

Öğr. Gör. AYBİKE NUR ALBAYRAK

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 228 214 1396](tel:+902282141396)

E-posta: aybikenur.albayrak@bilecik.edu.tr

Web: <https://avesis.bilecik.edu.tr/aybikenur.albayrak>

Posta Adresi: Söğüt Meslek Yüksekokulu Bilecik Devlet Karayolu 3. Km., 11600 Bilecik

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: Gto54cMAAAAJ

ORCID: 0000-0001-8956-036X

Publons / Web Of Science ResearcherID: HQZ-9997-2023

Yoksis Araştırmacı ID: 376460

Eğitim Bilgileri

Lisans, Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Türkiye 2015 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Türkiye 2019 - 2022

Lisans, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Türkiye 2014 - 2019

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Mesleki Eğitim, Uluslararası ISO 22000:2018 Baş Denetçi , İstanbul Ticaret Üniversitesi, 2022

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Gıda Saklama Yöntemlerinde Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar Örneği, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2021

Araştırma Alanları

Sosyal ve Beşeri Bilimler

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Söğüt Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri, 2023 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi, İstanbul Sağlık ve Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Aşçılık, 2022 - 2023

Verdiği Dersler

Ön Lisans

Çikolata Yapım Teknikleri, Ön Lisans, 2023 - 2024
Yeni Mutfak Akımları, Ön Lisans, 2023 - 2024
Yaratıcı Mutfak Uygulamaları, Ön Lisans, 2023 - 2024
Gıda Hijyeni ve Sanitasyon, Ön Lisans, 2023 - 2024
Protokol ve Sosyal Davranış Kuralları, Ön Lisans, 2022 - 2023
Ekmek Yapım Teknikleri, Ön Lisans, 2023 - 2024
Yemek Sosyolojisi, Ön Lisans, 2022 - 2023
Tüketici Davranışı, Ön Lisans, 2022 - 2023
Tüketici Davranışları, Ön Lisans, 2022 - 2023
Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş, Ön Lisans, 2023 - 2024
Sosyal Davranış ve Protokol, Ön Lisans, 2023 - 2024
Gastronomi Tarihi ve Terminolojisi, Ön Lisans, 2022 - 2023
Ekmek ve Pasta Yapım Teknikleri, Ön Lisans, 2022 - 2023
Mutfak Uygulamaları, Ön Lisans, 2022 - 2023
Yöresel Mutfaklar, Ön Lisans, 2022 - 2023
Mutfak Ürünleri, Ön Lisans, 2022 - 2023

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Turizm Rehberliği Bölümlerinin Müfredatlarında Yer Alan Gastronomi ile İlgili Derslerin İncelenmesi**
Albayrak A. N., Sandıkcı M.
Turist Rehberliği Dergisi (TURED), cilt.7, sa.1, ss.34-52, 2024 (Hakemli Dergi)
- Yavaş Şehir (Cittaslow) Ağına Katılımın Destinasyona Etkileri: Göynük Örneği**
Albayrak A. N., Sandıkcı M.
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.4, sa.3, ss.1707-1726, 2020 (Hakemli Dergi)

Kitaplar

- Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfının Restoranlarda Sunum Düzeyi: Afyonkarahisar İli Örneği**
İdiz S., Albayrak A. N., Sandıkcı M.
Sofradaki Bilim ve Lezzetteki Sanat: Gastronomiye Kapsamlı Bir Bakış, Prof. Dr. Alptekin SÖKMEN, Dr. Öğr. Üyesi
Çağdaş AYDIN, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.789-805, 2024
- Geleneksel Gıda Saklama Yöntemleri ve Afyonkarahisar Kiler Kültürü**
ALBAYRAK A. N., SANDIKCI M.
Gece Kitaplığı, Ankara, 2023

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

- Üniversite Öğrencilerinin Lezzet Kavramı İle İlgili Metaforik Algılarının Değerlendirilmesi: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği**
Sandıkcı M., Albayrak A. N.
8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Aydın, Türkiye, 17 - 20 Ekim 2024, ss.496-499