

# EMEL MEMİŞ KOCAMAN

PROF. DR.

(Sosyal, BeŐeri ve İdari Bilimler Temel Alanı,  
Sosyal Politika Bilim Alanı,  
Anahtar Kelime; Beslenme Eğitimi)



**E-Posta Adresi**

: emel.memis@gop.edu.tr

**Telefon (İŞ)**

: 0 356 317 3243-(dahili:6003)

**Telefon (Cep)**

: 0 505 270 40 61

Yunus Emre Mahallesi Dınçerler Caddesi Güven Sitesi B  
Blok No:6Zile/Tokat

## Öğrenim Bilgisi

Doktora 2004 12/Kasım/2009	<b>GAZİ ÜNİVERSİTESİ</b> EĞTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/AİLE EKONOMİSİ VE BESLEME EĞTİMİ (DR) Tez adı: Ortaöğretim kurumlarının yemekhanelerinde çalışan personelin, öğrencilerin ve öğretmenlerin gıda güvenliği konusunda bilgi ve tutumları (2009) Tez DanıŐmanı:(NEVİN ŞANLIER)
Yüksek Lisans 2002 19/Temmuz/2004	<b>GAZİ ÜNİVERSİTESİ</b> EĞTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/AİLE EKONOMİSİ VE BESLENME EĞTİMİ (YL) (TEZLİ) Tez adı: Üniversite öğrencilerinde ŐıŐmanlık (obezite) durumu ve diyet ürünleri kullanmaları üzerinde bir araŐtırma (2004) Tez DanıŐmanı:(Fulya Aytekin)
Lisans 1997 25/Haziran/2001	<b>GAZİ ÜNİVERSİTESİ</b> MESLEKİ EĞTİM FAKÜLTESİ/AİLE EKONOMİSİ VE BESLENME EĞTİMİ BÖLÜMÜ/AİLE EKONOMİSİ VE BESLENME ÖĞRETMENLİĞİ PR.

## Akademik Görevler

PROFESÖR DR. 2022	TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ/ZİLE DİNÇERLER TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PR.)
DOÇENT 2017-2022	TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ/ZİLE DİNÇERLER TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU/YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ)
DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 2010-2017	GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ/ZİLE DİNÇERLER TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU/YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ)
ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 2009-2010	TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ/ZİLE DİNÇERLER TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU/YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ)

## Projelerde Yaptığı Görevler:

1. Türkiye de Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi MEGEP , Avrupa Birliği, Uzman, 2005-2009 (ULUSLARARASI)
2. Zile li Gençlerin Avrupa Ülkelerinin Tarihi Kent ÇalıŐmalarını Yerinde İncelemesi ve Turizmde İnovatif YaklaŐımlar, Avrupa Birliği, Proje DanıŐmanı, 2012-2013 (ULUSLARARASI)

3. Different Cultures in the Common Lives Farklı Kültürler Ortak Yaşamlar , Avrupa Birliği, Proje Koordinatörü, 2014-2014 (ULUSLARARASI)
4. Konya sürdürülebilir doğal ve adil yaşamı destekleyen kadın girişim ve üretim kooperatifi Kooperatifimiz e-ticaret ile geleceğe hazırlanıyor; Dijitalleşiyor projesi, Kalkınma Bakanlığı, Danışman:MEHMET KOCAMAN, Yürütücü:EMEL MEMİŞ KOCAMAN, , 01/04/2021 - 01/06/2021 (ULUSAL)
5. rize koçira kadın kooperatifi Kooperatifimiz dijitalleşiyor,geleceğe hazırlanıyor online eğitim ve online danışmanlık projesi, Kalkınma Bakanlığı, Danışman:MEHMET KOCAMAN, Yürütücü:EMEL MEMİŞ KOCAMAN, , 01/07/2021 - 05/08/2021 (ULUSAL)
6. "Zile Kömesi Coğrafi İşaret Tescili" Çalışması 14.03.2014 - 15.09.2017 tarihleri arasında Zile Ticaret ve Sanayi Odası tarafından yapılan çalışma, Diğer (Ulusal), Danışman:KOCAMAN MEHMET, Danışman:MEMİŞ KOCAMAN EMEL, KOSGEB, , 14/03/2014 - 15/09/2017
7. Bodrum begonvil kadın kooperatifi Kooperatifimiz dijitalleşiyor geleceğe hazırlanıyor online eğitim ve online danışmanlık projesi, Kalkınma Bakanlığı, Danışman:MEHMET KOCAMAN, Yürütücü:EMEL MEMİŞ KOCAMAN, , 01/05/2021 - 01/07/2021 (ULUSAL)

## İdari Görevler

Bölüm Başkanı 2019	TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ/ZİLE DİNÇERLER TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Yönetim Kurulu Üyesi 2012	GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ/ZİLE DİNÇERLER TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU
Bölüm Başkanı 2010-2019	GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ/ZİLE DİNÇERLER TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU/YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ

## Eserler

### Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. MEMİŞ KOCAMAN EMEL (2021). Operational effects of using restaurant management system: An assessment according to business features. International Journal of Gastronomy and Food Science, 25, 1-8., Doi: 10.1016/j.ijgfs.2021.100408
2. MEMİŞ KOCAMAN EMEL, KOCAMAN MEHMET, TEYİN GÖRKEM (2021). Covid-19 Salgını Döneminde Yiyecek İçecek Sektöründe E-Ticaret Uygulamaları ve Bir Model Önermesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 9(2), 1286-1301., Doi: 10.21325/jotags.2021.840
3. KOCAMAN MEHMET, MEMİŞ KOCAMAN EMEL (2019). Yavaş Şehir Modelinde Kültürel Ve Gastronomik Ürünler İle MarkaŞehir Oluşturmak: Zile Örneği. İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 18(35), 837-850.
4. ÇARBUĞA ÜMİT, MEMİŞ KOCAMAN EMEL (2019). Türkiye’de ve Dünyada Yiyecek İçecek Sektörüne Yönelik Eğitim Veren Lisans Programlarının Kıyaslanması. Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 7(2), 147-154.
5. MEMİŞ KOCAMAN EMEL (2018). THE FACTORS EFFECTIVE IN THE SALE OF TRADITIONAL FOOD IN RESTAURANTS. International Journal of Eurasia Social Sciences, 9(34), 2134-2149.
6. MEMİŞ KOCAMAN EMEL (2018). A cross-cultural comparison of the attitudes of employees towards the presence of traditional foods in business menus. International Journal of Gastronomy and Food Science, 13, 10-15., Doi: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.05.002>
7. MEMİŞ KOCAMAN EMEL, KOCAMAN MEHMET (2016). The Employment Situation of the Students Studying for Food and Beverage Management Bachelor s Degree within the Sector. International Journal of Social Economics, 43(2), 123-133., Doi: 10.1108/IJSE-05-2014-0100
8. MEMİŞ KOCAMAN EMEL, ŞANLIER NEVİN (2015). A special dish from traditional Turkish Cuisine Stuffed lamb ribs. International Journal of Human Sciences, 12(2), 1230-1238., Doi: 10.14687/ijhs.v.12i2.3425
9. MEMİŞ KOCAMAN EMEL (2015). Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Eğitiminin Öğrencilerin Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyine Etkisi. Kastamonu Üniversitesi Kastamonu Eğitim Dergisi, 23(1), 269-280.
10. MEMİŞ KOCAMAN EMEL, ŞANLIER NEVİN (2014). Effect of High School Student s Food Safety Knowledge Level on Their Attitude. Biosciences Biotechnology Research Asia, 11(3), 1235-1243.

## Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

11. KOCAMAN MEHMET, MEMİŞ KOCAMAN EMEL (2014). The Importance of Cultural and Gastronomic Tourism in Local Economic Development Zile Sample. International Journal of Economics and Financial Issues, 4(4), 735-744.
12. MEMİŞ KOCAMAN EMEL, ŞANLIER NEVİN (2014). Öğretmenlerin Gıda Güvenliği Bilgi Düzeylerinin Tutumlarına Etkisi. TSK koruyucu Hekimlik Bülteni, 13(2), 151-160., Doi: 10.5455/pmb.1-1363003912
13. SANLIER NEVİN, BİLİCİ SANİYE, ÇELİK BÜLENT, MEMİŞ EMEL (2012). Food Safety Knowledge and Practices of Nursing Students. Italian Journal of Food Science, 24(1), 86-93.
14. MEMİŞ EMEL, ŞANLIER NEVİN (2010). Analysis of Nutrition Habits of the Teachers and Nurses. Pakistan Journal of Nutrition, 9(12), 1176-1182.

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

1. MEMİŞ KOCAMAN EMEL, KOCAMAN MEHMET (2020). Covid-19 Salgın Döneminde Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda Güvenliği Düzeyinin TRIZ Yöntemi ile Yükseltilmesi. 1. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
2. MEMİŞ KOCAMAN EMEL, Çobantürk Meryem, Akman Tuğba (2019). Kendiliğinden Yetişen Otların Tüketiminde Yaşanılan Yerin Etkisi. IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
3. GÜL ŞEYDA, ÇARBUĞA ÜMİT, MEMİŞ KOCAMAN EMEL (2018). Ordu İli Mutfak Kültüründe Mantarlar. ULUSLARARASI GASTRONOMİ TURİZMİ ARAŞTIRMALARI KONGRESİ (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
4. MEMİŞ KOCAMAN EMEL, KOCAMAN MEHMET (2014). The Importance of Vocational Education in Employment A Study on the Students of Food and Beverage Management. International Conference on Economic and Social Studies, 1, 903-913. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
5. KOCAMAN MEHMET, MEMİŞ KOCAMAN EMEL (2014). The Importance of Cultural and Gastronomic Tourism in Local Economic Development Zile Sample. International Conference on Economic and Social Studies (ICESoS), 1, 699-708. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
6. MEMİŞ EMEL, ŞANLIER NEVİN (2010). Okul Yemekhanelerinde Çalışan Personelin Gıda Güvenliği İle İlgili Davranışları. VII. Uluslararası Beslenme ve Diyetetik Kongresi, 1(1), 332-333. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)
7. SARPER FULYA, MEMİŞ EMEL (2010). Üniversite Öğrencilerinin Besin Tüketim Durumları. VII. Uluslararası Beslenme ve Diyetetik Kongresi, 1(1), 354 (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)
8. MEMİŞ EMEL, ŞANLIER NEVİN (2010). Öğretmenler ile Öğrencilerin Gıda Güvenliği İle İlgili Davranışları. VII. Uluslararası Beslenme ve Diyetetik Kongresi, 1(1), 333-334. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)
9. MEMİŞ EMEL, ŞANLIER NEVİN (2010). Tokat Zile de Geleneksel Pekmez Çeşitleri ve Pekmezden Yapılan Yiyecekler. 1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 1, 93-98. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
10. MEMİŞ EMEL, ERSOY YASEMİN (2007). Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri. 38. ICANAS, 1(4/2), 877-892. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)

## C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

### C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

1. Akademik Gastronomi Çalışmaları, Bölüm adı:(Covid-19 Salgın Döneminde Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Gıda Güvenliği Düzeyinin TRIZ Yöntemi ile Yükseltilmesi) (2020)., MEMİŞ KOCAMAN EMEL, KOCAMAN MEHMET, Kültür A.Ş., Editör:Tuğba Kabakçı, Yılmaz Seçim, Selman Bayrakçı, Alper Kaya, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 310, ISBN:978-605-389-368-4, Türkçe(Bilimsel Kitap)
2. Global Trends, Practices, and Challenges in Contemporary Tourism and Hospitality Management, Bölüm adı:(Restaurant Management System (RMS) and Digital Conversion: A Descriptive Study for the New Era) (2019)., MEMİŞ KOCAMAN EMEL, KOCAMAN MEHMET, IGI Global, Editör:Batabyal Debasish, Das Dillip Kumar, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 318, ISBN:10.4018/978-1-5225-8494-0.ch004, İngilizce(Bilimsel Kitap)

3. Türk Mutfağı, Bölüm adı:(Türk Mutfağında Geleneksel Araç Gereçler) (2019)., MEMİŞ KOCAMAN EMEL, Hedef CS Basın Yayın, Editör:Şanlıer, Nevin Sürücüoğlu, Metin Saip, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 511, ISBN:978-625-7965-02-6, Türkçe(Bilimsel Kitap)

#### **D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :**

1. MEMİŞ EMEL, ŞANLIER NEVİN (2009). Glisemik İndeks ve Sağlık İlişkisi. Gazi Üniversitesi Endüstriyel Sanatlar Eğitim Fakültesi Dergisi, 17(24), 17-27.
2. ŞANLIER NEVİN, MEMİŞ EMEL (2008). Turizm Sektöründe Gıda Güvenliği. Standard, 47(554), 46-53.
3. MEMİŞ EMEL, FULYA SARPER AYTEKİN (2007). Üniversite Öğrencilerinin Diyet Ürünleri Kullanma Durumları. Mesleki Eğitim Fakültesi Dergisi, 2(2), 195-208.
4. ŞANLIER NEVİN, MEMİŞ EMEL (2006). Çocuk ve Gençlerde Şişmanlık. Üçüncü Sektör Kooperatifçilik, 41(1), 19-35.
5. MEMİŞ EMEL, YAMAN MELEK (2005). Genetiği Değiştirilmiş Süt ve Ürünlerinin Kansere Riskine Etkisi. Dünya Gıda, 10(12), 63-65.

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

1. KOCAMAN MEHMET, MEMİŞ KOCAMAN EMEL (2015). Marka Şehir Oluşturmada Zile deki Kültürel ve Gastronomik Ürünlerin Önemi Yavaş Şehir Modeli. Tarihi ve Kültürü ile 3. Zile Sempozyumu (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
2. MEMİŞ KOCAMAN EMEL, ÇIRAK ZARİFE (2014). Tüketicilerin Türk Usulü Hızlı Hazır Yiyecekleri Tüketim Sıklığı. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 1, 482-486. (Tam Metin Bildiri/Poster)
3. MEMİŞ KOCAMAN EMEL, ÇIRAK ZARİFE (2014). Tüketicilerin Türk Usulü Hızlı Hazır Yiyecekleri Tercih Nedenleri. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 1, 477-481. (Tam Metin Bildiri/Poster)
4. MEMİŞ KOCAMAN EMEL (2012). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yöresel Yemeklerin Kullanımı Tokat İli Örneği. Tokat Sempozyumu, 2, 453-460. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
5. MEMİŞ KOCAMAN EMEL (2012). Tokat Zile Mutfağında Asma Yapracağının Kullanımı. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 1, 79-81. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
6. KENDİR HAKAN, MEMİŞ KOCAMAN EMEL (2012). Yiyecek İçecek İşletmeleri Yöneticilerinin Menü Planlamasında Yaratıcılık ve Yenilik Algıları. I. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu "Bölgesel Destinasyon Yönetimi", 1, 413-424. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)

#### **Diğer Yayınlar**

1. MEMİŞ KOCAMAN EMEL, KOCAMAN MEHMET (2014). Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri Kullanımının Yönetim Sürecine Etkileri. Standard, 53(625), 28-33. (Ulusal) (Hakemsiz) (MAKALE Özgün Makale)
2. MEMİŞ KOCAMAN EMEL (2012). Tokat Kebabi. Catering Guide, 7(30), 31-31. (Ulusal) (Hakemsiz) (MAKALE Özgün Makale)
3. MEMİŞ KOCAMAN EMEL (2012). Geleneksel Gıdalara Dönüş. Catering Guide, 7(29), 36-36. (Ulusal) (Hakemsiz) (MAKALE Özgün Makale)
4. MEMİŞ EMEL (2012). Zile Pekmezi ve Sağlık. Unlu ve Şekerli Mamuller Dünyası, 5(1), 24-24. (Ulusal) (Hakemsiz) (MAKALE Özgün Makale)
5. MEMİŞ EMEL (2009). Kaplıca Turizmde Yiyecek İçecek Hizmetleri. Sağlık Turizmi Bülteni, 2(9), 14-16. (Ulusal) (Hakemsiz) (MAKALE Özgün Makale)
6. MEMİŞ EMEL, ERSOY YASEMİN (2009). Baharatlar ve Kullanımları. Karınca Kooperatif Postası, 74(866), 29-39. (Ulusal) (Hakemsiz) (MAKALE Özgün Makale)
7. MEMİŞ EMEL, BAYKAN SUNA (2006). Ergenlik Çağındaki Gençlerden 8 ve 11 Sınıf Öğrencilerinin Yaşlı Algılarının Saptanması II. Karınca Kooperatif Postası, 71(838), 32-35. (Ulusal) (Hakemsiz) (MAKALE Özgün Makale)
8. MEMİŞ EMEL, BAYKAN SUNA (2006). Ergenlik Çağındaki Gençlerden 8 ve 11 Sınıf Öğrencilerinin Yaşlı Algılarının Saptanması I. Karınca Kooperatif Postası, 71(837), 30-34. (Ulusal) (Hakemsiz) (MAKALE Özgün Makale)

#### **Editörlük**

1. Cient Periodique Nutrition (Diğer endeksler), Dergi, Cient Periodique, 16.09.2018
2. Scholarly Journal of Food and Nutrition (Diğer endeksler), Dergi, Yrd. Editör, Lupine Publishers, 11.10.2019

## Üniversite Dışı Deneyim

2006-2009 **Program Koordinatörü** MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI, MESEP Gıda Teknolojisi Alanı Program Geliştirme, (Kamu)

2001-2009 **Öğretmen** MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI, (Kamu)

## Çalıştay

2770 İş Hayatında Sivil Toplum Kuruluşlarının Rolü, Avrupa Birliği destekli, "Dezavantajlı Grupların Konaklama  
04 Ağırlama Sektöründe Mesleki Eğitimle Kayıtlı İstihdamda Pazarlık Güçlerinin Artırılması Projesi" kapsamında gerçekleştirilmiştir., Amasya Üniversitesi, Çalıştay, 25.05.2017 -26.05.2017 (Uluslararası)

## ESERLERİNDEN YAPILAN ALINTILAR

("Google Akademik Alıntılar" ekran görüntüsüdür. Erişim Tarihi: 14.01.2022)

