|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ÖZGEÇMİŞ** | | | | | | | | |
| **1. Adı Soyadı** | | **:** Feridun AYDINLI | | | | | | |
| **İletişim Bilgileri**  **Adres**  **Telefon**  **Mail** | | **:** Santral mah. 3283. sk. Suryapı A parsel D10/6 Kepez/Antalya  **:** 0242-245-00-00  **:** feridun.aydinli@antalya.edu.tr | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| **2. Doğum Tarihi** | | **:** 02.08.1996 | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| **3. Unvanı** | | **:** Araştırma Görevlisi | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| **4. Öğrenim Durumu** | | **:** Lisansüstü | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| **Derece** | | **Alan** | | **Üniversite** | | | **Yıl** | |
| **Lisans** | | Turizm İşletmeciliği | | Selçuk Üniversitesi | | | 2015-2019 | |
| **Yüksek Lisans** | | Turizm İşletmeciliği | | Selçuk Üniversitesi | | | 2020-2023 | |
| **Doktora** | | Turizm İşletmeciliği | | Selçuk Üniversitesi | | | 2023- devam ediyor | |
| **5. Akademik Unvanlar**  Araştırma Görevlisi Turizm İşletmeciliği Antalya Bilim Üniversitesi 2023- | | | | | | | | |
| **6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri** | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| **6.1. Yüksek Lisans Tezleri**  Aydınlı, F. (2023). *4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinde yiyecek ve içecek departmanlarında iş gören servis personelinin gıda güvenliği düzeyleri: Ankara ili örneği* (828362) [Yüksek lisans tezi, Selçuk Üniversitesi]. YÖKTEZ. | | | | | | | | |
| **6.2. Doktora Tezleri** | | | | | | | | |
| **7. Yayınlar** | | | | | | | | |
| **7.1. Uluslar arası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler**  Aydınlı, F., Sezgin, M. & Bulut Solak, B., (kabul edildi). Comparison of destination competitiveness ranking in Mediterranean Countries: an analysis of the Travel and Tourism Development Index. *European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation*. | | | | | | | | |
| **7.2. Uluslar arası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceeding) basılan bildiriler.**    Algan Özkök, G. & Aydınlı, F. (2021). Konya Furun Kebabı hakkında ön çalışma. *III. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi* (s. 449-456). Bingöl Üniversitesi-Ordu Üniversitesi. Bingöl-Ordu.  Aydınlı, F. & Bulut Solak, B. (2022). Food and beverage operations and safety in hospitality industry during and after the Covid-19 outbreak: The Turkey ccenario. *1st International Congress on Modern Sciences* (pp. 1083-1097). Tashkent Chemical-Technological Institute. Tashkent.  Aydınlı, F., Bulut Solak, B., Ertaş, M., Avcı, H. & Kurnaz, A. (2023). Investigation on the status of local cheeses of Konya in Gastronomy tourism and the reasons for consumers’ preferences. *International Conference "The Future of Tourism - Innovation and Sustainability" within the IV MILLENIALS' TOURISM FEST.* Management Development Institute of Singapore in Tashkent. Tashkent. | | | | | | | | |
| **7.3. Yazılan Uluslar arası kitaplar veya kitaplarda bölümler.**  Bulut Solak, B. Aydınlı, F. & Amin, S. B. (2023). Food and beverage operations and safety: the global scenario. Eds. H. Sezerel, & B. Christiansen, In *Handbook of Research on Sustainable Tourism and Hotel Operations in Global Hypercompetition*, (pp. 451-474). IGI Global. <https://doi.org/10.4018/978-1-6684-4645-4.ch021>.  Bulut Solak, B. & Aydınlı , F. (2023). Assessing food safety and food waste relatively among food handlers practices in developing countries. Eds. Ş. Aydın, E. Özgül Katlav, K. Çamlıca, & F. Yönet Eren, In *Impactful Technologies Transforming the Food Industry*, (pp. 196-213). IGI Global. <https://doi.org/10.4018/978-1-6684-9094-5.ch013>. | | | | | | | | |
| **7.4. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler**  Algan Özkök, G. & Aydınlı, F. (2022). Yöresel bir ürün olan Konya Furun Kebabı ve genel özellikleri hakkında nitel bir araştırma. Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel, 4(2), 83-94, <https://doi.org/10.33083/joghat.2022.115>.  Aydınlı, F., & Bulut Solak, B. (2024). Atatürk Orman Çiftliği Müze ve Sergi Salonu’nun Türkiye’deki gastronomi müzeleri açısından değerlendirilmesi. *Aydın Gastronomy, 8*(1), 43-64. <https://doi.org/10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i1004>.  Aydınlı, F., & Akgöz, E. (2024). Teknoloji bağımlılığı ve dijital detoks turizmine karşı tutum ve motivasyonlar: turizm akademisyenleri tarafından bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dergisi, 27(*1), 357-370. <https://doi.org/10.29249/selcuksbmyd.1453630>.  Aydınlı, F., Gürs, B. & Doğan, O. (2025). Cultural heritage from an interdisciplinary perspective: analysing the perspectives of architecture and tourism academicians. *Journal of Mediterranean Tourism Research, 4*(1), 1-32.  Temizel, G., Aydınlı, F., & Solak, B. B. (2024). Food waste management in all-inclusive hotels: an exploratory research in Antalya, Türkiye. *Journal of Management and Economic Studies*, *6*(3), 245-270. <http://doi.org/10.26677/TR1010.2024.1447>. | | | | | | | | |
| **7.5. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan bildiri kitabında basılan bildiriler** | | | | | | | | |
| **7.6 Diğer Yayınlar**  Aydınlı, F. & Bulut Solak, B. (2023). Otel işletmelerinde servis personeli ve gıda güvenliği. Ed. O. Çelen, & A. Ünal içinde, *Turizm ve Destinasyon Araştırmaları-III*. (s. 233-256), Paradigma Akademi Yayınları, Çanakkale.  Ünal, C. & Aydınlı, F. (2024). Pazarlama karması elemanları: insan. Ed. E. Koç, A. Yazıcı Ayyıldız & T. Ayyıldız içinde *Turizm Pazarlaması* (s. 242-270), Detay Yayıncılık, Ankara. | | | | | | | | |
| **8.Projeler**  Selçuk Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü tarafından desteklenen “4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinde iş gören servis personellerinin gıda güvenliği bilgi düzeyleri: Ankara örneği” başlıklı Yüksek Lisans Tez Projesi, Yardımcı Yürütücü. | | | | | | | | |
| **9.İdari Görevler** | | | | | | | | |
| **10.Bilimsel Kuruluşlara Üyelikleri** | | | | | | | | |
| **11.Ödüller** | | | | | | | | |
| **12.Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeyindeki dersler** | | | | | | | | |
| **Akademik Yıl** | **Dönem** | | **Dersin Adı** | | **Haftalık Saati** | | | **Öğrenci Sayısı** |
| **Teorik** | **Uygulama** | |
|  |  | |  | |  |  | |  |
|  |  | |  | |  |  | |  |
|  |  | |  | |  |  | |  |
|  |  | |  | |  |  | |  |
|  |  | |  | |  |  | |  |
|  |  | |  | |  |  | |  |
|  |  | |  | |  |  | |  |
|  |  | |  | |  |  | |  |
|  |  | |  | |  |  | |  |
|  |  | |  | |  |  | |  |
|  |  | |  | |  |  | |  |
| **\* İşaretli dersler, yüksek lisans dersleridir.** | | | | | | | | |