

TURGAY BUCAK

YARDIMCI DOÇENT

| | | |
|----------------|---|---|
| E-Posta Adresi | : | turgay.bucak@deu.edu.tr |
| Telefon (İş) | : | 2862180018-2498 |
| Telefon (Cep) | : | 5426216721 |
| Faks | : | |
| Adres | : | SEFERİHİSAR FEVZİYE HEPKON UYGULAMALI BİLİMLER YO |

Öğrenim Durumu

| | |
|----------------------------|--|
| Doktora 2007-2012 | DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ/TURİZM İŞLETMECİLİĞİ (DR) |
| | Tez adı: Yiyecek içecek işletmelerinde ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin uygulanabilirliği: İzmir ili örneği (2012) Tez Danışmanı:(ALP TİMUR) |
| Yüksek Lisans 2004-2007 | DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ/TURİZM İŞLETMECİLİĞİ (YL) |
| | Tez adı: Otel işletmelerinde hizmet içi eğitimi ve iş tatmini ilişkisi: İzmir merkez ve çeşme'deki beş yıldızlı oteller ile ilgili bir uygulama (2007) Tez Danışmanı:(ALP TİMUR) |
| Lisans 1996-2000 | ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ/KONAKLAMA İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ |

Görevler

| | |
|--------------------------------|---|
| YARDIMCI DOÇENT 2016 | DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ/SEFERİHİSAR FEVZİYE HEPKON UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU) |
| YARDIMCI DOÇENT 2014-2016 | DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ/SEFERİHİSAR FEVZİYE HEPKON SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU) |
| YARDIMCI DOÇENT 2012-2014 | ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ/TURİZM FAKÜLTESİ) |
| ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 2008-2012 | İZMİR ÜNİVERSİTESİ/MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ) |

Yönetilen Tezler

Yüksek Lisans

- ÖZKAYA ESİN, (2015). Havalimanında hizmet veren yiyecek - içecek işletmelerinde fiyatın misafir memnuniyetine etkisi: İstanbul Atatürk Havalimanı İç Hatlar Terminali örneği, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi->Sosyal Bilimler Enstitüsü->Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

2. ÖZARSLAN HAKAN, (2015). Otel işletmelerinde hizmet kalitesi ile misafir memnuniyeti arasındaki ilişki: Çanakkale ili Merkezindeki 4 ve 5 yıldızlı oteller örneği, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi->Sosyal Bilimler Enstitüsü->Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı
3. KÖSE ZEYNEP CEREN, (2015). Yiyecek içecek işletmelerinde Michelin yıldızı standartlarının uygulanması: Hamburg Le Canard Restoran örneği, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi->Sosyal Bilimler Enstitüsü->Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı
4. ATEŞ UFUK, (2014). Gastronomi turizminin Çanakkale turizmine katkısı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi->Sosyal Bilimler Enstitüsü->Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı
5. TURAN ÖZLEM, (2014). Restoran işletmelerinde yiyecek- içecek hizmet kalitesinin misafir memnuniyetine etkisi: Çanakkale il merkezinde bir araştırma, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi->Sosyal Bilimler Enstitüsü->Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Projelerde Yaptığı Görevler:

1. TURİZM VE ÇEVRE MALİ DESTEK PROGRAMI, TÜBİTAK PROJESİ, Uzman, , 03/01/2012 - 05/05/2013 (ULUSAL)

İdari Görevler

| | |
|---|---|
| Bölüm Bşk. 2016 | DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ/SEFERİHİSAR FEVZİYE HEPKON UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ |
| Dekan Yardımcısı 2013-2014 | ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ/TURİZM FAKÜLTESİ |
| MYO/Yükseköğretim Müdür Yardımcısı 2012-2013 | ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ/TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU |
| MYO/Yükseköğretim Müdür Yardımcısı 2008-2012 | İZMİR ÜNİVERSİTESİ/MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ |

Ödüller

1. I.ULusal Manavgat Yemek Yarışması, Üniversiteler Kategorisi İkincisi- Eğitimci, Aşçılar ve Pastacılar Federasyonu, 2013
2. Turizm Eğitimcisi - Jüri Özel Ödülü, KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI, 2012
3. İzmir II. Uluslararası Yemek Yarışması, Üniversiteler Kategorisi Birincisi- Eğitimci, Türkiye Aşçılar Federasyonu, 2012

Dersler *

| | Öğretim Dili | Ders Saati |
|--|--------------|------------|
| Önlisans | | |
| (2014-2015) Turizm Coğrafyası | Türkçe | 3 |
| (2014-2015) Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi | Türkçe | 3 |
| (2013-2014) İnsan Kaynakları Yönetimi | Türkçe | 2 |
| (2015-2016) Turizm Coğrafyası | Türkçe | 3 |
| (2014-2015) Servis Tekniği | Türkçe | 3 |
| (2015-2016) Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi | Türkçe | 3 |
| (2014-2015) Menü Planlaması | Türkçe | 3 |
| (2014-2015) İletişim | Türkçe | 2 |
| (2014-2015) Turistik Ürün Politikası | Türkçe | 3 |
| (2015-2016) Servis Tekniği | Türkçe | 3 |
| (2015-2016) İnsan Kaynakları Yönetimi | Türkçe | 2 |

| | | |
|--|--------|---|
| (2015-2016) İş ve İşçi Sağlığı Güvenliği | Türkçe | 2 |
| (2015-2016) Seyahat Acentacılığı ve Tur Operatörlüğü | Türkçe | 2 |
| Lisans | | |
| (2013-2014) TURİZM İŞLETMELERİNDE KALİTE SİSİTEMLERİ | Türkçe | 2 |
| (2013-2014) TURİZM İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON | Türkçe | 2 |
| (2013-2014) ZİYAFET VE ORGANİZASYON YÖNETİMİ | Türkçe | 2 |
| (2013-2014) SERVİS TEKNİĞİ | Türkçe | 3 |
| (2013-2014) YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ YÖN. | Türkçe | 3 |
| (2013-2014) MENÜ PLANLAMASI | Türkçe | 2 |
| Yüksek Lisans | | |
| (2013-2014) GASTRONOMİ TURİZMİ | Türkçe | 3 |
| (2013-2014) YİYECEK İÇECEKTE YENİ YAKLAŞIMLAR | Türkçe | 3 |

* Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. MERCAN ŞEFİK OKAN, AKSU MURAT, YILDIRIM HACI MEHMET, BUCAK TURGAY (2015). Perception of internship on students studying in the field of tourism at undergraduate level: a research at Çanakkale Onsekiz Mart University.. The Journal of Academic Social Science Studies(32), 319-333., Doi: <http://dx.doi.org/10.9761/JASSS2741> (Yayın No: 1702731)
2. BUCAK TURGAY, KOSE ZEYNEP CEREN (2014). The Application of Michelin's Star Standarts in Restaurant Business; Hamburg Le Canard Sample. Journal of Tourism and Hospitality Management, 2(2), 21-35., Doi: 10.15640/jthm.v2n2a2 (Yayın No: 1720676)
3. BUCAK Turgay, KÖSE Zeynep Ceren (2014). The Application of Michelin's Star Standarts in Restaurant Business; Hamburg Le Canard Sample. Journal of Tourism and Gastronomy Studies , 2(3), 11-17. (Yayın No: 1165257)
4. BUCAK Turgay, ATEŞ Ufuk (2014). Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi: Çanakkale Örneği. The Journal of Academic Social Science Studies(28), 315-328. (Yayın No: 1150496)
5. BUCAK Turgay (2014). Turkish Restaurant Business in Abroad: United Kingdom Sofra Restaurants Chain Sample. International Journal of Humanities and Social Science, 4(9), 168-175. (Yayın No: 1150667)
6. BUCAK Turgay, DEMİR Damla (2014). The Place and Importance of Earth Markets Within Scope of Eco-Gastronomy: The Example of Foça Earth Market. International Journal of Applied Science and Technology, 4(2), 243-251. (Yayın No: 1150399)
7. BUCAK Turgay (2014). The Effect of Service Quality on Customer Satisfaction: A Research on Hotel Businesses. International Journal of Education and Research, 2(1), 1-12. (Yayın No: 1150602)
8. BUCAK Turgay, TAŞPINAR Oğuz (2014). The Role and Importance of Maritime Culture in Turkish Cuisine. International Journal of Human Sciences, 11(1), 551-568. (Yayın No: 1150216)
9. VERBOZ Sinan, BUCAK Turgay, ATAY Lütfi (2013). Product Differentiation in International Accommodation Establishments : The Case of Accor Hotels. International Journal of Education and Research, 1(7), 127-140. (Yayın No: 319841)
10. MERCAN Okan BUCAK Turgay (2013). The ISO Food Safety Management System in The Food and Beverage Industry. International Journal of Education and Research, 1(6), 191-208. (Yayın No: 1150027)

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

1. BUCAK TURGAY, Üzülmüş Meral, Özkaya Esin (2015). Gastronomi Turizminde Şarabın Yeri: Çeşme Bağcılık Örneği. Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi, 33 (Özet bildiri)(Yayın No:1721105)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C1. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar:

1. İşletmelerde Kalite Yönetimi (2012)., BUCAK TURGAY, İlya Yayınevi, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 2664798)
2. İşletmelerde Hizmet İçi Eğitim (2011)., BUCAK TURGAY, İlya Yayınevi, Sayfa Sayısı 204, ISBN: 978-605-4473-01-4, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 74578)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

1. Turizm İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Yönetimi, Bölüm adı:(Menü Yönetimi) (2015)., BUCAK TURGAY, Grafiker Yayın, Editör:Murat Doğdubay, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 240, ISBN: 9786054692958, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 1720908)
2. Turizm İşletmeciliği, Bölüm adı:(Restoran İşletmeciliği) (2015)., BUCAK TURGAY, Detay Yayıncılık, Editör:Alp TİMUR, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 459, ISBN:9786059189125, Türkçe (Bilimsel Kitap), (Yayın No: 1720982)
3. Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler, Kavramlar, Yaklaşımlar , Başarı Hikayeleri, Bölüm adı: (Slow Food Akımı) (2014)., BUCAK Turgay, Detay Yayıncılık, Editör:Doç. Dr. Osman N. ÖZDOĞAN, Basım sayısı:1, ISBN:978-605-4940-52-3, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 1150729)
4. Turistik Ürün Politikası, Bölüm adı:(Turistik Ürün Talebinin Planlanması) (2014)., BUCAK TURGAY, Detay Yayıncılık, Editör:Alp TİMUR, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 409, ISBN: 9786054940653, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 1720881)
5. Uluslararası Turizm İşletmeciliği, Bölüm adı:(Otel İşletmelerinde Yiyecek İçecek Departmanı) (2011)., BUCAK TURGAY, Nobel Yayınevi, Editör:Prof. Dr. İge PIRNAR, Sayfa Sayısı 556, ISBN: 978-605-133-161-4, Türkçe(Ders Kitabı), (Yayın No: 76472)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. BUCAK TURGAY,Turan Özlem Bölge Turizmüne Yeni Akımların Etkisi: Gökçeada Slow Food Örneği. Journal of Yasar University, 11(43) (Kontrol No: 2694376)
2. BUCAK TURGAY,ÖZKAYA ESİN (2015). Havalimanında Hizmet Veren Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Fiyatın Misafir Memnuniyetine Etkisi (İstanbul Atatürk Havalimanı İç Hatlar Terminali Örneği). Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi(1), 27-47. (Kontrol No: 2575345)
3. YILDIRIM HACI MEHMET,BUCAK TURGAY,AKSU MURAT (2015). Küçük Ölçekli Konaklama İşletmelerindeki Yöneticilerin Müşteri İlişkileri Yönetimine İlişkin Tutumlarına Yönelik Bir Araştırma: Bozcaada Örneği. Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 5(1), 81-93., Doi: <http://dx.doi.org/10.14230/joiss83> (Kontrol No: 1702615)
4. BUCAK Turgay, ÖZKAYA Esin (2014). Tarihi Köşkerlerin Yiyecek-İçecek Sektörüne Kazandırılması: Beltur A.Ş. Örneği. Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi, 15(2) (Kontrol No: 1150447)
5. BUCAK TURGAY,ERDOĞAN ARACI ÜLKER (2013). Türkiye’de Gastronomi Turizmi: Bir Literatür Taraması. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 17(30), 7-18. (Kontrol No: 319419)
6. BUCAK TURGAY,Özkan Esin (2013). Çanakkale İlinin Termal Turizm Potansiyeli. Aksaray İİBF Dergisi, 5(2), 7-23. (Kontrol No: 2664866)
7. AKSU Murat, BUCAK Turgay (2012). Mesleki Turizm Eğitimi. Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi , 4(2), 7-18. (Kontrol No: 319308)
8. BUCAK TURGAY (2012). Catering İşletmelerinde ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Uygulanmasına İlişkin Değerlendirme: İzmir İli Örneği. Seyahat ve Otel İşletmeciliği (2), 7-18. (Kontrol No: 319206)
9. BUCAK TURGAY (2011). Yiyecek İçecek İşletmelerinde ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi: Bir Literatür Taraması. Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, 3(1), 1-20. (Kontrol No: 319045)
10. BUCAK TURGAY (2010). Hizmet İçi Eğitim ve İş Tatmini İlişkisi: Otel İşletmelerinde Bir Uygulama. Seyahat ve Otel İşletmeciliği (02), 41-52. (Kontrol No: 314355)

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

1. BUCAK TURGAY,Turan Özlem (2016). Slow Food Akımının Bölge Turizmüne Katkısı: Gökçeada Örneği. 1. Bölgesel Turizm Kongresi, 111-123., (Yayın No:2627866)
2. BUCAK Turgay, SÜNNETÇİOĞLU Serdar, SÜNNETÇİOĞLU Ayşe (2014). Şarap Turizminin Önündeki Yasal Engeller: Bozcaada Şarap Turizmi Örneği. 15. Ulusal Turizm Kongresi, (Yayın No:1150849)
3. BUCAK Turgay, TURAN Özlem (2014). Eko-Gastronomiye Yerel Toplumun Bakışı: Gökçeada Örneği. Eko-Gastronomi Kongresi, 9, (Yayın No:1150827)

4. SARI. FERİKA, GÜRİPEK. EDİZ, BUCAK. TURGAY (2014). Turizm Çalışanlarının Turiste Bakışı: İzmir Adnan Menderes Havalimanı Dış Hatlar Terminalinde Bir Uygulama. III. Ulusal Turizm Kongresi, 376-383., (Yayın No:320379)
5. BUCAK Turgay, YILMAZ Senem Ezgi (2014). Çanakkale' de Dalış Turizmi ve Potansiyeli. II. Ulusal Deniz Turizmi Sempozyumu, (Yayın No:1150801)

Editörlük

1. Eko-Gastronomi Dergisi (Endekste taranmıyor), Dergi, Yayın Kurulu Üyeliği, Detay Yayıncılık

Üniversite Dışı Deneyim

| | | |
|-----------|----------------------------------|--|
| 2006-2008 | Yiyecek İçecek Müdürü | BTA Catering Services, Yiyecek içecek operasyonunu yürütmek, (Ticari (Özel)) |
| 2005-2006 | Yiyecek İçecek Müdür Yrd. | İzmir Crowne Plaza Otel, Yiyecek içecek departmanına ait birimlerin yürütülmesi, (Ticari (Özel)) |

Sertifika

1. ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Baş DENEÇİLİK EĞİTİMİ, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ilr ilgili genel bilgiler haricinde denetim kapsamında bilgiler içermektedir., Alberk QA Tecnic, Sertifika, 04.10.2011 -08.10.2011 (Uluslararası)

Kurs

2. 12. Araştırma Yöntemleri Semineri, Nitel araştırma yöntemi hakkında eğitim., Side- Antalya, Kurs, 27.01.2016 -31.01.2016 (Ulusal)

Çalıştay

3. Turizmde Girişimcilik ve Franchising, Turizmde Girişimcilik ve Franchising konuları hakkında bilgiler içermektedir., Kordon Otel, Çalıştay, 18.03.2013 -18.03.2013 (Ulusal)
4. Enine Boyuna İzmir Turizmi, izmir turizminin detaylı bir şekilde ele alınması., DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ DESEM SALONU, Çalıştay, 18.04.2011 -18.04.2011 (Ulusal)