

## Dr. Öğr. Üyesi HÜSEYİN ÖNEY

### Kişisel Bilgiler

E-posta: honey@anadolu.edu.tr

Web: <https://avesis.anadolu.edu.tr/honey>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: QAAAAJ

ORCID: 0000-0002-6262-5781

Publons / Web Of Science ResearcherID: W-7745-2018

Yoksis Araştırmacı ID: 36210

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Anadolu Üniversitesi, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, Turizm İşletmeciliği (Dr), Türkiye 2003 - 2010

Yüksek Lisans, Anadolu Üniversitesi, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, Turizm İşletmeciliği (YI) (Tezli), Türkiye 1994 - 1998

Lisans, Erciyes Üniversitesi, Nevşehir Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Yüksekokulu, Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Pr., Türkiye 1985 - 1990

### Yaptığı Tezler

Doktora, Yemek hizmet işletmelerinde (catering işletmeleri) geleneksel ve pişir-soğut üretim sistemlerinin karşılaştırılması, Anadolu Üniversitesi, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, Turizm İşletmeciliği (Dr), 2010

Yüksek Lisans, Otel işletmelerinde ücret yönetimi ve İstanbul'xxdaki beş yıldızlı otellerde uygulama, Anadolu Üniversitesi, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, Turizm İşletmeciliği (YI) (Tezli), 1998

### Akademik Unvanlar / Görevler

Yrd. Doç. Dr., Anadolu Üniversitesi, REKTÖRLÜK, 2016 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi Dr., Anadolu Üniversitesi, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU, OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ, 1994 - Devam Ediyor

### Akademik İdari Deneyim

Anadolu Üniversitesi, 2015 - Devam Ediyor

### Verdiği Dersler

TRZ288 SERVİS HİZMETLERİ, Ön Lisans, 2019 - 2020

AŞÇ122 MUTFAK TARİHİ VE KÜLTÜRÜ, Ön Lisans, 2019 - 2020

AŞÇ242 EKMEK YAPIM TEKNİĞİ, Ön Lisans, 2019 - 2020

AŞÇ223 DÜNYA MUTFAKLARI, Ön Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017

AŞÇ211 CATERİNG, Ön Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017

AŞÇ244 AROMATİK OTLAR BAHARAT VE KARIŞIMLAR, Ön Lisans, 2019 - 2020  
KOİ561 CATERİNG İŞLETMECİLİĞİ, Yüksek Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017  
AŞÇ115 YİYECEK İÇECEK SERVİSİ, Ön Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017  
GSM213 SERVİS TEKNİKLERİ, Lisans, 2019 - 2020  
AŞÇ236 YÖRESEL MUTFAK ESKİŞEHİR, Ön Lisans, 2019 - 2020  
TRZ420 TOPLU YEMEK ÜRETİMİ, Lisans, 2019 - 2020  
İŞL224 RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ, Ön Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014  
AŞÇ211 CATERİNG, Ön Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014  
AŞÇ217 PİŞİRME YÖNTEMLERİ II, Ön Lisans, 2015 - 2016, 2012 - 2013  
AŞÇ217 PİŞİRME YÖNTEMLERİ I, Ön Lisans, 2015 - 2016, 2012 - 2013  
TRZ263 YİYECEK İÇECEK YÖNETİMİ, Ön Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014  
KOİ561 CATERİNG İŞLETMECİLİĞİ, Yüksek Lisans, 2014 - 2015, 2013 - 2014  
THU205 Toplum Hizmet Uygulamaları, Lisans, 2013 - 2014  
TRZ414 Turizm Araştırma Projeleri N, Lisans, 2013 - 2014  
TRZ464 Restaurant Yönetimi, Lisans, 2013 - 2014  
TRZ106 Yiyecek İçecek Yönetimi, Lisans, 2013 - 2014  
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ II, Ön Lisans, 2013 - 2014  
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ I, Ön Lisans, 2012 - 2013

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **The Meyhanes of Istanbul: A Cultural Value Struggling to Survive**  
ÖNEY H.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF HUMANITIES AND SOCIAL SCIENCE, cilt.9, sa.11, ss.77-87, 2020 (Hakemli Dergi)
- II. **Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme**  
ÖNEY H.  
Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, sa.35, ss.193-203, 2016 (Hakemli Dergi)

## **Kitap & Kitap Bölümleri**

- I. **Nevşehir Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu**  
ÖNEY H.  
Dünden Bugüne Türkiye'de Turizm: Kurumlar, Kuruluşlar, Turizm Bölgeleri Meslekler, Nazmi Kozak, Editör,  
Yılmazlar Basın Yayın, İstanbul, ss.727-740, 2018
- II. **Türkiye'de Barmenlik Mesleği**  
ÖNEY H.  
Dünden Bugüne Türkiye'de Turizm: Kurumlar, Kuruluşlar, Turizm Bölgeleri, Meslekler, Nazmi Kozak, Editör,  
Yılmazlar Basın Yayın, İstanbul, ss.797-812, 2018
- III. **Süsleme ve Sunum**  
ÖNEY H.  
Yiyecek Üretim Temelleri, H. R. Yüncü, Editör, Anadolu Üniversitesi, Açık Öğretim, Eskişehir, ss.170-199, 2017
- IV. **Öğün Planlanması**  
ÖNEY H.  
Yiyecek Üretim Temelleri, Hilmi Rafet YÜNCÜ, Editör, Anadolu Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi, Eskişehir, ss.2-21,  
2017
- V. **Mesrubatlar (Gazlı İçecekler, Meyve Suları, Enerji İçecekler ve Maden Suları)**  
ÖNEY H.  
İçecek Bilgisi, Hilmi Rafet Yüncü, Editör, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, ss.64-89, 2016
- VI. **Aperatifler, Garnitürler**

ÖNEY H.

Temel Mutfak Teknikleri, Ebru Zencir, Editör, Anadolu Üniversitesi, Açık Öğretim, Eskişehir, ss.134-154, 2016

**VII. Temel Mutfak Bilgileri**

ÖNEY H.

Temel Mutfak Teknikleri, Ebru Zencir, Editör, Anadolu Üniversitesi, Açık Öğretim, Eskişehir, ss.2-29, 2016

**VIII. Abdüsselam Balaban Kebap**

ÖNEY H.

Dünden Bugüne Eskişehir'deki 14 İşletmenin Öyküsü, Nazmi Kozak, Editör, Tepebaşı Belediyesi, Eskişehir, ss.161-175, 2013

**IX. Abdüsselam Balaban Kebap**

ÖNEY H., ÇİÇEK D., ZENCİR ÇİFTÇİ E.

Dünden Bugüne Eskişehir'deki 14 İşletmenin Öyküsü, NAZMİ KOZAK, Editör, Eskişehir Tepebaşı Belediyesi, Eskişehir, ss.161-175, 2013

**X. Gastronomi Turizmi**

ÖNEY H.

Alternatif Turizm, A. Sadık BAHÇE, Editör, Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi, Eskişehir, ss.158-189, 2013

**XI. Catering İşletmelerinde Yemek Üretim Yöntemleri ve Aşamaları**

ÖNEY H.

Catering Hizmetleri, Meryem Akoğlan Kozak, Editör, Anadolu Üniversitesi, Açık Öğretim, Eskişehir, ss.111-127, 2009

**XII. Catering İşletmeleri ve Hizmet Sistemleri**

ÖNEY H.

Catering Hizmetleri, Öney, Hüseyin, Editör, Anadolu Üniversitesi, Açık Öğretim, Eskişehir, ss.23-39, 2009

**XIII. Yiyecek İçecek Endüstrisi**

ÖNEY H.

Catering Hizmetleri, Meryem Akoğlan Kozak, Editör, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, ss.3-21, 2009

## **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

**I. Küçük İşletmelerde Temel Yetenek Abdüsselam Balaban Kebap Örneği**

ZENCİR E., ÇİÇEK D., ÖNEY H.

III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, Aydın, Türkiye, 3 - 06 Nisan 2014

## **Desteklenen Projeler**

ÖNEY H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Anadolu Üniversitesi 1209E152 nolu Türkiye Turizmi Sözlü Tarih Projesi, 2014 - 2016