



CURRICULUM VITAE

Name and Surname: MURAT DOĞDUBAY
Academic Title: Professor Dr.
Work Address:
Email: dogdubay@balikesir.edu.tr
Foreign Languages Known (Score and Year): English, B2 Upper Intermediate, 2000
Area of Expertise: Social Sciences and Humanities

Degree	Department/Program	University	Year
Bachelor's Degree	SİYASET BİLİMİ VE KAMU YÖNETİMİ BÖLÜMÜ	Anadolu University	2022
Doctorate		Balıkesir University	2006
Master's Degree		Balıkesir University	2000
Bachelor's Degree		Balıkesir University	1998

Master's Thesis Title (abstract attached) and Thesis Supervisor(s):

Türkiye'de özellikli restoranlarda pazarlama sorunları ve çözüm önerileri: Bir örnek uygulama

Doctoral Thesis/Proficiency Study/Medical Specialization Thesis Title (abstract attached) and Supervisor(s):

BÜYÜK ÖLÇEKLİ OTELLERDEKİ YİYECEK-İÇECEK DEPARTMANLARININ ÜRETİM KAYIPLARINI ÖNLEMeye YÖNELİK OLARAK ÜRETİM PLANLAMASI VE KONTROL SİSTEMLERİNİN UYGULANABİLİRLİĞİ(KARŞILAŞTIRMALI BİR UYGULAMA)

Position Title	Workplace	Year
Professor Dr.	Balıkesir University	2019-Continues
Associate Professor	Balıkesir University	2013-2019
Assistant Professor	Balıkesir University	2006-Continues

Supervised Master's Theses:

1. Metaverse kavramına turizm değer zinciri kapsamında fenomenolojik bir bakış (2025)
2. Destinasyonların gastronomi değerinin artırılmasında kadın kooperatiflerinin rolü: Balıkesir örneği (2024)
3. Destinasyonların gastronomik değerlerinin artırılmasında güvenli gıda takip sistemi ve coğrafi işaretin önemi - Balıkesir ili örneği (2024)
4. Yiyecek ve içecek ürünlerinin pazarlamasında oyun içi reklam stratejisinin kullanımı (2023)
5. Endüstri 4.0 sürecinde lojistiğin yiyecek ve içecek endüstrisine etkisi (2020)
6. Küçük ölçekli yiyecek ve içecek işletmelerinde sosyal kaytarma davranışı ve çalışan performansı analizi: Balıkesir ilinde bir uygulama (2020)

7. Yiyecek ve içecek işletmecilerinin ekolojik ayak izi farkındalığı: Balıkesir ilinde bir araştırma (2020)
 8. Yiyecek ve içecek işletmelerinde tüketicilerin yiyecek tutum davranış açıklık ölçeğinin uygulanması üzerine bir araştırma (2018)
 9. Turist rehberliğinde Foodie özelliğinin önemi (2018)
 10. Etnik mutfak ürünlerinin tercihinde neofobinin etkisi (Karşılaştırmalı bir uygulama) (2018)
 11. Etkinlik pazarlamasının destinasyon markalaşma sürecine etkisi: İznik örneği (2017)
 12. Yiyecek içecek sektöründe üreten tüketici (Prosumer) tüketim eğilimlerinin değerler ve yaşam biçimi sistemi ölçeği (Vals2) ile ölçülmesi: Balıkesir ili örneği (2016)
 13. Yiyecek ve içecek işletmelerinin nöropazarlama faaliyetlerinde duyuusal alguların etkisi: Psikonörobiyokimya perspektifi (2015)
 14. Otel işletmeleri mutfak planlamasına ilişkin sistematik bir süreç analizi (2015)
 15. Yiyecek içecek işletmelerini tercih eden tüketicilerin deneyimlerinin bireyselleştirilmesi kapsamında bir üretim şekli olarak butik üretim uygulaması (2014)
 16. Büyük ölçekli otel işletmelerinin yiyecek-içecek tedarikinde tedarik zinciri yönetiminin uygulanabilirliği: Ankara ilinde bir uygulama (2012)
 17. Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi: Balıkesir ili örneği (2011)
 18. Destinasyon markalaşma sürecinde yerel mutfağın yeri (Uralsk Bölgesi'ndeki restoranlar üzerine bir araştırma) (2011)
 19. TORQUE modelinin şehir otellerinde uygulanabilirliği (İzmir örneği) (2011)
-

Supervised Doctoral Theses/Proficiency Studies in Arts:

1. Destinasyon Markalaşmasına Gastronomi Rotalarının Etkisi: Bir Zeytin Rotası Önerisi (2025)
 2. Hatırlanabilir Gastronomi Turizmi, Turist Memnuniyeti ile Destinasyon Markalaşması İlişkisi (2024)
 3. Etnosentrik Tüketim ve Gıda Neofobisi İle Restoran Tercihi İlişkisi (Z Kuşağı Üzerine Bir Araştırma) (2024)
 4. ATIKSIZ MUTFAK UYGULAMALARININ PLANLI DAVRANIŞ TEORİSİ KAPSAMINDA İNCELENMESİ:BURSA ÖRNEĞİ (2024)
 5. Dijital gastronomi ve yöresellik kavramlarının yaratıcı yıkım teorisi bağlamında planlı eskitme açısından incelenmesi (2023)
 6. Destinasyon yemek kimliği ölçeği geliştirme çalışması (2023)
 7. Değer ve yaşam biçimi ile yerel gıda tüketimi ilişkisi: Yabancı turistler üzerine bir araştırma (2022)
 8. Gastronomik deneyim için müşterilerin yüksek fiyat ödeme istekliliğinin belirlenmesi: Uzak Doğu restoranları üzerine bir çalışma (2022)
 9. Stratejik yönetim yaklaşımının menü planlamada uygulanabilirliği: Bir model önerisi (2020)
 10. Cinsiyet rolü ile yiyecek ve içecek tüketim tercihleri ilişkisi (2020)
 11. Konaklama işletmelerinin pazarlamasında mobil teknolojilerin kullanımı (2019)
-

Administrative Duties:

1. School Director - Balıkesir University (2024 - 2024)
 2. Vice Rector - Balıkesir University (2023 - 2027)
 3. Head of Main Science/Science Department - Balıkesir University (2023 - 2026)
 4. Head of Department - Balıkesir University (2023 - 2026)
 5. Dean - Balıkesir University (2023 - 2024)
 6. Head of Main Science/Science Department - Balıkesir University (2020 - Continues)
 7. Head of Department - Balıkesir University (2020 - 2023)
 8. Dean - Balıkesir University (2019 - 2020)
 9. School Director - Balıkesir University (2018 - 2020)
 10. School Director - Balıkesir University (2015 - 2018)
 11. Deputy Institute Director - Balıkesir University (2013 - 2016)
 12. Deputy Institute Director - Balıkesir University (2011 - 2013)
-

PUBLICATIONS

B. Papers presented at international scientific meetings and published in proceedings:

- B1.** Kumaş G., Doğdubay M., Avcıkurt C., Gençlik Turizmi ve Festival Turizmi İlişkisi Bağlamında TEKNOFEST'e Yönelik Yorumların Analizi, In: 5. *Uluslararası Gençlik Araştırmaları Kongresi*, Muğla, Türkiye, 2024, pp. 365-377.
- B2.** Kumaş G., Doğdubay M., Avcıkurt C., Gençlik Turizmi Ve Festival Turizmi İlişkisi Bağlamında TEKNOFEST'e Yönelik Yorumların Analizi., In: 5. *Uluslararası Gençlik Araştırmaları Kongresi*., Muğla, Türkiye, 2024, pp. 356-368.
- B3.** Çoşan D., Doğdubay M., GASTRONOMİDE YENİ YÜKSEK TEKNOLOJİK İŞLER, In: 8. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, Aydın, Türkiye, 2024.
- B4.** Eren A., Türker D., Doğdubay M., Düünden Bugüne "Balıkesir Kuzu Eti", In: *Balıkesir'in Kültürel Mirası II*, Balıkesir, Türkiye, 2023.
- B5.** Doğdubay M., Sarioğlan M., Türkmen B. M., Physical Kitchen Planning in Businesses with Mass Food Production (Toplu Yiyecek Üretimi Gerçekleştiren İşletmelerde Fiziki Mutfak Planlaması), In: *VI. International Gastronomy Tourism Studies Congress*, Afyonkarahisar, Türkiye, 2022, pp. 598-612.
- B6.** Doğdubay M., Sarioğlan M., Türkmen B. M., Toplu Yiyecek Üretimi Gerçekleştiren İşletmelerde Fiziki Mutfak Planlaması, In: *IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, Afyonkarahisar, Türkiye, 2022.
- B7.** Süzer Ö., Doğdubay M., GASTRODİPLOMASİ KAVRAMI İLE İLGİLİ YAPILMIŞ ÇALIŞMALARIN BİBYOMETRİK ANALİZİ, In: *V. Uluslararası Gastronomi Araştırmaları Kongresi (UGTAK)*, Sakarya, Türkiye, 2021, pp. 244-255.
- B8.** Gözgeç Mutlu H., Doğdubay M., "Kendin Yap" (DIY) Restoranların İncelenmesi, In: 4. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, Nevşehir, Türkiye, 2019, pp. 14-18.
- B9.** Doğdubay M., Süzer Ö., Taşkın E., Beyaz Gürültü (White Noise) Kavramı ve Gastronomi Sektörü İle İlişkisi, In: *IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi (UGTAK 19)*, Nevşehir, Türkiye, 2019, pp. 751-754.
- B10.** Doğdubay M., Çorman G., Karakuş F., Yapay Sınır Ağları ve Menü Mühendisliği İlişkisi, In: 4. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, Türkiye, 2019.
- B11.** Demir Akgül B., İlsay S., Doğdubay M., Etkinlik Pazarlamasının Destinasyon Markalaşma Sürecine Etkisi: İznik Örneği, In: *III. Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi*, Türkiye, 2019.
- B12.** Şahin N. N., Doğdubay M., Koç E., İkinci Beyni Dinlemek: Yiyecek ve İçecek sektörüne Bir Öneri, In: *International Gastronomy Tourism Studies Congress*, Türkiye, 2018.
- B13.** İlsay S., Çorman G., Doğdubay M., Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Başarı Artırmada Akıl Setinin Etkisi, In: *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, Türkiye, 2018, pp. 102-109.
- B14.** Çorman G., İlsay S., Doğdubay M., Mutfaklarda İşgören Sessizliği, In: *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, Türkiye, 2018, pp. 554-559.
- B15.** Doğdubay M., ALTERNATİF BİRER ÇEKİCİLİK UNSURU OLARAK HALO TERAPİ VE SPELEO TERAPİ (ÇANKIRI POTANSİYELİNİN İNCELENMESİ), In: *V. Uluslararası Multidisipliner Çalışmaları Sempozyumu (ISMS)*, Ankara, Türkiye, 2018, pp. 966-966.
- B16.** Saatçi G., Şahin N. N., Doğdubay M., Nekrofobi ve Gastronomi İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme, In: *ULUSLARARASI GASTRONOMİ TURİZMİ ARAŞTIRMALARI KONGRESİ 2018*, Türkiye, 2018, pp. 527-536.
- B17.** Şahin N. N., Doğdubay M., Avcıkurt C., Türk Mutfağı ve Din Olgusu Etkileşimi Üzerine Bir Değerlendirme, In: *TÜRKKÜM-Uluslararası Türk Kültürü ve Medeniyetleri Kongresi*, Türkiye, 2018, pp. 758-764.
- B18.** Şahin N. N., Doğdubay M., Avcıkurt C., Üreten-Tüketiciler ve Türk Yemek Kültürü: Kendin Pişir Kendin Ye Konseptli Yiyecek ve İçecek işletmelerinde Nitel Bir Analiz, In: *TÜRKKÜM- Uluslararası Türk Kültürü ve Medeniyetleri Kongresi*, Türkiye, 2018, pp. 689-697.
- B19.** Şahin N. N., Çorman G., Doğdubay M., Fast Casual Restoranlarda VR (Virtual Reality) Gözlüklerinin Kullanımı, In: *1st International Congress of New Generation and New Trends in Tourism (01-03 November 2018) Sapanca Turkey*, Türkiye, 2018, pp. 283-292.
- B20.** Saatçi G., Doğdubay M., Karakuş F., Toplum 5.0 ve Lojistik İlişkisinin Yiyecek-İçecek İşletmelerinde İncelenmesi, In: *1. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Konferansı*, Sakarya, Türkiye, 2018.
- B21.** Karakuş F., Doğdubay M., Saatçi G., Yiyecek İçecek İşletmelerinde Tam Zamanında Üretim Felsefesinin Lojistik Köylerde Uygulanabilirliği, In: *1. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Konferansı*, Sakarya, Türkiye, 2018.
- B22.** Esenkal Çözeli F., Doğdubay M., Göçlerin Yöresel Mutfağa Etkisi: Erdek Örneği., In: *Uluslararası Bandırma ve Çevresi Sempozyumu*., Balıkesir, Türkiye, 2018, pp. 295-318.
- B23.** Saatçi G., Demirbulat Ö., Doğdubay M., Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Aşçılık Programlarının Durum Analizi, In: *VIII. Uluslararası Eğitimde Araştırmalar Kongresi (ULEAD 2018)*, Manisa, Türkiye, 2018, pp. 866-872.
- B24.** Çorman G., İlsay S., Doğdubay M., Ekolojik Ayak İzinin Kültürel Mirasa Etkisi, In: *Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi*, Türkiye, 2017.
- B25.** Şahin N. N., İlsay S., Doğdubay M., Biyoplastiklerin Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Kullanılabilirliği, In: *1. ULUSLARARASI TURİZMİN GELECEĞİ KONGRESİ*, Mersin, Türkiye, 2017.
- B26.** Doğdubay M., Sünnetçioğlu A., İNEGÖL KÖFTESİNE COĞRAFİ İŞARETLEME YAPILMASININ YÖRENİN GASTRONOMİK KİMLİĞİNİN KORUNMASI AÇISINDAN ÖNEMİ, In: *Uluslararası İnegöl Tarih ve Kültürü Sempozyumu*, Bursa, Türkiye, 2016.

- B27.** Doğdubay M., Sünnetçioğlu A., Gastronomik Kimliğin Korunmasında Coğrafi İşaretlemenin Rolü, In: *Uluslararası İnegöl Tarihi ve Kültürü Sempozyumu*, Türkiye, 2016.
- B28.** Doğdubay M., Saatçı G., Hızlı Rahat (Fast-Casual) Restoranların Swot Analizi İle Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma, In: *Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi*, İzmir, Türkiye, 2015.
- B29.** Saatçı G., Doğdubay M., Gastronomi Mirası Temsilcisi Olarak Historanlar: Cumalıkızık Yöresi Üzerine Kavramsal Bir Analiz, In: *Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi*, İzmir, Türkiye, 2015.
- B30.** Doğdubay M., İlsay S., Cevizkaya G., MENÜ PLANLAMADA TOYOTA WAY PRENSİPLERİNİN KULLANILABİLİRLİĞİ, In: *I. Avrasya Uluslararası Turizm Kongresi*, Türkiye, 2015.
- B31.** Doğdubay M., Saatçı G., Turistik Çekicilik Unsurları İçinde Yiyecek İçecek İşletmelerinin Yeri: Sultanahmet Örneği, In: *Uluslararası İSTYAM 2013 Sempozyumu*, İstanbul, Türkiye, 2013.
- B32.** Sarioğlan M., Doğdubay M., Can A., Mevlevilik Felsefesinin Konya Mutfağı Üzerindeki Etkisi, In: *International Conference on Religious Tourism and Tolerance*, Konya, Türkiye, 2013, pp. 679-685.
- B33.** Erdem B., Doğdubay M., Sarioğlan M., The relationship between product innovation and fusion cuisine in food and beverage establishments a discussion on Turkish cuisine, In: *International Hospitality and Tourism Conference 2012, "Journey into Challenging Times for Research and Innovations"*, Türkiye, 2012, pp. 213-218.
- B34.** Sarioğlan M., Avcıkurt C., Doğdubay M., Supplier Selection In Supply Chain Management of Accomodation Enterprises A Research In The Hotel Of Turkey, In: *24th European Conference on Operational Research*, Portugal, 2010.
- B35.** Aymankuy Y., Doğdubay M., Aymankuy Ş., Sarioğlan M., Effect of Product Brand Logos on Marketing and the Study of Brand Logos, In: *The 5th World Conference for Graduate Research in Tourism, Hospitality and Leisure*, Ankara, Türkiye, 2010, pp. 676-687.
- B36.** Doğdubay M., Sarioğlan M., Otel İşletmelerinde Yöneticilerin Etik Davranışlarının Değerlendirilmesine Yönelik Bir Alan Çalışması, In: *I. Ulusal Türkiye Turizm Sempozyumu*, Sakarya, Türkiye, 2007, pp. 585-598.
- B37.** İlsay S., Şen Ü., Doğdubay M., "Yüzyılın Madeni" Leonardit'in Yiyecek ve İçecek Sektöründe Kullanılması: Gönen Örneği, In: *Uluslararası Bandırma ve Çevresi Sempozyumu*, Türkiye, 1918.

C. National/international books written or chapters in books:

C1. National/international books written:

- C1.1.** Doğdubay M., Sarioğlan M., *TURİZM ÇALIŞMALARI I*, Livre De Lyon, Lyon, 2025.
- C1.2.** Sarioğlan M., Doğdubay M., Şahin C., *A Research on Detection of Basic Production Losses in Food and Beverage Business*, AKADEMİSYEN YAYINEVİ, Ankara, 2024.
- C1.3.** Doğdubay M., Sarioğlan M., Özata E., Serez Yılmaz S. D., *A Research The Applicability of KANBAN System in Food and Beverage Business*, Livre de Lyon, LYON, 2024.
- C1.4.** Doğdubay M., Behremen C., Dinç Y., *NÖROPAZARLAMA PERSPEKTİFİNDEN SATIN ALMA KARARI SÜRECİ VE MENÜ PLANLAMASI*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2021.
- C1.5.** Doğdubay M., Saatçı G., *Menü Mühendisliği*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2014.

C2. Chapters in national/international books written:

- C2.1.** Süzer Ö., Doğdubay M., "ÇEVRESEL FAKTÖRLER VE TAT ALGISI", *GASTRONOMİ, GIDA VE TAT ALGISI*, Nobel Akademik yayıncılık, Ankara, 2025.
- C2.2.** Çoşan D., Doğdubay M., "Fransız, İtalyan ve İspanyol Mutfağı", *Dünya Mutfakları*, Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi, 2024.
- C2.3.** Doğdubay M., Karaman N., "Sandviçler", *Uygulamalı Soğuk Mutfak*, Nobel Akademik Yayıncılık, 2024.
- C2.4.** Uçuk C., Doğdubay M., Özdemir S. S., "The Use of Artificial Intelligence in Recipe Development: How Technology Is Changing the Way We Create and Innovate in the Kitchen", *Impactful Technologies Transforming the Food Industry*, IGI GLOBAL PUBLISHING, 2023.
- C2.5.** Uçuk C., Doğdubay M., Özdemir S. S., "The Use of Artificial Intelligence in Recipe Development: How Technology Is Changing the Way We Create and Innovate in the Kitchen", *Impactful Technologies Transforming the Food Industry*, IGI GLOBAL PUBLISHING, New York, 2023.
- C2.6.** Gözgeç Mutlu H., Doğdubay M., "Menü İçeriği", *Türkiye Turizm Ansiklopedisi Cilt X*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2022.
- C2.7.** Doğdubay M., İlsay S., "Deniz Ürünleri ve Pişirme Metotları", *Mutfak Sanatı (Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar)*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2020.
- C2.8.** İlsay S., Doğdubay M., "Catering Organizasyonları", *Banket Satış ve Organizasyonu*, Detay Yayıncılık, 2020.
- C2.9.** İlsay S., Çorman G., Doğdubay M., "Turizm Rehberliği Eğitimi Alan Öğrencilerin Ekolojik Ayak İzi Farkındalıkları", *Turist Rehberliği Üzerine Güncel Araştırmalar*, Detay Yayıncılık, 2018.
- C2.10.** Doğdubay M., İlsay S., "Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi Konulu Festivaller", *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi Turizmi*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2016.

C2.11. Erdem B., Doğdubay M., Sarioğlan M., "The Relationship Between Product Innovation and Fusion Cuisine in Food and Beverage Establishments: A Discussion on Turkish Cuisine", *Current Issue in Hospitality and Tourism Research and Innovations*, CRC Press Taylor&Francis Group, Shah Alam, 2012.

D. Articles published in national peer-reviewed journals:

- D1.** oşan D., Doğdubay M., "RESTORAN TERCİHİ VE GIDA NEOFOBİSİ İLİŞKİSİ (RELATIONSHIP BETWEEN RESTAURANT PREFERENCE AND FOOD NEOPHOBIA)", *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT)*, vol. 8, no. 2, pp. 711-717, 2025.
- D2.** Süzer Ö., Doğdubay M., "The Impact of Tourist Lifestyles on Local Food Consumption: A Case Study of Foreign Visitors in Turkey", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies (JOTAGS)*, vol. 12, no. 4, pp. 3152-3172, 2024.
- D3.** Gözgeç Mutlu H., Doğdubay M., "Far Eastern Restaurant Customers' Willingness to Pay a Price Premium (WTPP): Gastronomic Involvement as a Mediator", *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, pp. 1-33, 2024.
- D4.** Sarioğlan M., Avcıkurt C., Doğdubay M., Deveci B., Dinç Y., "A RESEARCH OF LOCAL GASTRONOMIC PRODUCTS IN SPECIAL CAFES", *Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online)*, vol. 6, no. 4, 2023.
- D5.** Sarioğlan M., Avcıkurt C., Doğdubay M., Deveci B., Dinç Y., "A RESEARCH ON THE USE OF LOCAL GASTRONOMIC PRODUCTIONS IN SPECIAL CAFES", *JOURNAL OF GASTRONOMY HOSPITALITY AND TRAVEL*, vol. 6, no. 4, pp. 1913-1922, 2023.
- D6.** İbiş S., oşan D., Doğdubay M., "Sokak Lezzetlerine Yönelik Tutumun Kuşaklara Göre İncelenmesi: İstanbul Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, vol. 11, no. 4, pp. 3093-3111, 2023.
- D7.** Doğdubay M., oşan D., İbiş S., "Sokak Lezzetlerine Yönelik Tutumun Kuşaklara Göre İncelenmesi: İstanbul Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, vol. 11, no. 4, pp. 3093-3111, 2023.
- D8.** Şat R., Sezen T. S., Doğdubay M., "Türkiye'de Gastronomi Eğitiminin Tarihi ve Gelişimi", *Anatolia: Turizm Arastirmalari Dergisi*, vol. 34, no. 3, pp. 318-334, 2023.
- D9.** Doğdubay M., Şahin C., "BALIKESİR'İN GASTRONOMİK MARKA KİMLİĞİNE YENİ BİR UNSURUN KAZANDIRILMASI; TÜM YÖNLERİYLE "BALIKESİR KAHVALTISI" KONSEPTİ", *Journal of Gastronomy and Travel Research*, vol. 7, no. 2, pp. 376-391, 2023.
- D10.** Taşkin E., Doğdubay M., "Yöresel Gıda Satan İşletmelerin Destinasyonun Yemek Kimliğine Etkisi: Gaziantep'te Bir İnceleme", *Safran Kültür ve Turizm Arastirmalari Dergisi*, vol. 6, no. 2, pp. 278-288, 2023.
- D11.** Sarioğlan M., Avcıkurt C., Doğdubay M., Deveci B., Dinç Y., "A RESEARCH ON THE USE OF LOCAL GASTRONOMIC PRODUCTS IN SPECIAL CAFES", *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, vol. 6, no. 4, pp. 1913-1922, 2023.
- D12.** Doğdubay M., Sarioğlan M., Türkmen B. M., "TOPLU YİYECEK ÜRETİMİ GERÇEKLEŞTİREN İŞLETMELERDE FİZİKİ MUTFAK PLANLAMASI", *Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online)*, vol. 6, no. 1, 2023.
- D13.** Doğdubay M., Sarioğlan M., Saatçı Savsa G., "Tüketicilerin Alış-Veriş Merkezi (AVM) Tercihlerinde Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Etkisine Yönelik Bir Araştırma", *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, vol. 5, no. 4, pp. 1168-1178, 2022.
- D14.** Süzer Ö., Doğdubay M., "Tourists' food and beverage consumption trends in the context of culinary movements: The case of Safranbolu", *Safran Kültür ve Turizm Arastirmalari Dergisi*, vol. 5, no. 2, pp. 255-269, 2022.
- D15.** Keskin H., Doğdubay M., "YETERCİLİK (ENOUGHISM) VE GASTRONOMİ İLİŞKİSİ", *Journal of New Tourism Trends*, vol. 1, pp. 464-470, 2022.
- D16.** Gözgeç Mutlu H., Doğdubay M., "Müşterileri Uzak Doğu Restoranlarına Yönlendiren Etkiler ve COVID-19 Algılamaları", *Üçüncü Sektör Sosyal Ekonomi Dergisi*, vol. 56, no. 3, pp. 1846-1870, 2021.
- D17.** Dinç Y., Doğdubay M., Uçuk C., Süzer Ö., "Endüstri 4.0'ın Yiyecek İçecek Endüstrisine Bir Yansıması Olarak Bulut Mutfaklar (Kavramsal Bir Analiz)", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, vol. 9, no. 2, pp. 975-989, 2021.
- D18.** Sarioğlan M., Avcıkurt C., Körođlu A., Doğdubay M., "Gastronomi Turizminin Geliştirilebilirliğine Yönelik Bir Araştırma: Edremit Körfezi Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, vol. 8, no. 4, pp. 677-694, 2020.
- D19.** Yiğit S., Doğdubay M., "Tüketicilerin Yiyekte Yenilik Korkusu Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma", *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, vol. 4, no. 1, pp. 1-16, 2020.
- D20.** Sarioğlan M., Avcıkurt C., Körođlu A., Doğdubay M., "Gastronomi Turizminin Geliştirilebilirliğine Yönelik Bir Araştırma: Edremit Körfezi Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, no. 4, pp. 677-694, 2020.
- D21.** Sarioğlan M., Doğdubay M., Avcıkurt C., Körođlu A., "Gastronomi Turizminin Geliştirilebilirliğine Yönelik Bir Araştırma: Edremit Körfezi Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, vol. 8, no. 4, 2020.
- D22.** Saçkes E., Doğdubay M., "Konaklama İşletmelerinin Pazarlamasında Mobil Teknolojinin Kullanımı", *GLOBAL JOURNAL OF ECONOMICS AND BUSINESS STUDIES*, vol. 8, no. 16, pp. 183-195, 2019.
- D23.** İlsay S., Doğdubay M., "Küresel Isınma Ve Ekolojik Ayak İzinin Yiyecek Ve İçecek Sektörüne Muhtemel Etkileri", *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, vol. 1, no. 1, pp. 11-17, 2018.
- D24.** İlsay S., Doğdubay M., "KÜRESEL ISINMA VE EKOLOJİK AYAK İZİNİN YİYECEK VE İÇECEKSEKTÖRÜNE MUHTEMEL ETKİLERİ", *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, no. 1, pp. 11-17, 2018.

- D25.** İlsay S., Şahin N. N., Doğdubay M., "Turizm ve Yiyecek ve İçecek Endüstrisinde Sahnelenen Otantiklik (Eleştirel Bakış) (Authentication in Tourism and Food and Beverage Industry-Critical Overview)", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, pp. 169-181, 2017.
- D26.** Yiğit S., Doğdubay M., "Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerde Yiyecekte Yenilik Korkusu (Food Neophobia):Balıkesir Üniversitesi Örneği (In the Gastronomy Educated Students Fear of the NewFoods (Food Neophobia): Example of Balıkesir University)", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, pp. 162-168, 2017.
- D27.** Çorman G., İlsay S., Doğdubay M., "Ekolojik Ayak İzinin Kültürel Mirasa Etkisi", *Eurasian Academy of Sciences Social Science Journal*, 2017.
- D28.** Doğdubay M., Şahin N. N., Yiğit S., "In the Fusion Cuisine Approach Availability of Quinoa (Application Suggestions)", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, vol. 3, no. 5, pp. 3-12, 2017.
- D29.** Şahin N. N., Özata E., Doğdubay M., "Müslüman Dostu Turizm Kapsamında Mice Turizm Organizasyonlarının Değerlendirilmesi", *Journal of Recreation and Tourism Research*, vol. 4, no. 1, pp. 23-31, 2017.
- D30.** Yiğit S., Doğdubay M., "Destinasyon Pazarlama Sürecinde Presidia Ürünlerin Etkisi", *Journal of Recreation and Tourism Research*, no. 4, pp. 39-48, 2017.
- D31.** Şahin N. N., Doğdubay M., "MEASURING THE CONSUMPTION TRENDS OF VALUES AND CONSIDERATIONS OF PRODUCING CONSUMER (PROSUMER) IN FOOD AND BEVERAGE SECTOR BY VALUES, ATTITUDES, AND LIFESTYLES SYSTEM SCALE (VALS-2) THE SAMPLE OF BALIKESİR PROVINCE", *ecoforum*, vol. 3, no. 6, 2017.
- D32.** Doğdubay M., Karan İ., "Otel Mutfaklarında Sistematik İşyeri Düzenleme Planı (SİDP) Modelinin Uygulanması", *Aydın Gastronomy*, vol. 1, no. 1, pp. 9-23, 2017.
- D33.** Doğdubay M., Yiğit S., "Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerde Yiyecekte Yenilik Korkusu (Food Neophobia): Balıkesir Üniversitesi Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, vol. 5, 2017.
- D34.** Sünnetçiöglü A., Doğdubay M., "BİREYSELLEŞTİRİLMİŞ YEMEK YEME DENEYİMİ BOYUTLARININ BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA", *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, vol. 1, no. 1, pp. 12-25, 2017.
- D35.** İlsay S., Şahin N. N., Doğdubay M., "Turizm ve Yiyecek ve İçecek Endüstrisinde Sahnelenen Otantiklik (Eleştirel Bakış)", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, vol. 5, 2017.
- D36.** Doğdubay M., Behremen C., "Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Psikonörobijokimya Yaklaşımı", *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, vol. 18, no. 34, pp. 23-49, 2015.
- D37.** Doğdubay M., Karan İ., "Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Etik Uygulamaların SWOT Analizi İle Değerlendirilmesi", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, vol. 3, no. 4, 2015.
- D38.** Doğdubay M., Behremen C., "YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE PSİKONÖROBİYOKİMYA YAKLAŞIMI", *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, vol. 18, no. 34, 2015.
- D39.** Sü Eröz S., Doğdubay M., "Turistik Ürün Tercihinde Sosyal Medyanın Rolü ve Etik İlişkisi", *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, vol. 27, no. 1, pp. 133-157, 2012.
- D40.** Doğdubay M., Sarıoğlan M., "Büyük Ölçekli Otel İşletmelerinin Yiyecek İçecek Ünitelerinde Maliyet Azaltılmasında Kontrol Sistemlerinin Uygulanabilirliği", *Milli Produktivite Merkezi Verimlilik Dergisi*, vol. 2010, no. 4, pp. 69-80, 2010.
- D41.** Doğdubay M., Sarıoğlan M., "Büyük Ölçekli Otel İşletmelerinin Yiyecek İçecek Ünitelerinde Üretim Dengesini Bozan Üretim Kayıplarının Rapor Edilmesi", *Türk Bilim Araştırma Vakfı (TUBAV) Dergisi*, vol. 3, no. 1, pp. 106-116, 2010.
- D42.** İlban M. O., Doğdubay M., Gürsoy H., "Otel İşletmelerinde İlişkisel Pazarlama Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma", *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, vol. 10, no. 2, pp. 117-144, 2009.
- D43.** İlban M. O., Doğdubay M., Gürsoy H., "Otel İşletmelerinde İlişkisel Pazarlama Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma", *Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, vol. 10, no. 2, pp. 117-144, 2009.

E. Papers presented at national scientific meetings and published in proceedings:

- E1.** Çevikbaş U., Doğdubay M., ONARICI GASTRONOMİ ÜZERİNE BİLİMSEL EĞİLİMLER: BİBLİYOMETRİK BİR İNCELEME, In: 25. *ULUSAL TURİZM KONGESİ*, Türkiye, 2025.
- E2.** Çevikbaş U., Doğdubay M., Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Aşırı İşlenmiş Gıdalara Karşı Tutumu, In: 23. *GELENEKSEL TURİZM SEMPOZYUMU*, Türkiye, 2025.
- E3.** Çoşan D., Doğdubay M., Avcıkurt C., Z KUŞAĞININ KONFOR GIDA TÜKETİMİ: BALIKESİR ÖRNEĞİ, In: *V . International Congress of Youth Researches*, Muğla, Türkiye, 2024.
- E4.** Kumaş G., Doğdubay M., Avcıkurt C., Elektronik Ağızdan Ağıza Pazarlama (-E Wom) Kapsamında Balıkesir'deki Yiyecek-İçecek İşletmelerine Yönelik Yorumların Değerlendirilmesi: Tripadvisor Örneği, In: 24. *Ulusal Turizm Kongresi*, Kastamonu, Türkiye, 2024, pp. 683-704.
- E5.** Ertaş Sabancı A., Doğdubay M., COVID-19 SÜRECİNDE STRATEJİK YÖNETİM VE GASTRONOMİ İLİŞKİSİ, In: 21. *GELENEKSEL TURİZM SEMPOZYUMU*, Balıkesir, Türkiye, 2023.
- E6.** Süzer Ö., Doğdubay M., Yılmaz M., GASTRONOMİ TEMALİ MÜZELER KONUSUNDA GERÇEKLEŞTİRİLMİŞ ÇALIŞMLARIN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ, In: 22. *ULUSAL TURİZM KONGRESİ (UTK22)*, Burdur, Türkiye, 2022, pp. 1286-1306.

- E7. Doğdubay M., Taşkın E., Yılmaz M., GASTRONOMİ 4.0 KAVRAMI KAPSAMINDA NESNELERİN İNTERNETİNİN (IOT) MUTFAKTAKİ YERİ, In: 22. *ULUSAL TURİZM KONGRESİ*, Burdur, Türkiye, 2022, pp. 1-1328.
- E8. Süzer Ö., Doğdubay M., Yılmaz M., GASTRONOMİ TEMALİ MÜZELER KONUSUNDA GERÇEKLEŞTİRİLMİŞ ÇALIŞMALARIN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ, In: 22. *ULUSAL TURİZM KONGRESİ*, Burdur, Türkiye, 2022, pp. 1-1328.
- E9. Avcıkurt C., Doğdubay M., Sarioğlan M., Yiyecek İçecek Tedarik Zinciri Yönetimi Kapsamında Tedarikçi Seçim Teknikleri, In: 4. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, Antalya, Türkiye, 2022.
- E10. Doğdubay M., Çoşan D., Yiyecek ve İçecek İşletmelerinin Lovemarks Sürecinde, COVID19'un Muhtemel Etkileri- Kavramsal Bir Tartışma, In: 20. *Geleneksel Turizm Sempozyumu*, Sakarya, Türkiye, 2022.
- E11. Doğdubay M., Uzun D., Tasarım Kavramı ve Otel İşletmelerinde Tasarımın Önemi, In: *Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi 20. Geleneksel Turizm Sempozyumu*, Sakarya, Türkiye, 2022.
- E12. Doğdubay M., Saatçı G., Tüketicilerin AVM Tercihlerinde Yiyecek ve İçecek İşletmelerinin Etkisine Yönelik Bir Araştırma, In: 21. *Ulusal Turizm Kongresi*, Türkiye, 2021.
- E13. Doğdubay M., Sarioğlan M., Avcıkurt C., Özellikli Restoranlarda Menü Planlaması Yapılırken Dikkate Alınan Faktörler Karayolu Güzergahı Üzerindeki Restoranlarda Bir Uygulama, In: III. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, Antalya, Türkiye, 2020.
- E14. Taşkın E., Doğdubay M., Gastronomide Eğitim Planlamasının Önemi: Şirket Akademileri, In: 19. *Geleneksel Turizm Sempozyumu*, Sakarya, Türkiye, 2019, pp. 320-324.
- E15. İlsay S., Çorman G., Doğdubay M., Turizm Rehberliği Eğitimi Alan Öğrencilerin Ekolojik Ayak İzi Farkındalıkları, In: I. *Turizm Rehberliği Kongresi*, Türkiye, 2018, pp. 678-688.
- E16. Çorman G., Keskin H., Doğdubay M., Balıkesir Sındırgı İlçesinin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağında "Halk Sanatları Şehri" Olabilirliğine İlişkin Görüşler: Yağcıbedir Halısı, In: *Güncel Araştırmalar Işığında Sındırgı*, Türkiye, 2018.
- E17. İlsay S., Balıkoğlu A., Doğdubay M., Destinasyon Pazarlamasında Toyota Way 4P Modelinin Kullanılabilirliği (Sındırgı Örneği), In: *Ulusal Sındırgı Araştırmaları Sempozyumu*, Balıkesir, Türkiye, 2018, pp. 347-355.
- E18. Şahin N. N., Çorman G., Doğdubay M., Gastrodiplomasi ve Foodie Kavramlarının Yiyecek ve İçecek Sektöründeki Yeri (Kavramsal Bir Tartışma), In: 17. *Geleneksel Turizm Sempozyumu*, Türkiye, 2018.
- E19. Şahin N. N., Karakuş F., Doğdubay M., Endüstri 4.0 ve Lojistik Kavramlarının Yiyecek İçecek Sektörü Özelinde Analizi, In: 17. *Geleneksel Turizm Sempozyumu*, Düzce, Türkiye, 2018, pp. 81-93.
- E20. İlsay S., Şahin N. N., Doğdubay M., Turizm ve Yiyecek Ve İçecek Endüstrisinde Sahnelenen Otantiklik (Eleştirel Bakış), In: 2. *GASTRONOMİ TURİZMİ KONGRESİ*, Türkiye, 2017.
- E21. Şahin N. N., Doğdubay M., 4. Endüstri Devrimi'nin Yiyecek ve İçecek Sektöründeki Yansıması: Yeni Üniversiteliler Üzerine Bir Öngörü, In: 3. *TURİZM ŞURASI*, Ankara, Türkiye, 2017, pp. 102-114.
- E22. Çorman G., Şahin N. N., Yiğit S., Doğdubay M., Yiyecek ve İçecek İşletmelerinin Temiz Beslenme Uyumuna İlişkin Nitel Bir Araştırma, In: 3. *Turizm Şurası*, Türkiye, 2017, pp. 554-563.
- E23. Yiğit S., Doğdubay M., Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerde Yiyekte Yenilik Korkusu (Food Neophobia): Balıkesir Üniversitesi Örneği, In: 2. *Gastronomi Turizmi Kongresi*, Çanakkale, Türkiye, 2017, pp. 162-168.
- E24. Yiğit S., Doğdubay M., Destinasyon Pazarlamasında Presidia Ürünlerin Etkisi, In: 16. *Geleneksel Turizm Sempozyumu*, Ankara, Türkiye, 2017.
- E25. İlsay S., Doğdubay M., Ekolojik Ayak İzinin Günümüz Yiyecek İçecek Tüketim Eğilimine Etkisi, In: *Gastronomi Turizmi Kongresi*, Türkiye, 2016.
- E26. Şahin N. N., Doğdubay M., Endüstri 4.0'ın Yiyecek İçecek Sektöründe Kullanılabilirliği (Swot Analizi İle Bir Değerlendirme), In: *Balıkesir Gastronomi Turizmi Kongresi*, Türkiye, 2016.
- E27. İlsay S., Doğdubay M., Restoranlarda Renk Ve Ton Olgusu, In: 17. *Ulusal Turizm Kongresi*, Türkiye, 2016.
- E28. Şahin N. N., Doğdubay M., Karbon Ayak İzi Kavramının Turizm Hareketliliğine Muhtemel Etkileri Kavramsal Bir Analiz, In: 15. *Geleneksel Turizm Sempozyumu*, Türkiye, 2016.
- E29. Doğdubay M., Saatçı G., Dışarıda Yemek Yeme Alışkanlığında Etkili Faktörlerin Belirlenmesinde Alternatif Bir Yöntem Olarak Planlanmış Davranış Teorisi, In: I. *Bölgesel Turizm Kongresi*, İzmir, Türkiye, 2016.
- E30. İlsay S., Doğdubay M., ÇANAKKALE YÖRESİNİN HÜZÜN DARK TURİZMİ POTANSİYELİNİN SWOT ANALİZİ YOLUYLA İNCELENMESİ, In: 16. *ULUSAL TURİZM KONGRESİ*, Çanakkale, Türkiye, 2015, pp. 1612-1620.
- E31. Doğdubay M., Saatçı G., Turizmde Uygulanabilecek Yeni Bir Kavram Olarak Crowdsourcing (Kitlese Kaynak Kullanımı): SWOT Analizi Tekniğiyle Bir Değerlendirme, In: 3. *Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi*, Türkiye, 2014.
- E32. Doğdubay M., Kültürün Geleneksel Mutfağa Etkisi ve Gastronomi Turizminin Bölgesel Pazarlamada Kullanılabilirliği Ayrıntılı Yöresine Yönelik Öneriler, In: *Yaşayan Mutfak Ayrıntılı*, Türkiye, 2014.
- E33. Doğdubay M., Sünnetçioğlu A., Gastronomik Kimliğin Korunmasında Coğrafi İşaretlemenin Rolü İnegöl Köftesi Örneği, In: *Eko-Gastronomi Kongresi*, Türkiye, 2014.
- E34. Doğdubay M., Sarioğlan M., Can A., Turizm Sektöründe Butik Üretimin Uygulanabilirliği, In: XIII. *Ulusal Turizm Kongresi*, Antalya, Türkiye, 2012, pp. 747-761.
- E35. Sarioğlan M., Avcıkurt C., Doğdubay M., Kazdağlarında Yetişen Yenilebilir Endemik ve Nadir Bitkilerin Mutfak Kültürü Üzerindeki Önemi ve Türk Mutfak Kültürü Örneği, In: *Kazdağları III. Ulusal Sempozyumu (Balıkesir Üniversitesi)*, Balıkesir,

Türkiye, 2012, pp. 261-265.

E36. Doğdubay M., Saatçı G., Yeni Bir İlişkisel Pazarlama Yaklaşımı Olarak Torque Modeli: İzmir Şehir Merkezindeki Oteller Üzerinde Bir Araştırma, In: *12. Ulusal Turizm Kongresi*, Düzce, Türkiye, 2011.

E37. Doğdubay M., Sarioğlan M., Saatçı G., Sü Eröz S., Destinasyon Pazarlamasında Yerel Yönetimlerin Gastronomik Öđeleri Kullanma Eğilimlerinin Ölçülmesine Yönelik Bir Araştırma, In: *V. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, Antalya, Türkiye, 2011.

E38. Doğdubay M., Aymanıuy Y., Sarioğlan M., Özellikli Restoranlarda Standart Reçete Kullanma Eğilimi İzmir İlindeki Köfteci Restoranları Üzerine Bir Araştırma, In: *10. Ulusal Turizm Kongresi*, Mersin, Türkiye, 2009, pp. 1577-1584.

E39. Doğdubay M., Girgin G. K., Giritliođlu İ., Yiyecek İçecek Endüstrisinde Bir Pazarlama Stratejisi Olarak Ürün Geliştirme Çalışması Füzyon Mutfak Uygulaması, In: *I. Çeşme Ulusal Turizm Sempozyumu*, İzmir, Türkiye, 2007, pp. 229.

E40. Avcıkurt C., Körođlu A., Doğdubay M., Alternatif Turizm Planlamasında Swot Analizinin Uygulanması, In: *Türkiye'nin Alternatif Turizm Potansiyeli ve Güncel Sorunları" Konferansı*, Çankırı, Türkiye, 2003.