

Doç. Dr. NESLİHAN ONUR

Kişisel Bilgiler

E-posta: neslihanonur@akdeniz.edu.tr

Web: <https://avesis.akdeniz.edu.tr/neslihanonur>

Posta Adresi: Manavgat MATSO Turizm Fakültesi Manavgat-ANTALYA

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: tW04dk0AAAAJ

ORCID: 0000-0002-6016-1098

Publons / Web Of Science ResearcherID: IAP-9097-2023

Yoksis Araştırmacı ID: 48630

Biyografi

Neslihan ONUR

She graduated from Gazi University, Faculty of Vocational Education, Department of Family Economy and Nutrition Education (2003). She received her MA (2006) and PhD (2013) degrees from Gazi University Institute of Educational Sciences, Department of Family Economy and Nutrition Education. She worked at Gazi University, Faculty of Vocational Education and Faculty of Tourism (2006-2016). She is an associate professor who has been teaching undergraduate and graduate courses at Akdeniz University, Manavgat Tourism Faculty, Gastronomy and Culinary Arts Department, Antalya/Turkey since 2016. She has various academic studies in the field. Research areas; tourism, organizational behavior, food&beverage services, gastronomy tourism, culinary culture, food and nutrition.

Eğitim Bilgileri

Doktora, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi, Türkiye 2007 - 2013

Yüksek Lisans, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi, Türkiye 2004 - 2006

Lisans, Gazi Üniversitesi, Mesleki Eğitim Fakültesi, Aile Ekonomisi Ve Beslenme Öğretmenliği, Türkiye 1999 - 2003

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

İş Sağlığı ve Güvenliği, Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği (Az Tehlikeli Sınıfta Yer Alan İş Yerleri), Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü, 2023

İş Sağlığı ve Güvenliği, Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği (Tehlikeli Sınıfta Yer Alan İş Yerleri), Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü, 2023

Mesleki Kurs, Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar için Hijyen Eğitimi, Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü, 2023

İş Sağlığı ve Güvenliği, Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği (Çok Tehlikeli Sınıfta Yer Alan İş Yerleri), Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü, 2023

Eğitim Yönetimi ve Planlama, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetimi Sistemi Dokümantasyon Eğitimi, Türk Standartları Enstitüsü Personel ve Sistem Belgelendirme Merkezistemi Dokümantasyon Eğitimi, 2010

Eğitim Yönetimi ve Planlama, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetimi Sistemi İç Tetkik Eğitimi, Türk Standartları Enstitüsü Personel ve Sistem Belgelendirme Merkezi, 2010

Eğitim Yönetimi ve Planlama, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetimi Sistemi Temel Eğitimi, Türk Standartları Enstitüsü Personel ve Sistem Belgelendirme Merkezi, 2010

Araştırma Alanları

Sosyal ve Beşeri Bilimler

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Manavgat Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2022 - Devam Ediyor
Dr. Öğr. Üyesi, Akdeniz Üniversitesi, Manavgat Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2016 - Devam Ediyor

Yrd. Doç. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Manavgat Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2016 - 2018
Araştırma Görevlisi Dr., Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2014 - 2016
Araştırma Görevlisi, Gazi Üniversitesi, Mesleki Eğitim Fakültesi, Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi, 2006 - 2014

Akademik İdari Deneyim

Akdeniz Üniversitesi, Manavgat Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2018 - 2020
Akdeniz Üniversitesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2016 - 2020

Verdiği Dersler

Seminer, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023
Yemek Süsleme Sanatı, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Danışmanlık, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Kariyer Planlama, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023
Danışmanlık, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Beslenme İlkeleri, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Beslenme İlkeleri, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Yemek ve Kültür, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Turizmde GastroTurist Eğilimleri, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Yemek Süsleme Sanatı, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Yemek ve Kültür, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2019 - 2020
Yüksek Lisans Tezi, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2020 - 2021
Kariyer Planlama, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023
Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Gastronomiye Giriş, Lisans, 2023 - 2024, 2021 - 2022, 2019 - 2020
Gıda Kimyası, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2019 - 2020
Gıda Bilimi ve Güvenliği, Lisans, 2023 - 2024, 2021 - 2022, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Turizm Yönetiminde Gastronomi Yönelimleri, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Gastronomiye Giriş, Lisans, 2023 - 2024, 2021 - 2022, 2019 - 2020
Danışmanlık, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Gıda Kimyası, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023
Gıda Mevzuatı, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Gıda Bilimi ve Güvenliği, Lisans, 2023 - 2024, 2021 - 2022, 2019 - 2020, 2017 - 2018
Danışmanlık, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2019 - 2020, 2018 - 2019

Gıda Mevzuatı, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2019 - 2020
Yüksek Lisans Tezi, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Seminer, Yüksek Lisans, 2021 - 2022, 2019 - 2020
Seminer, Yüksek Lisans, 2021 - 2022
Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Yüksek Lisans Tezi, Yüksek Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Seminer, Yüksek Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Gıda Güvenliği, Yüksek Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Somut Olmayan Kültürel Miras ve Türk Mutfak Kültürü, Yüksek Lisans, 2019 - 2020
Mutfak Yönetimi, Lisans, 2018 - 2019
Gastronomide Duyusal Analiz, Yüksek Lisans, 2019 - 2020, 2017 - 2018
Genel Turizm Bilgisi, Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Genel Turizm Bilgisi, Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Yiyecek İçecek Servisi, Lisans, 2017 - 2018
Davranış ve İletişim, Lisans, 2016 - 2017

Yönetilen Tezler

Onur N., Belek bölgesinde bulunan otellerde çalışan mutfak personellerinin gıda güvenliği algısı ve gıda mühendislerine karşı bakış açılarının belirlenmesi, Yüksek Lisans, S.SAYGUN(Öğrenci), 2023
Onur N., Gastronomi Müzelerini Ziyaret Eden Turistlerin Deneyimleri, Gastronomik İmaj Algısı ve Davranışsal Niyetlerinin İncelenmesi, Yüksek Lisans, G.ASLAN(Öğrenci), 2022
Onur N., 4 ve 5 yıldızlı otellerin menülerinde zeytinyağı kullanımı: Manavgat örneği, Yüksek Lisans, M.KÜÇÜK(Öğrenci), 2021
Onur N., Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Sıfır Atık Menü Geliştirme Üzerine Bir Çalışma, Yüksek Lisans, A.ERTAŞ(Öğrenci), 2020
Onur N., Uluslararası Öğrencilerin Tüketici Etnosentrizm Eğilimlerinin Dışarıda Yemek Yeme Sıklığına ve Yemek Seçimlerine Etkisi, Yüksek Lisans, Y.GEZİCİ(Öğrenci), 2019

Jüri Üyelikleri

Akademik Personel Sınavı, Akademik Personel Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, Ocak, 2024
Akademik Personel Sınavı, Akademik Personel Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, Ocak, 2023
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Akdeniz Üniversitesi, Haziran, 2022
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Akdeniz Üniversitesi, Haziran, 2021
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Necmettin Erbakan Üniversitesi, Şubat, 2017
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Necmettin Erbakan Üniversitesi, Şubat, 2017

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Associations between Grand Challenges and Multinational Enterprises: A Bibliometric and Thematic Analysis**
Uğur S. B., Alan H., Onur N., Demirel H.
SUSTAINABILITY, cilt.16, sa.15, ss.1-15, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Digitalization and Digital Applications in Waste Recycling: An Integrative Review**
ONUR N., alan H., Demirel H., Koker A. R.
SUSTAINABILITY, cilt.16, sa.7379, ss.1-26, 2024 (SCI-Expanded)

- III. **Employer Brand Attractiveness and Organizational Commitment: The Moderating Role of Organizational Support**
Onur N., Yetim A. Ç., Güven Y., Gozen E., Ozbey D. O., Degirmen G.
SUSTAINABILITY, cilt.16, sa.13, ss.1-23, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **The Effects of Job Stress on Burnout and Turnover Intention: The Moderating Effects of Job Security and Financial Dependency**
Üngüren E., Onur N., Demirel H., Tekin Ö. A.
BEHAVIORAL SCIENCES, cilt.2024, sa.14, ss.1-21, 2024 (SSCI)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Investigation of Work-Family, Family-Work Conflict, Job Satisfaction and Life Satisfaction of Kitchen Staff According to Some Socio-Demographic Characteristics**
ONUR N., DEMİREL H.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.12, sa.2, ss.1162-1185, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **Yeşil Yıldızlı Otellerin Atık Gıda Uygulamaları; İstanbul Örneği (Waste Food Practices of Green Star Hotels; Istanbul Example)**
Ertuş Sabancı A., Onur N.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.12, sa.1, ss.604-625, 2024 (Hakemli Dergi)
- III. **Ethnic cuisine ratings of consumers: a sample analysis of Konya ethnic Mevlevi kitchen dishes'**
Sormaz Ü., Dursun K., ONUR N.
Journal of Ethnic Foods, cilt.10, sa.1, 2023 (Scopus)
- IV. **Otel İşletmelerinde Yöresel Ürün ve Zeytinyağı Kullanımı: Manavgat Örneği**
KÜÇÜK M., ONUR N.
Turizm Akademik Dergisi, cilt.10, sa.1, ss.101-118, 2023 (Hakemli Dergi)
- V. **Şile İlçesinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Swot Analizi ile Değerlendirilmesi**
TEYİN G., SORMAZ Ü., NİZAMLIOĞLU H. F., ONUR N.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.9, sa.4, ss.3018-3035, 2021 (Hakemli Dergi)
- VI. **Gastronomi turizmi ve Hatay lezzet rotası**
ONUR N.
Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi, cilt.3, sa.2, ss.150-162, 2021 (Hakemli Dergi)
- VII. **GASTRONOMİ TURİZMİ VE SİDE MUTFAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE GENEL BİR DEĞERLENDİRME**
Küçük M., Onur N.
Review of Tourism Administration Journal, cilt.1, sa.1, ss.41-52, 2020 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Türk Mutfağı Geleneksel Ürünlerinde Yöresel Farklılıklar: Tarhana Örneği**
Sormaz Ü., Onur N., Güneş E., Nizamlioğlu H. F.
Aydın Gastronomy, cilt.3, sa.1, ss.1-9, 2019 (Hakemli Dergi)
- IX. **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında Yayınlanan Tezlerin Bibliyometrik Analizi**
Şahin E., Akdağ G., Çakıcı A., Onur N.
Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.2, sa.1, ss.30-41, 2018 (Hakemli Dergi)
- X. **Helal Otelleri Tercih Eden Turistlerin Yiyecek İçecek Hizmetlerinden Beklentileri ve Memnuniyet Düzeyleri**
Sormaz Ü., Onur N., Yılmaz M., Güneş E., Akdağ G.
Turizm Akademik Dergisi, cilt.4, sa.1, ss.81-93, 2017 (Hakemli Dergi)
- XI. **Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Ailelerin Sebze-Meyve Tüketim Durumları**
Onur N., Sarper F., Onur F.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.5, sa.1, ss.105-123, 2017 (Hakemli Dergi)
- XII. **BİREYLERİN TATİLE YÖNELİK FİNANSAL PLAN VE UYGULAMALARI**
Onur N.
Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi The Journal Of Academic Social Science, sa.41, ss.247-254, 2017 (Hakemli

Dergi)

- XIII. **Türk Mutfak Kültüründe Özel Bir Tat: Manavgat'ın Altın Susamı**
Onur N.
International Rural Tourism and Development JournalUluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi, cilt.1, sa.1, ss.19-25, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIV. **ŞANLIURFA YÖRESİNE ÖZGÜ GELENEKSEL BİR ÇÖREK: KÜLÜNÇE**
Onur N., Süren T., Güllü M.
Sosyal Bilimler Dergisi, sa.7, ss.176-183, 2016 (Hakemli Dergi)
- XV. **ÖĞRETMENLER İÇİN BİREYSEL FİNANS ALANINDA FİNANSAL TUTUM ÖLÇEĞİNİN GELİŞTİRİLMESİ (FTÖ): GEÇERLİK VE GÜVENİLİRLİK ÇALIŞMASI**
Onur N., Nazik M.
E-Journal of New World Sciences Academy, sa.9, ss.90-99, 2014 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Reklamın Tüketiciyi Bilgilendirme İşlevi**
ONUR N.
Karınca Kooperatif Postası, cilt.74, sa.867, ss.27-30, 2009 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Sürdürülebilir Tüketici Eğitimi;Eğitimde Sorumlu Tüketim**
Ersoy A. F., ONUR N.
Karınca Kooperatif Postası, cilt.73, sa.858, ss.2-9, 2008 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Ürün Etiketlerine Yönelik Tüketici Bilgileri**
Ersoy A. F., ONUR N.
Mesleki Eğitim Dergisi, cilt.9, sa.18, ss.225-238, 2007 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Gastrotourists' Approaches towards Destinations**
ONUR N., ERTAŞ SABANCI A.
Contemporary Studies and Theories in Tourism, YAZICIOĞLU İRFAN, YAYLA ÖZGÜR, IŞIN ALPER, OĞAN YENER, BAYRAM FUAT, AKTUNA CAN, YALÇIN EREN, Editör, Peter Lang Group AG, Berlin, ss.157-165, 2024
- II. **Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Beş Yıldızlı Otel Şeflerinin Sürdürülebilir Mutfak Kavramının Algılanması ve Tespiti**
Onur N., Yüksel Ö., Nizamlioğlu H. F.
GREEN INSPIRATION YEŞİL İLHAM, PROF. DR. İRFAN YAZICIOĞLU, DR. ÖĞR. ÜYE. FULDEN NURAY KÜÇÜKERGİN, ARŞ. GÖR. ERDEM ŞİMŞEK, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.552-564, 2023
- III. **Turizm Çalışanlarının Yaşam Boyu Öğrenme Motivasyonları**
ONUR N., Onur F., Aslan M.
Turizmde Araştırma Gündemi Kavramlar ve Uygulamalar, Gözde Seval Ergün, İlker Çinbilgel, Editör, Çizgi Kitabevi Yayınları, Konya-İstanbul, ss.128-139, 2023
- IV. **Food Choice and Ethnocentrism**
GEZİCİ Y., ONUR N.
Current Trends and Practices in Tourism, Özgür Yayla, Alper Işın, İrfan Yazicioğlu, Fuat Bayram, Rabia Bölükbaş, Editör, Peter Lang Group AG, Berlin, ss.173-187, 2023
- V. **9. Bölüm Tatlı Çeşitleri ve Hazırlama İlkeleri**
ONUR N., ONUR F.
Tatlı ve Pasta Üretimi, Prof. Dr. Semra Akar ŞAHİNGÖZ, Neslihan ŞİMŞEK, Şule DEMİR, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.253-274, 2022
- VI. **Sürdürülebilir Gastronomi Ve Atık Gıda Uygulamaları**
ERTAŞ A., ONUR N.
TURİZM SEKTÖRÜNDE YENİ EĞİLİMLER, KELEŞ Hüseyin, TARINÇ Abdullah, KELEŞ Ali, Editör, Çizgi Kitabevi, ss.80-87, 2022
- VII. **Antalya**

ERDEM Ö., ONUR N.

Türkiye Lezzet Rotaları, Yazıcıoğlu, İ. Sormaz, Ü. Canbolat, C., Editör, Detay Anatolia Yayıncılık, Ankara, ss.33-47, 2021

VIII. Fas Mutfağı

ONUR N., ÖZATA E.

Dünya Mutfak Kültürleri, Nilüfer Perçin, Editör, Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş., İstanbul, ss.107-120, 2020

IX. Tatlı, Pasta Yapımı ve Pasta Süsleme Teknikleri

ONUR N., KURT O. C.

Mutfak Uygulamaları, Semra Akar Şahingöz, Tufan Süren, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.435-478, 2020

X. Manavgat Mutfak Kültürü

Onur N.

4 Mevsim Turizm 4 Mevsim Manavgat, Prof. Dr. Hacer Bakır SERT, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.146-156, 2019

XI. Füzyon Mutfak

ONUR N.

Gastronomide Güncel Konular, H. Ferhan NİZAMLIOĞLU, Editör, Billur Yayınevi, Konya, ss.101-115, 2018

XII. Gastronomi Turizmi ve Gastronomi Turistlerinin Deneyimlerine Yönelik Bir İnceleme

Üzülmez M., Özata E., Akdağ G., Sormaz Ü., Onur N.

Gastronomi Üzerine Araştırmalar, Bozok D. Avcıkurt C. Doğdubay M. Sarıoğlu M. Girgin G. K., Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.85-96, 2017

XIII. A Cultural Heritage Within The Scope of Cultural Tourism:Turkish Culinary Culture

ONUR N.

Developments in Social Sciences, Recep EFE, Rositsa PENKOVA, Jan A. WENDT, Kuat T. SAPAROV, Jaras G. BERDENOV, Editör, ST. KLIMENT OHRIDSKI UNIVERSITY PRESS, Sofija, ss.613-622, 2017

XIV. Chapter 37 Potential of Gastronomy Tourism within Culture Tourism and Developing

ONUR N., Onur F.

Global Issues and Trends in Tourism, AVCIKURT, C. DINU, Mihaela S. HACIOĞLU, N. EFE, R. SOYKAN A. TETİK, N., Editör, St. Kliment Ohridski University Press, Sofya, ss.470-479, 2016

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Beş Yıldızlı Otel Şeflerinin Sürdürülebilir Mutfak Kavramının Algılanması ve Tespiti

ONUR N., Yüksel Ö., NİZAMLIOĞLU H. F.

4th International Travel & Tourism Dynamics, Ankara, Türkiye, 04 Ekim 2023

II. Geleneksel Uşak Mutfağına Özgü Alacatene'nin Değerlendirilmesi

Demir H., Onur N.

9.Hitit Öğrenci Kongresi (26-30 Nisan 2023), Çorum, Türkiye, 23 Nisan 2023, ss.48

III. VEJETARYEN VE VEGAN BESLENME BİR TERCİH Mİ YOKSA POPÜLER KÜLTÜRÜN ETKİSİ Mİ?

Onur N., Kayapınar E.

4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019, ss.512-516

IV. Konaklama İşletmelerinde Personel Bulma ve Seçme Süreci:Mutfak Departmanına Yönelik Nitel Bir Araştırma

Onur N., Onur F.

6. Uluslararası Sosyal Beşeri ve İdari Bilimler Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 18 - 20 Nisan 2019, ss.296-307

V. Helal Konseptli Turizm İşletmelerinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Bölümünün Önerilen Helal Konaklama İşletmeleri Standartlarına Uyma Durumu

Sormaz Ü., Yılmaz M., Onur N.

2. Uluslararası Helal Turizm Kongresi, Antalya, Türkiye, 4 Nisan - 06 Haziran 2019, ss.191-198

VI. Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranları Menülerinde Kullanılabilirliği: Anamur Örneği

Onur N., Taşpınar Güven B.

VIII. National IV. International Eastern Mediterranean Tourism Symposium, Mersin, Türkiye, 19 - 20 Nisan 2019, ss.584-590

VII. Gençlerin Kişiliklerinin Stresle Başa Çıkma Tarzlarına Etkisi

DEMİREL H., ONUR N.

3. Uluslararası Gençlik Araştırmaları Kongresi, 27 Haziran - 01 Temmuz 2018

VIII. YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE GIDA ATIKLARINA YÖNELİK UYGULAMALAR

ONUR N., ÖZATA E., Sormaz Ü., AKDAĞ G.

European Conference on Science, Art Culture, Antalya, Türkiye, 19 - 22 Nisan 2018, ss.301-306

IX. MESLEKİ EĞİTİM MERKEZLERİNE DEVAM EDEN KALFA VE ÇIRAKLARIN MESLEKİ EĞİTİME İLİŞKİN GÖRÜŞLERİ

Onur F., ONUR N.

EUROPEAN CONFERENCE ON SCIENCE, ART CULTURE, Antalya, Türkiye, 19 - 22 Nisan 2018, ss.337-342

X. Türk Mutfağının Sürdürülebilirliğinde Yöresel Kahvaltı Ürünlerinin Önemi: Hatay Mutfağı Örneği

Sormaz Ü., KARADAĞLI C., ONUR N., NİZAMLIOĞLU H. F.

VII. Ulusal III. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, İSKENDERUN, Türkiye, 20 - 21 Nisan 2018, ss.1345-1356

XI. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında Yayınlanan Tezlerin Bibliyometrik Analizi

ŞAHİN E., AKDAĞ G., ÇAKICI C., ONUR N.

Gastronomi Zirvesi, Ankara, Türkiye, 22 - 25 Mart 2018, cilt.1, ss.62

XII. Consumers' Opinions Towards Fast Food Restaurants and Fast Foods In Shopping Malls In Terms Of Collective Consumption Areas

DEMİREL H., ONUR N.

II. ULUSLARARASI TURİZM VE MİKROBİYAL GIDA GÜVENLİĞİ KONGRESİ, Antalya, Türkiye, 13 - 14 Aralık 2017, ss.11

XIII. GASTRONOMY, FROM THE POINT OF VIEW OF KITCHEN STAFF -BEFOFE, TODAY AND FUTURE: A QUALITATIVE STUDY

ONUR N., SORMAZ Ü., ÖZATA E., AKDAĞ G.

TOURAVEL '17 /IV. International Tourism, Travel and Leisure Conference, İstanbul, Türkiye, 14 - 15 Temmuz 2017, ss.78-89

XIV. Türk Mutfak Kültüründe Özel Bir Tat: Susam

ONUR N.

1st INTERNATIONAL RURAL TOURISM AND DEVELOPMENT CONGRESS/6. ULUSAL KIRSAL TURİZM KONGRESİ, Bursa, Türkiye, 4 - 06 Mayıs 2017, ss.132

XV. Türk mutfağı geleneksel ürünlerinde yöresel farklılıklar: Tarhana örneği

SORMAZ Ü., ONUR N., GÜNEŞ E., NİZAMLIOĞLU H. F.

1th International Rural Tourism and Development Congress, Bursa, Türkiye, 4 - 06 Mayıs 2017, ss.110

XVI. Consumers' views on shopping malls

DEMİREL H., ONUR N.

1st INTERNATIONAL CONGRESS on TOURISM, ECONOMIC and BUSINESS SCIENCES, Üsküp, Makedonya, 1 - 05 Kasım 2017, ss.39

XVII. Gastronomi Turizmi ve Gastronomi Turistlerinin Deneyimlerine Yönelik Bir İnceleme

Üzülmez M., Özata E., Akdağ G., Sormaz Ü., ONUR N.

GASTRONOMİ TURİZMİ KONGRESİ, Balıkesir, Türkiye, 17 - 19 Kasım 2016, ss.85-96

XVIII. FAST FOOD SELECTION OF TEENAGERS TAKING NUTRITION EDUCATION AND NOT

Yılmaz M., Sormaz Ü., Güneş E., Kafadar A. M. H., ONUR N.

2ND INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE RESEARCH IN PHYSICAL EDUCATION, SPORT AND HEALTH, Üsküp, Makedonya, 3 - 05 Haziran 2016, ss.255-264

XIX. Yaşlı Bakımevlerinde Fiziksel Ortamın Uygunluğu Hakkında Görüşler

Şanlı N., ONUR N., Ünay H.

16. Ergonomi Kongresi, Çorum, Türkiye, 3 - 05 Aralık 2010, ss.39

- XX. **Çocukların ve Gençlerin Televizyon İzleme ve Bilgisayar Kullanım Durumları ve Fiziksel Aktivite Düzeylerinin Belirlenmesi**
Arlı M., ONUR N., Süren T., Ünay H.
Fiziksel Aktivite, Beslenme ve Sağlık Kongresi, Ankara, Türkiye, 20 - 22 Kasım 2009, ss.54
- XXI. **Kadın Kullanıcıların Elektrikli Ev Araçlarının Kullanımında Karşılaştıkları Sorunların İncelenmesi**
Ersoy A. F., Arpacı F., Tokyürek Ş., ONUR N.
15. Ulusal Ergonomi Kongresi, Konya, Türkiye, 20 - 24 Ekim 2009, ss.41-49
- XXII. **Öğrenci Yurtlarında Kalan Öğrencilerin Ders Çalışma Ortamlarının Uygunluğunun İncelenmesi**
Ersoy A. F., Arpacı F., Tokyürek Ş., ONUR N.
15. Ulusal Ergonomi Kongresi, Konya, Türkiye, 20 - 24 Ekim 2009, ss.484-495
- XXIII. **Öğretmen Adaylarının Mesleğe Hazır Bulunuşluklarının Araştırılması**
Demirel H., Şanlı N., ONUR N.
Uluslararası Öğretmen Yetiştirme Politikaları ve Sorunları Sempozyumu, Baku, Azerbaycan, 12 - 14 Mayıs 2007, ss.265-269

Ansiklopedide Bölümler

- I. **Mutfak organizasyonu**
Onur N.
Detay Yayıncılık, ss.-, 2019
- II. **Espresso**
Onur N.
Detay Yayıncılık, ss.-, 2019
- III. **Mutfak ekipmanları**
Onur N.
Detay Yayıncılık, ss.-, 2019
- IV. **Porsiyon kontrolü**
Onur N.
Detay Yayıncılık, ss.-, 2019
- V. **Manavgat Aşçıları Derneği (MAD)**
Onur N.
Detay Yayıncılık, ss.-, 2019
- VI. **Gıda Üretimi**
Onur N.
Detay Yayıncılık, ss.-, 2019
- VII. **Toplu beslenme sistemleri**
Onur N.
Detay Yayıncılık, ss.-, 2019

Bilimsel Hakemlikler

Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Haziran 2024
7. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi – UGTAK23, Bildiri (Tam Metin), Ağustos 2023
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Anadolu Üniversitesi, Türkiye, Temmuz 2023
Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Haziran 2023
Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Nisan 2023
The Conference on Managing Tourism Across Continents, Bildiri (Tam Metin), Şubat 2023
Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi (Online), Hakemli Bilimsel Dergi, Aralık 2022
Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Aralık 2021

Aydın Gastronomy, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2021

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Haziran 2021

Turizm Akademik Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2020

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2020

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Kasım 2019

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mart 2019

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2019

Metrikler

Yayın: 66

Atıf (Scopus): 5

H-İndeks (WoS): 1

H-İndeks (Scopus): 1

Ödüller

Onur N., 17. GELENEKSEL TÜKETİCİ ÖDÜLLERİ Bilimsel Çalışma Ödülü, Gümrük Ve Ticaret Bakanlığı, Nisan 2014