

ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ**ÖZGEÇMİŞ****Adı ve Soyadı:** Uğur Can Aykanat**Akademik Unvanı:** Öğretim Görevlisi**İş Telefonu:** 0216 912 2252**E-postası:** ugurcanaykanat@beykoz.edu.tr**Bildiği Yabancı Diller (Puan ve Yılı):****Aldığı Sertifikalar:**

- Gıda Güvenilirliği ve Hijyen Belgesi Mayıs 2020
- Usta Öğreticilik Belgesi Aralık 2019
- Temel Aşçılık Sertifikası Mart 2018
- Baristalık Sertifikası Mart 2018
- Ustalık Belgesi Haziran 2017

Uzmanlık Alanı: Gastronomi

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Gastronomi	Nişantaşı Üniversitesi	2021
Y. Lisans	Gastronomi	Nişantaşı Üniversitesi	2024
Doktora			
Doç. / Prof.			

Yüksek Lisans Tez Başlığı (özeti ekte) ve Tez Danışman(lar)ı: Sıfır Atık Ve Kompost Yöntemi İle İzmir İli Seferihisar İlçesindeki Otellerin Gıda Atıklarından Gübre Üretilmesinin Maliyetleri Üzerindeki Etkileri. Tez Danışmanı; Gamze Şanlı AK

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

Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Eğitmen Şef	İstanbul Bilgi Üniversitesi	2022-2024
Eğitmen Şef	İstanbul Beykoz Üniversitesi	2023-2024

--	--	--

Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri :

.....

Yönetilen Doktora Tezleri/Sanatta Yeterlik Çalışmaları :

.....

Projelerde Yaptığı Görevler:

.....

İdari Görevler:

.....

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler:**Ödüller:**

- Bocused'Or Türkiye Finali -Kasım 2016- Türkiye Finalisti
- WorlFood İstanbul -Eylül 2020- Şefin En İyi Tabağı Yarışması En Yaratıcı Tabak ve En İyi Malzeme Kullanımında Türkiye Finalisti
- Türkiye Aşçılar Derneği İstanbul Culinary Cup -Mar 2016- Osmanlı Şerbet Yarışması 14. Uluslararası İstanbul Gastronomi Festivali- Şub 2016- Restoran Tatlı Tabağı Gümüş Madalya
- Alanya Belediyesi Uluslararası Altın Kepçe Yarışması- Eki 2015- Modern Türk Mutfağı Kategorisi Altın Madalya
- 13. Uluslararası İstanbul Gastronomi Festivali- Oca 2015- Modern Türk Mutfağı Kategorisi Bronz Madalya
- Bolu 2. Uluslararası İzzet Baysal Mutfak Günleri- Nis 2016- Balık Kategorisi Bronz Madalya

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	
2022-2023	Güz	Asya Mutfakları		8	36
	Bahar				
2024-2025	Güz	Asya Mutfakları		8	36
	Bahar				

ESERLER

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

A1.

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

B1.

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C1. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar:

C1.1.

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

C2.1. - Peterlang Publishing/ The Effects of Zero Waste and Composting Method on the Costs of Fertilizer Production from Food Waste of Hotels in Seferihisar District of Izmir Province

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

D1.

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

E1.

F. Sanat ve tasarım etkinlikleri:

F1.

G. Diğer yayınlar:

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

G1.