

# EMRAH YILDIZ

## LECT. PHD

Email : emrahildiz34@anadolu.edu.tr

Office Phone : [+90 222 335 0580](tel:+902223350580) Extension: 3131 - 3102

### International Researcher IDs

ScholarID: UxzxBfYAAAAJ

ORCID: 0000-0003-0206-115X

Publons / Web Of Science ResearcherID: HKE-6658-2023

ScopusID: 57304675300

Yoksis Researcher ID: 18789



### Learning Knowledge

Doctorate 2018 - 2023	Eskisehir Osmangazi University, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği, Turkey
Postgraduate 2013 - 2017	Mugla Sitki Kocman University, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği (YI) (Tezli), Turkey
Undergraduate 2002 - 2006	Gazi University, Mesleki Eğitim Fakültesi, Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Bölümü, Turkey

### Foreign Languages

English, C1 Advanced

### Dissertations

Doctorate, Evaluation of Gastronomy and Culinary Arts practice courses according to distance education: An experimental design suggestion, Eskisehir Osmangazi University, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2023

Postgraduate, The attitudes of food and beverage operations' employees towards mystery shopping applications, Mugla Sitki Kocman University, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği (YI) (Tezli), 2017

### Academic Titles / Tasks

Lecturer PhD 2024 - Continues	Anadolu University, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU, OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
Lecturer 2016 - 2024	Anadolu University, TURİZM FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Lecturer 2010 - 2016	Aydin Adnan Menderes University, Didim Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü

## Supported Projects

1. Güldemir O., Yıldız E., Afşar A., Şallı G., Project Supported by Higher Education Institutions, Osmanlı Mutfağındaki Meyveli Etili Yemeklerinin Yiyecek İçecek İşletmelerine Kazandırılması, 2020 - 2021
2. YILDIZ E., Project Supported by Higher Education Institutions, Yiyecek İçecek İşletmeleri Çalışanlarının Gizli Müşteri Uygulamalarına Yönelik Tutumları, 2016 - 2017
3. YILDIZ E., GÜLDEMİR O., TraMEP Trakya Bölgesindeki Yiyecek ve İçecek Mesleki Eğitim Okullarında Kalitenin Arttırılması, 2014 - 2015

## Articles Published in Other Journals

1. **Cost and Nutritional Value of Selected Ottoman Dishes**  
Güldemir O., Şallı G., Yıldız E., Tugay O., Çelik Yeşil S.  
Manas Journal of Social Studies, vol.11, no.2, pp.815-835, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
2. **Bringing fruity meat dishes of Ottoman cuisine into businesses**  
Güldemir O., Tugay O., Şallı G., Yıldız E., Çelik Yeşil S.  
Journal of Ethnic Foods, vol.8, no.1, 2021 (Scopus)
3. **(Gastronomy or Food and Beverage Management?)**  
Cankül D., Yıldız E.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.8, no.4, pp.3002-3020, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
4. **(How Long Local is Local? Example of Cumalıkızık)**  
Temizkan S. P., Yıldız E.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.8, no.4, pp.2541-2564, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
5. **Culinary Arts Associate Degree Program, Faculty of Open Education, Anadolu University**  
Yıldız E.  
Journal of Tourism, Leisure and Hospitality, vol.1, no.2, pp.96-97, 2019 (Non Peer-Reviewed Journal)
6. **BIBLIOMETRIC PROFILE OF MYSTERY SHOPPING LITERATURE FROM 1997 TO 2018**  
Kılıç B., Yıldız E.  
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), vol.2, no.1, pp.3-13, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
7. **Yöneticilerin Perspektifinden Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gizli Müşteri Uygulamaları (Mystery Shopping in Food and Beverage Operations Through Managers Perspective)**  
YILDIZ E., KILIÇ B.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.5, no.2, pp.322-332, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
8. **Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı Ardından**  
YILDIZ E., NG Y. Y.  
ANATOLIA, vol.26, no.1, pp.168-169, 2015 (Peer-Reviewed Journal)

## Books & Book Chapters

1. **Osmanlı Meyveli Et Yemekleri**  
Güldemir O., Şallı G., Yıldız E., Tugay O., Çelik Yeşil S.  
Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2022
2. **Makarnalar**  
Yıldız E., Kılınç Şahin S.  
in: İleri Mutfak Bilimleri, Seçim Yılmaz, Bayrakçı Selman, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.65-87, 2021
3. **Gastronomiyi Disiplin Olarak Ele Alan Çalışmaların Sistematiik Bir Derlemesi.**  
Yıldız E.  
in: Gastronomide Sistematiik Araştırmalar., ARMAN Adem; Erdem Özkan, Editor, Oğlak Yayıncılık, İstanbul, pp.101-116, 2021

4. **TARTLAR, PAYLAR, KEKLER, MERENG**  
Yıldız E., Yıldız E.  
in: TATLI, PASTA VE HAMUR İŞLERİ Kavramlar, İlkeler ve Örnek Uygulamalar, Kurnaz Alper, Şengül Serkan, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.211-255, 2021
5. **Suşî'yi Oluşturan Gastronomi Öğeleri ve Örnek Tarifler**  
Yıldız E.  
in: Temel Mutfak Ürünlerinde Teorik ve Pratik Yaklaşımlar -1, Arman Adem; Kurnaz Alper, Editor, Paradigma Akademi, Çanakkale, pp.77-105, 2021
6. **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak**  
Yıldız E.  
in: Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği, YÜNCÜ Hilmi Rafet, Editor, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, pp.92-117, 2020
7. **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Servis**  
Yıldız E.  
in: Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği, YÜNCÜ Hilmi Rafet, Editor, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, pp.66-91, 2020
8. **Gastronomi ve Tarım**  
Yıldız E.  
in: Gastronominin Temelleri, YÜNCÜ Hilmi Rafet, Editor, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, pp.116-145, 2020
9. **Gastronomi Disiplini ve İlişkileri**  
Yıldız E.  
in: Gastronominin Temelleri, YÜNCÜ Hilmi Rafet, Editor, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, pp.32-59, 2020
10. **AŞÇILIK OKULU MEZUNLAR DERNEĞİ (AŞOMDER)**  
Yıldız E., Arman A.  
in: KAMP'IN KİTABI, Güldemir Osman, Kurnaz Alper, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.3-19, 2017
11. **Mutfağın Bölümleri ve Çalışma Alanları**  
Yıldız E.  
in: Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Öncel Sibel, Editor, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını, Eskişehir, pp.58-89, 2016
12. **Ulusal ve Uluslararası Gastronomi Kurumları**  
GÜLDEMİR O., YILDIZ E.  
in: Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler 2, Özdoğan Osman Nuri, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.83-96, 2016
13. **Sebze ve Meyveler**  
Yıldız E.  
in: Temel Mutfak Teknikleri, Zencir Ebru, Editor, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3239, Eskişehir, pp.110-133, 2016
14. **Soslar ve Çorbalar**  
Yıldız E.  
in: Temel Mutfak Teknikleri, Zencir Ebru, Editor, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3239, Eskişehir, pp.60-81, 2016
15. **Fransız Mutfağı**  
Yıldız E.  
in: Dünya Mutfakları 1, Yılmaz Hakan, Editor, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2171, Eskişehir, pp.2-53, 2016
16. **Ulusal ve Uluslararası Gastronomi Kurumları**  
Güldemir O., Yıldız E.  
in: Yiyecek Endüstrisinde Trendler, Özdoğan, Osman N., Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.83-96, 2016
17. **Yiyecek İçecek Sektörü İçin Mesleki İngilizce Vocational English For Food And Beverage Sector**  
Güldemir O., Yıldız E.  
Beta Basım Yayın, Ankara, 2015

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- FRİĞ MUTFAĞINDAN GÜNÜMÜZE YANSIYAN ÇALIŞMALARIN KAVRAMSAL OLARAK DEĞERLENDİRİLMESİ**  
EMİR O., YÜNCÜ H. R., KAVAK M., YILDIZ E.  
V. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Sakarya, Turkey, 7 - 09 October 2021
- Yöresel Ne Kadar Yöresel? Cumalıkızık Örneği. How Long Local is Local? Example of Cumalıkızık.**  
TEMİZKAN S. P., YILDIZ E.  
Conference on Managing Tourism across Continents \ Kıtalararası Turizm Yönetimi Konferansı (MTCON 2020), Antalya, Turkey, 2 - 05 September 2020, pp.200-205
- Gastronomi mi, Yiyecek İçecek İşletmeciliği mi? Gastronomy or Food and Beverage Management?**  
CANKÜL D., YILDIZ E.  
Conference on Managing Tourism across Continents \ Kıtalararası Turizm Yönetimi Konferansı (MTCON 2020), Antalya, Turkey, 2 - 05 September 2020, pp.899-914
- Gastronomi Bloglarının Satın Alma Niyeti Üzerine Etkisi**  
KURNAZ A., AKYURT KURNAZ H., YILDIZ E.  
20. Ulusal Turizm Kongresi (UTK20) ve 4. Uluslararası Turizm Kongresi (4th International Tourism Congress – ITC2019), Turkey, 16 - 19 October 2019
- An Adaptable Food for Alternate Cultures, Menemen.**  
YILDIZ E.  
Association for the Study of Food Society (ASFS) and the Agriculture, Food and Human Values Society (AFHVS) at the University of Alaska Anchorage., ANCHORAGE, United States Of America, 26 - 29 June 2019
- GİZLİ MÜŞTERİ UYGULAMALARI KAPSAMINDA YAPILANÇALIŞMALARIN BİBLİYOMETRİK PROFİLİ (1997-2018)**  
KILIÇ B., YILDIZ E.  
Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Kocaeli, Turkey, 20 - 22 September 2018, pp.730-744
- YÖNETİCİLERİN PERSPEKTİFİNDEN YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE GİZLİ MÜŞTERİ UYGULAMALARI**  
YILDIZ E., KILIÇ B.  
II. GASTRONOMİ TURİZMİ KONGRESİ, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 September 2017
- Coğrafi İşaretlemenin Kırsal Turizm in Gelişimindeki Rolü Datça Badem Örneği**  
KILINÇ S., YILDIZ E., AYAZLAR G.  
5. Ulusal Kırsal Turizm Kongresi 18-22 Mayıs 2016, Muğla, Turkey, 18 - 22 May 2016

## Episodes in the Encyclopedia

- TÜRKİYE TURİZM ANSİKLOPEDİSİ Cilt 6**  
YILDIZ E.  
Detay Yayıncılık, pp., 2022
- TÜRKİYE TURİZM ANSİKLOPEDİSİ Cilt 10**  
YILDIZ E.  
Detay Yayıncılık, pp., 2022
- TÜRKİYE TURİZM ANSİKLOPEDİSİ Cilt 13**  
YILDIZ E.  
Detay Yayıncılık, pp., 2022
- TÜRKİYE TURİZM ANSİKLOPEDİSİ Cilt 3**  
YILDIZ E.  
Detay Yayıncılık, pp., 2022
- TÜRKİYE TURİZM ANSİKLOPEDİSİ Cilt 8**  
YILDIZ E.

- Detay Yayıncılık, pp., 2022
6. **TÜRKİYE TURİZM ANSİKLOPEDİSİ Cilt 2**  
YILDIZ E.  
Detay Yayıncılık, pp., 2022
  7. **Açmak, Hapsetme, İçlemek**  
Cankül D., Yıldız E.  
Detay Yayıncılık, pp.8, 237, 260, 2020
  8. **Azar Azar İlave Etmek, Boza Kıvamı, Geçirme, Karmak, Rulo Yapmak, Salmak.**  
Yıldız E.  
Detay Yayıncılık, pp.47, 91, 216, 283, 472, 480, 2020

## Artistic Activity

YILDIZ E., İshraf Konulu Fotoğraf Sergisi: SATIN ALMA ESNASINDA ve DEPOLARDA OLUŞAN İSHRAFLAR., August 2017

## Academic and Administrative Experience

2015 - 2016	<b>Deputy Head of Department</b>	Aydin Adnan Menderes University
2013 - 2015	<b>Assistant Director of Vocational School</b>	Aydin Adnan Menderes University
2012 - 2014	<b>Deputy Head of Department</b>	Aydin Adnan Menderes University

## Courses

GMS101 MUTFAĞA GİRİŞ, Undergraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018  
GMS215 (C) TÜRK MUTFAK UYGULAMALARI, Undergraduate, 2021 - 2022  
GMS465 DENEYSEL YİYECEK HAZIRLAMA, Undergraduate, 2021 - 2022  
GMS104 (B) TEMEL MUTFAK UYGULAMALARI, Undergraduate, 2021 - 2022  
GMS215 (B) TÜRK MUTFAK UYGULAMALARI, Undergraduate, 2021 - 2022  
GMS212 TÜRK MUTFAĞINDA BESİN SAKLAMA YÖNTEMLERİ, Undergraduate, 2021 - 2022  
GMS412 (EY) BİTİRME PROJESİ, Undergraduate, 2021 - 2022  
THU203 (EY) TOPLUMA HİZMET UYGULAMALARI, Undergraduate, 2021 - 2022  
GMS215 (A) TÜRK MUTFAK UYGULAMALARI, Undergraduate, 2021 - 2022  
GMS104 (C) TEMEL MUTFAK UYGULAMALARI, Undergraduate, 2021 - 2022  
GMS104 (A) TEMEL MUTFAK UYGULAMALARI, Undergraduate, 2021 - 2022  
THU203 TOPLUMA HİZMET UYGULAMALARI, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
GMS209 TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ 2, Undergraduate, 2020 - 2021  
GMS209 TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ 1, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018  
GMS457 PASTACILIK, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
GMS302 MUTFAK UYGULAMALARI 2, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018  
GMS302 MUTFAK UYGULAMALARI 1, Undergraduate, 2020 - 2021  
TRZ408 ENDÜSTRİYE DAYALI PROJE ÇALIŞMASI, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017  
GMS210 TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ 2, Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

GMS454 DÜNYA MUTFAKLARI 2, Undergraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017  
GMS451 YEŞİL RESTORANCILIK, Undergraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017  
GMS301 MUTFAK UYGULAMALARI 1, Undergraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018  
GMS458 EKMEK YAPIMI, Undergraduate, 2018 - 2019  
GMS453 DÜNYA MUTFAKLARI 1, Undergraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017  
GMS205 GIDA COĞRAFYASI, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017  
THU203 TOPLUMA HİZMET UYGULAMALAR, Undergraduate, 2017 - 2018  
AŞÇI116 Pişirme Yöntemleri 1, Associate Degree, 2016 - 2017  
AŞÇI120 İşlevsel Besinler, Associate Degree, 2016 - 2017  
AŞÇI217 Pişirme Yöntemleri 2, Associate Degree, 2016 - 2017  
GMS456 Ekmek Yapımı ve Pastacılık, Undergraduate, 2016 - 2017  
PASTANE ÜRÜNLERİ, Associate Degree, 2015 - 2016  
DENEYSEL YİYECEK HAZIRLAMA, Associate Degree, 2015 - 2016, 2014 - 2015  
PIŞİRME YÖNTEMLERİ 1 - 2, Associate Degree, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011  
YÖRESEL MUTFAKLAR, Associate Degree, 2015 - 2016, 2012 - 2013, 2011 - 2012  
MUTFAK ORGANİZASYONU, Associate Degree, 2015 - 2016  
DÜNYA MUTFAKLARI, Associate Degree, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012  
VEJETERYAN MUTFAK, Associate Degree, 2015 - 2016, 2014 - 2015  
YİYECEK STİLİSTLİĞİ, Associate Degree, 2014 - 2015, 2013 - 2014  
STAJ, Associate Degree, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011  
CATERİNG HİZMETLERİ YÖNETİMİ, Associate Degree, 2014 - 2015  
MENÜ PLANLAMA, Associate Degree, 2014 - 2015  
MUTFAK OPERASYONLARI 1-2, Associate Degree, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011  
SOĞUK MUTFAK, Associate Degree, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012  
MUTFAK ÜRÜNLERİ, Associate Degree, 2013 - 2014  
YİYECEK İÇECEK OTOMASYON SİSTEMLERİ, Associate Degree, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011  
MUTFAK ÇEŞİTLERİ, Associate Degree, 2012 - 2013, 2011 - 2012  
PASTACILIK VE EKMEK ÜRÜNLERİ, Associate Degree, 2011 - 2012, 2010 - 2011

## Research Areas

Social Sciences and Humanities

## Non Academic Experience

Senatus Otel Sultanahmet

Bernardini Organizasyon

Doors Grup

Hilton İstanbul, Swissotel Göcek, Food to Be, Zihni Restoran, Rixsos Tekirova, Anjelique Ortaköy, Büyük Anadolu Otel