

OĐUZHAN TINMAZ

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ



E-Posta Adresi : oguzhantinmaz@aydin.edu.tr

Telefon (İŖ) : 444 1 428

Adres : BeŖyol, İnönü Cd. No:38,
Küçükçekmece/İstanbul

ÖĞrenim Bilgisi

Yüksek Lisans 2017-2020	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ Sosyal Bilimler Enstitüsü - Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı (YL) (Tezli) <u>Tez Adı</u> : Tabaktaki Soyut Sanat: Süprematist Sunumun Lezzet Algısı, BeĐeni, Tercih ve Ödeme EĐilimi Üzerindeki Etkisi. <u>Tez Danışmanı</u> : Dr. Öğr. Üyesi Hakan SEZEREL
Lisans 2013-2017	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ İşletme Fakültesi - Konaklama İşletmeciliği Bölümü
Ön lisans 2009-2013	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ Açıköğretim Fakültesi - Fotoğrafçılık ve Kameramanlık Programı
Ön Lisans 2007-2010	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ Eskişehir Meslek Yüksekokulu – Aşçılık Programı

Görevler

Öğretim Görevlisi
2020

İSTANBUL AYDIN ÜNİVERSİTESİ/ANADOLU BİL MESLEK
YÜKSEKOKULU/OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ
BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PROGRAMI

Dersler *

Öğrenim Dili Ders Saati

2020-2021

Önlisans

Soğuk Mutfak	Türkçe	4
Mutfak Uygulama -I	Türkçe	6

Lisans

Mutfak Kültürü	Türkçe	3
Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz	Türkçe	4
İkram ve Etkinlik Yönetimi	Türkçe	3

2021-2022

Önlisans

Mutfak Uygulama -I	Türkçe	6
--------------------	--------	---

Lisans

Mutfak Kültürü	Türkçe	3
Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz	Türkçe	4
Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılığı	Türkçe	4
Deniz Ürünleri	Türkçe	4
Dünya Mutfakları	Türkçe	6

2022-2023

Önlisans

Mutfak Uygulama -I	Türkçe	6
Unlu Mamüller ve Tatlılar	Türkçe	4
Pastacılık ve Çikolata	Türkçe	4

Lisans

Mutfak Kültürü	Türkçe	3
Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılığı	Türkçe	4

Eserler

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. **Tınmaz, O.**, Yılmaz H. (2022) "Kültür, Sınıf ve Statünün Göstergesi: Tabak". Aydın Gastronomy, 6 (2), 263 - 274, 2022. DOI: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v06i2012
2. **Tınmaz, O.**, Altunbağ E. ve Yıldırım, Ö. (2022). "1880-1980 Yılları Arasında Osmanlı Ve Türkiye De Yayımlanan Tarif Kitaplarında Çikolata Ve Kakaonun Kullanımı". Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT), 5(1), 288- 299., DOI: 10.33083/joghat.2022.131
3. Altunbağ, E., Yıldırım Ö. ve **Tınmaz, O.** (2022). Günümüzde Değişen Beslenme Şekilleri ve Klimataryen Beslenme Kültürü Üzerine Kavramsal Bir Bakış. Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT), 5(1), 395-405., DOI: 10.33083/joghat.2022.139

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

1. **Tınmaz, O.**, Yılmaz H. "Yemek Fotoğraflarına ve Yemek Stilizliğine Eleştirel Bir Bakış", 3. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi. UGTAK' 2018, Kocaeli, Türkiye, 20-22 Eylül 2018, pp. 427-438.
2. **Tınmaz, O.**, Yılmaz H. "Kültür, Sınıf ve Statünün Göstergesi: Tabak", 4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi. UGTAK' 2019, Nevşehir, Türkiye, 19-21 Eylül 2019.

Üniversite Dışı Deneyimler

2019-2020	Pastry Chef	Tasigo Hotels / Eskişehir (Özel)
2017-2019	Executive Chef	Eskişehir Açık Ceza İnfaz Kurumu (Adalet Bakanlığı-Kamu)
2015-2016	Pastry Chef	Turunç Hotel / Eskişehir (Özel)
2014-2015	Pastry Chef	Rixos Hotel / Eskişehir (Özel)
2013-2014	Pizza Chef	Passage café and Patisserie / Eskişehir (Özel)
2009-2010	Asst. Pastry Chef	Starlight Resort Hotel/Ant. (Özel)
2008-2009	Confectioner	The Marmara İstanbul Hotel / İstanbul (Özel)
2007-2008	Demi Chef	Grand Prestige Hotel / Antalya (Özel)

Sertifika ve Belgeler

29.07.2019	Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar İçin Hijyen Eğitimi Sertifikası, T.C Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Müdürlüğü
01.06.2015	Usta Öğreticilik Belgesi, MEB Baksan Mesleki Eğitim Merkezi, Yiyecek İçecek Hizmetleri; Aşçılık