

Doç. Dr. REHA KILIÇHAN



Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 352 207 6666](tel:+903522076666) Dahili: 36556

Fax Telefonu: [+90 352 437 8411](tel:+903524378411)

E-posta: rehakilichan@erciyes.edu.tr

Diğer E-posta: rehakilichan@gmail.com

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

Posta Adresi: Erciyes Üniversitesi Kampüsü, Turizm Fakültesi Melikgazi/KAYSERİ



Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: zYOT7tAAAAAJ

ORCID: 0000-0003-2570-5771

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAL-5451-2020

ScopusID: 57214794387

Yoksis Araştırmacı ID: 25173

Eğitim Bilgileri

Doktora, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği, Türkiye 2012 - 2016

Yüksek Lisans, Nevşehir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği, Türkiye 2010 - 2012

Lisans, Erciyes Üniversitesi, Nevşehir Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Y.O., Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik, Türkiye 2005 - 2009

Biyografi

Reha Kılıçhan was born in Istanbul (1986) and grew up in Alanya (1993-2003). He received his bachelor's degree from Erciyes University (2005-2009), his master's degree from Nevşehir University (2010-2012), and his Ph.D. in Tourism and Hotel Management from Mersin University (2012-2016). His interest in tourism and gastronomy stems from his work in the tourism industry since childhood. After gaining experience in Turkey, he worked in the United States at Cactus Pete's Resort Casino in Nevada (2007), Four Seasons Resort Jackson Hole in Wyoming (2008), and Spectrum Fine Jewelry Exotic Gems in Alaska (2011). Following his work in the tourism sector, he joined Erciyes University Faculty of Tourism as a Research Assistant. Kılıçhan has worked in various departments within the same institution. He became an Assistant Professor in the Tourism Guidance Department in 2017, an Assistant Professor in the Gastronomy and Culinary Arts Department in 2019, and an Associate Professor in 2021. He was the Department Head of the Tourism Guidance Department (2018-2019) and the Gastronomy and Culinary Arts Department (2020-2023). Additionally, he has been involved in many academic and administrative commissions within Erciyes University and served as a Senate Member from 2017 to 2023. Kılıçhan has also lectured at institutions such as Cappadocia University and Nuh Naci Yazgan University. In addition to teaching, he has supervised and served on the jury of many theses. He has published numerous book chapters, articles, and conference papers, most related to tourism and gastronomy. Kılıçhan also served as the Chairman of the Board of Directors of the Kayseri Gastronomy and Culinary Arts Association (KAGAD) from 2021 to 2023. Currently, he serves as the Chairman of the Academic Board and a Member of the Board of Directors of the Türkiye Chefs Federation (TAFED). He is married and has two children.

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Mesleki Eğitim, Çatışma ve Stres Yönetimi II, Anadolu Üniversitesi Rektörlüğü, 2024

Diğer, Aile İçi Etkili İletişim, Aile ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı, 2024

Sağlık ve Tıp, Sağlık Okuryazarlığı, Hacettepe Üniversitesi Rektörlüğü, 2024

Diğer, Dijital Okuryazarlık, Ulaştırma Bakanlığı - Bilgi Teknolojileri ve İletişim Kurumu Başkanlığı, 2024

Diğer, Etik ve Hukuk, Yargıtay Başkanlığı, 2024

Diğer, Dijital Güvenlik, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı, 2024

Mesleki Eğitim, Çatışma ve Stres Yönetimi I, Anadolu Üniversitesi Rektörlüğü, 2024

Çevre ve Sürdürülebilirlik, Çevre ve Sıfır Atık, Çevre Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı, 2024

Kişisel Gelişim, Çalışma Ahlakı, Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi - Personel ve İdari İşler Şube Müdürlüğü, 2023

Kişisel Gelişim, Grup Önünde Konuşma, Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi - Personel ve İdari İşler Şube Müdürlüğü, 2023

Kişisel Gelişim, Mobbing (İşyerinde Psikolojik Şiddet), Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi - Personel ve İdari İşler Şube Müdürlüğü, 2023

Diğer, KVKK Farkındalık Eğitimi, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, 2023

Güvenlik, Gizlilik ve Gizliliğin Önemi, Milli Güvenlik Kurulu, 2023

Diğer, Kamu Malını Koruma ve Tasarruf Tedbirleri, T.C. Hazine ve Maliye Bakanlığı, 2023

Diğer, Kamu Etiği ve Kamu Görevlileri Etik Davranış İlkeleri, Kamu Görevlileri Etik Kurulu, 2023

Diğer, Depreme Hazırlık ve Kentsel Dönüşüm Farkındalık Eğitimi, T.C. Çevre Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı, 2023

Diğer, Birey ve Aileler İçin Afet Bilinci Eğitimi, T.C. İçişleri Bakanlığı - Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı, 2023

Diğer, Afet ve Acil Durumlarda Çalışana Destek Eğitimi, T.C. Aile ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı, 2023

Diğer, Afet Farkındalık Eğitimi, T.C. İçişleri Bakanlığı - Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı, 2023

Kişisel Gelişim, Protokol Kuralları, Dışişleri Bakanlığı Diplomasi Akademisi Başkanlığı, 2022

Turizm, Kültürel Miras ve Ülkemizdeki UNESCO Çalışmaları, Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022

Kişisel Gelişim, İnsan Hakları Temelinde İş Yerinde Cinsiyet Eşitliği, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Eğitim ve Araştırma Merkezi Başkanlığı, 2021

Kişisel Gelişim, İnsan Hakları Çerçevesinde Etik, Kamu Görevlileri Etik Kurulu, 2021

Kişisel Gelişim, İnsan Hakları ve Kamu Denetçiliği Kurumu Bağlamında İyi Yönetim İlkeleri, Kamu Denetçiliği Kurumu Başkanlığı, 2021

Kişisel Gelişim, İnsan Hakları, Türkiye İnsan Hakları ve Eşitlik Kurumu Başkanlığı, 2021

Mesleki Eğitim, Elsevier Turkey Webinar - Easy & Fast Literature Tracking with ScienceDirect Customization (TÜBİTAK), Elsevier - Researcher Academy, 2020

Mesleki Eğitim, Elsevier Turkey Webinar - How to manage and publish your research data (TÜBİTAK), Elsevier - Researcher Academy, 2020

İş Sağlığı ve Güvenliği, Gıda Güvenliği Eğitimi (Başlangıç-Temel-Orta-İleri Seviyeden Oluşan 4 Modül-10 Ders), Özyeğin Üniversitesi, 2020

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

Ölçme ve Değerlendirme, Ölçme Değerlendirme Eğiticilerin Eğitimi Çalıştayı, Erciyes Üniversitesi - Kalite Komisyonu, 2017

İş Sağlığı ve Güvenliği, Yangın Güvenlik Eğitimi, Kayseri Büyükşehir Belediyesi, İtfaiye Daire Başkanlığı, 2014

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

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

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

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

Turizm, Summer Work and Travel Program, The International Educational Exchange USA, 2008
Turizm, Summer Work and Travel Program, The AIPT Experience USA, 2007
Turizm, ServSafe Employee Food Safety Training, National Restaurant Association, Educational Foundation, 2007
Turizm, Micros Fidelio Front Office Suite 7 Eğitimi, Erciyes Üniversitesi, 2007

Yaptığı Tezler

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

Araştırma Alanları

Turizm ve Otel İşletmeciliği

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2021 - Devam Ediyor
Dr. Öğr. Üyesi, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2019 - 2021
Dr. Öğr. Üyesi, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği, 2018 - 2019
Yrd. Doç. Dr., Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği, 2017 - 2018
Araştırma Görevlisi Dr., Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği, 2016 - 2017
Araştırma Görevlisi, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği, 2013 - 2016
Araştırma Görevlisi, Erciyes Üniversitesi, -----, --, 2011 - 2013

Akademik İdari Deneyim

Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2021 - Devam Ediyor
Erciyes Üniversitesi, 2020 - Devam Ediyor
Erciyes Üniversitesi, 2017 - Devam Ediyor
Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2020 - 2023
Bölüm Başkanı, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2020 - 2023
Fakülte Kurulu Üyesi, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2018 - 2023
Senato Üyesi, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2017 - 2023
Erasmus Koordinatörü, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2013 - 2022
Erciyes Üniversitesi, 2012 - 2022
Bölüm Başkanı, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, 2018 - 2019
Erciyes Üniversitesi, 2018 - 2019

Verdiği Dersler

Turizm Araştırmalarında İleri Yöntem ve Teknikler, Doktora, 2022 - 2023
Turizm İşletmelerinde Teknoloji Kullanımı, Yüksek Lisans, 2020 - 2021
Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Yüksek Lisans, 2021 - 2022

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

Yönetilen Tezler

Kılıçhan R., TURİSTLERİN TURİST REHBERLERİNİN GASTRONOMİK PERFORMANSLARINA YÖNELİK ALGILARI VE YEREL YİYECEK İÇECEK TÜKETME NİYETLERİ ARASINDAKİ İLİŞKİ: KAPADOKYA ÖRNEĞİ, Yüksek Lisans, T.TILMAÇ(Öğrenci), 2022
Kılıçhan R., Koronavirüs (Covid-19) pandemisi döneminde yiyecek içecek işletmelerince alınan tedbirlerin tüketicilerin algıladıkları değerlerine memnuniyetlerine ve davranışsal niyetlerine etkisi, Yüksek Lisans, G.ÇULFACI(Öğrenci), 2022
Kılıçhan R., KONAKLAMA İŞLETMELERİ YÖNETİCİLERİNİN KRİZ ALGILARI, KRİZ YÖNETİM BECERİLERİ VE STRATEJİLERİ, Yüksek Lisans, E.CANER(Öğrenci), 2019

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Gastronomic trends and tourists' food preferences: scale development and validation**
Kılıçhan R., Karamustafa K., Birdir K.
INTERNATIONAL JOURNAL OF CONTEMPORARY HOSPITALITY MANAGEMENT, cilt.34, sa.1, ss.201-230, 2022 (SSCI)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Impression Management Behavior, Instagram Usage Intensity and Foodstagramming Behavior Relationship: Case of Türkiye**
Çulfacı G., Kılıçhan R.
Erciyes Akademi, cilt.37, sa.3, ss.999-1021, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Türkiye'deki Jeoparkların Çevrimiçi Tanıtım Faaliyetlerine Yönelik Bir Değerlendirme**
Şener B., Çeşmeci N., Kılıçhan R.
Journal of Global Tourism And Technology Research, cilt.4, sa.2, ss.77-89, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **The Effect of Measures Taken by Food and Beverage Businesses During Coronavirus Pandemic Period on Consumers Perceived Value, Satisfaction and Behavioral Intentions**
Çulfacı G., Kılıçhan R.
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), cilt.6, sa.3, ss.1027-1045, 2023 (Hakemli Dergi)

- IV. **Turistlerin Gastronomik Akımlara Yönelik Tüketim Eğilimleri ile Destinasyon Memnuniyetleri Arasındaki İlişki: Kapadokya Örneği**
Çeşmeci N., Şener B., Kılıçhan R.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.11, sa.1, ss.47-70, 2023 (Hakemli Dergi)
- V. **Turistlerin Yerel Mutfak Yeme Eğilimleri ile Unutulmaz Turizm Deneyimleri Arasındaki İlişki: Kayseri Örneği**
Çeşmeci N., Çulfacı G., Kılıçhan R.
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.7, sa.1, ss.84-105, 2023 (Hakemli Dergi)
- VI. **Turistlerin Turist Rehberlerinin Gastronomik Performanslarına Yönelik Algıları ve Yerel Yiyecek İçecek Tüketme Niyetleri Arasındaki İlişki: Kapadokya Örneği**
Tılmaç Işık T., Kılıçhan R.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.10, sa.4, ss.3842-3864, 2022 (Hakemli Dergi)
- VII. **Artificial Intelligence and Robotic Technologies in Tourism and Hospitality Industry**
Kılıçhan R., Yılmaz M.
Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, sa.50, ss.353-380, 2020 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Food safety attitudes and practices of chefs in Cappadocia region, Turkey**
Kılıçhan R., Çalhan H., Umur M.
Journal of Foodservice Business Research, cilt.23, sa.3, ss.193-215, 2020 (Scopus)
- IX. **Participation Motivation of Visitors of Local Food-Themed Gastronomy Festival**
Kılıçhan R., Köşker H.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.8, sa.1, ss.78-91, 2020 (Hakemli Dergi)
- X. **Konaklama İşletmeleri Yöneticilerinin Kriz Yönetim Becerileri ve Stratejileri**
Kılıçhan R., Caner E.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.7, sa.4, ss.3202-3224, 2019 (Hakemli Dergi)
- XI. **Gastronomi Uzmanlığı, Turları ve Rehberliği: Kavramsal Bir Çerçeve**
BAŞODA A., AYLAN S., KILIÇHAN R., ACAR Y.
Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, cilt.11, ss.1809-1826, 2018 (Hakemli Dergi)
- XII. **Mutfak Şeflerinin İşten Kaynaklı Gerginlikleri İle İş-Aile Çatışmaları Arasındaki İlişki**
Kılıçhan R., Çalhan H.
Tarihin Peşinde Uluslararası Tarih ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, cilt.9, sa.20, ss.453-466, 2018 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Mutfak Şeflerinin Teknolojiye Hazır Bulunuşluk (TRI) Durumlarının Değerlendirilmesi**
Çalhan H., Kılıçhan R.
MANAS Journal of Social Studies, cilt.7, sa.3, ss.861-877, 2018 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanındaki Akademisyenlerin Örgütsel Bağlılıklarının İş Tatminleri Üzerindeki Etkisi**
Ülker M., Kılıçhan R.
Yönetim, Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi, cilt.1, sa.4, ss.13-30, 2017 (Hakemli Dergi)
- XV. **Individual Innovativeness of Chefs**
KARAMUSTAFA K., KILIÇHAN R., ÇALHAN H.
Journal of Business Management and Economic Research, cilt.1, ss.26-38, 2017 (Hakemli Dergi)
- XVI. **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, cilt.1, sa.1, ss.221-233, 2016 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği**
Karamustafa K., Birdir K., Kılıçhan R.
Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi, cilt.8, sa.2, ss.29-69, 2016 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **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, sa.6, ss.65-83, 2016 (Hakemli Dergi)
- XIX. **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, cilt.3, sa.3, ss.102-115, 2015 (Hakemli Dergi)

- XX. **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, cilt.3, sa.2, ss.40-47, 2015 (Hakemli Dergi)

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

Kılıçhan R., Birdir K.

Eko-Gastronomi Dergisi, cilt.1, sa.1, ss.111-130, 2014 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Balıklar ve Su Ürünleri**
KILIÇHAN R.
TÜRKİYE'NİN COĞRAFİ İŞARETLİ GASTRONOMİK ÜRÜNLERİ, Köşker Hasan; Ercan Fatih, Editör, Paradigma Akademi, Çanakkale, ss.39-56, 2023
- II. **DIGITAL TWINS OF LOCAL CUISINES: IS IT POSSIBLE?**
KILIÇHAN R.
DIGITALIZATION AND SMART TECHNOLOGIES IN GASTRONOMY, Dr. Cihan Canbolat, Dr. İbrahim Çekiç, Editör, Eğitim Publishing Group, Inc., İstanbul, ss.53-68, 2022
- III. **Gastronomi Rehberliği**
Kılıçhan R.
Örnek Olaylarla Gastronomi Turizminde Yeni Eğilimler, Dr. Gökhan Yılmaz, Dr. Ayşe Şahin, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.204-217, 2021
- IV. **Kayseri**
Ülker M., Kılıçhan R.
Türkiye Lezzet Rotaları, İrfan Yazıcıoğlu, Ümit Sormaz, Cihan Canpolat, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.479-491, 2021
- V. **Mutfak Hizmetlerinin Sunulduğu İşletmeler ve Mutfak Çeşitleri**
Kılıçhan R.
Konaklama ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak Yönetimi, Doç. Dr. Lütfi Buyruk, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.28-40, 2021
- VI. **Viski ve Turizm**
Kılıçhan R.
Tüm Yönleriyle Distile İçkiler ve Turizm, Doç. Dr. Aysu ALTAŞ, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.79-104, 2021
- VII. **Mutfakta Kullanılan Taze ve Kuru Baharatlar**
Çalhan H., Kılıçhan R.
İleri Mutfak Bilimleri, Doç. Dr. Yılmaz Seçim, Dr. Selman Bayrakçı, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.205-228, 2021
- VIII. **Türk Şarap Markaları, Başarı Öyküleri ve Sosyal Sorumluluk Projeleri**
Kılıçhan R.
Tüm Yönleriyle Şarap ve Şarap Turizmi, Doç. Dr. Aysu ALTAŞ, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.83-108, 2020
- IX. **Kayseri Mutfağının Uluslararasılaşma Potansiyeli**
Kılıçhan R.
Yerelden Küresele Türk Mutfağı, Prof. Dr. Kurtuluş Karamustafa, Arş. Gör. Mustafa Ülker, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.25-51, 2020
- X. **Türk Mutfağı**
KILIÇHAN R., ÜLKER M.
Dünya Mutfak Kültürleri, Nilüfer Şahin Perçin, Editör, Beta Yayıncılık, İstanbul, ss.371-390, 2020

- XI. **Türk Mutfağında Yer Alan Çorbalar**
KILIÇHAN R.
Uygulamalı Türk Mutfağı, Prof. Dr. Nilüfer Şahin PERÇİN, Öğr. Gör. Ceyhun UÇUK, Editör, Nobel Yayıncılık, Ankara, ss.26-39, 2020
- XII. **Deniz Turizmi**
Buyruk L., Kılıçhan R.
Alternatif Turizm, Prof. Dr. Şule AYDIN, Doç. Dr. Duygu EREN, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.219-236, 2019
- XIII. **Kayseri: Kayseri Mantısı**
Kılıçhan R.
Bir Yerin Tabaktaki Kimliği, Dr. Melahat YILDIRIM SAÇILIK, Dr. Samet ÇEVİK, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.262-268, 2019
- XIV. **Bira Üretim Süreci ve Bira Teknolojisi**
Kılıçhan R.
Tüm Yönleriyle Bira ve Bira Turizmi, Doç. Dr. Aysu Altaş, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.14-31, 2019
- XV. **Çay Üretim Süreci ve Çay Teknolojisi**
Kılıçhan R.
Tüm Yönleriyle Çay ve Çay Turizmi, Altaş A., Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.17-38, 2018
- XVI. **Yiyecek ve İçecek Sektöründeki Akımlar**
KILIÇHAN R.
Yiyecek ve İçecek Yönetimi, "Karamustafa K.", Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.581-608, 2018
- XVII. **Yiyecek ve İçecek İşletmesi Kurma Fikri, Yapılabilirliği ve Yatırım Kararı**
Karamustafa K., Kılıçhan R., Ülker P.
Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.75-130, 2018

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE YEMEK YEME DENEYİMİNİN ÖNEMİ**
Çulfacı G., Kılıçhan R.
CUMHURİYET 11. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi, Ankara, Türkiye, 23 Nisan 2024, cilt.1, ss.141-148
- II. **KAYSERİ GASTRONOMİ SEKTÖRÜNE YÖNELİK TEKNOLOJİ TEMELLİ YENİLİKÇİ İŞ MODELLERİ ÖNERİLERİ**
Özboyraz D. Ö., Kılıçhan R.
TASHKENT INTERNATIONAL CONGRESS ON MODERN SCIENCES-III, Toskent, Özbekistan, 22 - 23 Nisan 2024, cilt.1, ss.58-68
- III. **KAYSERİ TURİZMİNDE DİJİTAL TEKNOLOJİ KULLANIMI: MEVCUT DURUM DEĞERLENDİRMESİ VE GELECEĞE DÖNÜK ÖNERİLER**
Gürsoy M. N., Kılıçhan R.
TASHKENT INTERNATIONAL CONGRESS ON MODERN SCIENCES-III, Toskent, Özbekistan, 22 - 23 Nisan 2024, cilt.1, ss.69-78
- IV. **DEĞERLİ HİSSETME, MEMNUN OLMA VE DAVRANIŞSAL NİYETLER: YİYECEK VE İÇECEK SEKTÖRÜ AÇISINDAN DEĞERLENDİRMELER**
Çulfacı G., Kılıçhan R.
AHI EVRAN International Congress on Scientific Research - IV, Kırşehir, Türkiye, 26 - 28 Nisan 2024, cilt.1, ss.111-120
- V. **GASTRONOMİ ŞEHRİ OLMA YOLUNDA MEDYA KULLANIMI: KAYSERİ ÖRNEĞİ**
Altun T., Kılıçhan R.
AHI EVRAN International Congress on Scientific Research - IV, Kırşehir, Türkiye, 26 - 28 Nisan 2024, cilt.1, ss.104-110
- VI. **KAYSERİ TURİZMİNDE PAYLAŞIM EKONOMİSİ UYGULAMALARINA İLİŞKİN ÖNERİLER**
Orhan H. C., Kılıçhan R.

12TH INTERNATIONAL CONGRESS ON SOCIAL, HUMANITIES, ADMINISTRATIVE, AND EDUCATIONAL SCIENCES IN A CHANGING WORLD, İzmir, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2024, cilt.1, ss.405-413

VII. **DESTİNASYON YÖNETİM SİSTEMLERİNİN UYGULANMASINDA VE BAŞARISINDA KİLİT FAKTÖRLER: MODERN UYGULAMALAR İŞİĞİNDE KAYSERİ DESTİNASYON YÖNETİM MODELİ ÖNERİSİ**

Kündem S., Kılıçhan R.

12TH INTERNATIONAL CONGRESS ON SOCIAL, HUMANITIES, ADMINISTRATIVE, AND EDUCATIONAL SCIENCES IN A CHANGING WORLD, İzmir, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2024, cilt.1, ss.394-404

VIII. **TEKNOLOJİ KABULÜNE İLİŞKİN TEORİ VE MODELLERİN DEĞERLENDİRİLMESİ**

Tantalkaya Z., Kılıçhan R.

11th INTERNATIONAL ZEUGMA CONFERENCE ON SCIENTIFIC RESEARCH, Gaziantep, Türkiye, 18 - 20 Mart 2024, cilt.1, ss.337-345

IX. **YİYECEK VE İÇECEK SEKTÖRÜNDE YAPAY ZEKÂ VE ROBOTİK TEKNOLOJİLERİN KULLANIMI**

Tantalkaya Z., Kılıçhan R.

11th INTERNATIONAL ZEUGMA CONFERENCE ON SCIENTIFIC RESEARCH, Gaziantep, Türkiye, 18 - 20 Mart 2024, cilt.1, ss.331-336

X. **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, Türkiye, 15 - 17 Ekim 2020, ss.51-52

XI. **Kapadokya Bölgesinde Faaliyet Gösteren Konaklama İşletmeleri Yöneticilerinin Kriz Algıları**

Kılıçhan R., Caner E.

20.Ulusal Turizm Kongresi, Eskişehir, Türkiye, 16 - 19 Ekim 2019, cilt.1, sa.14, ss.63-72

XII. **Gastronomi Uzmanlığı, Turları ve Rehberliği: Kavramsal Bir Çerçeve**

Başoda A., Aylan S., Kılıçhan R., Acar Y.

Gastronomi Zirvesi/Gastronomi Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 25 Mart 2018, cilt.1, sa.1, ss.7

XIII. **Individual Innovativeness of Chefs**

Karamustafa K., Kılıçhan R., Çalhan H.

The First International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability, Mersin, Türkiye, 23 - 30 Eylül 2017, cilt.1, sa.1, ss.1490-1500

XIV. **Fast Food Restoranlarının Hizmet Kalitesinin Dineserv Modeli İle Ölçülmesi:Kayseri İli Örneği**

Kılıçhan R., Ülker M.

16. Ulusal Turizm Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 12 - 15 Kasım 2015, cilt.1, sa.1, ss.885-904

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

Birdir K., Kılıçhan R.

CITTASLOW GÖKÇEADA EKO-GASTRONOMİ KONGRESİ, Çanakkale, Türkiye, 24 - 25 Nisan 2014, cilt.1, sa.1, ss.13-14

XVI. **Pastırma, Sucuk ve Mantının Gölgesinde Kayseri Mutfak Kültürünün Unutulmaya Yüz Tutmuş Lezzetleri**

Kılıçhan R., Kılıçhan B.

CITTASLOW GÖKÇEADA EKO-GASTRONOMİ KONGRESİ, Çanakkale, Türkiye, 24 - 25 Nisan 2014, cilt.1, sa.1, ss.16-17

XVII. **Hızla Gelişen Dünya Turizminde Yeni Trend: Kruvaziyer Turizm**

Kılıçhan R., İlhan İ.

2. ULUSAL DENİZ TURİZMİ SEMPOZYUMU, İzmir, Türkiye, 28 Şubat 2014, cilt.1, sa.1, ss.227-246

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

Kılıçhan R., Koçak G. N.

14. ULUSAL TURİZM KONGRESİ, Kayseri, Türkiye, 5 - 08 Aralık 2013, cilt.1, sa.1, ss.1120-1135

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

Birdir K., Kılıçhan R.

14. Ulusal Turizm Kongresi, Kayseri, Türkiye, 5 - 08 Aralık 2013, cilt.1, sa.1, ss.615-635

XX. Destinasyon İmajı ve Yahyalı Bölgesi

Karamustafa K., Kılıçhan R.

I. Ulusal Yahyalı Sempozyumu, Kayseri, Türkiye, 20 - 21 Eylül 2012, ss.551-568

Ansiklopedide Bölümler

- I. **Ücretsiz Geceleyen Konuk**
Kılıçhan R.
Detay Yayıncılık, TURİZM ANSİKLOPEDİSİ - TÜRKİYE : TURİZM VE AĞIRLAMA ENDÜSTRİSİNİN TEMEL KAVRAMLARI, ss.666-667, 2019
- II. **Uyuşmazlık Raporu**
Kılıçhan R.
Detay Yayıncılık, TURİZM ANSİKLOPEDİSİ - TÜRKİYE : TURİZM VE AĞIRLAMA ENDÜSTRİSİNİN TEMEL KAVRAMLARI, ss.659, 2019
- III. **Kuver Ücreti**
Kılıçhan R.
Detay Yayıncılık, TURİZM ANSİKLOPEDİSİ - TÜRKİYE : TURİZM VE AĞIRLAMA ENDÜSTRİSİNİN TEMEL KAVRAMLARI, ss.301, 2019
- IV. **Kontinental Kahvaltı**
Kılıçhan R.
Detay Yayıncılık, TURİZM ANSİKLOPEDİSİ - TÜRKİYE : TURİZM VE AĞIRLAMA ENDÜSTRİSİNİN TEMEL KAVRAMLARI, ss.289, 2019
- V. **Konuk**
Kılıçhan R.
Detay Yayıncılık, TURİZM ANSİKLOPEDİSİ - TÜRKİYE : TURİZM VE AĞIRLAMA ENDÜSTRİSİNİN TEMEL KAVRAMLARI, ss.290-291, 2019
- VI. **Ücretsiz Kategori Yükseltme**
Kılıçhan R.
Detay Yayıncılık, TURİZM ANSİKLOPEDİSİ - TÜRKİYE : TURİZM VE AĞIRLAMA ENDÜSTRİSİNİN TEMEL KAVRAMLARI, ss.667, 2019
- VII. **Tam Pansiyon Artı**
Kılıçhan R.
Detay Yayıncılık, TURİZM ANSİKLOPEDİSİ - TÜRKİYE : TURİZM VE AĞIRLAMA ENDÜSTRİSİNİN TEMEL KAVRAMLARI, ss.480-481, 2019
- VIII. **Ücretli Kategori Yükseltme**
Kılıçhan R.
Detay Yayıncılık, TURİZM ANSİKLOPEDİSİ - TÜRKİYE : TURİZM VE AĞIRLAMA ENDÜSTRİSİNİN TEMEL KAVRAMLARI, ss.666, 2019
- IX. **Açık Büfe**
Kılıçhan R.
Detay Yayıncılık, TURİZM ANSİKLOPEDİSİ - TÜRKİYE : TURİZM VE AĞIRLAMA ENDÜSTRİSİNİN TEMEL KAVRAMLARI, ss.1-2, 2019
- X. **Uyandırma Servisi**
Kılıçhan R.
Detay Yayıncılık, TURİZM ANSİKLOPEDİSİ - TÜRKİYE : TURİZM VE AĞIRLAMA ENDÜSTRİSİNİN TEMEL KAVRAMLARI, ss.657, 2019

Diğer Yayınlar

- I. **Kalınlaştırmak/Koyulaştırmak, A'dan Z'ye Gastronomi Sözlüğü (Editörler: Mehmet Saruşıık, Gülçin Özbay ve Veli Ceylan), Detay Yayıncılık, Ankara.**
Kılıçhan R.
Diğer, ss.276, 2020
- II. **Kalıp İle Çevrilmiş Şekil, A'dan Z'ye Gastronomi Sözlüğü (Editörler: Mehmet Saruşıık, Gülçin Özbay ve Veli Ceylan), Detay Yayıncılık, Ankara.**
Kılıçhan R.
Diğer, ss.276, 2020
- III. **Meyane, A'dan Z'ye Gastronomi Sözlüğü (Editörler: Mehmet Saruşıık, Gülçin Özbay ve Veli Ceylan), Detay Yayıncılık, Ankara.**
Zaro S., Kılıçhan R.
Diğer, ss.367, 2020
- IV. **Çevirmek, A'dan Z'ye Gastronomi Sözlüğü (Editörler: Mehmet Saruşıık, Gülçin Özbay ve Veli Ceylan), Detay Yayıncılık, Ankara.**
Kılıçhan R.
Diğer, ss.144, 2020
- V. **Tex-Mex, A'dan Z'ye Gastronomi Sözlüğü (Editörler: Mehmet Saruşıık, Gülçin Özbay ve Veli Ceylan), Detay Yayıncılık, Ankara.**
Kılıçhan R.
Diğer, ss.548, 2020
- VI. **Geleneksel Mutfak Mı Yaratıcı Mutfak Mı?**
Kılıçhan R.
Diğer, ss.45-51, 2020
- VII. **Süzme, A'dan Z'ye Gastronomi Sözlüğü (Editörler: Mehmet Saruşıık, Gülçin Özbay ve Veli Ceylan), Detay Yayıncılık, Ankara.**
Kılıçhan R.
Diğer, ss.524, 2020

Desteklenen Projeler

KARAMUSTAFA K., KILIÇHAN R., BİRDİR K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 14. ULUSAL TURİZM KONGRESİ, 2013 - 2014

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED), Yönetim Kurulu Üyesi, 2021 - Devam Ediyor , Türkiye

Turizm Akademisyenleri Derneği, Üye, 2015 - Devam Ediyor

Kayseri Gastronomi ve Mutfak Sanatları Derneği, Üye, 2015 - Devam Ediyor , Türkiye

Kayseri Gastronomi ve Mutfak Sanatları Derneği, Başkan, 2021 - 2023, Türkiye

Kayseri Profesyonel Aşçılar Derneği, Yönetim Kurulu Üyesi, 2015 - 2021, Türkiye

Bilimsel Hakemlikler

INTERNATIONAL JOURNAL OF CONTEMPORARY HOSPITALITY MANAGEMENT, SSCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2022

Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Şubat 2022

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Yozgat Bozok Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2021

Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mart 2021
Handbook of Research on Smart Technology Applications in the Tourism Industry, Tanınmış Yayınevleri tarafından
basılan bilimsel/mesleki kitap, Mayıs 2020
International Food Research Journal, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Nisan 2020
Journal of Multidisciplinary Academic Tourism, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Nisan 2020
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Doktora, Akdeniz Üniversitesi, Türkiye, Temmuz 2019
Journal of Recreation and Tourism Research, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Nisan 2019
Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Aralık 2018
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Haziran 2018
Journal of Gastronomy Hospitality and Travel, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Haziran 2018
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Türkiye, Mayıs
2018

Metrikler

Yayın: 76
Atf (WoS): 5
Atf (Scopus): 8
H-İndeks (WoS): 1
H-İndeks (Scopus): 2

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

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

Ödüller

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

Akademi Dışı Deneyim

Spectrum Fine Jewelry Exotic Gems - Skagway/Alaska/USA
IHRTURKEY Yurtdışı Eğitim ve Kariyer Danışmanlık Şirketi - İstanbul/Antalya/Türkiye
Four Seasons Resort Jackson Hole - Wyoming/USA
Ameristar Casinos - Cactus Petes Resort Casino- Nevada/USA