

TUĞÇE CAMADAN

Meslek Yüksekokulu Otel Lokanta
ve İkram Hizmetleri Bölümü
İstanbul Galata Üniversitesi
İstanbul, Türkiye

Kurumsal E-mail:
tugce.camadan@galata.edu.tr

AKADEMİK GÖREVLER ve DENEYİMLER

- Öğretim Görevlisi

EĞİTİM

- **Yüksek Lisans:** İstanbul Kent Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2024
 - Yüksek Lisans Tezi: Restoran Sektöründe Stratejik Yönetim ve Rekabet
- **Lisans:** Nişantaşı Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2018

MESLEKİ DENEYİMLER

- SwissOtel Resort Bodrum- 2021
- Grey Restoran -2020
- CookShop -2019
- Talisia Restoran -2018-2019
- Bigchefs -2017-2018
- Juniper Café- 2016-2017

YAYINLAR (APA formatında)

KİTAPLAR

MAKALELER (Makalelerin tarandığı endeksler, parantez içinde belirtilmeli. Örn; Q1,Q2,Q3, Wos, Scopus, Tr Dizin vs.)

KİTAP BÖLÜMLERİ

BİLİMSEL TOPLANTILARDA SUNULAN ve BİLDİRİ KİTABINDA (PROCEEDİNG) BASILAN BİLDİRİLER

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	
2025-2026	Güz	ASC- Uzakdoğu Mutfak Kültürü ve U.	1	2	28
		GMS- Uzakdoğu Mutfak Kültürü ve U.	1	2	30
		GMS- İtalyan Mutfak Kültürü ve U.	1	2	29
	İlkbahar				
2024-2025	Güz	ASC- Uzakdoğu Mutfak Kültürü ve U.	1	2	36
		GMS- İtalyan Mutfak Kültürü ve U.	1	2	32
	İlkbahar	ASC- Güney Amerika ve İspanyol Mutfağı U.	1	2	35
		GMS- İspanyol Mutfak Kültürü ve U.	1	2	29
		AŞÇILIK STAJI			35