

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : Buket Özpazarcıoğlu

Doğum Tarihi : 11.05.1998

Ünvanı : Öğretim Görevlisi

Öğrenim Durumu : Lisans

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lefke Avrupa Üniversitesi	2017 - 2022

1. Akademik Ünvanlar

2. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

2.1 Yüksek Lisans Tezleri

2.2 Doktora Tezleri

3. Yayınlar

3.1 Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

3.2 Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler.

3.3 Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

3.4 Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler

3.5 Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

3.6 Diğer yayınlar

4. Projeler

5. İdari Görevler

6. Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler

7. Ödüller

1. 2014 Türkiye ulusal yemek yarışması ekip 1. si
2. 2014 Türkiye ulusal yemek yarışması bireysel 3. si
3. 2014 Türkiye ulusal yemek yarışması bireysel 2. si
4. 2015 Uluslararası yemek yarışması ekip 3. Sü
5. 2015 Uluslararası yemek yarışması 2. si
6. 2016 Uluslararası altın şef 2.si
5. 2016 Uluslararası bireysel tatlı yarışması 2.si
6. 2016 Fransa Bocuse D'or yarışması 3. Sü (tek kadın yarışmacı ödülü)
7. 2017 Uluslararası İstanbul gastronomi günleri 1. si
8. 2017 Uluslararası İstanbul gastronomi günleri 2.si
9. 2017 Uluslararası İstanbul gastronomi günleri 3.sü
10. 2017 Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu Genç Milli Takıma seçilme
11. 2017 Rusya konsoloslukunda Ege Mutfağı tanıtımı workshop
12. 2017 Rusya Uluslararası yemek yarışması 3. sü
13. 2017 Rusya yemek televizyon programcılığı
14. 2018 Uluslararası black box yarışması 2.si
15. 2018 Uluslararası yemek yarışması 3.sü
16. 2018 Uluslararası yemek yarışması 2.si
17. 2018 Uluslararası yemek yarışması 1.si
18. 2019 Uluslararası yemek yarışması 1.si
19. 2023 Uluslararası Antalya Expo yemek yarışması 1. si

8. Son iki yılda verdiğiniz önlisans ve lisans düzeydeki dersler için aşağıdaki tabloyu doldurunuz.

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2022-2023	Güz	Mutfak Akımları–Gündüz	3		11
		Mutfak Akımları - Akşam	3		6
		Mutfakta Kalite Yönetimi	3		8
		Mutfak Planlaması	3		7
		Pişirme Yöntemleri – I		3	7
		Pastahane Ürünleri		3	12
2022-2023	İlkbahar	Servis Teknikleri	3		13
		Dünya Mutfakları	3		6
		Mutfak Çeşitleri		3	
		Ziyafet Mutfağı	3		8
		Pişirme Yöntemleri – II	3		8
		Yöresel Mutfaklar	3		8

		Hijyen ve Sanitasyon		3	7
		Menü Planlama	3		8
2022-2023	Yaz				

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2023-2024	Güz	Piştirme Yöntemleri – I		3	16
		Pastahane Ürünleri - Gündüz		3	6
		Pastahane Ürünleri - Akşam		3	4
		Soğuk Mutfak – Gündüz		3	5
		Soğuk Mutfak – Akşam		3	5
		Mutfak Akımları	3		19
2023-2024	İlkbahar	Dünya Mutfakları			8
		Mutfak Çeşitleri		3	6
		Ziyafet Mutfağı	3		8
		Piştirme Yöntemleri – II		3	8
		Yöresel Mutfaklar	3		8
		Menü Planlama	3		16
		İçecek Servisi	3		5
2023-2024	Yaz		Yaz		

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2024-2025	Güz	Vejetaryen Mutfak	1	2	13
		Pastahane Ürünleri		3	10
		Ekmek Yapım Tekniği		3	14
		Soğuk Mutfak		3	11
		Mutfakta kalite yönetimi	3		6
		Mutfak Akımları	3		8
		Mutfak Planlaması	3		6
2024-2025	İlkbahar				

2024-2025	Yaz		Yaz		

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