

ÖZGEÇMİŞ

1. Adı Soyadı : Aysun Yılmabaşar
2. Doğum Tarihi : 02-01-1978
3. Unvanı : Öğretim Görevlisi
4. Öğrenim Durumu : Yüksek Lisans
5. Çalıştığı Kurum : Yakın Doğu Üniversitesi

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Turizm Otel İşletmeciliği	Doğu Akdeniz Üniversitesi	2001
Y. Lisans	Turizm İşletmeciliği	Doğu Akdeniz Üniversitesi	2021
Doktora	Turizm İşletmeciliği	İstanbul Üniversitesi / Kayıt Dondurma	2021
Doktora	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Halen

5. Akademik Unvanlar

- Yardımcı Doçentlik Tarihi :
Doçentlik Tarihi ve alanı :
Profesörlük Tarihi :

6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

6.1. Yüksek Lisans Tezleri

"Kuzey Kıbrıs Gastronomi Turizm Potansiyelinin Tespiti ve Değerlendirilmesi"

6.2. Doktora Tezleri

"Kıbrıs Türk ve Rum Topluluklarında Özel Gün Gastronomisi" üzerine çalışılmakta

7. Yayınlar

7.1. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

"Türk Dünyası Mutfak Kültürü", Nobel Yayıncılık, Eylül, 2023, Bölüm yazarlığı.

"Gastronomide Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz", Nobel Yayıncılık, Şubat, 2024, Bölüm yazarlığı.

7.5. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

Yılmabaşar A. ve Durlu Özkaya F. (2023). Kıbrıs Mutfak Kültürü üzerine bir İnceleme. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(4).

Yılmabaşar, A. ve Sarper, F. (2024). Kıbrıs Mutfak Kültüründe Geleneksel Bir Ürün Golifa/Koliva. *Jorunal of Torurism and Gastronomy Studies*.

7.6. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

8. Projeler

9. İdari Görevler

- KKTC 1. Turizm Şurası / Gastronomi Turizmi / Ocak-2020
- Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Kurulu Üyesi Doktora Temsilcisi

- Yakın Doğu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
2024 kayıtları öğrenci danışmanı

10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

- Gastronomi Akademisyenleri Derneği -Türkiye

11. Ödüller

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

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2021-2022	Güz	Yiyecek içecek işletmelerinde Maliyet Analizi ve Kontrolü	3		120
	İlkbahar	Yiyecek içecek işletmelerinde Satınalma			120
2022-2023	Güz	Gastronomiye Giriş	3		120
	İlkbahar				
2024-2025	Güz	Maliyet Kontrolü	3		
		Ziyafet ve Organizasyon Yönetimi	3		
		Sürdürülebilir Gastronomi	3		
		Temel Sanat ve Estetik Bilgisi	3		
		Seyahat ve Tur Operatörlüğü	3		
		Travel and Tour Operation	3		
	İlkbahar				

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