

YAĞMUR ÖZER

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi
İstanbul Galata Üniversitesi
İstanbul, Türkiye

Kurumsal E-mail: yagmur.ozer@galata.edu.tr

AKADEMİK GÖREVLER ve DENEYİMLER

- Doktor Öğretim Üyesi -İstanbul Galata Üniversitesi/Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi/Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü- 2021
- Öğretim Görevlisi -İstanbul Arel Üniversitesi/Meslek Yüksekokulu/Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü- 2018-2021
- Bölüm Başkanı -İstanbul Arel Üniversitesi/Meslek Yüksekokulu/Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü-2019-2021

EĞİTİM

- Doktora: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği, 2021
 - Çalışma Alanları: Otel İşletmeciliği, Yiyecek İçecek İşletmeciliği, Gastronomi Turizmi
 - Doktora Tezi: Entelektüel Sermaye, Finansal Performans ve Kurumsal Çevre Arasındaki İlişki: İstanbul'da Yer Alan Otel İşletmeleri Üzerine Bir Uygulama
- Yüksek Lisans: Nişantaşı Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Yönetimi, 2017
 - Yüksek Lisans Tezi: Personel Güçlendirme ile Örgütsel Yenilikçilik Arasındaki İlişki: İstanbul'da Dört ve Beş Yıldızlı Otel Çalışanları Örneği
- Lisans: Sakarya Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği, 2015

MESLEKİ DENEYİMLER

- Öğretim Görevlisi- İstanbul Arel Üniversitesi/Meslek Yüksekokulu/Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
- Organizasyon ve Operasyon Sorumlusu- Service Pro Turizm Organizasyon A.Ş.

YAYINLAR (APA formatında)

KİTAPLAR MAKALELER

Alili, O., Özer, Y., & Erkan, M. (2022). Turizm ve gelir eşitsizliği ilişkisinde Kuznets eğrisi hipotezinin geçerliliği. *Sosyoekonomi*, 30(51), 301–318 (*Scopus, ESCI*)

Çetinkaya, Ö., Özer, Y., & Kandemir Altunel, G. (2020). Covid-19 sürecinde turistik seyahat risk algısı ve hijyen-güvenlik algısının değerlendirilmesi. *Tourism and Recreation*, 2(2), 78–83. (*Diğer Uluslararası*)

Özer, Y. (2021). Fırsat satış sitelerinin gelir yönetimi içerisindeki rolü: İstanbul’da faaliyet gösteren otel işletmelerinde nitel bir araştırma. *Nişantaşı Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. (TR Dizin)

Kandemir Altunel, G., Özmen, Y., & Akova, O. (2020). Turizmde maneviyat arayış aracı olarak yoga. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 152–163. (TR Dizin)

KİTAP BÖLÜMLERİ

Özer, Y. (2025). Karadeniz Bölgesi. S. Demirkol (Ed.), *Gastronomi Turizmi*. Değişim Yayınevi, Sakarya.

BİLİMSEL TOPLANTILARDA SUNULAN ve BİLDİRİ KİTABINDA (PROCEEDİNG) BASILAN BİLDİRİLER

Özer, Y., & Kandemir Altunel, G. (2025). *Turizmde değişim yönetimi uygulamalarında ülke kültürünün etkisi*. IV. Uluslararası Katılımlı Ankara İnsan ve Toplum Bilimleri Kongresi, Ankara, Türkiye.

Saldamlı, A., & Özmen, Y. (2017). *The relationship between organizational innovation and empowerment: Hotel staff example*. 4th International Congress of Tourism Management Researches, Girne, KKTC.

Özmen, Y., & Çetin Gürel, E. (2018). *Çalışanlarda örgütsel güven algısının örgütsel bağlılıkla ilişkisi: İstanbul ili dört ve beş yıldızlı otel çalışanları örneği*. 17. Geleneksel Turizm Sempozyumu, Türkiye.

ÖDÜLLER

SERGİLER, ATÖLYELER, SANATSAL PERFORMANSLAR

PROFESYONEL KATKILAR, FAALİYETLER VE ÜYELİKLER

ÜNİVERSİTE İDARİ GÖREVLER

YÖNETİLEN YÜKSEK LİSANS VE DOKTORA TEZLERİ

Son İki Yılda Verdiği Önlisans, Lisans ve Lisansüstü Düzeyindeki Dersler

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2023-2024	Güz	Yiyecek İçecek Tarihi ve Kültürü	3	0	33
		Satın Alma ve Stok Yönetimi	2	0	33
		Yiyecek İçeceklerde Uyum ve Eşleştirme	2	0	33
		Banket Organizasyonları	3	0	34
		Gıda Saklama Teknikleri	3	0	43

		Peynir Kültürü ve Üretimi	2	0	34
	İlkbahar	Satın Alma ve Stok Yönetimi	3	0	55
		Mutfak Hizmetlerinde Maliyet Yönetimi ve Kontrolü	2	0	42
		Turizm ve Gastronomi Rotaları	2	0	35
		Mutfak Hizmetlerinde Maliyet Kontrolü	2	0	37
		Yiyecek İçecek Sektöründe Rekabet ve Strateji	2	0	35
		Yiyecek İçecek Sektöründe Kalite Uygulamaları	2	0	20
2024-2025	Güz	Yiyecek İçecek Tarihi ve Kültürü	3	0	42
		Yiyecek İçecek Tarihi ve Kültürü	3	0	14
		Yiyecek İçecek Tarihi ve Kültürü	2	0	40
		Satın Alma ve Stok Yönetimi	2	0	32
		Yiyecek İçeceklerde Uyum ve Eşleştirme	2	0	28
		Yiyecek İçecekte Servis ve Banket Organizasyonu	3	0	20
	İlkbahar	Menü Tasarımı ve Planlaması	2	0	34
		Satın Alma ve Stok Yönetimi	2	0	41
		Mutfak Hizmetlerinde Maliyet Yönetimi ve Kontrolü	2	0	36
		Turizm ve Gastronomi Rotaları	2	0	10
		Mutfak Hizmetlerinde Maliyet Kontrolü	2	0	29
		Yiyecek İçecek Sektöründe Rekabet ve Strateji	2	0	26
		Bitirme Projesi	2	0	5