

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. Zencir Çiftçi E., Yıldız Ü. Y., Uyanık B., Yıldız E., Yüncü H. R., Project Supported by Higher Education Institutions, Organik Gıda Atıklarının Tespiti ve Değerlendirilmesine Yönelik Çözüm Önerileri, 2023 - 2024
2. 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
3. YILDIZ E., Project Supported by Higher Education Institutions, Yiyecek İçecek İşletmeleri Çalışanlarının Gizli Müşteri Uygulamalarına Yönelik Tutumları, 2016 - 2017
4. 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 Sistematik Bir Derlemesi.**
Yıldız E.

in: Gastronomide Sistematik 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 İŐLERİ Kavramlar, İlkeler ve Örnek Uygulamalar, Kurnaz Alper, Őengöl Serkan, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.211-255, 2021

5. **SuŐı'yi OluŐturan Gastronomi Ögeleri ve Örnek Tarifler**

Yıldız E.

in: Temel Mutfak Ürünlerinde Teorik ve Pratik YaklaŐımlar -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 İliŐkileri**

Yıldız E.

in: Gastronominin Temelleri, YÜNCÜ Hilmi Rafet, Editor, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, pp.32-59, 2020

10. **AŐCILIK OKULU MEZUNLAR DERNEđİ (AŐOMDER)**

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, Önce! 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, Özdođan 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, Özdođan, 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 Yayım, 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 YIYECEK 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	Deputy Head of Department	Aydin Adnan Menderes University, Didim Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
2013 - 2015	Assistant Director of Vocational School	Aydin Adnan Menderes University, Didim Meslek Yüksekokulu
2012 - 2014	Deputy Head of Department	Aydin Adnan Menderes University, Didim Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

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