

Lect. PhD YILMAZ SEVER

Personal Information

Email: ysever@ogu.edu.tr

Other Email: yilmazsever@hotmail.com

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

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0001-5260-6053

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

Yoksis Researcher ID: 192811

Education Information

Doctorate, Eskisehir Osmangazi University, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği (Dr), Turkey 2016 - 2021

Postgraduate, Eskisehir Osmangazi University, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, Turizm İşletmeciliği (YI) (Tezli), Turkey 2013 - 2016

Undergraduate, Adnan Menderes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Yiyecek Ve İçecek İşletmeciliği Bölümü, Turkey 1998 - 2002

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Certificates, Courses and Trainings

Tourism, Opera PMS Operasyon, Protel, 2013

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

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

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

Dissertations

Doctorate, Planning Of Gastronomy Education Kitchens Within The Scope Of Basic Kitchen Applications, Eskisehir Osmangazi University, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, Tourism Management Dr, 2021

Postgraduate, Yeşil mutfak kalitesi ölçüm modeli:Y-MUTKAL, Eskisehir Osmangazi University, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, Turizm İşletmeciliği (YI) (Tezli), 2016

Research Areas

Production Management, Tourism and Hotel Management, Quality and Production Management, Business Based Learning, Vocational Education

Academic Titles / Tasks

Lecturer PhD, Eskisehir Osmangazi University, TURİZM FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ, 2018 - Continues

Lecturer, Bursa Uludağ University, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2012 - 2018

Courses

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

Articles Published in Other Journals

I. Çevre Bilincinin Yeşil Mutfak Tercih Niyetine Etkisi

OĞUZ Y. E., SEVER Y.

Canakkale Onsekiz Mart University, vol.7, no.2, pp.263-280, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

- II. **GASTRONOMİ EĞİTİM MUTFAKLARININ TEMEL MUTFAK UYGULAMALARI KAPSAMINDA PLANLANMASI: NİCELİKLENDİRME**
Sever Y., Temizkan S. P.
Social Sciences Studies Journal, vol.7, no.91, pp.5285-5302, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Gastronomi Eğitim Mutfaqlarının Temel Mutfak Uygulamaları Kapsamında Planlanması: Gerekçelendirme**
Temizkan S. P., Sever Y.
Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, vol.5, no.2, pp.388-419, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **MUTFAK DONATIMINDA GEREKÇELİ EKİPMAN ANALİZİ: HAZIRLIK EKİPMANLARI ÖRNEĞİ**
Temizkan S. P., Sever Y.
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), vol.3, no.1, pp.122-133, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.6, no.3, pp.436-454, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Development of Green Kitchen Quality (G-KITCHQUAL) Scale**
Temizkan R., Temizkan S. P., Sever Y.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.5, no.4, pp.3-16, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- 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.
in: Humanities and Social Sciences Modern Analysis and Researches, Sevilay Özer, Editor, Livre De Lyon, Lyon, pp.115-136, 2023
- III. **Strategic Analysis of PLB Methodology using SWOT Matrix**
Doga M. M., popa c. s., POPESCU R., SEVER Y.
in: 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, Editor, Aletheia – Associação Científica e Cultural, Braga, pp.253-264, 2023
- IV. **Mutfak Ekipmanları ve Gerekçeli Düşünme Yaklaşımı**
Sever Y.
in: Temel Mutfak Bilimleri, Seçim Yılmaz, Bayrakçı Selman, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.139-170, 2021

Scientific Refereeing

Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, Other Indexed Journal, September 2023
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), Other Indexed Journal, September 2022
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), Other Indexed Journal, July 2021
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), Other Indexed Journal, June 2021

Metrics

Publication: 12

Awards

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

Non Academic Experience

Company, SILVER SIDE HOTEL, SATIŞ PAZARLAMA

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

Company, PRESTIGE HOTEL, GN. MÜDÜR

Company, KLASSIS RESORT HOTEL, OPERASYON VE ÖN BÜRO

KLASSIS RESORT HOTEL

National Education Directorate, ÇAVDAR FERİT ÇAVUŞ İÖÖ, İNGİLİZCE ÖĞRETMENİ
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI

KLASSIS RESORT HOTEL 5

Company, KLASSIS RESORT HOTEL, YIYECEK İÇECEK

National Education Directorate, BAĞARASI KEMALPAŞA İÖÖ, İNGİLİZCE ÖĞRETMENİ
CAPRICE PALACE 5