022). Disleksi Vakasının Teorik Çerçeve İncelenmesi:“Yerdeki Yıldızlar” Filmi Üzerine Nitel Bir Araştırma. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, (13), 70-95.
- Karahan, S. ve Güçlü Nergiz, H. (2021). “P2P Konaklama Faaliyetlerinde Etik Değerler: Airbnb Örneği”, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3): 305-325.
- Kök, A., Karahan, S., Akyurt Kurnaz, H. ve Kurnaz, A. (2021). “Turizm Rehberliği Öğrencilerinin Gastronomi Rehberliğine Bakış Açısı”. *Turist Rehberliği Dergisi*, 4(1): 1-18 .
- Kök, A., Akyurt Kurnaz, H., Kurnaz, A. ve Karahan, S. (2020). “Ege Otlarının Yöresel Mutfaqlarda Kullanımı”, *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 3(2): 152-168.

4.4. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler

- Çelik, Z., Karahan, S. ve Dülger Altıner, D. (2024). Bib Gourmand Restoran Şeflerinin Yemek Hazırlama Süreçleri ve Hizmet Yaklaşımları. *UGTAK, 8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, 17 - 20 Ekim 2024, Aydın.
- Karahan S., Uca S. ve Özkul E. (2023). “Yerel Mutfak Hizmeti Sunan İşletmelere Yönelik Ziyaretçi Deneyimleri: Şanlıurfa Mutfağı”. *UGTAK, 7. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, 28 - 30 Eylül 2023, Kastamonu.
- Bilgili, B., Uca, S. ve Karahan, S. (2020). “Sakin Şehirler Yerel Halk İçin de Sakin mi? Uzundere Örneğinde Yaklaşma-Kaçınma Çatışması”. *IRTAD, 3rd. International Rural Tourism and Development Congress*, 13-15 Haziran 2019, Muğla.
- Albayrak, A. ve Karahan, S. (2019). “Destinasyonlarda Yaşam Kalitesini Arttırma Aracı Olarak Spa: Beş Yıldızlı Otel İşletmeleri Üzerine Bir Araştırma”. *UTK, 20. Ulusal Turizm Kongresi ve 4. Uluslararası Turizm Kongresi (4th International Tourism Congress – ITC2019)*, 16-19 Ekim 2019, Eskişehir.
- Kök, A., Karahan, S. ve Uca, S. (2019). “Çölyak Hastalarının Yiyecek-İçecek İşletmelerinden Beklentileri Üzerine Bir Araştırma”. *UGTAK, Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, 19-21 Eylül 2019, Nevşehir.

5. Sertifikalar

5.1. Chef's İstanbul Kocaeli, Uygulamalı Temel Aşçılık Sertifikası. 13.10.2018.

5.2. BAU Bridge, Kaliteli Araştırma ve Kaliteli Yayın Sertifikası. 08.12.2021.

5.3. İstanbul Rumeli Üniversitesi, Etkili İletişim Teknikleri Eğitimi. 09.06.2022.

6. Turizm Deneyimleri

6.1. Atiye Ege Mutfağı. Restoran yönetimi ve mutfak uygulamaları (2 sene çalışan, 3 sene işletme sahibi olarak görev yapmıştır) 28.10.2008-16.09.2013.

6.2. Hüsrev Lokantaları. Müsteri ilişkileri sorumlusu. 03.06.2004-30.06.2006.

6.3. Dedeman İstanbul. Yiyecek-İçecek hizmet personeli (Yiyecek-içecek departmanında ve banket organizasyonlarında içeceklerin hazırlanması ve sunumu görevleri icra edilmiştir). 03.10.2002-02.05.2004.

6.4. Hotel Restaurant Haber Dergisi. Editör. 01.09.2022- 01.11.2024.

7. Eğitimlik Deneyimleri

7.1. İstanbul Kent Üniversitesi. Öğretim Görevlisi (Ders Saati Ücretli) – (Fransız Mutfağı Uygulamaları dersi verilmiştir) 2020-2021 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Dönemi.