

## ÖZGEÇMİŞ

1. Adı Soyadı : Günay HASDEMİR

**İletişim Bilgileri** : Bozkurt Mah. Ergenekon Cad. Bilezikci Sok. Nergis Apt. 20/5 Pangaltı/Şişli-  
Adres İstanbul

: 505 653 56 65

Telefon : ghasdemir@halic.edu.tr

Mail : gunnayh@hotmail.com

2. Doğum Tarihi : 30 10 1968

3. Unvanı : Öğretim Görevlisi

4. Öğrenim Durumu :

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Aile Ekonomisi ve Beslenme	Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi	1987-1991
Yüksek Lisans	İşletme Anabilim Dalı İnsan Kaynakları Yönetimi	Hasan Kalyoncu Üniversitesi (tezsiz)	2012- 2014
Doktora			

## 5. Akademik Unvanlar

Haliç Üniversitesi-Proje Yönetim Ofisi Koordinatörü (2018-Mayıs 2019)

Haliç Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı Öğretim Görevlisi-Program Koordinatörü (Temmuz 2017)

Sakarya Üniversitesi Kırkpınar Turizm Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı Kurucu Öğretim Görevlisi (Aralık 2013-2017)

## 6. Diğer Yayınlar

Yiyecek İçecek Hizmetleri El Kitabı (Yiyecek içecek sektörünün önemini kavramış, Bu işi meslek edinmiş ya da edinecek bireyler yetiştirebilmek amacıyla hazırlanan eğitim el kitabı)

MEGEP/Mesleki Eğitimi Geliştirme Projesinde Modül Yazım Ekip Çalışması  
**Modül Yazımı**(Milli Eğitim Bakanlığı-Mesleki Eğitimi Geliştirme Projesi Kapsamında)  
**Yazım Yılı:**2009

**Alan:** Aile ve Tüketici Hizmetleri

**Modül Adı:** Ev taşıma

**Kapsamı:** Evin tanımı ve ihtiyacı, taşınmada toplama, ambalajlama, ulaşım şekilleri, taşınma şekilleri ve avantajları gibi bölümlerle ilgili konular yer almaktadır.

**Modül Adı:** Konut İhtiyacı

**Kapsamı:** Konutun tanımı ve önemi, konut ihtiyacı ve konut seçimini etkileyen etmenler, konut tipleri ve akıllı evler gibi bölümlerle ilgili konular yer almaktadır.

METGE/Mesleki Teknik Eğitimi Geliştirme Projesinde Modül Yazım Ekip Çalışması  
**Modül Yazımı**(Milli Eğitim Bakanlığı-Mesleki Eğitimi Geliştirme Projesi Kapsamında)  
**Yazım Yılı:**2000

**Alan:** Kat Hizmetleri

**Modül Adı: Genel Alanların Temizliği**

**Kapsamı:** Otel, hastane, kreş, huzur evi, vb. kurumların temizlik, enfeksiyon kontrolü, fiziksel çevre düzenlemesi ve personel yönetimi vb. konularla ilgili temel kavramlar, yapılacak hazırlıklar, kullanılan araç-gereçler, genel alan kapsamına giren bölümlerle ilgili konular yer almaktadır

## 7.Projeler

- Avrupa İmar ve Kalkınma Bankası (EBRD) Desteği, ANKON Danışmanlığın Yürütücüsü Olduğu, TAB GIDA Sanayi ve Ticaret A.Ş. 'nin yararlanıcısı olduğu "Türkiye'de Gıda Sektöründe Ulusal Meslek Standartlarının İyileştirilmesi" Projesinde Uzmanlık (Mayıs 2019-Devam Ediyor)
  - BAPK- Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü-Yerel mutfak kültür araştırması-(19.08.2014-01.2017)
  - AB-LDV/IVT AB'de ve Türkiye'de Servis Teknikleri ve Uygulamaları Farklılıklarının İncelenmesi-Proje Koordinatörlüğü-Berlin/Almanya (21.11-11.12.2010)
    - Yenilikçi Mesleki Eğitim Modülleriyle Gıda Sektöründe İstihdam Yaratma Projesi Sakarya Proje Koordinatörü (Süt ürünleri meslek elemanı yetiştirmede kullanılacak modüllerinin hazırlanması, Projenin Yürütülmesi-2009)
- Amaç:** Süt ürünleri meslek elemanı yetiştirmek  
**Proje sahibi:** Hak-İşe bağlı Öz-gıda iş sendikası  
**Proje Ortakları:** Tügis, Kız Teknik Öğretim genel Müdürlüğü, İş-Kur, Ülker, Ak-Gıda, Akman/Unmaş

## 8.Bilimsel Kuruluşlara Üyelikleri

- WACS (World Association Of Chefs Societies) Uluslararası gastronomi yarışmaları jüri eğitimi (sertifika geçerlilik süresi 20 05 2020)

## 9.Ödüller

### Takdirler:

13.07.2000 Teşekkür Belgesi(Akçakoca İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü)  
10.11.2004 Aylıkla Ödüllendirme Belgesi (MEB Kız Teknik öğretim Genel Müdürlüğü)  
2006-2007 Yılı Teşekkür Belgesi (Sakarya Milli Eğitim Müdürlüğü)  
06.03.2007 Takdir Belgesi (Sakarya Valiliği)  
29.01.2008 Teşekkür Belgesi (Sakarya Milli Eğitim Müdürlüğü)  
29.01.2008 Takdir Belgesi (Sakarya Valiliği)  
13 04. 2010 Takdir Belgesi (Sakarya Valiliği)  
28.12.2010 Takdir Belgesi(Yunus Çiloğlu Kız Teknik ve Meslek Lisesi Okul Müdürlüğü)

20.14.2011 Takdir Belgesi (Yunus Çiloğlu Kız Teknik ve Meslek Lisesi Okul Müdürlüğü)  
15. 04 2012 Takdir Belgesi (Yunus Çiloğlu Kız Teknik ve Meslek Lisesi Okul Müdürlüğü)  
15.04.2012 Takdir Belgesi Erenler İlçe Müdürlüğü)  
14-15.03.2014 Teşekkür Belgesi(Okan Üniversitesi)  
03 06 2016 Onur Belgesi (İzmit Kaymakamlığı Yavuz Mesleki ve Anadolu Lisesi Okul müdürlüğü-  
1. Pasta Şöleni)

## Ödüller:

- 13-14 Nisan 2019 İstanbul Culinary Cup 5 Altın, 2 Gümüş, 2 lik Kupası ve 1 Merit Ödülü
- 11-14.02.2016 14.Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri 1 altın, 10 gümüş, 2 bronz, 1 merit ödülü
- 23-25.10 2015 5. Uluslararası Alanya Altın Kepçe Yemek Yarışması 1 bronz, 1 gümüş ve 1 merit ödülü
- 10.12.2015 1. Bayanlar Sakarya Yöresel Yemek Yarışması 1 ikincilik ödülü
- 07-10 Mart 2013 tarihinde Selanik-Yunanistan’da yapılan 8. Uluslararası Güney Avrupa Gastronomi Yarışması yılın en iyi okulu, bireysel danışmanlığı 1 gümüş, 3 bronz, 4 merit ödülü
- 05-10 Mart 2012 tarihinde düzenlenen **11. Uluslararası İstanbul Gastronomi Günleri Liseler, Üniversiteler ve Gençler Pratik Ekip Düzeyi Danışmanlığı** beş ikincilik, sekiz üçüncülük ve altı merit, pratik ustalar kategorisinde iki ikincilik ödülü
- 15-18 Mart 2012 tarihinde düzenlenen **10. Uluslararası İstanbul Gastronomi Günleri Liseler ve Üniversiteler Düzeyi Danışmanlığı** Liseler arası bireysel kategorilerde üç adet ikincilik, iki adet üçüncülük, üç adet dördüncülük ve Üniversiteler Pratik Ekip Kategorisinde üç adet üçüncülük, Ustalar Makarna Kategorisinde ikincilik ödülü
- 13-17 Nisan 2011 **Hırvatistan-Split-Brač Adası/ 6. Uluslararası Mutfak Festivali ”Denizin İncisi-Pearl of the sea”** öğrenci ekip yarışmasında tavuk ana yemek kategorisinde ikincilik, tatlı kategorisinde ikincilik, takım ikinciliği-Danışman/Ustalar tatlı kategorisinde üçüncülük ödülü
- 2008-2009 Eğitim öğretim Yılında **7. Uluslararası Gastronomi Günleri** İkinciliği ve üçüncülüğü ödülü
- 2006-2007 Eğitim Öğretim Yılı **Beceri Tabanlı Proje Yarışması Proje Danışmanlığı** Sakarya İl Birinciliği, Marmara Bölge Üçüncülüğü ödülü

## 10.Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeyindeki dersler

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2017-2018	Güz-Bahar	Türk Mutfağı Uygulamaları	2	2	40

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati Teorik	Uygulama	Öğrenci Sayısı
		Tarif Geliştirme ve Sunum Teknikleri	2	0	40
		Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	2	0	40
		Mutfak Tasarımı ve Organizasyonu	2	0	40
		Dünya Mutfakları Maliyet Kontrol			
2016-2017	Güz	Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi	2	1	40
	Bahar	Yöresel Mutfaklar	2	1	40
		Osmanlı Mutfağı	1	2	20
		Ekmekçilik	1	2	20
		Türk Mutfağı	1	2	20

\* İşaretili dersler, yüksek lisans dersleridir.