

BURAK BAŞAR

ÖĞR.GÖR.

E-posta : burak@erzincan.edu.tr

İş Telefonu : +90 446 226 6666 Dahili: 18050

Adres : Hukuk fakültesi kampüsü,Turizm ve Otelcilik MYO
Erzincan/Merkez



Öğrenim Bilgisi

Yüksek Lisans
2013 - 2017

Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği, Türkiye

Lisans
2007 - 2012

Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Yiyecek Ve İçecek İşletmeciliği, Türkiye

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Turizm, 3.Ulusual Mengen Aşçılık Kampı, Asomder, 2017

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Ekol Food İthal Ürünlerin Uygulamalı Kullanımı, Ekol Food, 2017

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Bulgurun Tarihi, Üretim Süreci ve Mutfaklarda Kullanımı, Duru Bulgur Gıda San., 2017

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Endüstriyel Mutfak Hijyeni, Temizlik Ürünlerinin Doğru ve Güvenli Kullanımı, Seald Air Diversey Care, 2017

Bilişim, Micros,Fidello Otel Programları Eğitimi, Erzurum Xanadu Snowwhite Hotel,ERZURUM, 2014

Turizm, Avrupa Birliği Gönüllü Öğrenci Programı,Bulgaristan Bansko Kış oyunlar, BULGARİSTAN BANSKO 2012, 2012

Turizm, 25.Dünya Üniversiteleri Kış Oyunları Erzurum 2011,Lojistik Departmanı,Uzman Yardımcısı, ERZURUM 2011, 2011

Eğitim Yönetimi ve Planlama, İletişim Teknikleri Eğitimi, Erzurum Polat Renosans Hotel,ERZURUM, 2010

Sağlık ve Tıp, Mutfakta Hijyen Sanitasyon Eğitimi, Kıbrıs Kaya Artmis Hotel&Casino,KIBRIS, 2008

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, FARKLI YAĞ VE ŞEKER ŞURUBUNUN TEPŞİ KADAYIFIN DUYUSAL VE DOKUSAL ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ , Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Ana Bilim Dalı, 2017

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi
2015 - Devam Ediyor

Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Turizm Ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkrım Hizmetleri Bölümü

Desteklenen Projeler

1. GÜNCÜ A., GÜNEŞ E., ALAGÖZ G., CANBABA İ. E. , BOROĞLU A., BAŞAR B., ŞEN N., FIRAT M. Ç. , SİLAHŞÖR Y.,

Ödüller

1. Başar B., International Culinary Cup 2020, International Culinary Cup 2020, Mart 2020
2. BAŞAR B., Taşpakon Aşçılık Türkiye Kupası 4.lük, Taşpakon Türkiye Kupası, Mart 2018
3. BAŞAR B., Taşpakon Türkiye Aşçılık elemeleri en iyi 2. Üniversite ödülü, Taşpakon 1. Ulusal Çorum yemek yarışması Türkiye ön elemeleri, Şubat 2018
4. BAŞAR B., Gastro Pamukkale Yemek Yarışması Ekip Sorumlusu "Türk Tencere Yemeği" Kategorisi 1 gümüş,1 bronz madalya, "Grand Prix Ekip " Kategorisi 3 gümüş madalya, Gastronomi Derneği, Denizli/Pamukkale, Aralık 2017
5. BAŞAR B., Doğu Anadolu Yemekleri Ustalar Kategorisi Gümüş Madalya, 7.Van Ulusal Turizm ve Seyahat Fuarı/1.Van Ulusal Aşçılar ve Pastacılar Şampiyonası, Kasım 2016
6. BAŞAR B., 13.Uluslararası Mutfak Günleri / En iyi üniversite ekip yarışması / Ekip sorumlusu / 3 altın madalya, 13.Uluslararası Mutfak Günleri, Şubat 2016

Jüri Üyelikleri

Yarışma, Van 1. Ulusal Aşçılar ve Pastacılar Şampiyonası, Van 1. Ulusal Aşçılar ve Pastacılar Şampiyonası, Taşpakon, Şubat, 2016

Kitap & Kitap Bölümleri

1. **Bitlis Nemrut Kayak Merkezi**
Başar B.
TÜRKİYE'NİN KIŞ TURİZM MERKEZLERİ VE POTANSİYELİ, Sağlık Erkan; Tuna Muharrem, Editör, EĞİTİM YAYINEVİ, Konya, ss.169-177, 2020
2. **Sular Altında Bir Yavaş Şehir: Karagül Diyarı Halfeti**
Başar B.
Yavaş Şehirler ve Alternatif Turizm, Dr.Öğr.Üyesi Fatma BAŞAR,Dr.Tuba Türkmendağ, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.129-139, 2020
3. **ERZİNCAN YEMEK KÜLTÜRÜ**
BAŞAR B., SİLAHŞÖR Y.
ERZİNCAN-2019, Akın H., Editör, T.C. Erzincan Valiliği Yayınları, Ankara, ss.471-483, 2019
4. **FRUITY MEALS IN TRADITIONAL ERZİNCAN CUISINE**
ŞEN N., BAŞAR B., Başar F., SİLAHŞÖR Y.
New Horizons in Social, Human and Administrative Sciences, Sönmez S., Özçoban E., Balkan D., Karakuş H., Editör, Gece Kitaplığı, Ankara, New York, ss.315-328, 2019

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

1. **Turistik Hediyelik Eşya Satıcılarının Etik Algılamaları**
ALAGÖZ G., GÜNEŞ E., BAŞAR B.
Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, Van, Türkiye, 26 - 29 Eylül 2019, ss.639-648
2. **Kültürel Miras Ögesi Olan Yöresel Yiyecekler Üzerine Bir Araştırma; Erzincan İli, Refahiye İlçesi Örneği**
SİLAHŞÖR Y., BAŞAR B.
Refahiye Araştırmaları Sempozyumu, Erzincan, Türkiye, 14 - 15 Mart 2019, ss.91-100
3. **Erzurum'da Gastronomik Bir Ürün: Demir Tatlısı**

BOZTOPRAK F., ÇEVİK A., BAŞAR B.

ULUSLARARASI GASTRONOMİ TURİZMİ ARAŞTIRMALARI KONGRESİ, Kocaeli, Türkiye, 20 - 22 Eylül 2018, cilt.1

4. **KIŞ SPORCULARI BAKIŞ AÇISINDAN ERZURUM-PALANDÖKEN KIŞ TURİZM MERKEZİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ**

BAŞAR B., GÜNEŞ E., ALAGÖZ G.

:I. ULUSAL ALTERNATİF TURİZM KONGRESİ, Erzincan, Türkiye, 7 - 09 Nisan 2016, cilt-, ss.255

5. **AĞRI İLİ KÜLTÜREL MİRAS DEĞERİ; İSHAK PAŞA SARAYI**

BAŞAR B., BAŞAR F., KOCAMAN G.

:I. ULUSAL ALTERNATİF TURİZM KONGRESİ, Erzincan, Türkiye, 7 - 09 Nisan 2016, cilt-, ss.645

Verdiği Dersler

Beslenme İlkeleri, Ön Lisans, 2016 - 2017

Soğuk Mutfak, Ön Lisans, 2016 - 2017

Menü Planlama, Ön Lisans, 2016 - 2017

Yiyecek İçecek Hizmetleri, Ön Lisans, 2016 - 2017

Meslek Etiği, Ön Lisans, 2016 - 2017

Mutfak Planlama ve Organizasyonu, Ön Lisans, 2016 - 2017

Vejetaryen Mutfak, Ön Lisans, 2016 - 2017

Pastane Ürünleri, Ön Lisans, 2015 - 2016