

Şubat 2026

EROL AKAYAY

AŞÇILIK PROGRAMI

Meslek Yüksekokulu
İstanbul Galata Üniversitesi
İstanbul, Türkiye

Kurumsal E-mail: erol.akayay@galata.edu.tr

AKADEMİK GÖREVLER ve DENEYİMLER

2021 - 2026

Öğretim Görevlisi (Tam Zamanlı Kadro)
İstanbul Galata Üniversitesi
Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı

2018 - 2021

Öğretim Görevlisi (Tam Zamanlı Kadro)
İstanbul Nişantaşı Üniversitesi
Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi/Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü/Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı

2016 - 2018

Öğretim Görevlisi (Ders Saat Ücretli)
İstanbul Nişantaşı Üniversitesi
Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi/Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü/Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı

EĞİTİM

Lisans: ESKİŞEHİR ANADOLU ÜNİVERSİTESİ
İşletme
2013

Ön Lisans : ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
Gastronomi ve Mutfak Sanatları
2010

MESLEKİ DENEYİMLER

03.02.2025

CLUSTER EXECUTIVE CHEF

SWISSOTEL LIVING BODRUM / SWISSOTEL RESIDENCES HILL BODRUM,
İKİ OTELİN MUTFAK YÖNETİCİSİ, (Ticari (Özel))

23.12.2020 - 31.10.2024

EXECUTIVE CHEF

SWISSOTEL RESORT BODRUM BEACH,
OTEL MUTFAK YÖNETİCİSİ,
Ticari (Özel)

228.04.2017 - 21.12.2020

HEAD CHEF

TRATTORIA LA SCARPETTA,
MUTFAK ŞEFİ
(Ticari (Özel))

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	ASC115 Mutfak Uygulamalarına Giriş	1	2	31
		ASC221 İtalyan Mutfak Kültürü ve Uyg.	1	2	27
		GMS219 Ekmek Üretimi ve Pastacılık Tek.		4	8
	İlkbahar				
2024 - 2025	Güz	ASC115 Mutfak Uygulamalarına Giriş	1	2	40
		ASC221 İtalyan Mutfak Kültürü ve Uyg.	1	2	35
		GMS220 Apatifler ve Ördövr Üretimi	1	2	28
	İlkbahar	GMS120 Temel Mutfak Teknikleri	1	2	10
		ASC122 Fransız Mutfak Kültürü ve Uyg.	1	2	39
2023 - 2024	Güz	GMS203 Mutfak Uygulamalarına Giriş		4	32
		GMS301 Fransız Mutfağı Uygulamaları		4	20
		ASC205 Kahve Kültürü ve Barista Uygulamaları	1	2	44
		GMS201 Kahve Kültürü ve Barista Uygulamaları	1	1	33
	İlkbahar	ASC122 Fransız Mutfak Uygulamaları		4	49
		ASC202 Deniz Ürünleri Uygulamaları		4	31