

Dr.Öğr.Üyesi 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



Biyografi

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.

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

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

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

Turizm, Liderlik ve Takım Çalışması, 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

Dr.Öğr.Üyesi, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2019 - Devam Ediyor
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 Ve Otelcilik, 2013 - 2016
Araştırma Görevlisi, Erciyes Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Y.O., Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik, 2011 - 2013

Mesleki Deneyim

Senato Üyesi, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2017 - Devam Ediyor
Erasmus Koordinatörü, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2013 - Devam Ediyor
Bölüm Başkanı, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, 2018 - 2019

Verdiği Dersler

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., KONAKLAMA İŞLETMELERİ YÖNETİCİLERİNİN KRİZ ALGILARI, KRİZ YÖNETİM BECERİLERİ VE STRATEJİLERİ, Yüksek Lisans, E.CANER(Öğrenci), 2019

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

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

- Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.8, ss.78-91, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
Food safety attitudes and practices of chefs in Cappadocia region, Turkey
Kılıçhan R., Çalhan H., Umur M.
- Journal of Foodservice Business Research, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
Konaklama İşletmeleri Yöneticilerinin Kriz Yönetim Becerileri ve Stratejileri
Kılıçhan R., Caner E.
- Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.7, ss.3202-3224, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **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, ss.453-466, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Mutfak Şeflerinin Teknolojiye Hazır Bulunuşluk (TRI) Durumlarının Değerlendirilmesi**
Çalhan H., Kılıçhan R.
MANAS Journal of Social Studies, cilt.7, ss.861-877, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanındaki Akademisyenlerin Örgütsel Bağlılıklarının İş Tatminleri Üzerindeki Etkisi**
Ülker M., Kılıçhan R.
Yönetim, Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi, cilt.1, no.4, ss.13-30, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Individual Innovativeness of Chefs**
KARAMUSTAFA K., KILIÇHAN R., ÇALHAN H.
Journal of Business Management and Economic Research, cilt.1, ss.26-38, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **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, no.1, ss.221-233, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği**
Karamustafa K., Birdir K., Kılıçhan R.
Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi, cilt.8, ss.29-69, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **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, ss.65-83, 2016 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **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, no.3, ss.102-115, 2015 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **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, no.2, ss.40-47, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Lezzetin Peşinde Şarap Turizmi: Kapadokya'nın Eko-Gastronomik Potansiyeli**
Kılıçhan R., Birdir K.
Eko-Gastronomi Dergisi, cilt.1, no.1, ss.111-130, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

- **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
- **Kayseri: Kayseri Mantısı**
Kılıçhan R.
Bir Yerin Tabaktaki Kimliği, Dr. Melahat YILDIRIM SAÇILIK, Dr. Samet ÇEVİK, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.262-268, 2019
- **Deniz Turizmi**
Buyruk L., Kılıçhan R.
Alternatif Turizm, Prof. Dr. Şule AYDIN, Doç. Dr. Duygu EREN, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.219-236, 2019
- **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
- **Çay Üretim Süreci ve Çay Teknolojisi**
KILIÇHAN R.
Tüm Yönleriyle Çay ve Çay Turizmi, Altaş A., Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.17-38, 2018
- **Yiyecek ve İçecek Sektöründeki Akımlar**
KILIÇHAN R.
Yiyecek ve İçecek Yönetimi, "Karamustafa K.", Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.581-608, 2018
- **Yiyecek ve İçecek İşletmesi Kurma Fikri, Yapılabilirliği ve Yatırım Kararı**
Karamustafa K., Kılıçhan R., Ülker P.
Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Kurtuluş Karamustafa, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.75-130, 2018

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- **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, cilt.0, no.0
- **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, no.14, ss.63-72
- **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, no.1, ss.7
- **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, no.1, ss.1490-1500
- **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, no.1, ss.885-904
- **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, no.1, ss.16-

17

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, no.1, ss.13-

14

Hızla Gelişen Dünya Turizminde Yeni Trend: Kruvaziyer Turizm

Kılıçhan R., İlhan İ.

2. ULUSAL DENİZ TURİZMİ SEMPOZYUMU, İzmir, Türkiye, 28 Şubat 2014, cilt.1, no.1, ss.227-246

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, no.1, ss.615-635

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, no.1, ss.1120-1135

Destinasyon İmajı ve Yahyalı Bölgesi

Karamustafa K., Kılıçhan R.

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

Ansiklopedide Bölümler

Ücretsiz Geceleyen Konuk

Kılıçhan R.

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

Uyuşmazlık Raporu

Kılıçhan R.

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

Kuver Ücreti

Kılıçhan R.

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

Kontinental Kahvaltı

Kılıçhan R.

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

Konuk

Kılıçhan R.

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

Ücretsiz Kategori Yükseltme

Kılıçhan R.

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

Tam Pansiyon Artı

Kılıçhan R.

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

● Ücretli Kategori Yükseltme

Kılıçhan R.

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

● Açık Büfe

Kılıçhan R.

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

● Uyandırma Servisi

Kılıçhan R.

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

Diğer Yayınlar

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

Kılıçhan R.

Diğer, ss.276, 2020

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

Kılıçhan R.

Diğer, ss.276, 2020

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

Zaro S., Kılıçhan R.

Diğer, ss.367, 2020

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

Kılıçhan R.

Diğer, ss.144, 2020

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

Kılıçhan R.

Diğer, ss.548, 2020

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

Kılıçhan R.

Diğer, ss.45-51, 2020

● **Süzme, A'dan Z'ye Gastronomi Sözlüğü (Editörler: Mehmet Saruşık, 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), Üye, 2016 - Devam Ediyor
Kayseri Profesyonel Aşçılar Derneği, Üye, 2015 - Devam Ediyor
Turizm Akademisyenleri Derneği, Üye, 2015 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

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, Hakemli Bilimsel Dergi, Aralık 2018
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Haziran 2018
Journal of Gastronomy Hospitality and Travel, Hakemli Bilimsel Dergi, Haziran 2018
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2018

Davetli Kongre ve Sempozyum 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 Yayınlatma Çalıştayı, Katılımcı, Düzce, Türkiye, 2011

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):1
h-indeksi (WOS):1

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