

GÜNAY HASDEMİR

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ



E-Posta Adresi

: gunayhasdemir@beykoz.edu.tr

:

Öğrenim Bilgisi

Yüksek Lisans
2020
Ağustos/2022

İSTANBUL TOPKAPI ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (TEZLİ)
(2022)

Yüksek Lisans
2012
30/Haziran/2014

HASAN KALYONCU ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ/İŞLETME (YL) (TEZSİZ)
(2014)

Lisans
1987
27/Haziran/1991

GAZİ ÜNİVERSİTESİ
MESLEKİ EĞİTİM FAKÜLTESİ/AİLE EKONOMİSİ VE BESLENME EĞİTİMİ BÖLÜMÜ
(1991)

Akademik Görevler

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ
2017-2021

HALIÇ ÜNİVERSİTESİ/MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL, LOKANTA VE İKRAM
HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PR.

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ
2013-2017

SAKARYA ÜNİVERSİTESİ/KIRKPINAR TURİZM MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL,
LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PR. (EMEKLİ)

Projelerde Yaptığı Görevler:

1. Yerel Mutfak Kültür Araştırması, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Uzman: GÜNAY HASDEMİR, 19/08/2014- 01/01/2017 (ULUSAL)
2. Türkiye'de Gıda Sektöründe Ulusal Meslek Standartlarının İyileştirilmesi, Diğer kamu kuruluşları (Yükseköğretim Kurumları hariç), Uzman: GÜNAY HASDEMİR, 01/01/2020
3. AB de ve Türkiye de Servis Teknikleri ve Uygulamaları Farklılıklarının İncelenmesi, Avrupa Birliği, Danışman, 2010-2011 (ULUSLARARASI)
4. Yenilikçi Mesleki Eğitim Modülleriyle Gıda Sektöründe İstihdam Yaratma Projesi, Avrupa Birliği, Eğitmen, 2009-2009 (ULUSLARARASI)

Ödüller

1. Altın, Aşçılar Derneği, 2019
2. Gümüş Madalya, Gastromak, MAKEDONYA, 2019
3. Altın, World Food Türkiye, 2019
4. Altın, Türkiye Aşçılar Federasyonu, 2016
5. Gümüş Madalya, Yunanistan Aşçılar Kulübü, YUNANİSTAN, 2013
6. Takdirname, MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI, 2012
7. Gümüş Madalya, Hırvatistan Aşçılar Federasyonu, HIRVATİSTAN, 2011
8. Takdirname, MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI, 2010
9. Gümüş Madalya, Türkiye Aşçılar Federasyonu, 2008
10. Takdirname, MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI, 2008
11. Aylıkla ödüllendirme, MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI, 2004

Dersler

2023-2024 / Lisans

Türk Mutfağı Uygulamaları II

Öğrenim Dili Ders Saati

Türkçe 4

Uluslararası Mutfaklar II

Türkçe 4

Proje Yönetimi

Türkçe

2023-2024 / Önlisans

Soğuk Mutfak

Türkçe 4

Menü Planlama ve Maliyet Analizi

Türkçe 3

2022-2023 / Lisans

Türk Mutfağı Uygulamaları I

Türkçe 4

İstanbul Mutfağı ve Meze Kültürü

Türkçe 3

Endüstriyel Mutfaklar

Türkçe 3

2022-2023 / Ön Lisans

Pastane Malzeme Bilgisi

Türkçe 2

Türk Mutfağı Uygulamaları

Türkçe 4

Üniversite Dışı Deneyimler

2023-2024 UZ. ÖĞR. GÖR.

BEYKOZ ÜNİV., Gastronomi ve Mut., San., Türk Mut. Uyg. I ve II

2023-2024 UZ. ÖĞR. GÖR.

BEYKOZ ÜNİV., Gastronomi ve Mut., San., Proje Yönetimi

2023-2024 UZ. ÖĞR. GÖR.

GEDİK ÜNİV., Gastronomi ve Mut., San., Türk Mut., Uyg., II

GEDİK ÜNİV., Gastronomi ve Mut., San., Uluslararası Mutfaklar II

GEDİK ÜNİV., Aşçılık, Soğuk Mutfak

GEDİK ÜNİV., Aşçılık, Menü Planlama ve Maliyet Analizi

2022-2023 UZ. ÖĞR. GÖR.

GEDİK ÜNİV., Gastronomi ve Mut., San., Türk Mutfağı Uyg. I

2022-2023 UZ. ÖĞR. GÖR.

GEDİK ÜNİV., Gastronomi ve Mut., San., İstanbul Mut. Ve Meze Kül.

2022-2023 UZ. ÖĞR. GÖR.

SAKARYA UYG., BİL., ÜNİV. Gastronomi ve Mut. San., Endüstriyel Mutfak

2021-2022 UZ. ÖĞR. GÖR.

SAKARYA UYG., BİL., ÜNİV., Aşçılık, Pastane Malzeme Bilgisi

SAKARYA UYG., BİL., ÜNİV., Aşçılık, Türk Mutfağı Uygulamaları

SAKARYA UYG., BİL., ÜNİV., Aşçılık, Menü Planlama

2021-2022 UZ. ÖĞR. GÖR.

SAKARYA UYG., BİL., ÜNİV., SAPANCA TURİZM MYO, Türk Mutfağı

2013-2014 UZ. ÖĞR. GÖR.

OKAN ÜNİVERSİTESİ, Aşçılık, Pastacılık, Mutfak Uygulamaları

1991-2013 ÖĞRETMEN

MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI, Öğretmen ve Bölüm Şefi (Kamu)

Sertifika

- 32924 Aile ve Tüketici Eğitimi Semineri, Bilinçli Tüketici Yetiştirilmesi Eğitimleri, Hizmet içi, Sertifika, 22.06.2009-03.07.2009 (Ulusal)
- 32918 Yöresel Mutfaklar Kursu, Ege Mutfağı ile İlgili Profesyonel Aşçı Eğitimci Eşliğinde Ege Mutfağına Ait Yemekler ve Uygulamalarının Yapılması, Hizmet içi, Sertifika, 25.05.2009-05.06.2009 (Ulusal)
- 32900 Servis Teknikleri Kursu, Yiyecek İçecek Sektöründe Kullanılan Servis Teknikleri ve Uygulamaları, Hizmet içi eğitim, Sertifika, 18.06.2007-29.06.2007 (Ulusal)
- 32889 Mutfak Sanatları ve Teknolojisi, Profesyonel Aşçı Eğitimci Eşliğinde Türk ve Dünya Mutfaklarından Örnek Yemeklerin Yapımı, Hizmet içi eğitim, Sertifika, 01.05.2005-12.05.2005 (Ulusal)
- 32873 Etkin Gıda Güvenliği, Etkin Gıda Güvenliğini Sağlama Koşulları, Hizmet içi eğitim, Sertifika, 28.03.2005-01.04.2005 (Ulusal)
- 32830 Temel Beceriler, Eğitimde Farklı Yaklaşımlar, Sakarya Üniversitesi, Sertifika, 07.01.2005-08.01.2005 (Uluslararası)
- 32821 Tüketici Eğitimi ve Çevre, Tüketicuyu Bilgilendirme ve Çevre Koruma, Hizmet içi eğitim, Sertifika, 05.07.2004-09.07.2004 (Ulusal)
- 32815 Gıda Hijyen Uygulamaları Denetim HACCP, HACCP Uygulamaları, Hizmet içi eğitim, Sertifika, 05.05.2003-16.05.2003 (Ulusal)
- 32800 Çerçeve Öğretim Programlarının Değerlendirilmesi, Orta Öğretim Mesleki Eğitim Kurumlarında Bölümlere Göre Gerekli Derslerin Tablo Haline Getirilmesi, Mersin, Sertifika, 16.12.2002-27.12.2002 (Ulusal)
- 32783 Gıda Güvenliği ve Beslenme Eğitimi, Türk Gıda Kodeksi Nedir? Güvenli Gıda Nedir? Ankara, Sertifika, 04.03.2002-15.03.2002 (Ulusal)
- 32768 Girişimcilik, Müteşebbis, Girişimci Olmak İçin Şartlar, İzmir, Sertifika, 26.06.2001-30.06.2001 (Ulusal)
- 32776 Ölçme Değerlendirme, Eğitimde Ölçme Değerlendirme Teknikleri Eğitimi, Ankara, Sertifika, 04.05.2001-05.05.2001 (Ulusal)
- 32751 Kat Hizmetleri, Otellerde Kat Hizmetleri Departmanı Temizlik İşlemleri Yapım Teknikleri, Ekipmanlar ve Personel Özellikleri, Alanya, Sertifika, 13.09.1999-24.09.1999 (Ulusal)
- 32729 Modüler Öğretim yöntemi, Orta Öğretim Kurumlarında Modüler Öğretim İçeriği, Uygulanması ve Ders Notlarının Oluşturulması, Mersin Hizmet içi, Sertifika, 26.04.1999-30.04.1999 (Ulusal)
- 32721 Öğretmenlerin Rehberlik Hizmetleri Konusunda Eğitimi, Eğitim ve Öğretim Sürecinde Öğrenciler İçin Rehberlik Hizmetleri Teknikleri, Akçakoca, Sertifika, 07.12.1998-11.12.1998 (Ulusal)

Yayınlar, Bildiriler ve Makaleler

Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

Yemek, Kültür ve Toplum, Beslenme Antropolojisi (2023)., Hasdemir Günay, Klasik Dönem Osmanlı Mutfağı 1500-1700.

Yiyecek İçecek Endüstrisine Stratejik Yaklaşım (2022)., Hasdemir Günay, İş Yönetim Stratejileri: Rekabet Stratejileri.

Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan bildiriler:

Günay Hasdemir, Nağme Şirvan Boran ve Saime Küçükkömürler (2021). Gastronomide Yeni Trendler: Nörogastronomi. Beykoz Üniversitesi ICTEBS, 4. Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Kongresi, (Tam Metin Bildiri / Sözlü Sunum)

Uluslararası yayınlanan makaleler:

Günay Hasdemir, Nağme Şirvan Boran ve Saime Küçükkömürler (2022). Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi International Journal of Tourism, Economic and Business Sciences E-ISSN: 2602-4411, 6(1): 30-41, 2022, www.ijtebs.org Gastronomide Yeni Trendler: Nörogastronomi.