

## Öğr. Gör. Dr. YILMAZ SEVER

### Kişisel Bilgiler

E-posta: ysever@ogu.edu.tr

Diğer E-posta: yilmazsever@hotmail.com

Web: <https://avesis.ogu.edu.tr/ysever>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-5260-6053

Publons / Web Of Science ResearcherID: ACJ-6674-2022

Yoksis Araştırmacı ID: 192811

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği (Dr), Türkiye 2016 - 2021

Yüksek Lisans, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, Turizm İşletmeciliği (YI) (Tezli), Türkiye 2013 - 2016

Lisans, Adnan Menderes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Yiyecek Ve İçecek İşletmeciliği Bölümü, Türkiye 1998 - 2002

### Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

### Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Turizm, Opera PMS Operasyon, Protel, 2013

Kalite Yönetimi, TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi İç Tetkik Eğitimi, Türk Standartları Enstitüsü, 2011

Kalite Yönetimi, TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Dokümantasyon Eğitimi, Türk Standartları Enstitüsü, 2011

Kalite Yönetimi, TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Temel Eğitimi, Türk Standartları Enstitüsü, 2011

### Yaptığı Tezler

Doktora, Gastronomi eğitim mutfaklarının temel mutfak uygulamaları kapsamında planlanması, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, Turizm İşletmeciliği Dr, 2021

Yüksek Lisans, Yeşil mutfak kalitesi ölçüm modeli:Y-MUTKAL, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, Turizm İşletmeciliği (YI) (Tezli), 2016

### Araştırma Alanları

Üretim Yönetimi, Turizm ve Otel İşletmeciliği, Kalite ve Üretim Yönetimi, İş Yaşamı Temelli Öğrenme, Mesleki Eğitim

### Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi Dr., Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, TURİZM FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ, 2018 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi, Bursa Uludağ Üniversitesi, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2012 - 2018

## Verdiği Dersler

MUTFAK UYGULAMALARI II, Lisans, 2022 - 2023, 2019 - 2020  
BANKET UYGULAMALARI, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022  
YEŞİL MUTFAK, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022  
GASTRONOMİ GÖSTERİ VE SEMİNERLERİ, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022  
BİTİRME PROJESİ (D), Lisans, 2021 - 2022  
GASTRONOMİ YAZARLIĞI, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022  
MUTFAK UYGULAMALARI III, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022  
PASTA VE TATLI UYGULAMALARI, Lisans, 2021 - 2022  
MUTFAK TASARIMI VE YÖNETİMİ, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020  
SOĞUK MUTFAK UYGULAMALARI, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022  
MUTFAK AKIMLARI, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022  
AKDENİZ MUTFAĞI, Lisans, 2021 - 2022  
GASTRONOMİ, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021  
MUTFAK UYGULAMALARI I, Lisans, 2019 - 2020  
MUTFAK TERMİNOLOJİSİ, Lisans, 2019 - 2020  
MENÜ PLANLAMA, Ön Lisans, 2017 - 2018  
YÖRESEL MUTFAKLAR, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017  
MUTFAK TERMİNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2017 - 2018  
PIŞIRME YÖNTEMLERİ I, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017  
MUTFAK ORGANİZASYONU, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017  
MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017  
MUTFAK TASARIMI VE YÖNETİMİ, Ön Lisans, 2017 - 2018  
OTEL İŞLETMECİLİĞİ, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017  
MUTFAK ÜRÜNLERİ, Ön Lisans, 2016 - 2017  
KAT HİZMETLERİ, Ön Lisans, 2016 - 2017  
PASTANE ÜRÜNLERİ, Ön Lisans, 2016 - 2017  
ÖN BÜRODA RAPORLAMA İŞLEMLERİ, Ön Lisans, 2016 - 2017  
ÖN BÜRODA ODA İŞLEMLERİ, Ön Lisans, 2016 - 2017  
OTELCİLİK OTOMASYON SİSTEMLERİ, Ön Lisans, 2016 - 2017  
YİYECEK VE İÇECEK SERVİSİ, Ön Lisans, 2016 - 2017  
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ, Ön Lisans, 2016 - 2017  
ODALAR BÖLÜMÜ YÖNETİMİ, Ön Lisans, 2016 - 2017  
ÖN BÜRO HİZMETLERİ VE YÖNETİMİ, Ön Lisans, 2016 - 2017  
MUTFAK PLANLAMA, Ön Lisans, 2016 - 2017  
TÜRK MUTFAĞI, Ön Lisans, 2016 - 2017  
TURİZM İŞLETMELERİNDE MALİYET ANALİZİ, Ön Lisans, 2016 - 2017  
PIŞIRME YÖNTEMLERİ II, Ön Lisans, 2016 - 2017

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

### I. Çevre Bilincinin Yeşil Mutfak Tercih Niyetine Etkisi

OĞUZ Y. E., SEVER Y.

Canakkale Onsekiz Mart University, cilt.7, sa.2, ss.263-280, 2023 (Hakemli Dergi)

- II. **GASTRONOMİ EĞİTİM MUTFAKLARININ TEMEL MUTFAK UYGULAMALARI KAPSAMINDA PLANLANMASI: NİCELİKLENDİRME**  
Sever Y., Temizkan S. P.  
Social Sciences Studies Journal, cilt.7, sa.91, ss.5285-5302, 2021 (Hakemli Dergi)
- III. **Gastronomi Eğitim Mutfaqlarının Temel Mutfak Uygulamaları Kapsamında Planlanması: Gereçlendirme**  
Temizkan S. P., Sever Y.  
Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, cilt.5, sa.2, ss.388-419, 2021 (Hakemli Dergi)
- IV. **MUTFAK DONATIMINDA GEREKÇELİ EKİPMAN ANALİZİ: HAZIRLIK EKİPMANLARI ÖRNEĞİ**  
Temizkan S. P., Sever Y.  
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), cilt.3, sa.1, ss.122-133, 2020 (Hakemli Dergi)
- V. **Kırsal Turizm Destinasyonlarında Yerel Kaynak Kullanımı: Bursa Örneği (Local Resources Usage in Rural Tourism Destinations: Bursa Case)**  
Tokmak C., Sever Y.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.6, sa.3, ss.436-454, 2018 (Hakemli Dergi)
- VI. **Development of Green Kitchen Quality (G-KITCHQUAL) Scale**  
Temizkan R., Temizkan S. P., Sever Y.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.5, sa.4, ss.3-16, 2017 (Hakemli Dergi)

## Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Equipment and Design Planning of Educational Kitchen**  
Sever Y.  
Gece Kitaplığı, Ankara, 2023
- II. **Disaster Field Kitchens- First Nutrition Aid of Emergencies**  
Sever Y.  
Humanities and Social Sciences Modern Analysis and Researches, Sevilyay Özer, Editör, Livre De Lyon, Lyon, ss.115-136, 2023
- III. **Strategic Analysis of PLB Methodology using SWOT Matrix**  
Doga M. M., popa c. s., POPESCU R., SEVER Y.  
Higher Education in a Digital Era through Project-based E-learning: Contributes of the RESTART4EDU Project, Dias, Paulo C.; Azevedo, Ângela Sá; Oliveira, Íris; Kara, Elif; Ergünay, Onur; Dönmez, Hacı Mustafa; Girtu, Mihai; Caprioara, Daniela, Editör, Aletheia – Associação Científica e Cultural, Braga, ss.253-264, 2023
- IV. **Mutfak Ekipmanları ve Gereçeli Düşünme Yaklaşımı**  
Sever Y.  
Temel Mutfak Bilimleri, Seçim Yılmaz, Bayrakçı Selman, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.139-170, 2021

## Bilimsel Hakemlikler

Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Eylül 2023  
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Eylül 2022  
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Temmuz 2021  
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Haziran 2021

## Metrikler

Yayın: 12

## Ödüller

Sever Y., Best Paper, International Gastronomy Tourism Studies Congress (Igtsc) 2024, Ekim 2024

### Akademi Dışı Deneyim

Şirket, SILVER SIDE HOTEL, SATIŞ PAZARLAMA

Şirket, DURUSU METRA CLUB HOTEL & SPA, GN. MÜDÜR YARD. ve ODALAR MÜDÜRÜ  
DURUSU METRA CLUB HOTEL & SPA

Şirket, PRESTIGE HOTEL, GN. MÜDÜR

Şirket, KLASSIS RESORT HOTEL, OPERASYON VE ÖN BÜRO

KLASSIS RESORT HOTEL

Milli Eğitim Müdürlüğü, ÇAVDAR FERİT ÇAVUŞ İÖO, İNGİLİZCE ÖĞRETMENİ

MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI

KLASSIS RESORT HOTEL 5

Şirket, KLASSIS RESORT HOTEL, YİYECEK İÇECEK

Milli Eğitim Müdürlüğü, BAĞARASI KEMALPAŞA İÖO, İNGİLİZCE ÖĞRETMENİ  
CAPRICE PALACE 5