

YÖK FORMATLI ÖZGEÇMİŞ

1. **Adı Soyadı:** Mustafa Oğuzhan ERCAN

2. **Unvanı:** Öğretim Görevlisi

3. Öğrenim Bilgisi:

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Atatürk Üniversitesi	2014-2018
Yüksek Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	2019-2021
Doktora	-	-	-

Tez Adı: Gastronomi Turizmi Kapsamında Türk Tatlılarının Şefler Tarafından Değerlendirilmesi: Füzyon Mutfak Uygulamaları Kapsamında Ürün Geliştirme Çalışması

4. Akademik Unvanlar:

Unvan	Alan	Üniversite	Yıl
Öğretim Görevlisi	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / Aşçılık Programı	İstanbul Rumeli Üniversitesi	2020- (Devam Ediyor)

5. İdari Görevler:

Görev Unvanı	Üniversite/Birim	Yıl
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Bölüm Başkanı	İstanbul Rumeli Üniversitesi Meslek Yüksekokulu	2021-2023
Bölüm Staj Komisyonu Başkanı	İstanbul Rumeli Üniversitesi Meslek Yüksekokulu	2021-2023
Çift Anadal/Yandal ve Yatay Geçiş Muafiyet Komisyonu Başkanı	İstanbul Rumeli Üniversitesi Meslek Yüksekokulu	2022-2023
Staj Komisyonu Üyesi	İstanbul Rumeli Üniversitesi Meslek Yüksekokulu	2021-2021
Çift Anadal/Yandal ve Yatay Geçiş Muafiyet Komisyonu Üyesi	İstanbul Rumeli Üniversitesi Meslek Yüksekokulu	2021-2022
Kulüp Danışmanı	İstanbul Rumeli Üniversitesi/ Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı / Mutfak Sanatları Kulübü	2020-

6. Yayınlar:

6.1. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- 1) Ercan, M. O. ve Gülcan, D. (2021). Elazığ Mutfak Kültüründe Yer Alan Yöresel Yemeklerin İncelenmesi: Nitel Bir Araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1):47-71
- 2) Gülcan, D., Ercan, M.O., ve Özgül-Katlav., E (2021). Sürdürülebilir Gastronomi Turizminin Bibliyometrik Özellikler Açısından İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2021, 9 (4), 2540-2560
- 3) Ercan, M. O. ve Bayesen, D. (2022). Coğrafi İşaretli Yiyecek Ürünlerinin İncelenmesi: Diyarbakır İli Örneği, *OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 54-63.
- 4) Ercan, M. O., Erdoğan, T., ve Taş, İ.H (2023). Şanlıurfa Mutfak Kültüründe Yer Alan Yöresel Yemeklerin Yiyecek İçecek İşletmeleri Menülerinde Yer Alma Düzeyi, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(2), 866-878, 2023.

6.2. Uluslararası Düzeyde Tanınmış Yayınevleri Tarafından Yayımlanmış Kitapta Bölüm

- 1) Ercan, M.O, & Varol, E. (2021). Silivri İlçesinde Yer Alan Restoranların Tripadvisor Yorumlarının İçerik Analizi Yöntemiyle Değerlendirilmesi. S. Zafer-Kavacık, Z. Yetiş, & M. Yılmaz içinde, *Pazarlama ve Turizm: Alternatif Konular* (s. 139-160). Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları.
- 2) Mutlubaş, I & Ercan, M.O. (2023). Çiğ Beslenme (Raw Food). M. Korkmaz, & Z. Yüksel içinde, *Özel Beslenme Mutfağı* (194-208). Ankara: Detay Yayıncılık.
- 3) Ercan, M.O. (2023). Ceviz. D. Akdeniz içinde, *Meyvelerin Kültürel Tarihi (Tarih, Etimoloji, Arkeobotani, Mitoloji, Sanat ve Din Ekseninde)* (33-40). Ankara: Detay Yayıncılık.
- 4) Ercan, M.O. (2023). Çilek. D. Akdeniz içinde, *Meyvelerin Kültürel Tarihi (Tarih, Etimoloji, Arkeobotani, Mitoloji, Sanat ve Din Ekseninde)* (33-40). Ankara: Detay Yayıncılık.
- 5) Ercan, M.O. (2023). Domates. D. Akdeniz içinde, *Meyvelerin Kültürel Tarihi (Tarih, Etimoloji, Arkeobotani, Mitoloji, Sanat ve Din Ekseninde)* (33-40). Ankara: Detay Yayıncılık.

6.3. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında Basılan Bildiriler

- 1) Ercan, M. O., ve Şahin, H. (2020). Törenselleşen Yemek Kültürünün Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Bağlamında Değerlendirilmesi. İstanbul Rumeli Üniversitesi 1. Meslek Yüksekokulu Sempozyumu "Türk Toplumunda Yardımlaşma ve Dayanışma Kültürü", Tam Metin Bildiri, Eylül 07-09, İstanbul.
- 2) Ercan M.O. ve Gülcan D. (2021). Yenilebilir Otların Yerel Halk Tarafından Mutfaklarda Kullanım Şekilleri: Manavgat Örneği. Yayın Yeri: İstanbul Rumeli Üniversitesi 1. Ulusal Gastronomi Çalışmaları Sempozyumu, Tam Metin Bildiri, Şubat 18-19, İstanbul.
- 3) Ercan M.O., Erdoğan T., ve Memiş S. (2022). Coğrafi İşaretli Yiyecek Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Diyarbakır İli Örneği. II. Ulusal Gastronomi Çalışmaları Sempozyumu, Özet Bildiri/Sözlü Sunum, Mayıs 16-17, İstanbul.
- 4) Ercan, M.O., Memiş S., ve Erdoğan T. (2023). Michelin Yıldızlı Restoranların Tabak Tasarımlarının İncelenmesi. I. Tasarımda Güncel Yaklaşımlar Sempozyumu, Özet Bildiri /Sözlü Sunum, Nisan 27-28, İstanbul.

5) Bayesen D., Ercan M.O. (2023). Restoran İşletmelerinde Sürdürülebilirlik ve Enerji Tasarrufu. 3. Rumeli Sürdürülebilir Çevre için Enerji ve Tasarım Sempozyumu, Sözlü Sunum/Tam Metin Bildiri, Şubat 2-3, İstanbul.

6.3. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında Basılan Bildiriler

1) Ercan, M.O., & Varol, E. (2021). Silivri İlçesinde Yer Alan Restoranların Tripadvisor Yorumlarının İçerik Analizi Yöntemiyle Değerlendirilmesi. Turizmde Yükselen Eğilimler Kongresi. (01.10.2021). Özet Bildiri/Sözlü Sunum. Konya, TÜRKİYE.

2) Ercan, M.O., & Mutlubas, I. (2023). Gastronomi Turizmi Kapsamında Otel İşletmeleri Menülerinde Yer Alan Türk Tatlılarının İncelenmesi. 7. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi. (08-10.06.2023). Özet Bildiri/Sözlü Sunum. Üsküp, MAKEDONYA.

7. Ödüller

1. Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Birinciliği (2018)
2. Atatürk Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Birinciliği (2018)
3. 16. Uluslararası Mutfak Günleri Restoran Tatlı Tabağı Gümüş Madalya (2018)
4. 16. Uluslararası Mutfak Günleri Ana Yemek Tabağı Bronz Madalya (2018)
5. İzmir'in Şefleri Yemek Yarışması Ana Yemek Tabağı Üçüncülüğü (2018)
6. GastroAntalya Uluslararası Aşçılık Şampiyonası Aşçı Restoran Tatlı Tabağı Gümüş Madalya (2019)
7. GastroAntalya Uluslararası Aşçılık Şampiyonası Aşçı Restoran Balık Tabağı Bronz Madalya (2019)
8. 19. Uluslararası Mutfak Günleri Pratik Ekip Yarışması Gümüş Madalya (2022)

8. Üniversite Dışı İş Deneyimi

Kurum/Kuruluş/Şirket Adı	Departman, Bölümü ve Görevi	Yıl
Ankara Simit Patisserie	Pastane Şefi (Pastry Chef De Party)	2020
Halk Eğitim Merkezi	Yiyecek İçecek Hizmetleri Öğretmeni (Ücretli Usta Öğretici)	2020
Papillon Zeugma Relaxury Hotel	Mutfak Departmanı/ Pastry Chef De Party 2 (Pastane Şefi-2)	2019
Xperia Hotel	Mutfak Departmanı/Asistan Chef De Party/ (Pastane Şefi-2)	2018
La Blanch Resort Hotel	Mutfak Departmanı/ Pastane Bölümü/Demi Chef De Partie	2018
Crown Palace Hotel	Mutfak Departmanı/ Pastane Bölümü/Asistan Kısım Şefi (Pastane Şefi-2)	2017
Armas Belek Hotel	Mutfak Departmanı/ Pastane Bölümü/Demi Chef De Partie	2017
Robinson Club Masmavi Hotel	Mutfak Departmanı/ Pastane ve Alakart Bölümleri/Demi Chef-2	2016
Adin Beach Hotel	Mutfak Departmanı/ Pastane ve Alakart Bölümleri/Demi Chef 3	2015
Cesars Hotel	Mutfak Departmanı/Komi	2014
Flora Garden Beach Club Hotel	Mutfak Departmanı/ Steward	2013

9. Alanı İle İlgili Sertifikalar

Eğitim Kurumu	Sertifika Adı	Yıl
Atatürk Üniversitesi/Eğitim Fakültesi	Yiyecek İçecek Hizmetleri Pedagojik Eğitim Sertifikası	2018
Mesleki Eğitim Merkezi	Usta Öğreticilik Belgesi	2021
Alanya Halk Eğitim Merkezi	Yiyecek İçecek Hizmetleri Şef Hijyen Eğitimi Sertifikası	2015
Cesars Hotel	İş Sağlığı ve Güvenliği Sertifikası	2014
İstanbul İşletme Enstitüsü	İnsan Kaynakları Yönetimi Eğitimi Sertifikası	2018
İstanbul İşletme Enstitüsü	Toplam Kalite Yönetimi Eğitimi Sertifikası	2018
İstanbul İşletme Enstitüsü	Tüketici Davranışları Eğitimi Sertifikası	2018
İstanbul İşletme Enstitüsü	Kalite Yönetim Sistemi İç Tetkikçi Eğitimi Sertifikası	2018
Papillon Zeugma Relaxury Hotel	İşe Uyum ve Kurumsal İletişim Eğitimi	2019

10. Ön Lisans ve Lisans Düzeyinde Verdiği Dersler

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı ve Dersin Kodu	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2020 – 2021	Güz	Yiyecek ve İçecek Servis Teknikleri (ASC207)	2	2	16
2020 – 2021	Güz	Soğuk Mutfak (ASC209)	2	2	16
2020 – 2021	Güz	Pastane Ürünleri (ASC211)	2	4	16
2020 – 2021	Güz	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü (GMS209)	3	0	39
2020 – 2021	Güz	Pastane Ürünleri (GMS303)	2	4	27
2020 – 2021	Güz	Tarif Geliştirme ve Sunum Teknikleri (GMS407)	3	0	11
2020 - 2021	Bahar	Yöresel Mutfaklar (ASC106)	2	4	25
2020 - 2021	Bahar	Dünya Mutfakları (ASC202)	2	4	15
2020 - 2021	Bahar	Ziyafet Mutfağı ve Catering Hizmetleri (ASC208)	2	0	16
2020 - 2021	Bahar	Vejetaryen Mutfak (ASC210)	2	2	15
2020 - 2021	Bahar	Menü Planlama ve Yönetimi (GMS214)	2	0	38
2020 - 2021	Bahar	Ekmek ve Unlu Mamüller (GMS306)	2	4	28
2020 - 2021	Yaz	Gastronomide Satış ve Pazarlama (MSASC216)	3	0	1
2020-2021	Yaz	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama (GMS408)	3	0	1
2021-2022	Güz	Mutfak Uygulama I (ASC103)	2	4	19
2021-2022	Güz	Gastronomi ve Yemek Tarihi (ASC113)	2	4	19

2021-2022	Güz	Pastane Ürünleri (ASC211)	2	4	19
2021-2022	Güz	Soğuk ve Sıcak Ordövrler (ASC213)	2	2	20
2021-2022	Güz	Genel Turizm (MSASC211)	3	0	20
2021-2022	Güz	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü (GMS209)	3	0	37
2021-2022	Bahar	Mutfak Uygulama II (ASC102)	2	4	22
2021-2022	Bahar	Yöresel Mutfaklar (ASC106)	2	4	24
2021-2022	Bahar	Mutfak Uygulamaları II (GMS218)	2	4	34
2021-2022	Bahar	Gastronomi ve Çikolata (GMS220)	2	2	35
2021-2022	Bahar	Yöresel Mutfaklar (GMS304)	2	4	31
2022-2023	Güz	Mutfak Uygulama I (ASC105)	0	8	31
2022-2023	Güz	Pastane Ürünleri (ASC211)	2	4	16
2022-2023	Güz	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü (GMS209)	3	0	16
2022-2023	Güz	Gastronomi ve Yemek Tarihi (GMS213)	3	0	21
2022-2023	Güz	Pastane Ürünleri (GMS303)	2	4	29
2022-2023	Güz	Çay ve Kahve Kültürü (GMS313)	3	0	30
2022-2023	Bahar	Mutfak Uygulama II (ASC108)	0	8	34
2022-2023	Bahar	Gastronomi ve Çikolata (GMS220)	2	2	20
2022-2023	Bahar	Yöresel Mutfaklar (GMS304)	2	4	28
2022-2023	Bahar	Gastronomi Turizmi (GMS310)	3	0	31
2023-2024	Güz	Mutfak Uygulamaları I	2	4	17
2023-2024	Güz	Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	2	2	20
2023-2024	Güz	Tatlı, Pasta ve Hamur Yapım Teknikleri	1	2	24
2023-2024	Güz	Soğuk Mutfak Uygulamaları	1	2	18
2023-2024	Güz	Dünya Mutfak Kültürleri ve Uygulamaları I	1	2	25
2023-2024	Güz	Tabak Dizaynı ve Dekorasyonu Sanatı	1	2	28