

## ÖZGEÇMİŞ

1. Adı Soyadı : Haydar ŞAHİN  
2. Doğum Tarihi : 08.02.1988  
3. Akademik Unvanı : Öğretim Görevlisi  
4. Öğrenim Durumu

Derece	Alan	Üniversite	Mezuniyet Yılı
Ön lisans	Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği	Gaziantep Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu	2011
Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi	2014
Lisans	İşletme	Anadolu Üniversitesi İşletme Fakültesi	2015
Yüksek Lisans (Tezli)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul Ayvansaray Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü	Tez Aşaması

### 5. Akademik Unvan

Akademik Unvan	Alan	Üniversite	Yıl
Öğretim Görevlisi	Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programı	İstanbul Rumeli Üniversitesi	28.02.2017 -...

### 6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

#### 7. Yayınlar

##### 7.1. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayınlanan Makaleler

##### 7.2. Uluslararası Diğer Hakemli Dergilerde Yayınlanan Makaleler

##### 7.3. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

##### 7.4. Yazılan Ulusal / Uluslararası Kitaplar veya Kitaplarda Bölümler

- 1) Deveci, B., Şahin, H. (2019). Yozgat Arabaşı Çorbası. Bir Yerin Tabaktaki Kimliği, Kitap Bölümü. 427-432. Ankara: Detay Yayıncılık ISBN: 978-605-254-179-1

##### 7.5. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayınlanan Makaleler

##### 7.6. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında Basılan Bildiriler

## 7.7. Diğer Yayınlar

- 1) Sebze ve Meyveler Nasıl Yıkanmalıdır? Hür Haber Gazetesi, Köşe Yazısı (27.07.2018).
- 2) Gıda İsrafını Önleyebileceğiniz 8 Önemli Püf Noktası. Hür Haber Gazetesi, Köşe Yazısı (25.05.2018).
- 3) Sebzeli Börek Tarifi. Börek Tarifleri Dergisi Silivri Belediyesi ve Silivri Kent Konseyi Özel Yayını, 33 (2018).
- 4) Pastırmalı Türk Böreği Tarifi. Börek Tarifleri Dergisi Silivri Belediyesi ve Silivri Kent Konseyi Özel Yayını, 34. (2018).
- 5) Özyaral, O., ve Şahin, H. “Doğal Kozmetik Ürünler”. Atık Durumdaki Gıdaların Kozmetik Ürünler Dönüşümü. Kanal D TV Yayını ve Hürriyet Gazetesi Haberi. (20.02.2019).
- 6) Özyaral, O., ve Şahin, H. “Kış Çayları”. Demleme ve Kaynatma Yöntemleri ile Kış Aylarında Çay Tüketiminin İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri. Demirören Haber Ajansı TV Yayını ve Hürriyet Gazetesi Haberi (23.02.2019).
- 7) Konserve Yapımında Püf Noktalar. Demirören Haber Ajansı Haberi.  
<https://www.dha.com.tr/saglikyasam/uzmanindan-konserve-yapmanin-puf-noktalari/haber-1734754> (Erişim Tarihi: 31.10.2019).
- 8) Yeni yılda Sağlıklı Sofralar. Haber Türk Gazetesi Haberi.  
<https://www.haberturk.com/yeni-yilda-saglikli-sofra-2554494> (Erişim Tarihi: 31.12.2019).

## 7.8. Ulusal Diğer Dergilerde Yayınlanan Çeviriler

### 7.8.1. Hakemli Uluslararası Bir Kongre, Konferans, Sempozyum, Seminer veya Çalıştayda Yapılan Faaliyetler

### 7.8.2. Hakemsiz Uluslararası Bir Kongre, Konferans, Sempozyum, Seminer veya Çalıştayda Yapılan Faaliyetler

### 7.8.3. Hakemsiz Ulusal Bir Kongre, Konferans, Sempozyum, Seminer veya Çalıştayda Yapılan Faaliyetler

- 1) “Gastronominin Ülkemizdeki Rolü” **Seminer** (İstanbul Rumeli Üniversitesi, 21.10.2017)
- 2) “Gastronomi ile Sosyal Medya ilişkisinin Gastronomi Turizmi Üzerindeki Etkileri” **Seminer** (İstanbul Rumeli Üniversitesi, 10.01.2018)
- 3) “Türk Mutfak Kültürü ve Gastronomi Turizmi” **Seminer** (İstanbul Rumeli Üniversitesi,2018)
- 4) “Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Aşçılık Programı Arasındaki Farklar Nelerdir? İş Olanakları Nelerdir?” **Seminer** (Zonguldak, 03.12.2018)
- 5) “Gastronomi Nedir? Ülke ve Bölgelerin Tanıtılmasındaki Rolü Nelerdir?” **Konferans** (Özel Çatalca Sınav Temel Lisesi Kariyer Günleri, 2018)
- 6) “Çatalca Kültür ve Turizm Çalıştayı” İstanbul İli Çatalca İlçesinin Turizm Potansiyelini Ortaya Çıkararak, Gerekli Düzenlemeleri Yapmak, İhtiyaç Analizini Çıkarıp Geliştirmeye ve Çatalca

Turizmüne Yön Vermeye Katkıda Bulunması Amacıyla Düzenlenmiştir.  
**Yeme, İçme ve Konaklama Çalışma Grubu** (İstanbul, 10.10.2018 - 11.10.2018)

- 7) “Sağlıklı İçeceklerin Üretimi ve Dikkat Edilmesi Gerekenler” **Seminer** (Silivri Halk Eğitim Merkezi İstanbul, 11.03.2019)
- 8) “Gastronomi Atölyesi” Üniversite Tercih ve Kariyer Günleri, Alan Uzmanlarından Mesleki Bilgilendirme **Seminer** (Sakarya, 09.03.2020)
- 9) “Hayalimdeki Kurabiyeler Atölyesi” İstanbul İl Milli Eğitim Müdürlüğü ve İstanbul Rumeli Üniversitesi iş birliği ile Silivri Ortaokulu öğrencilerine, hayallerindeki kurabiyeleri nasıl yapabilecekleri teorik ve uygulamalı olarak anlatıldı. **Seminer** (Silivri Ortaokulu İstanbul, 10.03.2020)

## 8. Ulusal & Uluslararası Projeler

- 1) Şahin, H., Uç, B., Özyaral, O. “Gastronomi Atölyesi, Renkler ve Sağlığımız”. TÜBİTAK 4007 Bilim Şenlikleri Destekleme Programı, İstanbul Steam Fest Bilim Şenlikleri. Gastronomi Atölyesi Yöneticisi Proje No: 218B426 (08.05.2019)
- 2) Uç, B., Şahin, H., Özyaral, O. “Gastronomi Atölyesi, Mimari Tasarım Çikolatalar”. TÜBİTAK 4007 Bilim Şenlikleri Destekleme Programı, İstanbul Steam Fest Bilim Şenlikleri. Gastronomi Atölyesi Yöneticisi Proje No: 218B426 (09.05.2019)

### 8.1. Workshoplar

- 1) Çocuk Üniversitesi Projesi, Minik Aşçılar Atölyesi. 7-9 Yaş Arası Çocuklara Temel Düzeyde Yiyecek ve İçecek Üretim Teknikleri Eğitimi (İstanbul, 04.2018 - 08.2018)
- 2) Şahin, H., Memiş, S., ve Mert, G. “Özel Öğrenciler Mutfakta”. Abdullah Bilgingüllüoğlu Özel Eğitim Meslek Okulu ve İstanbul Rumeli Üniversitesi Aşçılık Programı Ortak Projesi (İstanbul Rumeli Üniversitesi, 27.12.2018)
- 3) Özyaral, O., ve Şahin, H. “Atık Gıdaların Önlenmesi ve Sağlıklı Yiyecekler”. Atık Gıdaları Önlemek Amacıyla Yapılan Pratik Uygulamalar. (İstanbul, 23.01.2019)
- 4) Özyaral, O., Şahin, H. “Doğadan Mutfığa, Mutfaktan Sağlığa”. Sebze ve Meyvelerden Sağlıklı Yiyecek ve İçeceklerin Üretilmesi (İstanbul, 23.01.2019)
- 5) Özyaral, O., Şahin, H., ve Ural, M. “Sağlıklı Beslenme Kuralları, Uygulamaları ve Spor İlişkileri”. Silivri Halk Eğitim Merkezi. (İstanbul, 11.03.2019)
- 6) Memiş, S., ve Şahin, H. “Fermente Ürünler ve Reçel Uygulamaları” İstanbul Rumeli Üniversitesi. (İstanbul, 29.03.2019)
- 7) Özyaral, O., Şahin, H., ve Mert, G. “Besleyici Kahvaltı Örnekleri ve Çocuklar İçin Atıştırmalıklar” (İstanbul, 24.12.2019)

## 9. İdari Görevler

Görev Unvanı	Üniversite / Birim	Yıl
Bölüm Başkanı	İstanbul Rumeli Üniversitesi Meslek Yüksekokulu / Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü	2017 - ...
Kulüp Danışmanı	İstanbul Rumeli Üniversitesi Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı / Mutfak Sanatları Kulübü	2017 – 2018
Staj Komisyonu Üyesi	İstanbul Rumeli Üniversitesi Meslek Yüksekokulu	2018 - ...
Yönetim Kurulu Üyesi	İstanbul Rumeli Üniversitesi Tarım, Hayvancılık, Gıda Uygulama ve Araştırma Merkezi	2020 - ...

## 10. Sanatsal Yarışmalarda Jüri Üyelikleri

- 1) 9.Silivri Ortaköy Börek Festivali, “Patriyot Böreği Yarışması” Jüri Üyesi (2018)
- 2) 57.Silivri Yoğurt Festivali,“Yoğurt Mayalama Yarışması” Jüri Üyesi (2018)
- 3) 6.Selimpaşa Topatan Kavunu ve Bamya Fest., “Bamya Yemekleri Yarışması” Jüri Üyesi (2018)
- 4) 1.Silivri Yöresel Lezzetleri Yaşatılıyor Yemek Yarışması, Düzenleme Ekibi ve Jüri Üyesi (2019)
- 5) 10.Silivri Ortaköy Börek Festivali, “Patriyot Böreği Yarışması” Jüri Üyesi (2019)
- 6) 58.Silivri Yoğurt Festivali, “Yoğurt Mayalama Yarışması” Jüri Üyesi (2019)

## 11. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

### 12. Ödüller

#### Çalıştırıcılığını Yaptığı Ekipler ve Başarıları (Aşçılık Yarışmaları)

#### **TAŞFED 16. Uluslararası İstanbul Gastronomi Festivali 2018**

JPT 2 - Yılın En İyi Üniversite Ekibi – Gümüş Madalya

JPT 10 - Üniversite Düzeyi Modern Türk Mutfağı Ekibi – Bronz Madalya

#### **BUGAD Ulusal Yemek Yarışması 2018**

Üniversite Düzeyi Deniz Ürünleri Mutfağı Ana Yemek Kategorisi – Altın Madalya

Üniversite Düzeyi Aşçılar Ana Yemek Kategorisi – Gümüş Madalya

#### **MUGAFED İstanbul Kültür ve Tat Festivali 2019**

YDT - Yılın En İyi Üniversitesi Kategorisi 1.Ekip – Yılın En İyi Üniversitesi Kupası

YDT - Yılın En İyi Üniversitesi Kategorisi 1.Ekip – Altın Madalya

YDT - Yılın En İyi Üniversitesi Kategorisi 2.Ekip – Altın Madalya

MS 2 - Pratik Ekip Kategorisi 1.Ekip – Gümüş Madalya

MS 2 - Pratik Ekip Kategorisi 2.Ekip – Gümüş Madalya

### 13. Verdiği Ön Lisans ve Lisans Dersleri

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı ve Dersin Kodu	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2017 – 2018	<b>Güz</b>	Mutfak Uygulama- I (ASC101)	2	4	8
2017 – 2018	<b>Güz</b>	Gastronomiye Giriş (ASC107)	3	0	8
2017 – 2018	<b>Güz</b>	Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği (ASC105)	2	0	8
2017 – 2018	<b>Bahar</b>	Mutfak Uygulama – II (ASC103)	2	4	8
2017 – 2018	<b>Bahar</b>	Menü Planlama ve Yönetimi (ASC117)	3	2	8
2018 – 2019	<b>Güz</b>	Gastronomiye Giriş (ASC107)	3	0	20
2018 – 2019	<b>Güz</b>	Gastronomiye Giriş (GMS105)	2	0	39
2018 – 2019	<b>Güz</b>	Gastronomi Turizmi (SEC245)	2	0	7
2018 – 2019	<b>Güz</b>	Mutfak Uygulama – I (ASC101)	2	4	20
2018 – 2019	<b>Güz</b>	Mutfak Uygulamaları – I (GMS207)	2	4	17
2018 – 2019	<b>Güz</b>	Restoran İşletmeciliği (ASC227)	3	0	7
2018 – 2019	<b>Bahar</b>	Dünya Mutfakları (ASC235)	2	4	7
2018 – 2019	<b>Bahar</b>	Mutfak Uygulamaları – II (GMS210)	2	4	17
2018 – 2019	<b>Bahar</b>	Mezuniyet Projesi (PRJ204)	2	0	7
2018 – 2019	<b>Bahar</b>	Protokol ve Yiyecek İçecek Servisi (SHK212)	1	2	14
2019 – 2020	<b>Güz</b>	Mutfak Uygulama – I (ASC103)	2	4	22
2019 – 2020	<b>Güz</b>	Konuk İletişimi ve Görgü Kuralları (ASC223)	2	2	17
2019 – 2020	<b>Güz</b>	Gastronomi ve Yemek Tarihi (GMS213)	3	0	17
2019 – 2020	<b>Güz</b>	Dünya Mutfağından Seçmeler (SHK271)	2	0	32
2019 – 2020	<b>Bahar</b>	Mutfak Uygulama – II (ASC102)	2	4	23
2019 – 2020	<b>Bahar</b>	Menü Planlama ve Yönetimi (ASC108)	2	0	23
2019 – 2020	<b>Bahar</b>	Ekmek ve Unlu Mamuller (GMS306)	2	4	9
2019 – 2020	<b>Bahar</b>	Gastronomi Turizmi (GMS310)	3	0	8
2019 – 2020	<b>Bahar</b>	Mezuniyet Projesi (PRJ204)	2	0	16

#### *Ders Kodları Bilgisi*

“ASC”, “SEC”, “PRJ” ders kodları Aşçılık Programı,

“SHK” kodu Sivil Havacılık ve Kabin Hizmetleri Programı,

“GMS” kodu ise, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde verilen dersleri ifade eder.

#### 14. Sertifikalar

Eğitim Kurumu	Sertifika Adı	Sertifika Tarihi
Gaziantep Üniversitesi, Eğitim Fakültesi	Pedagojik Formasyon	26.01.2015
İstanbul İşletme Enstitüsü	Temel İş Sağlığı ve Güvenliği	22.09.2019
Gıda Güvenliği Derneği	Gıda Güvenliği ve Denetimi	27.03.2020
Bilgeİş ve Orta Doğu Teknik Üniversitesi	Yiyecek İçecek Servisi	02.05.2020
Michael Foods Inc. and American Culinary Federation.	Celiac Disease and Gluten-Free Restrictions	10.06.2020
AEC Daily Corporation and Kenyon.	The Next Generation of Cooking: Induction Cooking Systems	12.06.2020
Michael Foods Inc. and American Culinary Federation.	Kitchen Science: Egg Culinary Techniques	02.07.2020
Chicken of the Sea International Inc. and American Culinary Federation.	Local Produce: Farm to Foodservice	02.07.2020

#### 15. Daha Önce Çalışılan Kurum/Kuruluş/Şirketler

- 1) İ.B.B. Meslek Fabrikası, Egekent Şubesi – Aşçı Çırağı ve Aşçı Yardımcılığı Kursları Eğitmeni
- 2) İzmir Organizasyon – Organizasyon Medya Sorumlusu ve Temalı Organizasyonlar Metin Yazarı
- 3) Gaziantep Fatih Kız Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi - Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Stajyer Öğretmen
- 4) Çelebi Havacılık Holding, Little Caesars Pizza – İzmir Manavkuyu Restoranı Vardiya Müdürü
- 5) My Staff, İnka, ISS, Interium Firmaları, Turizm Organizasyonları Süpervizörü (Gaziantep, Adana, Malatya, Diyarbakır, Kayseri, Şanlıurfa ve Kahramanmaraş Şehirleri)
- 6) Gaziantep Üniversitesi, Turizm ve Otelcilik MYO - Büro Hizmetleri Personeli (Kısmi Zamanlı)
- 7) Gaziantep Üniversitesi, Seyirtepe Sosyal Tesisleri - Servis ve Mutfak Personeli (Yarı Zamanlı)
- 8) Rixos Premium Bodrum – Ana Restoran ve Türk Mutfağı Restoranı Servis Personeli
- 9) Gaziantep Novotel, Gaziantep Dedeman Hotel, Anatolian Hotel, Tuğcan Hotel, Gaziantep Orkide Pastanesi - Mutfak ve Servis Personeli (Yarı Zamanlı)