

Asst. Prof. REHA KILIÇHAN

Personal Information

Office Phone: +90 352 207 6666 Extension: 36556

Fax Phone: +90 352 437 8411

Email: rehakilichan@erciyes.edu.tr

Other Email: rehakilichan@gmail.com

Web: <http://gastronomi-mutfaksanatları.com>

Address: Erciyes Üniversitesi Kampüsü, Turizm Fakültesi
Melikgazi/KAYSERİ



Biography

23 Mayıs 1986 tarihinde İstanbul'un Kadıköy ilçesinde doğdu. İlkokula Şener Birsöz İlköğretim Okulu'nda başladı ve 3. sınıfta anne babasının emekli olmasından sonra Antalya'nın Alanya ilçesinde Kemal Şuberi İlköğretim Okulu'nda devam etti. Lise eğitimine Alanya Ayşe Melahat Erkin Anadolu Lisesi'nde devam eden Reha Kılıçhan, babasının vefatından sonra son sınıfta geçiş yaptığı Mersin 19 Mayıs Süper Lisesi'nden mezun oldu. Lisede yabancı dil bölümünde eğitim alan Reha üniversite hayatında turizm alanında eğitim görmek istedi ve Türkiye'nin en iyi turizm okullarından biri olan Erciyes Üniversitesi Nevşehir Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'nu kazandı. Bu okulda almış olduğu yüksek kalitede eğitimi, yaz aylarında *IHRTURKEY* Yurtdışı Eğitim Danışmanlık Şirketinin *Work and Travel* Programlarına katılarak pekiştirdi. İlköğretim çağından bu yana turizmin içinde olan Reha KILIÇHAN, üniversite yıllarına kadar Türkiye'de pek çok değişik işlerde çalışma fırsatı buldu.

2007 yılında Amerika Birleşik Devletleri'nin Nevada eyaletinin Jackpot şehrinde *Cactus Petes Resort Casino*'da *Host Cashier* olarak işe başladı. Daha sonra *F&B* departmanına olan ilgisinden dolayı kısa sürede ikinci iş olarak *Pancho Villa's Mexican Grill* de *busser* (komi) oldu, supervisorların dikkatini çeken Reha aynı işletmenin bünyesinde bulunan *Horseshu Bar*'da *server* (garson) olarak devam etti. Yiyecek içecek departmanına olan ilgisi her geçen gün artan Reha, gastronomi-mutfak sanatlarına olan ilgisinden dolayı casinonun şefleri ve F&B müdürleri ile görüşüp mutfakta deneyim kazanma isteğini dile getirdi ve kendisine verilen şansı iyi değerlendiren Reha *Pancho Villa's Mexican Grill* de *Prep Cook* (aşçı yardımcısı) olarak göreve başladı. Kısa sürede mutfağı tanıyıp yeni tarifler öğrenen ve uygulamaya başlayan Reha *Cook 3* (3.derece aşçı) olarak görevini tamamladı ve eğitimine devam etmek için Türkiye'ye döndü.

2008 yılında dünyanın önde gelen otel zincirlerinden biri olan *Four Seasons*'ın Jackson Hole Wyoming'deki otelinde işe başladı. *Westbank Grill* de *busser* (komi) olarak çalışan Reha mutfak deneyimi sayesinde kısa sürede *Buffet Master* (açık büfe sorumlusu) oldu. Banket departmanında *team leader* (takım lideri) olarak ikinci iş yapan Reha, Four Seasons otelinde mutfakta müşteriler önünde yapılan şovlarda görev aldı (yumurta sahası, krep, pan cake). Otel yönetiminin izni ile Amerika'da ulusal zafer bayramımız olan 30 Ağustos Zafer Bayramımızı birbirinden güzel Türk Mutfağının yemekleriyle 400 kişiye verdiği ziyafetle kutladı.

Türkiye'ye eğitimine devam etmek için geri dönen Reha, Gastronomi ve İş Ahlakı derslerine giren değerli hocası Doç. Dr. İbrahim İLHAN'ın danışmanlığında "Meksika Mutfak Kültürü" adlı lisans bitirme tezini yazdı ve okulundan mezun oldu. Okulundaki değerli hocalarının desteğini alan Reha sektörden akademik kariyere yöneldi. Sınavlara hazırlanıp Nevşehir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı'nda Yüksek Lisansa başladı. Ders dönemini başarıyla bitiren Reha, 2011 yazında tez çalışmasının uygulama yeri olan Amerika Birleşik Devletleri'nin Alaska Eyaletinin en işlek üç liman şehrine (Ketchikan, Juneau ve Skagway) gitti ve veri toplama çalışmalarını orada tamamlayıp Türkiye'ye geri döndü. Döndükten sonra akademik kadrolara başvuran Reha, Erciyes Üniversitesi Türkan-Tuncer Hasçalık Turizm İşletmeciliği Otelcilik Yüksekokulu'nda araştırma görevlisi olarak göreve başladı. 2012 Haziran ayında

Nevşehir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalında yüksek lisansını başarıyla bitiren Reha, aynı yıl Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalında doktora eğitimine başladı ve 2016 yılında doktora eğitimini başarı ile tamamlayarak doktor unvanını aldı. Aralık 2017'de Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği Bölümünde Yardımcı Doçent kadrosuna atanan Reha 2018-2019 yıllarında Bölüm Başkanlığı görevini üstlendi. 2019 yılında Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne Doktor Öğretim Üyesi olarak atanan Reha, şu anda Erciyes Üniversitesi Senato Üyesi ve ERASMUS Kurum Koordinatörü olarak görev yapmaktadır. Reha, evli ve iki çocuk babasıdır.

Education Information

Doctorate, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği, Turkey 2012 - 2016

Post Graduate, Nevşehir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği, Turkey 2010 - 2012

Under Graduate, Erciyes Üniversitesi, Nevşehir Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Y.O., Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik, Turkey 2005 - 2009

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Certificates, Courses and Trainings

Occupational Health and Safety, Gıda Güvenliği Eğitimi (Başlangıç-Temel-Orta-İleri Seviyeden Oluşan 4 Modül-10 Ders), Özyeğin Üniversitesi, 2020

Project Management, TÜBİTAK - Sosyal ve Beşeri Bilimler Alanında Uygulamalı Proje Yazma Eğitimi, Erciyes Üniversitesi - Erciyes Teknopark/Erciyes Teknoloji Transfer Ofisi, 2019

Measurement and Evaluation, Ölçme Değerlendirme Eğiticilerin Eğitimi Çalıştayı, Erciyes Üniversitesi - Kalite Komisyonu, 2017

Occupational Health and Safety, Yangın Güvenlik Eğitimi, Kayseri Büyükşehir Belediyesi, İtfaiye Daire Başkanlığı, 2014

Tourism, Temel Aşçılık Eğitimi, EKS Mutfak Akademisi, Executive Chef Eyüp Kemal SEVİNÇ, 2013

Tourism, Summer Work and Travel Program, The International Educational Exchange USA, 2010

Tourism, Satış, Pazarlama ve Tedarik Zinciri Yönetimi, Pozitif Yaşam Hizmetleri, Erdem KARAGÖZ, 2009

Tourism, Liderlik ve Takım Çalışması, Pozitif Yaşam Hizmetleri, Erdem KARAGÖZ, 2009

Tourism, Summer Work and Travel Program, The International Educational Exchange USA, 2008

Tourism, Summer Work and Travel Program, The AIPT Experience USA, 2007

Tourism, ServSafe Employee Food Safety Training, National Restaurant Association, Educational Foundation, 2007

Tourism, Micros Fidelio Front Office Suite 7 Eğitimi, Erciyes Üniversitesi, 2007

Dissertations

Doctorate, Türkiye'ye Gelen Ziyaretçilerin Gastronomik Akımlara Yönelik Gıda Tüketim Eğilimlerinin Değerlendirilmesi, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, 2016

Post Graduate, Kruvaziyer Gemilerin Yiyecek ve İçecek Departmanlarında Hizmet Kalitesi, Müşteri Memnuniyeti ve Müşteri Sadakati İlişkileri:Ketchikan, Juneau ve Skagway Limanlarında Bir Araştırma, Nevşehir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik, 2012

Research Areas

Tourism and Hotel Management

Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Erciyes University, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2019 - Continues
Assistant Professor, Erciyes University, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği, 2018 - 2019
Assistant Professor, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği, 2017 - 2018
Research Assistant PhD, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm işletmeciliği, 2016 - 2017
Research Assistant, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik, 2013 - 2016
Research Assistant, Erciyes Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Y.O., Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik, 2011 - 2013

Professional Experience

Member of the Senate, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2017 - Continues
Erasmus Coordinator, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2013 - Continues
Head of Department, Erciyes University, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, 2018 - 2019

Courses

Gastronomy, Under Graduate, 2019 - 2020
Turizmde Güncel Eğilimler, Doctorate, 2019 - 2020
Yiyecek ve İçecek Sektöründe Yeni Eğilimler, Doctorate, 2019 - 2020
Event Management, Under Graduate, 2019 - 2020
Tur Programlama ve Yönetimi, Post Graduate, 2017 - 2018
Bitirme Tezi II, Under Graduate, 2017 - 2018
Etkinlik Yönetimi, Post Graduate, 2018 - 2019
Yiyecek ve İçecek Servisi, Under Graduate, 2017 - 2018
Türk Mutfağı, Under Graduate, 2017 - 2018
Seçmeli Seminer, Under Graduate, 2017 - 2018
Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi, Under Graduate, 2017 - 2018
Mutfak Sanatları, Under Graduate, 2017 - 2018
Gastronomi, Under Graduate, 2017 - 2018
Beslenme İlkeleri, Under Graduate, 2017 - 2018
Uluslararası Mutfaklar, Under Graduate, 2017 - 2018
Mesleki Oryantasyon, Under Graduate, 2017 - 2018
Bitirme Tezi I, Under Graduate, 2017 - 2018

Advising Theses

Kılıçhan R., KONAKLAMA İŞLETMELERİ YÖNETİCİLERİNİN KRİZ ALGILARI, KRİZ YÖNETİM BECERİLERİ VE STRATEJİLERİ, Post Graduate, E.CANER(Student), 2019

Articles Published in Other Journals

● Participation Motivation of Visitors of Local Food-Themed Gastronomy Festival
Kılıçhan R., Köşker H.

- Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.8, pp.78-91, 2020 (Refereed Journals of Other Institutions)
Food safety attitudes and practices of chefs in Cappadocia region, Turkey
Kılıçhan R., Çalhan H., Umur M.
- Journal of Foodservice Business Research, 2020 (Refereed Journals of Other Institutions)
Crisis Management Skills and Strategies of Accommodation Businesses Executives
Kılıçhan R., Caner E.
- Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.7, pp.3202-3224, 2019 (Other Refereed National Journals)
Gastronomi Uzmanlığı, Turları ve Rehberliği: Kavramsal Bir Çerçeve
BAŞODA A., AYLAN S., KILIÇHAN R., ACAR Y.
- Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, vol.11, pp.1809-1826, 2018 (Other Refereed National Journals)
Mutfak Şeflerinin İşten Kaynaklı Gerginlikleri İle İş-Aile Çatışmaları Arasındaki İlişki
Kılıçhan R., Çalhan H.
- Tarih Peşinde Uluslararası Tarih ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, vol.9, pp.453-466, 2018 (Other Refereed National Journals)
Mutfak Şeflerinin Teknolojiye Hazır Bulunuşluk (TRI) Durumlarının Değerlendirilmesi
Çalhan H., Kılıçhan R.
- MANAS Journal of Social Studies, vol.7, pp.861-877, 2018 (Other Refereed National Journals)
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanındaki Akademisyenlerin Örgütsel Bağlılıklarının İş Tatminleri Üzerindeki Etkisi
Ülker M., Kılıçhan R.
- Yönetim, Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi, vol.1, no.4, pp.13-30, 2017 (Other Refereed National Journals)
Individual Innovativeness of Chefs
KARAMUSTAFA K., KILIÇHAN R., ÇALHAN H.
- Journal of Business Management and Economic Research, vol.1, pp.26-38, 2017 (Refereed Journals of Other Institutions)
An Evaluation of Cultural Values and Food Spending With A Focus on Food Consumption
Karamustafa K., Ülker M., Kılıçhan R.
- Çatalhöyük - International Journal of Tourism and Social Research, vol.1, no.1, pp.221-233, 2016 (Other Refereed National Journals)
Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği
Karamustafa K., Birdir K., Kılıçhan R.
- Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi, vol.8, pp.29-69, 2016 (Other Refereed National Journals)
Kruvaziyer Gemilerin Yiyecek İçecek Departmanlarında Hizmet Kalitesi, Müşteri Memnuniyeti ve Müşteri Sadakati İlişkileri: Ketchikan, Juneau ve Skagway Limanlarında Bir Araştırma
KILIÇHAN R., İlhan İ.
- Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi, no.1, pp.65-83, 2016 (National Refreed University Journal)
Destinasyon Markalaşmasında Gastronominin Önemi: Van Kahvaltısı Örneği (The Importance of Gastronomy on Destination Branding: Case of Van Breakfast)
KILIÇHAN R., KÖŞKER H.
- JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES, vol.3, no.3, pp.102-115, 2015 (National Refreed University Journal)
Mutfakların Sihri Baharat Kayseri İlinde Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma Spices The Magic Of Cuisines Determination Of Spice Consumption Habits In Kayseri Province
KILIÇHAN R., ÇALHAN H.
- Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.3, no.2, pp.40-47, 2015 (Other Refereed National Journals)
Lezzetin Peşinde Şarap Turizmi: Kapadokya'nın Eko-Gastronomik Potansiyeli
Kılıçhan R., Birdir K.
- Eko-Gastronomi Dergisi, vol.1, no.1, pp.111-130, 2014 (Other Refereed National Journals)

Books & Book Chapters

- **Kayseri Mutfağının Uluslararasılaşma Potansiyeli**
Kılıçhan R.
in: Yerelden Küresele Türk Mutfağı, Prof. Dr. Kurtuluş Karamustafa, Arş. Gör. Mustafa Ülker, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.25-51, 2020
- **Kayseri: Kayseri Mantısı**
Kılıçhan R.
in: Bir Yerin Tabaktaki Kimliği, Dr. Melahat YILDIRIM SAÇILIK, Dr. Samet ÇEVİK, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.262-268, 2019
- **Deniz Turizmi**
Buyruk L., Kılıçhan R.
in: Alternatif Turizm, Prof. Dr. Şule AYDIN, Doç. Dr. Duygu EREN, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.219-236, 2019
- **Bira Üretim Süreci ve Bira Teknolojisi**
Kılıçhan R.
in: Tüm Yönleriyle Bira ve Bira Turizmi, Doç. Dr. Aysu Altaş, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.14-31, 2019
- **Çay Üretim Süreci ve Çay Teknolojisi**
KILIÇHAN R.
in: Tüm Yönleriyle Çay ve Çay Turizmi, Altaş A., Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.17-38, 2018
- **Yiyecek ve İçecek Sektöründeki Akımlar**
KILIÇHAN R.
in: Yiyecek ve İçecek Yönetimi, "Karamustafa K.", Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.581-608, 2018
- **Yiyecek ve İçecek İşletmesi Kurma Fikri, Yapılabilirliği ve Yatırım Kararı**
Karamustafa K., Kılıçhan R., Ülker P.
in: Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Kurtuluş Karamustafa, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.75-130, 2018

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- **Artificial Intelligence Studies in the Field of Tourism and Hospitality: A Bibliometric and Network Analysis**
Kılıçhan R., Yılmaz M.
IV. International West Asia Congress of Tourism Research Congress (IWACT), Çanakkale, Turkey, 15 - 17 October 2020, vol.0, no.0
- **Kapadokya Bölgesinde Faaliyet Gösteren Konaklama İşletmeleri Yöneticilerinin Kriz Algıları**
Kılıçhan R., Caner E.
20.Ulusal Turizm Kongresi, Eskişehir, Turkey, 16 - 19 October 2019, vol.1, no.14, pp.63-72
- **Gastronomi Uzmanlığı, Turları ve Rehberliği: Kavramsal Bir Çerçeve**
Başoda A., Aylan S., Kılıçhan R., Acar Y.
Gastronomi Zirvesi/Gastronomi Kongresi, Ankara, Turkey, 22 - 25 March 2018, vol.1, no.1, pp.7
- **Individual Innovativeness of Chefs**
Karamustafa K., Kılıçhan R., Çalhan H.
The First International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability, Mersin, Turkey, 23 - 30 September 2017, vol.1, no.1, pp.1490-1500
- **Fast Food Restoranlarının Hizmet Kalitesinin Dineserv Modeli İle Ölçülmesi: Kayseri İli Örneği**
Kılıçhan R., Ülker M.
16. Ulusal Turizm Kongresi, Çanakkale, Turkey, 12 - 15 November 2015, vol.1, no.1, pp.885-904
- **Pastırma, Sucuk ve Mantının Gölgesinde Kayseri Mutfak Kültürünün Unutulmaya Yüz Tutmuş Lezzetleri**
Kılıçhan R., Kılıçhan B.
CITTASLOW GÖKÇEADA EKO-GASTRONOMİ KONGRESİ, Çanakkale, Turkey, 24 - 25 April 2014, vol.1, no.1, pp.16-17

● **Lezzetin Peşinde Şarap Turizmi: Kapadokya'nın Eko-Gastronomik Potansiyeli**

Birdir K., Kılıçhan R.

CİTTASLOW GÖKÇEADA EKO-GASTRONOMİ KONGRESİ, Çanakkale, Turkey, 24 - 25 April 2014, vol.1, no.1, pp.13-14

● **Hızla Gelişen Dünya Turizminde Yeni Trend: Kruvaziyer Turizm**

Kılıçhan R., İlhan İ.

2. ULUSAL DENİZ TURİZMİ SEMPOZYUMU, İzmir, Turkey, 28 February 2014, vol.1, no.1, pp.227-246

● **Mutfak Şeflerinin Mesleki Eğitim Düzeyleri Ve Yaşadıkları Eğitim Problemlerinin Tespitine Yönelik Bir Çalışma**

Birdir K., Kılıçhan R.

14. Ulusal Turizm Kongresi, Kayseri, Turkey, 5 - 08 December 2013, vol.1, no.1, pp.615-635

● **Menü Fiyatlamayı Etkileyen Faktörlerin ve Menü Fiyatlama Yöntemlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma**

Kılıçhan R., Koçak G. N.

14. ULUSAL TURİZM KONGRESİ, Kayseri, Turkey, 5 - 08 December 2013, vol.1, no.1, pp.1120-1135

● **Destinasyon İmajı ve Yahyalı Bölgesi**

Karamustafa K., Kılıçhan R.

I. Ulusal Yahyalı Sempozyumu, Kayseri, Turkey, 20 - 21 September 2012, pp.551-568

Episodes in the Encyclopedia

● **Complimentary Guest**

Kılıçhan R.

Detay Yayıncılık, TURİZM ANSİKLOPEDİSİ - TÜRKİYE : TURİZM VE AĞIRLAMA ENDÜSTRİSİNİN TEMEL KAVRAMLARI, pp.666-667, 2019

● **Discrepancy Report**

Kılıçhan R.

Detay Yayıncılık, TURİZM ANSİKLOPEDİSİ - TÜRKİYE : TURİZM VE AĞIRLAMA ENDÜSTRİSİNİN TEMEL KAVRAMLARI, pp.659, 2019

● **Cover Fee**

Kılıçhan R.

Detay Yayıncılık, TURİZM ANSİKLOPEDİSİ - TÜRKİYE : TURİZM VE AĞIRLAMA ENDÜSTRİSİNİN TEMEL KAVRAMLARI, pp.301, 2019

● **Continental Breakfast**

Kılıçhan R.

Detay Yayıncılık, TURİZM ANSİKLOPEDİSİ - TÜRKİYE : TURİZM VE AĞIRLAMA ENDÜSTRİSİNİN TEMEL KAVRAMLARI, pp.289, 2019

● **Guest**

Kılıçhan R.

Detay Yayıncılık, TURİZM ANSİKLOPEDİSİ - TÜRKİYE : TURİZM VE AĞIRLAMA ENDÜSTRİSİNİN TEMEL KAVRAMLARI, pp.290-291, 2019

● **Upgrade**

Kılıçhan R.

Detay Yayıncılık, TURİZM ANSİKLOPEDİSİ - TÜRKİYE : TURİZM VE AĞIRLAMA ENDÜSTRİSİNİN TEMEL KAVRAMLARI, pp.667, 2019

● **Full Board Plus**

Kılıçhan R.

Detay Yayıncılık, TURİZM ANSİKLOPEDİSİ - TÜRKİYE : TURİZM VE AĞIRLAMA ENDÜSTRİSİNİN TEMEL KAVRAMLARI, pp.480-481, 2019

● **Upsell**

Kılıçhan R.

Detay Yayıncılık, TURİZM ANSİKLOPEDİSİ - TÜRKİYE : TURİZM VE AĞIRLAMA ENDÜSTRİSİNİN TEMEL KAVRAMLARI, pp.666, 2019

● **Open Buffet**

Kılıçhan R.

Detay Yayıncılık, TURİZM ANSİKLOPEDİSİ - TÜRKİYE : TURİZM VE AĞIRLAMA ENDÜSTRİSİNİN TEMEL KAVRAMLARI, pp.1-2, 2019

● **Wake Up Service**

Kılıçhan R.

Detay Yayıncılık, TURİZM ANSİKLOPEDİSİ - TÜRKİYE : TURİZM VE AĞIRLAMA ENDÜSTRİSİNİN TEMEL KAVRAMLARI, pp.657, 2019

Other Publications

● **Kalınlaştırmak/Koyulaştırmak, A'dan Z'ye Gastronomi Sözlüğü (Editörler: Mehmet Sarıışık, Gülçin Özbay ve Veli Ceylan), Detay Yayıncılık, Ankara.**

Kılıçhan R.

Other, pp.276, 2020

● **Kalıp İle Çevrilmiş Şekil, A'dan Z'ye Gastronomi Sözlüğü (Editörler: Mehmet Sarıışık, Gülçin Özbay ve Veli Ceylan), Detay Yayıncılık, Ankara.**

Kılıçhan R.

Other, pp.276, 2020

● **Meyane, A'dan Z'ye Gastronomi Sözlüğü (Editörler: Mehmet Sarıışık, Gülçin Özbay ve Veli Ceylan), Detay Yayıncılık, Ankara.**

Zaro S., Kılıçhan R.

Other, pp.367, 2020

● **Çevirmek, A'dan Z'ye Gastronomi Sözlüğü (Editörler: Mehmet Sarıışık, Gülçin Özbay ve Veli Ceylan), Detay Yayıncılık, Ankara.**

Kılıçhan R.

Other, pp.144, 2020

● **Tex-Mex, A'dan Z'ye Gastronomi Sözlüğü (Editörler: Mehmet Sarıışık, Gülçin Özbay ve Veli Ceylan), Detay Yayıncılık, Ankara.**

Kılıçhan R.

Other, pp.548, 2020

● **Geleneksel Mutfak Mı Yaratıcı Mutfak Mı?**

Kılıçhan R.

Other, pp.45-51, 2020

● **Süzme, A'dan Z'ye Gastronomi Sözlüğü (Editörler: Mehmet Sarıışık, Gülçin Özbay ve Veli Ceylan), Detay Yayıncılık, Ankara.**

Kılıçhan R.

Other, pp.524, 2020

Supported Projects

KARAMUSTAFA K., KILIÇHAN R., BİRDİR K., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiye'ye Gelen Ziyaretçilerin Gastronomik Akımlara Yönelik Gıda Tüketim Eğilimlerinin Değerlendirilmesi, 2015 - 2017

KARAMUSTAFA K., UMUR M., KILIÇHAN R., ŞANLIOĞLU Ö., ÇALHAN H., ÇANAKÇI T., GÜLLÜ K., ÇELİK A., ERBAŞ E., Project Supported by Higher Education Institutions, 14. ULUSAL TURİZM KONGRESİ, 2013 - 2014

Memberships / Tasks in Scientific Organizations

Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED), Member, 2016 - Continues
Kayseri Profesyonel Aşçılar Derneği, Member, 2015 - Continues
Turizm Akademisyenleri Derneği, Member, 2015 - Continues

Scientific Refereeing

International Food Research Journal, Other Indexed Journal, April 2020
Journal of Multidisciplinary Academic Tourism, Other Indexed Journal, April 2020
Project Supported by Higher Education Institutions, BAP PhD, Akdeniz University, Turkey, July 2019
Journal of Recreation and Tourism Research, Other Indexed Journal, April 2019
Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, National Scientific Refreed Journal, December 2018
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Other Indexed Journal, June 2018
Journal of Gastronomy Hospitality and Travel, National Scientific Refreed Journal, June 2018
Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turkey, May 2018

Invited Congress and Symposium Activities

The First International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability (Futourism), Attendee, Mersin, Turkey, 2017
16. Ulusal Turizm Kongresi, Attendee, Çanakkale, Turkey, 2015
Cittaslow Gökçeada Eko-Gastronomi Kongresi, Attendee, Çanakkale, Turkey, 2014
II. Ulusal Deniz Turizmi Sempozyumu, Attendee, İzmir, Turkey, 2014
14. Ulusal Turizm Kongresi, Attendee, Kayseri, Turkey, 2013
I. Ulusal Yahyalı Sempozyumu, Attendee, Kayseri, Turkey, 2012
Uluslararası Dergilerde Makale Yayınlatma Çalıştayı, Attendee, Düzce, Turkey, 2011

Citations

Total Citations (WOS):1
h-index (WOS):1

Awards

KILIÇHAN R., Bronze Research Award, The First International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability, 28-30 September 2017, Mersin/TURKEY, September 2017
KILIÇHAN R., Employee of The Month, Four Seasons Resort Jackson Hole/WY - USA, August 2008
KILIÇHAN R., Onur Öğrencisi, Erciyes Üniversitesi Nevşehir Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, May 2006
KILIÇHAN R., Onur Öğrencisi, Erciyes Üniversitesi Nevşehir Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, May 2005