

## ÖZGEÇMİŞ

**Adı Soyadı** : Serpil Kaya  
**Doğum Tarihi** : 06.04.1994  
**Çalıştığı Kurum** : T.C İstanbul Rumeli Üniversitesi  
**E-Mail** : serpill\_kayaa@hotmail.com.tr

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	Giresun Üniversitesi- Bulancak Kadir Karabaş Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	2010-2014
Y. Lisans	Turizm İşletmeciliği	Necmettin Erbakan Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü	2015-2017
Doktora	Turizm İşletmeciliği	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü	2018-2023

### Yayınlar

#### Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

Akmeşe, H. & **Kaya, S.** (2017). Otellerde Yönetim Muhasebesi Uygulamaları: Maliyet-Hacim-Kar Analizleri Üzerine Bir Uygulama, *Social Sciences Studies Journal*, 3(11), 1840-1849.

**Kaya, S.** (2019). Turizm Lisans Öğrencilerinin Turizm Sektörüne Yönelik İş Etiği Tutumları, *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 2(1), 38-46.

**Kaya, S.**, Oğuz, Y. E. & Yılmaz, V. (2020). Turizm Öğrencilerinin Turizm Sektörüne Yönelik Algılarının Sektörde Kalma Niyetlerine Etkisi: ESOGÜ Turizm Fakültesi Örneği, *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Haziran, 21(1), 1-19.

Temizkan, P., Cankül, D. & **Kaya, S.** (2021). Coğrafi İşarete Aday Gastronomik Bir Değer: Eskişehir Simidi, *Turizm Akademik Dergisi*, 8(2), 229-241.

Cankül, D., **Kaya, S.** & Cankül, I. (2021). Turist Rehberlerinin Deneyimleri Çerçevesinde Turistlerin Restoran Seçiminde Göz Önünde Bulundurduğu Kriterler, *Akademik MATBUAT*, 5(2), 45-60.

Cankül, D., **Kaya, S.**, & Kızıldaş, M. Ç. (2024). The effect of gastronomic experience on restaurant image, customer perceived value, customer satisfaction and customer loyalty. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 100908.

#### Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında Basılan Bildiriler

Akmeşe, H., Eren, T., Aras, S. & **Kaya, S.** (2017). The Role of Accounting Information Systems in Hotel Management Process: The Case of Turkey, *Proceedings of the Middle East Conference on Global Business, Economics, Finance and Management Science*, 27-28 May, 1-11.

Cankül, D., **Kaya, S.** & Cankül, I. (2021). Turist Rehberlerinin Restoran Seçiminde Göz Önünde Bulundurduğu Kriterler, *III. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi*, 12-14 Kasım (Çevrimiçi), 195-202.

### **Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında Basılan Bildiriler**

Akmeşe, H., Aras, S. & **Kaya, S.** (2016). Maliyetler Açısından Türkiye'nin Dünya Medikal Turizmindeki Yeri ve Önemi, *Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi, 2. Ulusal Sürdürülebilir Turizm Kongresi*, 28-30 Nisan, 549-560.

Bişkin, F., Akmeşe, K. A. & **Kaya, S.** (2016). Dünya Standartlarında Kurumsal Sosyal Sorumluluk Raporlaması: Turizm İşletmeleri Üzerine Karşılaştırmalı Bir Analiz, *Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi, 2. Ulusal Sürdürülebilir Turizm Kongresi*, 28-30 Nisan, 561-575.

### **Yazılan Ulusal Kitaplardaki Bölümler**

Cankül, D. & **Kaya, S.** (2019). Menü Kavramı ve Sınıflandırılması. Duran Cankül & S. Pınar Temizkan (Ed.), Menü Yönetimi (63-84) içinde, Detay Yayıncılık, Ankara.

Cankül, D. & **Kaya, S.** (2019). Menü Fiyatlandırma. Duran Cankül & S. Pınar Temizkan (Ed.), Menü Yönetimi (147-166) içinde, Detay Yayıncılık, Ankara.

**Kaya, S.** (2020). Kültür Turizmi. Rahman Temizkan, Duran Cankül & Fikret Gökçe (Ed.), Alternatif Turizm- Turizmin 41 Türü (250-260) içinde, Detay Yayıncılık, Ankara.

Cankül, D. & **Kaya, S.** (2021). Mesleki Staj. Hakan Sezerel & Zülfikar Bayraktar (Ed.), Turizm ve Kültürel Miras Eğitimi Disiplinlerarası Yaklaşım (213-232) içinde, Sonçağ Yayıncılık, Ankara.

Cankül, D., **Kaya, S.** & Cankül, I. (2021). Turizm İşletmelerinde Entelektüel Liderlik. Eren Erkılıç & Fazıl Kaya (Ed.), Turizm İşletmelerinde Liderlik (79-87) içinde, Detay Yayıncılık, Ankara.

### **Yazılan Tezler**

**Kaya, S.** (2017). Otellerde Yönetim Muhasebesi Uygulamaları: Maliyet-Hacim-Kâr Analizleri Üzerine Bir Uygulama, Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

**Kaya, S.** (2023). Gastronomik Deneyimin Restoran İmajı, Müşteri Algılanan Değeri, Müşteri Memnuniyeti ve Müşteri Sadakati Üzerindeki Etkisi, Doktora Tezi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.

### **Belgeler**

- Aşçılık-Mutfak Ustalık Belgesi (İş Yeri Açma Belgesi) – 2010
- Formasyon Belgesi – 2016
- Usta Öğreticilik Belgesi – 2021
- Hijyen Eğitimi Sertifikası – 2021
- Türk Mutfağı Sertifikası – 2022

- Butik Çikolata Yapımı- Katılım Belgesi – 2023
- Ekşi Mayalı Ekmek Yapım Teknikleri- Katılım Belgesi – 2023
- Kahvenin Yolculuğu ve Kahve Yapım Teknikleri- Katılım Belgesi – 2023
- Yiyecek İçecek Hizmetlerinde İş Sağlığı ve Hijyen- Katılım Belgesi – 2023

### İş Deneyimi

Samsun Havza Ancere Thermal Hotel – Mutfak (Stajyer) – 2009-2010

Samsun Havza Ancere Thermal Hotel – Mutfak (Stajyer) – 2012

Alanya Granada Luxury Resort & SPA – A’la Carte Restoran (Stajyer) – 2013

Alanya Granada Luxury Resort & SPA – A’la Carte Restoran (Garson)– 2013

Samsun Ondokuz Mayıs Üniversitesi – Havza Meslek Yüksekokulu (Usta Öğretici) –2022

**Son iki yılda verdiğiniz lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler için aşağıdaki tabloyu doldurunuz.**

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2023-2024	Güz	Gastronomi Tarihi	2	0	15
		Gastronomi ve Yemek Tarihi	3	0	20
		Protokol ve Görgü Kuralları	2	0	20
		Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi	2	0	21
		Banket ve Protokol Organizasyonu	3	0	28
		Çay ve Kahve Kültürü	3	0	21
	İlkbahar	Mutfak Planlama ve Organizasyonu	2	0	15
		Yiyecek ve İçecek Servis Teknikleri	2	2	20
		Çikolata Yapım Teknikleri ve Uygulamaları	2	2	20
		Yöresel Türk Mutfağı Uygulamaları	1	2	21
		Gastronomi Trendleri	3	0	21

**Not:** Açılmışsa, yaz döneminde verilen dersler de tabloya ilave edilecektir.