

KİŞİSEL BİLGİLER

| | |
|---------------------------|---|
| Adı ve Soyadı | : Sezgin GÜNDÜZ |
| T.C. Kimlik No | : - |
| Branşı | : Yiyecek İçecek Hizmetleri |
| Görevi ve Unvanı | : Öğretmen - Bölüm Şefi |
| Baba Adı | : Bayram |
| Doğum Yeri ve Tarihi | : Fethiye -/...../1975 |
| Memuriyete Başlama Tarihi | : 18/09/2001 |
| Sicil No | : 1527 |
| Medeni Durumu | : Bekâr |
| Kadro Derecesi | : 2/2 |
| Görev Yeri | : Fethiye Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi |

**İLETİŞİM BİLGİLERİ**

| | |
|--------------------|---|
| Cep Telefonu | : 0 505 402 75 70 |
| E-posta Adresi | : sezgingunduz@windowslive.com |
| Kişisel Web Adresi | : http://www.sezgingunduz.com |
| Adresi | : Taşyaka Mahallesi Ölüdeniz Caddesi Fethiye/MUĞLA |

EĞİTİM BİLGİLERİ

| | |
|-------------------------|--|
| Mezuniyet Durumu | : Lisans |
| Mezun Olduğu Üniversite | : Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi |
| Ana Bilim Dalı | : Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği |
| Mezuniyet Yılı | : 21/06/2001 |

BAŞARILARI

| | |
|--------------------|--|
| Üniversite | : Fakülte Bölüm Birinciliği (83,28) |
| Proje Danışmanlığı | : İl Birinciliği - MEB Proje Tabanlı Beceri Yarışması |
| Proje Danışmanlığı | : İzmir Bölge İkinciliği - MEB Proje Tabanlı Beceri Yarışması |
| Yemek Yarışması | : Türkiye Birinciliği – Antalya Altın Kep Aşçılar Yarışması 2016 |
| Yemek Yarışması | : Türkiye İkinciliği – Antalya Altın Kep Aşçılar Yarışması 2015 |
| Yemek Yarışması | : Türkiye Üçüncülüğü – Uluslararası İstanbul Gastronomi Festivali 2017 |

BİLGİSAYAR BİLGİSİ

| | | |
|-----------------------|-----------|-------------------------|
| MS Office Programları | Photoshop | Bilgisayar Formatörlüğü |
|-----------------------|-----------|-------------------------|

GÖREV ALDIĞI AB PROJELERİ

| | |
|---------------------------------|---|
| Erasmus Plus KA1 | : Meslek Lisesi Öğrencilerinin İstihdam Edilebilirliğinin Artırılması-2015 |
| Erasmus Plus KA2 | : Cook, Serve and Speak English Öğretmen Eğitimi Projesi-2017 |
| Meslek Lisesi İş'inin Güvencesi | : Türkiye'de Mesleki Tek. Eğitimin Kalitesinin Geliştirilmesi AB Projesi (Improving The Quality of Vocational Education & Training in Turkey) |
| Erasmus+ KA1 (2017-2018) | : Otelcilikte Diyet Mutfak Uygulamaları (Dietary Cuisine App. in Hotels) |

BAKANLIK GÖREVLİNDİRMELERİ

| | |
|-------------------------|--|
| Program Koordinatörlüğü | : MEB Modüler Öğretim Programı Geliştirme Koordinatörlüğü Görevi |
| Modül Yazarlığı | : Yeni Yemek Reçetelerinin Tasarlanması (04/07/2011-01/08/2011) |
| MEB Komisyon Çalışması | : Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan ve Dal Modüllerinin Güncellenmesi |
| MEB Komisyon Çalışması | : Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Atölyelerinin Standart Donatımları |
| MEB Komisyon Çalışması | : Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Atölyelerinin Mimari Çizimleri |
| MEB Komisyon Çalışması | : Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı EBA İçerik Hazırlama |

YABANCI DİL BİLGİSİ

| | |
|-----------|---|
| İngilizce | : Okuma, Yazma, Konuşma (orta) (Kamu Personeli Dil Sınavı: 44 puan) |
|-----------|---|

SEKTÖR DENEYİMİ

Antalya Sheraton Hotel Mutfak Departmanı

SERTİFİKA BİLGİSİ

Modül Yazarlığı, Bilgisayar Formatörlüğü, MEB 7 Aylık İngilizce Kursu, Proje Hazırlama Teknikleri, Satranç Antrenörlüğü, Europass'lar

ÖDÜL BİLGİSİ

Başarı Belgesi (5 adet), Üstün Başarı Belgesi (1 adet), Teşekkür Belg. (2 adet), Bakanlık Teşekkür Belgesi (1)