

# EMİR HİLMİ ÜNER

## ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

E-Posta Adresi : emirhilmuener@gmail.com  
Telefon (İş) : 312763302-  
Telefon (Cep) : 5352008284  
Faks :  
Adres : Beypazarı Meslek Yüksekokulu, Beypazarı, Ankara

### Öğrenim Bilgisi

Doktora 2014	GAZİ ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (YL) (TEZLİ)  Tez adı: Türkiye'deki coğrafi işaretli peynirlerin umami tat yönünden değerlendirilmesi Tez Danışmanı:(FÜGEN ÖZKAYA)
Yüksek Lisans 2012 1/2014	ATILIM ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ/TURİZM İŞLETMECİLİĞİ (YL) (TEZLİ)  Tez adı: Her şey dahil sistemde Türkiye gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi (2014) Tez Danışmanı:(NERİMAN GONCA GÜZEL ŞAHİN)
Lisans 1994 9/Eylül/2000	ANKARA ÜNİVERSİTESİ SİYASAL BİLGİLER FAKÜLTESİ/İKTİSAT BÖLÜMÜ/İKTİSAT PR.

### Görevler

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 2017 ANKARA ÜNİVERSİTESİ/BEYPAZARI MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PR.)

### Projelerde Yaptığı Görevler:

1. Türkiye deki Coğrafi İşaretli Peynir Türlerindeki Umami Tat Yoğunluklarının Belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:ÖZKAYA FÜGEN,Araştırmacı:ÜNER EMİR HİLMİ, , 21/04/2017 (Devam Ediyor) (ULUSAL)

### Dersler \*

2017-2018

Önlisans

İşletme Yönetimi

Dünya Mutfağı

Öğrenim Dili Ders Saati

Türkçe 2

Türkçe 2

Seyahat İşletmeleri Yönetimi ve Ulaştırma Sistemleri	Türkçe	2
Turizm Pazarlaması	Türkçe	2
Turizm Pazarlaması	Türkçe	2
Gıda ve Personel Hijyeni	Türkçe	2
Menü Planlama	Türkçe	3
Mutfak Hizmetleri Yönetimi	Türkçe	3
Hukukun Temel Kavramları	Türkçe	2
Servis ve İkram Hizmetleri	Türkçe	2
Turizm Pazarlamasında Güncel Yaklaşımlar	Türkçe	2
Ziyafet ve İkram Hizmetleri	Türkçe	3

#### 2016-2017

##### Önlisans

Gıda ve Personel Hijyeni	Türkçe	2
Turizm Pazarlamasında Güncel Yaklaşımlar	Türkçe	2
Seyahat İşletmeleri Yönetimi ve Ulaştırma Sistemleri	Türkçe	2
Servis ve İkram Hizmetleri	Türkçe	2
Mutfak Hizmetleri Yönetimi	Türkçe	3
Menü Planlama	Türkçe	3
Ziyafet ve İkram Hizmetleri	Türkçe	3

#### 2015-2016

##### Önlisans

Ziyafet ve İkram Hizmetleri	Türkçe	3
-----------------------------	--------	---

## Eserler

### Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. ÜNER EMİR HİLMİ, GÜZEL ŞAHİN NERİMAN GONCA (2016). Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Her Şey Dâhil Satış Sistemi İçinde Değerlendirilmesi (Evaluation of the Gastronomy Tourism Potential of Turkey s in All Inclusive Sale System). Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4(3), 76-100., Doi: 10.21325/jotags.2016.44 (Yayın No: 3757570)

### B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. ÜNER EMİR HİLMİ, ÖZKAYA FÜGEN (2018). AVUSTRALYA YEMEK KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ VE ULUSLARARASI KÜLTÜREL ETKİLEŞİMLER. Gastronomi Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4293406)
2. AKSOY MUSTAFA, ÜNER EMİR HİLMİ, TAHMAZ GÜL SEÇİL (2017). Mutfakta Dijital Devrim: Dijital Gastronomi Ve Ticari (Endüstriyel) Mutfaklara Olası Etkileri. Uluslararası Mesleki Bilimler Sempozyumu, 217-218. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4132234)
3. ÜNER EMİR HİLMİ, ÖZKAYA FÜGEN (2017). Coğrafi İşaretli Ürün Kars Kaşarında JUmami Tat. 4th International Congress of Tourism and Management Researches (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3874218)

## Diğer Yayınlar

1. AKSOY MUSTAFA,ÜNER EMİR HİLMİ (2016). Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri. gazi üniversitesi sosyal bilimler dergisi (Uluslararası) (Hakemli) (MAKALE Derleme Makale) (Yayın No: 3758109)

### **Teknik Not, Vaka Takdimi, Araştırma notu vb.**

1. Derleme Makale, AKSOY MUSTAFA,ÜNER EMİR HİLMİ (2016). Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri. gazi üniversitesi sosyal bilimler dergisi (Yayın No: 3758109)

### **Sertifika**

1. Ankara Üniversitesi Eğitimcilerin Eğitimi, Ankara Üniversitesi Eğitimcilerin Eğitimi, Ankara Üniversitesi, Sertifika, 04.12.2017 -09.01.2018 (Ulusal)
2. Kore Mutfağı Eğitim, Kore Mutfağı Eğitim, Gazi Üniversitesi, Sertifika, 10.05.2017 -31.05.2017 (Ulusal)
3. Moleculer Gastronomy: Innovation in Food Beverage Education Project, Moleküler Gastronomi ile ilgili bilgilendirme ve mutfak uygulamalarının yapıldığı AB projesi olarak gerçekleştirilen bir eğitim., Gazi Üniversitesi, Sertifika, 06.07.2015 -04.08.2015 (Ulusal)

### **Kurs**

4. Soru Yazma Teknikleri Eğitim Programı, Soru Yazma Teknikleri, Ankara Üniversitesi, Kurs, 24.05.2018 - 25.05.2018 (Ulusal)
5. Araştırma Yöntemleri Eğitim Programı (Sosyal Bilimler Alanı),, Sosyal Bilimler Alanında yapılacak çalışmalar için nitel ve nicel araştırma yöntem ve teknikleri eğitimleri., Ankara Üniversitesi, Kurs, 09.04.2018 -04.05.2018 (Ulusal)