

Lect. PhD EMİR HİLMİ ÜNER

Personal Information

Email: uner@ankara.edu.tr

Web: <https://avesis.ankara.edu.tr/uner>

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0003-2642-9852

Yoksis Researcher ID: 265561

Education Information

Doctorate, Gazi University, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (YL) (Tezli), Turkey 2014 - 2019

Postgraduate, Atılım University, Institute Of Social Sciences, Turizm İşletmeciliği (YL) (Tezli), Turkey 2012 - 2014

Undergraduate, Ankara University, Siyasal Bilgiler Fakültesi, İktisat Bölümü, Turkey 1994 - 2000

Dissertations

Doctorate, Türkiye’xxdeki coğrafi işaretli peynirlerin umai tat yoğunluklarının belirlenmesi, Gazi University, 1. Organize Sanayi Bölgesi Meslek Yüksekokulu, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (YL) (Tezli), 2019

Postgraduate, Her şey dahil sistemde Türkiye gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi, Atılım University, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği (YL) (Tezli), 2014

Research Areas

Social Sciences and Humanities

Academic Titles / Tasks

Lecturer PhD, Ankara University, Beypazarı Meslek Yüksekokulu, Otel-Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2017 - Continues

Academic and Administrative Experience

Staj Başkanı, Ankara University, Beypazarı Meslek Yüksekokulu, Otel-Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2019 - Continues

Exam Program Preparation Commission Member, Ankara University, Beypazarı Meslek Yüksekokulu, Otel-Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2019 - Continues

Curriculum Preparation Committee Member, Ankara University, Beypazarı Meslek Yüksekokulu, Otel-Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2019 - Continues

Courses

Turizmde Güncel Pazarlama Yaklaşımları, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Sektör Analizi ve Örnek Çalışma, Associate Degree, 2021 - 2022
Temel Yiyecek Üretimi - II A, Associate Degree, 2021 - 2022
Genel Muhasebe, Associate Degree, 2021 - 2022
Dünya Mutfakları B, Associate Degree, 2021 - 2022
Ziyafet ve İkram Hizmetleri, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Temel Yiyecek Üretimi II B, Associate Degree, 2021 - 2022
Türk Osmanlı Ve Anadolu Mutfağı B, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Ziyafet ve İkram Hizmetleri, Associate Degree, 2022 - 2023
Temel Yiyecek Üretimi - I B, Associate Degree, 2022 - 2023
Turizm İşletmelerinde Maliyet Analizleri, Associate Degree, 2021 - 2022
Dünya Mutfakları A, Associate Degree, 2021 - 2022
Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Associate Degree, 2021 - 2022
Dünya Mutfağı, Associate Degree, 2021 - 2022
Gıda ve Personel Hijyeni, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Türk Osmanlı Ve Anadolu Mutfağı A, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Temel Yiyecek Üretimi - I A, Associate Degree, 2022 - 2023
Servis ve İkram Hizmetleri, Associate Degree, 2017 - 2018, 2016 - 2017
İşletme Yönetimi, Associate Degree, 2017 - 2018
Seyahat İşletmeleri Yönetimi ve Ulaştırma Sistemleri, Associate Degree, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Menü Planlama, Associate Degree, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Hukukun Temel Kavramları, Associate Degree, 2017 - 2018
Turizm Pazarlaması, Associate Degree, 2017 - 2018

Articles Published in Other Journals

- I. **European Culinary Culture in the Middle Ages**
◆NER E. H.
AYDIN GASTRONOMY, vol.7, no.2, pp.312-324, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **HISTORICAL DEVELOPMENT OF AUSTRALIAN CUISINE AND EFFORTS ON AUSTRALIAN FOOD IMAGE**
◆NER E. H., DURLU-ÖZKAYA F.
NİŞANTAŞI ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER DERGİSİ, vol.11, no.1, pp.205-216, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Renaissance in the Kitchen: The Early Modern European Culinary Culture**
ÜNER E. H.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.11, no.2, pp.1230-1242, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Natural Monosodium Glutamate in Geographically Indicated Cheeses in Turkey (Türkiye'deki Coğrafi İşaretli Peynirlerde Doğal Monosodyum Glutamat)**
ÜNER E. H., ÖZKAYA F.
AYDIN GASTRONOMY, vol.6, no.2, pp.219-226, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **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)**
Üner E. H., Güzel Şahin N. G.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.4, no.3, pp.76-100, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Evolving of Haute Cousine and Affects of Innovative Cousine Trends Shaping Haute Cousine Food And Beverage Enterprises**
Üner E. H., Aksoy M.
akademi sosyal bilimler dergisi, vol.03, no.06, pp.1-17, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **MOLEKÜLER GASTRONOMİ: YENİ YEMEK DENEYİMLERİ İÇİN BİLİM VE TEKNOLOJİ**
ÜNER E. H.
in: turizmde gijital gelecek, cemil gündüz, Editor, detay yayıncılık, Ankara, pp.268-274, 2023
- II. **Yemeğin Kültürel Tarihi**
ÜNER E. H., AKSOY M.
in: Yemeğin Kültürel Temelleri, AKSOY, Mustafa; ÇEKİÇ, İbrahim; TAHMAZ, Gül Seçil, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.39-60, 2022
- III. **Sürdürülebilirlik Felsefesi ve Sürdürülebilir Gastronomi**
ÖZKAYA F., ÜNER E. H.
in: Sürdürülebilir Gastronomi, Durlu Özkaya Fügen, Özkök Ferah, Sünnetçioğlu Ayşe, Sünnetçioğlu Serdar, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.1-14, 2021

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Kars Kaşarında Duyusal Analiz**
ÖZKAYA F., ÜNER E. H.
Türkiye’de ve Dünyada Yerel-Geleneksel Peynirler: Kars Kaşarı Coğrafi İşareti, Kars, Turkey, 15 July 2016
- II. **AVUSTRALYA YEMEK KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ VE ULUSLARARASI KÜLTÜREL ETKİLEŞİMLER**
ÜNER E. H., ÖZKAYA F.
Gastronomi Kongresi, 22 - 25 March 2018
- III. **Mutfakta Dijital Devrim: Dijital Gastronomi Ve Ticari (Endüstriyel) Mutfaklara Olası Etkileri**
AKSOY M., TAHMAZ G. S., ÜNER E. H.
ULUSLARARASI MESLEKİ BİLİMLER SEMPOZYUMU (IVSS – 2017), Antalya, Turkey, 18 - 20 October 2017
- IV. **Coğrafi İşaretili Ürün Kars Kaşarında JUmami Tat**
ÜNER E. H., ÖZKAYA F.
4th International Congres of Tourism and Management Researches, Gyraïne, 12 - 14 May 2017

Activities in Scientific Journals

Turizm çalışmaları dergisi, Publication Committee Member, 2022 - Continues

Metrics

Publication: 13

H-Index (WoS): 1