

ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ

ÖZGEÇMİŞ

Adı ve Soyadı: Buket Bürüncük Kurban

Doğum Tarihi: 23.07.1999

Doğum Yeri: Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti/ Lefkoşa/ Küçük Kaymaklı

Akademik Unvanı: Öğretim Görevlisi

İş Telefonu:

Cep Telefonu:

İş Adresi: Kıbrıs Aydın Üniversitesi, Dr. Fazıl Küçük Caddesi No.80 Ozanköy / Girne, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti.

E-postası: buket99@icloud.com

Bildiği Yabancı Diller (Puan ve Yılı):

Aldığı Sertifikalar:

Uzmanlık Alanı: Temel Pastacılık, Butik Pastacılık, Unlu Mamullerde Hamur İşleri ve Çikolata Sanatı

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Doğu Akdeniz Üniversitesi	2022
Yüksek Lisans	Gastronomi	Doğu Akdeniz Üniversitesi	2024
Doktora			

Yüksek Lisans Tez Başlığı (özeti ekte) ve Tez Danışman(lar)ı:

Tez Adı: Kahve Tercihlerinin Y ve Z Kuşakları Arasındaki Farklılıklarının Belirlenmesi.

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Özlem Altun

Doktora Tezi/S.Yeterlik Çalışması/Tıpta Uzmanlık Tezi Başlığı (özeti ekte) ve Danışman(lar)ı:

Tez Adı:

Tez Danışmanı:

Akademik Görevler

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Öğrenci Asistanı	Doğu Akdeniz Üniversitesi / Turizm Fakültesi / Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Şubat 2019- Haziran 2019
Öğrenci Asistanı	Doğu Akdeniz Üniversitesi / Turizm Fakültesi / Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Eylül 2021- Ocak 2022
Öğretim Görevlisi	Kıbrıs Aydın Üniversitesi / Turizm Fakültesi / Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2024-2025
Öğretim Görevlisi	Kıbrıs Aydın Üniversitesi / Uygulamalı Bilimler Fakültesi / Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2025-2026

Sektörel Deneyimler

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Stajyer	Merit Lefkoşa Hotel (Mutfak)	Ekim 2018- Aralık 2018
Stajyer	Merit Cyrystal Cove (Mutfak)	Haziran 2019-Eylül 2019
Pastacı	Vanillia Pattiserie	Temmuz 2020- Ağustos 2021
Mutfak Sorumlusu	Ovis Coffees	Mart 2021-Ağustos 2021
Pasta Şefi	N-M & Sons Bakery Ltd.	Nisan 2022- Ağustos 2023

Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri:

Yönetilen Doktora Tezleri/Sanatta Yeterlik Çalışmaları:

Projelerde Yaptığı Görevler:

İdari Görevler:

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler: Ödüller

ESERLER

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

A1.

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler:

B1.

C. Sanat ve tasarım etkinlikleri:

C1.

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

D1.

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

E1.

F. Sanat ve tasarım etkinlikleri:

F1.

D. Diğer yayımlar:

(Yukarıdaki maddelerde yer alan başlıklardaki kategorilere girmeyen ve belirtilmek istenen tüm eserler bu maddenin altında belirtilecektir.)

Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler (Açılmışsa, yaz döneminde verilen dersler de tabloya ilave edilecektir):

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2024-2025	Güz	Yiyecek Üretimi I	2	2	15
		Yiyecek Üretimi III	2	2	9
		Butik Pastacılık	2	2	7
		Büfe Tasarımı ve Dekorasyonu	3	0	8
		Yiyecek Üretimi VIII	2	2	1
		Çikolata Sanatı	2	2	8
		Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Mutfakları	2	2	9
2024-2025	Bahar	Temel Pastacılık	2	2	5
		Yiyecek Üretimi VI	2	2	4
		Restoran Düzeni ve Servisi	2	2	4
		Vejetaryen Mutfağı Uygulamaları	2	2	1
		Kıbrıs Mutfağı	2	2	7
		Gastronomi Turizmi	3	0	11
		Banket Yönetimi	3	0	3
2024- 2025	Yaz	Restoran Düzeni ve Servisi	2	2	2
		Şarap Bilimi			1
2025-2026	Bahar	Yiyecek Üretimi IV	2	0	10
		Turizm Endüstrisi İçin İletişim Becerileri	3	0	6
		Temel Pastacılık	2	2	9
		Unlu Mamullerde Hamur İşleri	3	2	5
		Yiyecek Üretimi VIII	2	2	5
		Yiyecek Alanında Özel Etkinlikler	3	0	2
		Restoran Düzeni ve Servisi	2	2	1

