ÖZGEÇMİŞ

1. Adı Soyadı : Hakan ATAKAN
2. Doğum Tarihi :
3. Unvanı : Öğr.Gör.
4. Öğrenim Durumu : Doktora
5. Çalıştığı Kurum : İstanbul Okan Üniversitesi

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	GASTRONOMİ BÖLÜMÜ	OKAN ÜNİVERSİTESİ	2016
Yüksek Lisans	GASTRONOMİ (YL) (TEZLİ)	İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ	2024
Doktora	GASTRONOMİ (DR)	İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ	

5. Akademik Unvanlar

Yardımcı Doçentlik Tarihi :
Doçentlik Tarihi :
Profesörlük Tarihi :

6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

6.1. Yüksek Lisans Tezleri

6.2. Doktora Tezleri

7. Yayınlar

7.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

7.2. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

KASAPOĞLU ÇETİN,ÖZYUVACI İHSAN HAKAN,KOÇAK BERBEROĞLU HÜLYA,GÜRKAN KÖSEOĞLU BANU,YAPRAN Y,DEMİRYONT M, Subkütan yerleştirilen kalsiyum karbonatın hemopoetik organlar böbrek ve beyin dokularının distrofik ossifikasyonu açısından değerlendirilmesi, Türk Patoloji Dergisi, 1996.

7.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

ATAKAN HAKAN,GÖK İLKAY, Impact of Different Milk Fat Levels on Caffeine, Antioxidant Capacity and Bioactive Profile of Turkish Coffee, The 8th International Conference on Food and Applied Bioscience 2026-Chiang Mai/TAYLAND,2026.

7.4. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

7.5. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

7.6. Yazılan ulusal kitaplar veya kitaplarda bölümler

7.7. Diğer yayınlar

8. Projeler

BAP PROJESİ. Proje No: OBAP2025010015. “Kampüs İçinde Açığa Çıkan Gıda Atıklarının Komposta Dönüştürülmesi: Kompost Kabini Tasarımı ve Üretimi Öğrencilerin Gıda Atığını Dönüştürme ve Kompost Yapımı Hakkında Bilinçlendirilmesi, Elde Edilecek Kompostun Tarlada ve Peyzajda Kullanımı”, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, .

METRO GROSMARKET SMART CHEF PROJESİ AKADEMİK DEĞERLENDİRME ÇALIŞMASI , ARAŞTIRMA PROJESİ, 2026.

9. İdari Görevler

2021 - 2023	EĞİTMEN ŞEF, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
2021 - 2023	EĞİTMEN ŞEF, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ

10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

11. Ödüller

12. Son İki Yılda Verdiği Lisans ve Lisansüstü Düzeydeki Dersler

- GST108 Mutfak Teknikleri 1, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 8
- GST214 Mutfak Teknikleri 3, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 8
- GST455 Kahve Bilimi ve Uygulamaları, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 3
- GST252 Bonfilet ile Et Pişirme Teknikleri ve Et Yemekleri, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 4
- GST368 TÜSİD ile Endüstriyel Mutfak Teknolojileri, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 4
- GST410 Intern Gastonomi, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 8
- GSTE108 Fundamentals of Culinary Techniques 1, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 4

- GST214 Mutfak Teknikleri 3, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 4
- GST108 Mutfak Teknikleri 1, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 8
- GST368 TÜSİD ile Endüstriyel Mutfak Teknolojileri, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 4
- GST410 Intern Gastronomi, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 8
- GSTE155 Food and Beverage Management, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 3
- GST207 Mutfak Teknikleri 2, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 4
- GSTE105 Main Principles of Gastronomy, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 2
- MASC237 Mutfak Teknikleri III, Önlisans, 2022-2023, Ders Saati: 8
- MASC232 Dünya Mutfakları, Önlisans, 2022-2023, Ders Saati: 8
- MASC123 Mutfak Teknikleri I, Önlisans, 2022-2023, Ders Saati: 8
- GST108 Mutfak Teknikleri 1, Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 8
- GST214 Mutfak Teknikleri 3, Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 8
- MASC130 Mutfak Teknikleri II, Önlisans, 2023-2024, Ders Saati: 8
- MASC237 Mutfak Teknikleri III, Önlisans, 2023-2024, Ders Saati: 8
- GSTE108 Fundamentals of Culinary Techniques 1, Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 4
- MASC123 Mutfak Teknikleri I, Önlisans, 2023-2024, Ders Saati: 8
- GSTE207 Fundamentals of Culinary Techniques 2, Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 4
- GST207 Mutfak Teknikleri 2, Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 8
- GST410 Intern Gastronomi, Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 8
- GSTE105 Main Principles of Gastronomy, Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 2
- GST404 Dünya Mutfakları, Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 4
- GST410 Intern Gastronomi, Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 8
- GST411 Fransız Mutfağı ve Teknikleri, Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 4
- GST461 Pınarlı Sofralar, Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 4
- GST207 Mutfak Teknikleri 2, Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 8
- GST108 Mutfak Teknikleri 1, Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 12
- GSTE219 Local Cuisine 1 (Aegean+Mediterranean), Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 4

- GSTE207 Fundamentals of Culinary Techniques 2, Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 4
- GSTE108 Fundamentals of Culinary Techniques 1, Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 4
- MASC232 Dünya Mutfakları, Önlisans, 2024-2025, Ders Saati: 8
- GST143 Mesleki İngilizce, Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 2
- GST455 Kahve Bilimi ve Uygulamaları, Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 3
- GSTE443 Sales and Marketing in Gastronomy, Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 3
- GST461 Pınarlı Sofralar, Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 4
- GSTE381 Turkish Cuisine Applications 1, Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 4
- GSTE143 Occupational English, Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 2
- MASC235 Menü Planlama, Önlisans, 2025-2026, Ders Saati: 3
- MASC249 Kahve Bilimi ve Uygulamaları, Önlisans, 2025-2026, Ders Saati: 3