

ONUR ÖZDEN

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

E-Posta Adresi : onur.ozden@kavram.edu.tr
Telefon (İş) : 4449134-7294
Telefon (Cep) : 0
Adres : Oğuzlar Mahallesi, 1251/2 Sokak, No:8, Konak/İzmir

Öğrenim Bilgisi

Lisans
2011
15/Haziran/2015

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
BÖLÜMÜ/GASTRONOMİ PR.

Akademik Görevler

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ
2019

İZMİR KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU/İZMİR KAVRAM MESLEK
YÜKSEKOKULU/OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PR. (TAM
BURSLU))

Projelerde Yaptığı Görevler:

1. SAĞLIKLI BESLENMEYE İLİŞKİN TUTUM VE TREND MUTFAK YAKLAŞIMLARI ARASINDAKİ İLİŞKİNİN İNCELENMESİ: İZMİR İL MERKEZİ ÖRNEĞİ, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:KÜÇÜKALTAN DERMAN,Araştırmacı:SAYGILI DERYA,Araştırmacı:DEMİRCİ HANDE,Araştırmacı:ÖZDEN ONUR,Araştırmacı:OĞUZHAN ADİL,Araştırmacı:GÜNAYDIN ÖZGE ELMAS, , 11/06/2020 (Devam Ediyor) (ULUSAL)

Dersler *

	Öğrenim Dili	Ders Saati
2021-2022		
Önlisans		
Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri	Türkçe	3
Genel Mutfak Teknikleri	Türkçe	3
İleri Mutfak Teknikleri ve Uygulamaları	Türkçe	2
2020-2021		
Önlisans		
İleri Mutfak Teknikleri ve Uygulamaları	Türkçe	2
Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri	Türkçe	3
Genel Mutfak Teknikleri	Türkçe	3

Dünya Mutfaklarından Uygulamalar	Türkçe	4
Türk Mutfağı Uygulamaları	Türkçe	3
Soğuk Mutfak	Türkçe	2
Pasta ve Unlu Ürünler Yapım Teknikleri	Türkçe	3

2019-2020

Önlisans

Soğuk Mutfak	Türkçe	2
Pasta ve Unlu Ürünler Yapım Teknikleri	Türkçe	3
Türk Mutfağı Uygulamaları	Türkçe	3
Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri	Türkçe	3
İleri Mutfak Teknikleri ve Uygulamaları	Türkçe	2
Genel Mutfak Teknikleri	Türkçe	3
Dünya Mutfaklarından Uygulamalar	Türkçe	4

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

1. KÜÇÜKALTAN DERMAN, DEMİRCİ HANDE, SAYGILI DERYA, ÖZDEN ONUR, GÜNAYDIN ÖZGE ELMAS (2021). Investigation of The Relationship Between Attitudes of Healthy Nutrition and Trend Kitchen Approaches: Izmir City Center. MTCO'N'21, 71-71., Doi: 10.5038/9781955833011 (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:7300475)
2. SÜNNETÇİOĞLU SERDAR, ÖZKÖK FERAH (2018). Gastronomideki Umut: Bir Sosyal Girişimcilik Örneği Olarak Hayata Sarıl Lokantası. 2. Uluslararası Rating Academy Kongresi: Umut (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:5209255)
3. ÖZDEN ONUR,SÜNNETÇİOĞLU SERDAR,ÖZKÖK FERAH (2017). Cittaslow' and 'Slow food' in the Eyes of Food and Beverage Business Managers: Gökçeada Sample. 3rd International Gastronomic Tourism Congress, 181-195. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:5209161)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. SEZER DENİZ,ÖZDEN ONUR,AKGÜN OĞUZER,YILDIRIM HACI MEHMET (2019). Agro Turizm Tesislerinin Gastronomi Faaliyetleri Açısından İncelenmesi: ÇanakkaleÖrneği. Journal of Gastronomy and Tourism Studies, 6(3), 364-378., Doi: 10.21325/jotags.2018.287 (Kontrol No: 5209067)

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

1. ÖZDEN PELİN, ÖZDEN ONUR, ŞAHİN GİZEM (2021). Kent Pazarlamasının Bir Unsuru Olarak Kültürel Miras: İzmir Örneği. II. Turizmde Mimarlık ve Kültürel Miras Kongresi(36), 127-128. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:7176730)

Üniversite Dışı Deneyim

2019-2019 **Aşçı** Assos Plus, (Ticari (Özel))

2017-2019 **Aşçı Yardımcısı** Cura Hotel, (Ticari (Özel))

2017-2017 **Aşçı Yardımcısı** Cura Hotel, İşbaşı eğitim programı kapsamında., (Ticari (Özel))

Sertifika

- 332160 Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu/ Değerlendirici Sertifikası, TUADER/ TURAK'a yapılan akreditasyon başvurularının değerlendirilmesi konusunda düzenlenen eğitim sonucunda alınan sertifika., Çevrimiçi, Sertifika, 29.09.2020 -29.09.2020 (Ulusal)
- 240814 Wine and Spirit Education Trust, 1. Seviye Şarap Yeterlilik Programı, Gökçeada, Sertifika, 01.05.2013 - 04.05.2013 (Uluslararası)