

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