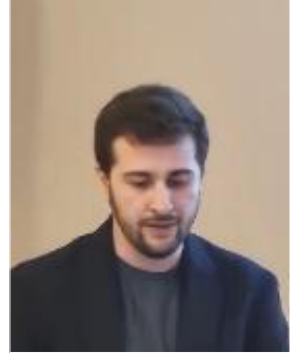


DORUKAN BOYACI

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ



E-Posta Adresi : dorukan.boyaci@konak.edu.tr
Telefon (İş) : -
Telefon (Cep) : 02324449134
Adres : OĞUZLAR MAH. 1251/2 SOK. NO:8 35230 KONAK/İZMİR

Öğrenim Bilgisi

Doktora 2020 6/Kasım/2025	NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ/TURİZM ARAŞTIRMALARI ENSTİTÜSÜ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (DR)/ Tez adı: Yemek sunumunda estetik algı: Tüketiciler üzerinde bir nörogastronomi çalışması (2025) Tez Danışmanı:(Ebru Güneren)
Yüksek Lisans 2016 19/Temmuz/2019	AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ/SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (YL) (TEZLİ)/ Tez adı: Duyuların lezzet algısı ve satın alma niyetine etkisi (2019) Tez Danışmanı:(DOÇ. DR. BERRİN GÜZEL)
Lisans 2008 20/Haziran/2013	İZMİR EKONOMİ ÜNİVERSİTESİ/UYGULAMALI YÖNETİM BİLİMLERİ YÜKSEKOKULU/MUTFAK SANATLARI VE YÖNETİMİ BÖLÜMÜ/MUTFAK SANATLARI VE YÖNETİMİ PR. (İNGİLİZCE) (ÜCRETLİ)/

Akademik Görevler

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 01.07.2024	İZMİR KONAK MESLEK YÜKSEKOKULU/İZMİR KONAK MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PR. (TAM BURLU)
ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 01.09.2019-28.07.2022	KAPADOKYA ÜNİVERSİTESİ/KAPADOKYA MESLEK YÜKSEKOKULU

Projelerde Yaptığı Görevler:

- Lezzeti arttırarak israfı azaltalım projesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:DEMİR ÖZER EZGİ,Araştırmacı:BOYACI DORUKAN,Araştırmacı:KÜÇÜKKATIRCI HÜRMET,Araştırmacı:ESEN MUSTAFA KADİR,Yürütücü:ŞENOL VESİLE, , 01/11/2020 - 29/05/2022 (ULUSAL)
- Nevşehir Testi Kebabı Coğrafi İşaret Başvuru Süreci, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:EZGİ DEMİR ÖZER, Araştırmacı:MUSTAFA KADİR ESEN, , 15/01/2020 - 01/02/2021 (ULUSAL)
- GastroKapadokya, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:BURCU SARI GENÇAĞ, Araştırmacı:MELİH İÇİGEN, Araştırmacı:DORUKAN BOYACI, Yürütücü:EZGİ DEMİR ÖZER, , 07/06/2021 - 07/12/2022 (ULUSAL)
- LÖSEV Mandalinalı Lezzetler Projesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:EZGİ DEMİR ÖZER, Araştırmacı:DORUKAN BOYACI, Araştırmacı:MELİH İÇİGEN, , 01/11/2020 - 31/07/2021 (ULUSAL)

Ödüller

1. Best Cooking School Book, Gourmand World Cookbook Awards, İSPANYA, 2022

Dersler *

Öğrenim Dili Ders Saati Dönem

2024-2025

Önlisans

Genel Mutfak Teknikleri	Türkçe	3	Güz
Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	Türkçe	3	Güz
Soğuk Mutfak	Türkçe	4	Güz
Pasta ve Unlu Ürünler Yapım Teknikleri	Türkçe	6	Bahar
Dünya Mutfaklarından Uygulamalar	Türkçe	4	Güz
Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri	Türkçe	6	Güz

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. BOYACI DORUKAN (2022). SAVAŞLARIN AYRILMAZ PARÇASI: MUTFAK CEPHESİ VE GIDA PROPAGANDASI. International Journal of Social and Humanities Sciences Research, 9(84), 1226-1223., Doi: 10.26450/jshsr.3071 (Yayın No: 7724788)
2. BOYACI DORUKAN, İÇİGEN MELİH (2021). Profesyonel Aşçıların Tat ve Lezzet Kavramlarına İlişkin Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi, 24(2), 310-329., Doi: 10.34189/tfd.24.02.007 (Yayın No: 7342692)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. BOYACI DORUKAN,KARAMUSTAFA AHMET TUĞRUL (2024). "Melceü't-Tabbahin" Adlı Kitabın Aromatik Otlar Açısından Değerlendirilmesi. 8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 437-442. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9406156)
2. BOYACI DORUKAN,KARAMUSTAFA AHMET TUĞRUL,ERASLAN YAĞIZ BATUHAN (2024). Yerel Mutfakların Öneminin "Akıllı" Bir Biçimde Değerlendirilmesi. 8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 42-55. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9441346)
3. BOYACI DORUKAN, GÜNEREN EBRU, KARAMUSTAFA AHMET TUĞRUL (2023). Gastro-Turist Tipolojisi Belirlenmesine Yönelik Çalışmalar Üzerine Sistemik Bir Literatür Taraması 2002-2022 .. VII. International Gastronomy Tourism Studies Congress 2023, Kastamonu. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8793344)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C1. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar:

1. Ateş-Hava-Su-Toprak Derinlemesine Pişirme Yöntem ve Teknikleri (2021)., İÇİGEN MELİH,BOYACI DORUKAN, Ankara Nobel Tıp Kitabevleri, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 176, ISBN:9786257146883, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 7056008)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

1. Turizm Pazarlamasında Temel Konulara Yenilenmiş Bakış, Bölüm adı:(Destinasyon İmajı ve Gastronomi) (2024)., ONAT GÖKHAN,BOYACI DORUKAN, Detay Yayıncılık, Editör:GÜNEREN EBRU, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 210, ISBN:978-625-5532-05-3, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 9547365)
2. Mutfağın Aşkı Baharat, Bölüm adı:(Türk Mutfağında Aromatik Otlar Kavramı) (2023)., BOYACI DORUKAN,GÜZEL BERRİN, Detay Yayıncılık, Editör:ÖRNEK ANIL, PULLUK ENGİN, KİLİNÇ OLCAY, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 165, ISBN:978-605-254-851-6, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 9025755)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. BOYACI DORUKAN,GÜZEL BERRİN (2026). The Effect of the Senses on Flavor Perception and Purchasing Intention. Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT), 9(1), 112-125., Doi: 10.33083/joghat.2026.604 (Kontrol No: 10254244)
2. DEMİR ÖZER EZGİ,KÜÇÜKKATIRCI BAYKAN HÜRMET,ESEN MUSTAFA KADİR,CANARSLAN BÜŞRA,BOYACI DORUKAN,ŞENOL VESİLE (2025). Determination of the Amount of Food Waste in the University Refectory and the Effect of Improvements Made to Reduce Food Waste. AYDIN GASTRONOMY, 9(1), 43-57., Doi: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v09i1003 (Kontrol No: 9462802)
3. BOYACI DORUKAN (2022). Yeni Normal Gastronomi Trendi: Çevrimiçi Yemek Teslimat Sistemi ve Hayalet Mutfaklar. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 10(2), 1352-1365., Doi: 10.21325/jotags.2022.1046 (Kontrol No: 7722171)