

EMRAH YILDIZ

ÖĞR. GÖR. DR.

E-posta : emrahyildiz34@anadolu.edu.tr

İş Telefonu : +90 222 335 0580 Dahili: 3131 - 3102

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: UxxzBfYAAAAJ

ORCID: 0000-0003-0206-115X

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

ScopusID: 57304675300

Yoksis Araştırmacı ID: 18789



Öğrenim Bilgisi

Doktora 2018 - 2023	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği, Türkiye
Yüksek Lisans 2013 - 2017	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği (YI) (Tezli), Türkiye
Lisans 2002 - 2006	Gazi Üniversitesi, Mesleki Eğitim Fakültesi, Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Bölümü, Türkiye

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Gastronomi ve Mutfak Sanatları uygulama derslerinin uzaktan eğitime göre değerlendirilmesi: Deneysel bir tasarım önerisi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2023

Yüksek Lisans, Yiyecek içecek işletmeleri çalışanlarının gizli müşteri uygulamalarına yönelik tutumları, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği (YI) (Tezli), 2017

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi Dr. 2024 - Devam Ediyor	Anadolu Üniversitesi, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU, OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi 2016 - 2024	Anadolu Üniversitesi, TURİZM FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Öğretim Görevlisi 2010 - 2016	Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Didim Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü

Desteklenen Projeler

1. Zencir Çiftçi E., Yıldız Ü. Y., Uyanık B., Yıldız E., Yüncü H. R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Organik Gıda Atıklarının Tespiti ve Değerlendirilmesine Yönelik Çözüm Önerileri, 2023 - 2024
2. Güldemir O., Yıldız E., Afşar A., Şallı G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Osmanlı Mutfağındaki Meyveli Etlî Yemeklerinin Yiyecek İçecek İşletmelerine Kazandırılması, 2020 - 2021
3. YILDIZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Seçili Osmanlı yemeklerinin maliyeti ve besin değeri**
Güldemir O., Şallı G., Yıldız E., Tugay O., Çelik Yeşil S.
Manas Journal of Social Studies, cilt.11, sa.2, ss.815-835, 2022 (Hakemli Dergi)
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, cilt.8, sa.1, 2021 (Scopus)
3. **Gastronomi mi Yiyecek İçecek İşletmeciliği mi?**
Cankül D., Yıldız E.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.8, sa.4, ss.3002-3020, 2020 (Hakemli Dergi)
4. **Yöresel Ne Kadar Yöresel? Cumalıkızık Örneği**
Temizkan S. P., Yıldız E.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.8, sa.4, ss.2541-2564, 2020 (Hakemli Dergi)
5. **Culinary Arts Associate Degree Program, Faculty of Open Education, Anadolu University**
Yıldız E.
Journal of Tourism, Leisure and Hospitality, cilt.1, sa.2, ss.96-97, 2019 (Hakemsiz Dergi)
6. **BIBLIOMETRIC PROFILE OF MYSTERY SHOPPING LITERATURE FROM 1997 TO 2018**
Kılıç B., Yıldız E.
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), cilt.2, sa.1, ss.3-13, 2019 (Hakemli Dergi)
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, cilt.5, sa.2, ss.322-332, 2017 (Hakemli Dergi)
8. **Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı Ardından**
YILDIZ E., NG Y. Y.
ANATOLIA, cilt.26, sa.1, ss.168-169, 2015 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

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.
İleri Mutfak Bilimleri, Seçim Yılmaz, Bayrakçı Selman, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.65-87, 2021
3. **Gastronomiyi Disiplin Olarak Ele Alan Çalışmaların Sistematik Bir Derlemesi.**
Yıldız E.

Gastronomide Sistemantik Araştırmalar., ARMAN Adem; Erdem Özkan, Editör, Oğlak Yayıncılık, İstanbul, ss.101-116, 2021

4. **TARTLAR, PAYLAR, KEKLER, MERENG**
Yıldız E., Yıldız E.
TATLI, PASTA VE HAMUR İŐLERİ Kavramlar, İlkeler ve Örnek Uygulamalar, Kurnaz Alper, Őengöl Serkan, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.211-255, 2021
5. **SuŐı'yi OluŐturan Gastronomi Ögeleri ve Örnek Tarifler**
Yıldız E.
Temel Mutfak Ürünlerinde Teorik ve Pratik YaklaŐımlar -1, Arman Adem; Kurnaz Alper, Editör, Paradigma Akademi, Çanakkale, ss.77-105, 2021
6. **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak**
Yıldız E.
Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği, YÜNCÜ Hilmi Rafet, Editör, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.92-117, 2020
7. **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Servis**
Yıldız E.
Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği, YÜNCÜ Hilmi Rafet, Editör, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.66-91, 2020
8. **Gastronomi ve Tarım**
Yıldız E.
Gastronominin Temelleri, YÜNCÜ Hilmi Rafet, Editör, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.116-145, 2020
9. **Gastronomi Disiplini ve İliŐkileri**
Yıldız E.
Gastronominin Temelleri, YÜNCÜ Hilmi Rafet, Editör, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.32-59, 2020
10. **AŐÇILIK OKULU MEZUNLAR DERNEĐİ (AŐOMDER)**
Yıldız E., Arman A.
KAMP'IN KİTABI, Güldemir Osman, Kurnaz Alper, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.3-19, 2017
11. **Mutfağın Bölümleri ve Çalışma Alanları**
Yıldız E.
Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Önce! Sibel, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını, Eskişehir, ss.58-89, 2016
12. **Ulusal ve Uluslararası Gastronomi Kurumları**
GÜLDEMİR O., YILDIZ E.
Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler 2, Özdođan Osman Nuri, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.83-96, 2016
13. **Sebze ve Meyveler**
Yıldız E.
Temel Mutfak Teknikleri, Zencir Ebru, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3239, Eskişehir, ss.110-133, 2016
14. **Soslar ve Çorbalar**
Yıldız E.
Temel Mutfak Teknikleri, Zencir Ebru, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3239, Eskişehir, ss.60-81, 2016
15. **Fransız Mutfağı**
Yıldız E.
Dünya Mutfakları 1, Yılmaz Hakan, Editör, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2171, Eskişehir, ss.2-53, 2016
16. **Ulusal ve Uluslararası Gastronomi Kurumları**
Güldemir O., Yıldız E.
Yiyecek Endüstrisinde Trendler, Özdođan, Osman N., Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.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

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

1. **FRİG MUTFAĐINDAN GÜNÜMÜZE YANSIYAN ÇALIŞMALARIN KAVRAMSAL OLARAK**

DEĞERLENDİRİLMESİ

EMİR O., YÜNCÜ H. R., KAVAK M., YILDIZ E.

V. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Sakarya, Türkiye, 7 - 09 Ekim 2021

2. **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, Türkiye, 2 - 05 Eylül 2020, ss.200-205
3. **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, Türkiye, 2 - 05 Eylül 2020, ss.899-914
4. **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), Türkiye, 16 - 19 Ekim 2019
5. **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, Amerika Birleşik Devletleri, 26 - 29 Haziran 2019
6. **GİZLİ MÜŞTERİ UYGULAMALARI KAPSAMINDA YAPILANÇALIŞMALARIN BİBLİYOMETRİK PROFİLİ (1997-2018)**
KILIÇ B., YILDIZ E.
Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Kocaeli, Türkiye, 20 - 22 Eylül 2018, ss.730-744
7. **YÖNETİCİLERİN PERSPEKTİFİNDEN YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE GİZLİ MÜŞTERİ UYGULAMALARI**
YILDIZ E., KILIÇ B.
II. GASTRONOMİ TURİZMİ KONGRESİ, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017
8. **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, Türkiye, 18 - 22 Mayıs 2016

Ansiklopedide Bölümler

1. **TÜRKİYE TURİZM ANSİKLOPEDİSİ Cilt 6**
YILDIZ E.
Detay Yayıncılık, ss., 2022
2. **TÜRKİYE TURİZM ANSİKLOPEDİSİ Cilt 10**
YILDIZ E.
Detay Yayıncılık, ss., 2022
3. **TÜRKİYE TURİZM ANSİKLOPEDİSİ Cilt 13**
YILDIZ E.
Detay Yayıncılık, ss., 2022
4. **TÜRKİYE TURİZM ANSİKLOPEDİSİ Cilt 3**
YILDIZ E.
Detay Yayıncılık, ss., 2022
5. **TÜRKİYE TURİZM ANSİKLOPEDİSİ Cilt 8**
YILDIZ E.
Detay Yayıncılık, ss., 2022
6. **TÜRKİYE TURİZM ANSİKLOPEDİSİ Cilt 2**
YILDIZ E.

Detay Yayıncılık, ss., 2022

7. **Açmak, Hapsetme, İçlemek**

Cankül D., Yıldız E.

Detay Yayıncılık, ss.8, 237, 260, 2020

8. **Azar Azar İlave Etmek, Boza Kıvamı, Geçirme, Karmak, Rulo Yapmak, Salmak.**

Yıldız E.

Detay Yayıncılık, ss.47, 91, 216, 283, 472, 480, 2020

Sanatsal Etkinlik

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

Akademik İdari Deneyim

2015 - 2016	Bölüm Başkan Yardımcısı	Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Didim Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
2013 - 2015	MYO Müdür Yardımcısı	Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Didim Meslek Yüksekokulu
2012 - 2014	Bölüm Başkan Yardımcısı	Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Didim Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Verdiği Dersler

GMS101 MUTFAĞA GİRİŞ, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

GMS215 (C) TÜRK MUTFAK UYGULAMALARI, Lisans, 2021 - 2022

GMS465 DENEYSEL YİYECEK HAZIRLAMA, Lisans, 2021 - 2022

GMS104 (B) TEMEL MUTFAK UYGULAMALARI, Lisans, 2021 - 2022

GMS215 (B) TÜRK MUTFAK UYGULAMALARI, Lisans, 2021 - 2022

GMS212 TÜRK MUTFAĞINDA BESİN SAKLAMA YÖNTEMLERİ, Lisans, 2021 - 2022

GMS412 (EY) BİTİRME PROJESİ, Lisans, 2021 - 2022

THU203 (EY) TOPLUMA HİZMET UYGULAMALARI, Lisans, 2021 - 2022

GMS215 (A) TÜRK MUTFAK UYGULAMALARI, Lisans, 2021 - 2022

GMS104 (C) TEMEL MUTFAK UYGULAMALARI, Lisans, 2021 - 2022

GMS104 (A) TEMEL MUTFAK UYGULAMALARI, Lisans, 2021 - 2022

THU203 TOPLUMA HİZMET UYGULAMALARI, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019

GMS209 TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ 2, Lisans, 2020 - 2021

GMS209 TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ 1, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

GMS457 PASTACILIK, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019

GMS302 MUTFAK UYGULAMALARI 2, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

GMS302 MUTFAK UYGULAMALARI 1, Lisans, 2020 - 2021

TRZ408 ENDÜSTRİYE DAYALI PROJE ÇALIŞMASI, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017

GMS210 TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ 2, Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

GMS454 DÜNYA MUTFAKLARI 2, Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017

GMS451 YEŞİL RESTORANCILIK, Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017

GMS301 MUTFAK UYGULAMALARI 1, Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018

GMS458 EKMEK YAPIMI, Lisans, 2018 - 2019

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

Araştırma Alanları

Sosyal ve Beşeri Bilimler

Akademi Dışı Deneyim

Senatus Otel Sultanahmet

Bernardini Organizasyon

Doors Grup

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