



Öğr. Gör. HAVVA TOPAL

Gayrettepe Sosyal Bilimler Yerleşkesi

+90 (212) 604 01 00 / 2531

Görüşme Saatleri: Pazartesi - 13:30 - 14:30

havva.topal@altinbas.edu.tr

EĞİTİM BİLGİLERİ

Derece	Üniversite	Bölüm	Yıl
Yüksek Lisans	Okan Üniversitesi	Gastronomi (YL) (tezli)	2017 - 2020
Lisans	Gazi Üniversitesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	2011 - 2015

ARAŞTIRMA ALANLARI

gastronomi, sürdürülebilirlik

AKADEMİK GÖREVLER

Görev	Üniversite	Alan	Yıl
-------	------------	------	-----

İDARİ GÖREVLER

Görev	Üniversite	Yıl
-------	------------	-----

AKADEMİK VE MESLEKİ ÜYELİKLER

Kurum	Üyelik	Yıl
-------	--------	-----

ÜNİVERSİTE DIŞI DENEYİM

Ülke	Kurum	Görev	Yıl
------	-------	-------	-----

KİTAPLAR

GASTRONOMİDE YEŞİL YÖNETİM: SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE ÇEVRE DOSTUYAKLAŞIMLAR

TOPAL HAVVA

nobel, 978-625-393-468-2, 2024

Bilimsel Kitap Bölüm(ler)

Yeşil Yönetimde Yeni Trendler

SOYER MELİS, ODUNCU FULYA, GÜMÜŞ TUĞBAY BURÇIN, YILDIZ İNCİLAY, DELİPİNAR GÜL ESİN, YAKUT MÜNEVVER, COŞAR BORA, ULUDAĞ DUYGU, AYDEMİR MUZAFFER, TOPAL HAVVA, SEVİMLİ YAŞAR

NOBEL YAYINEVİ, 978-625-393-468-2, 2024

Bilimsel Kitap Bölüm(ler)

MAKALELER

Vejetaryen/Vegan Beslenme Felsefesinin Gastronomide Sürdürülebilirliğe Etkisi (The Effect of Vegetarian/ Vegan Nutrition Philosophy on Sustainability in Gastronomy)

TOPAL HAVVA,AYMANKUY ŞİMAL

Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 2022

Ulusal DOI: 10.26677/TR1010.2022.984

Vejetaryen/Vegan Beslenme Felsefesinin Gastronomide Sürdürülebilirliğe Etkisi

AYMANKUY ŞİMAL, TOPAL HAVVA

Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences, 2022

Uluslararası DOI: 10.26677/TR1010.2022.984

MAKALELER

Fine Dining Restoranların İstihdam Politikalarına Gastronomi Eğitiminin Etkisi (A Research About The Effect of Gastronomy Education on The Employment Policies of Fine Dining Restaurants)

TOPAL HAVVA, GÖK İLKAY

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2020

Ulusal DOI: 10.21325/jotags.2020.743

Fine Dining Restoranların İstihdam Politikalarına Gastronomi Eğitiminin Etkisi (A Research About The Effect of Gastronomy Education on The Employment Policies of Fine Dining Restaurants)

TOPAL HAVVA, GÖK İLKAY

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2020

Ulusal DOI: 10.21325/jotags.2020.743

BİLDİRİLER

PROJELER

TEZ DANIŞMANLIKLARI

DERSLER

Ders Türü	Ders Kodu	Ders Adı
Diğer	ASC222	YEME İÇME SİSTEMLERİ
Diğer	ASC202	DÜNYA MUTFAKLARI II
Diğer	ASC210	YÖRE MUTFAKLARI
Lisans	GAS213	PASTA VE TATLI TEKNİKLERİ
Lisans	GAS202	MUTFAK UYGULAMASI II
Lisans	GAS302	TÜRK MUTFAĞI II
Lisans	GAS323	OSMANLI MUTFAĞI VE YEMEK KÜLTÜRÜ
Lisans	GAS301	TÜRK MUTFAĞI I
Lisans	GAS424	ETKİNLİK VE ZİYAFET YÖNETİMİ
Lisans	GAS405	MENÜ YÖNETİMİ

KİŞİSEL BİLGİLER

İLETİŞİM BİLGİLERİ

Görüşme Saatleri: Pazartesi - 13:30 - 14:30

Gayrettepe Sosyal Bilimler Yerleşkesi

Büyükdere Caddesi, No: 147 Esentepe / İstanbul

+90 (212) 604 01 00 / 2531