

Eğitim Bilgileri

I. ANADOLU ÜNİVERSİTESİ · Önlisans · Yurt İçi · 2020–2022 · AÇIKÖĞRETİM FAKÜLTESİ · OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ (2020–2022)

II. NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ · Doktora · Yurt İçi · 2019–2024 · SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ · GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (DR) · Unutulmaz yemek deneyiminin tekrar ziyaret etme niyeti üzerindeki etkisi: Algılanan sosyal değer algısının düzenleyici rolü (2019–2024)

III. MERSİN ÜNİVERSİTESİ · Yüksek Lisans · Yurt İçi · 2015–2018 · SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ · TURİZM İŞLETMECİLİĞİ (YL) (TEZLİ) · Katılımcılarının motivasyonlarına göre pazar bölümlendirmesi: Alaçatı ot festivali örneği (2015–2018)

IV. MERSİN ÜNİVERSİTESİ · Lisans · Yurt İçi · 2010–2015 · TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU · TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK BÖLÜMÜ (2010–2015)

Araştırma Alanları

Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Temel Alanı · Turizm · Gastronomi ve Mutfak Sanatları ; Turizm İşletmeciliği ; Otel İşletmeciliği

Makaleler

I. AMASYA MUTFAĞINDA YER ALAN HAMUR İŞLERİNİN DUYUSAL ANALİZ KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ: BİR TAT ANALİZİ (2025)

KESKİN SEDA NUR

II. Determination of Taste Profile in Third Wave Coffee Brewing Methods Using Sensory Analysis (Duyusal Analiz Kullanılarak Üçüncü Nesil Kahve Demleme Yöntemlerinde Tat Profili Belirleme) (2024)

KESKİN SEDA NUR,ERCİK CEVAT

III. Tüketici tercihlerinde Renk ve Görselliğin Lezzet ve Genel Kabul Edilebilirlik Üzerindeki Etkisi: El Yapımı Çikolata Örneği (The Impact of Color and Visuals on Taste and General Acceptability in Consumer Preferences: A Handmade Chocolate Example) (2023)

KESKİN SEDA NUR,İLHAN İBRAHİM,ERCİK CEVAT

IV. Festival katılımcıların motivasyonları: Alaçatı Ot Festivali örneği. (2022)

KESKİN SEDA NUR,BİRDİR KEMAL

V. Yiyecek İçecek İşletme Sahipleri Gözüyle Tarsus Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme (An Evaluation on Tarsus Cuisine From Food and Beverage Business Owners' Perspective) (2022)

KESKİN SEDA NUR,ÜZÜLMEZ MERAL

Bildiriler

I. YAPAY ZEKA TABANLI TARİF GELİŞTİRMENİN ARTILARI VE EKSİLERİ (2025)

KESKİN SEDA NUR

II. Evaluation of Geographical Indicate Products Specific To Tarsus Cuisine in the Context of Gastronomy Tourism. (2024)

KESKİN SEDA NUR

III. The Role and Effects of Gastronomy Tourism: A Literature Review. (2024)

KESKİN SEDA NUR,ERCİK CEVAT

IV. X ve Y Kuşağının Festivale Katılım Motivasyonu: Mersin Narenciye Festivali. (2020)

KESKİN SEDA NUR,EREN DUYGU

V. Tarsus Mutfağına Özgü Bir Lezzet: Cezerye. (2019)

KESKİN SEDA NUR,ŞAHİN PERÇİN NİLÜFER

VI. İletişim Tatminin Örgütsel Özdeşleşmeye Etkisi: Mersin Şehir Merkezinde Faaliyet Gösteren 4 ve 5 Yıldızlı Otel Çalışanları Üzerine Bir Araştırma (2018)

KESKİN SEDA NUR,ÇAKICI ABDULCELİL,ATÇI DİLEK

Kitaplar

I. Dijital Pazarlama Çalışmaları (2025)

KESKİN SEDA NUR

II. Güncel Pazarlama Yaklaşımları (2025)

KESKİN SEDA NUR

III. Gastronomi Turizmi Çalışmaları (2025)

KESKİN SEDA NUR,İLHAN İBRAHİM,ERCİK CEVAT

IV. Gastronomi Turizmi Çalışmaları (2025)

KESKİN SEDA NUR,ERCİK CEVAT

V. Revolutionizing Hospitality Management Systems With AI, VR, and Machine Learning (2025)

KESKİN SEDA NUR

VI. Tarsus (Mersin) Turizmi (2023)

KESKİN SEDA NUR

Başarılar & Ödüller

I. Çikolata Atölyesi (2024)

II. Çikolata Gastro Show (2024)

III. Çikolata Workshop (2023)

IV. Geleceğin Şefleri Meslek Liseleri Yemek Yarışması Jüri Ödülü (2023)

V. Yüksek Lisans Tez Öneri Ödülü (2017)