ÖZGEÇMİŞ

1. Adı Soyadı : Yavuz KAPLAN
2. Doğum Tarihi :
3. Unvanı : Öğr.Gör.
4. Öğrenim Durumu : Yüksek Lisans
5. Çalıştığı Kurum : İstanbul Okan Üniversitesi

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	BİYOLOJİ BÖLÜMÜ	ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ	2015
Yüksek Lisans	GASTRONOMİ VE MIUTFAK SANATLARI (YL) (TEZLİ)	ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ	2018

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

KAPLAN YAVUZ,YURDUGÜL SEYHUN,YAMAN HÜLYA, Novel Aspects in Developing a Cultural Cuisine Integration between Paneer from India and Molasses from Turkey, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2021.

7.2. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

KAPLAN YAVUZ,YURDUGÜL SEYHUN, EVRİMSEL GASTRONOMİ, Güncel turizm araştırmaları dergisi (Online), 2018.

7.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

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

9. İdari Görevler

10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

11. Ödüller

12. Son İki Yılda Verdiği Lisans ve Lisansüstü Düzeydeki Dersler

- Yöresel Mutfak 4 (Marmara+İstanbul+Osmanlı), Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 8
- Fundamentals of Culinary Techniques 3, Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 4
- History of Food and Gastronomy, Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 3
- Yöresel Mutfak 1 (Ege+Akdeniz), Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 8
- Local Cuisine 2 (Central Anatolia+Black Sea), Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 4
- Local Cuisine 3 (East+South Eastern), Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 4
- Local Cuisine 4 (Marmara+Istanbul+Ottoman), Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 4
- Pişirmenin Bilimi, Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 4
- Gastronominin Tarihi, Önlisans, 2024-2025, Ders Saati: 3
- Food and Beverage Cost Control, Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 3
- Fundamentals of Culinary Techniques 1, Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 4
- Mise en Place Cutting and Preliminary Techniques Fall, Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 4
- Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Önlisans, 2025-2026, Ders Saati: 3
- Mise en Place Kesim ve Ön Hazırlık Teknikleri Bahar, Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 4
- Pişirmenin Bilimi, Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 4
- Science of Cooking, Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 4
- Turkish Cuisine Applications 2, Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 4
- Türk Mutfak Uygulamaları 2, Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 8

- Mise en Place Kesim ve Ön Hazırlık Teknikleri Güz, Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 4
- Fermented Product Applications I, Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 4
- Temel Mutfak Teknikleri 1, Önlisans, 2025-2026, Ders Saati: 8
- Mise en Place Cutting and Preliminary Techniques Spring, Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 4