|  |  |
| --- | --- |
|  | **Feridun AYDINLI****Antalya Bilim University****Tourism Management**feridun.aydinli@antalya.edu.trB2-41 |

Education

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bachelor’s degree** | Tourism Management | Selcuk University | 2015- 2019 |
|  |
| **Master** | Tourism Management | Selcuk University | 2020- 2023 |
| **Doctorate** | Tourism Management | Selcuk University | 2023-Continue |

Work experience

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Research Assistant | Antalya Bilim University/ Tourism Management | Sep. 2023- Continue |

Publications

***Articles***

* Algan Özkök, G. & Aydınlı, F. (2022). Yöresel bir ürün olan Konya Furun Kebabı ve genel özellikleri hakkında nitel bir araştırma. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel,* *4*(2), 83-94, https://doi.org/[10.33083/joghat.2022.115](https://doi.org/10.33083/joghat.2022.115).
* Aydınlı, F., & Bulut Solak, B. (2024). Atatürk Orman Çiftliği Müze ve Sergi Salonu’nun Türkiye’deki gastronomi müzeleri açısından değerlendirilmesi. *Aydın Gastronomy, 8*(1), 43-64. https://doi.org/10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy\_v08i1004.
* Aydınlı, F., & Akgöz, E. (2024). Teknoloji bağımlılığı ve dijital detoks turizmine karşı tutum ve motivasyonlar: turizm akademisyenleri tarafından bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dergisi, 27*(1), 357-370. https://doi.org/10.29249/selcuksbmyd.1453630.

***Book chapters***

* Bulut Solak, B. Aydınlı, F. & Amin, S. B. (2023). Food and beverage operations and safety: the global scenario. Eds. H. Sezerel, & B. Christiansen, In Handbook of Research on Sustainable Tourism and Hotel Operations in Global Hypercompetition, (pp. 451-474). IGI Global. https://doi.org/10.4018/978-1-6684-4645-4.ch021.
* Bulut Solak, B. & Aydınlı , F. (2023). Assessing food safety and food waste relatively among food handlers practices in developing countries. Eds. Ş. Aydın, E. Özgül Katlav, K. Çamlıca, & F. Yönet Eren, In *Call for Chapters: Impactful Technologies Transforming the Food Industry,* (pp. 196-213). IGI Global. https://doi.org/10.4018/978-1-6684-9094-5.ch013.
* Aydınlı, F. & Bulut Solak, B. (2023). Otel işletmelerinde servis personeli ve gıda güvenliği. Ed. O. Çelen, & A. Ünal içinde, Turizm ve Destinasyon Araştırmaları-III. (s. 233-256), Paradigma Akademi Yayınları, Çanakkale.

***Conference and Presentations***

* Algan Özkök, G. & Aydınlı, F. (2021). Konya Furun Kebabı hakkında ön çalışma. *III. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi* (s. 449-456). Bingöl Üniversitesi-Ordu Üniversitesi. Bingöl-Ordu.
* Aydınlı, F. & Bulut Solak, B. (2022). Food and beverage operations and safety in hospitality industry during and after the Covid-19 outbreak: The Turkey ccenario. *1st International Congress on Modern Sciences* (pp. 1083-1097). Tashkent Chemical-Technological Institute. Tashkent.
* Aydınlı, F., Bulut Solak, B., Ertaş, M., Avcı, H. & Kurnaz, A. (2023). Investigation on the status of local cheeses of Konya in Gastronomy tourism and the reasons for consumers’ preferences. *International Conference "The Future of Tourism - Innovation and Sustainability" within the IV MILLENIALS' TOURISM FEST.* Management Development Institute of Singapore in Tashkent. Tashkent.

***Projects***

Selçuk Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü tarafından desteklenen *“4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinde iş gören servis personellerinin gıda güvenliği bilgi düzeyleri: Ankara örneği”* başlıklı Yüksek Lisans Tez Projesi, Yardımcı Yürütücü.

*Research areas*

* Destination marketing
* Gastronomy tourism
* Food safety

*Foreign languages*

* Turkish Native