

ZEHRA DİLİSTAN SHIPMAN

DOÇENT DOKTOR

E-Posta Adresi : dilistan.shipman@sad.bau.edu.tr
Telefon (İş) : +90 (212) 311 90 74

Öğrenim Bilgisi

Doktora 2007 7/Eylül/2011	YEDİTEPE ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ/İŞLETME (DR) Tez adı: Measuring luxury value perception: An empirical study of Turkish consumer's wine consumption (2011) Tez Danışmanı:(YRD. DOÇ. DR. NEVA YALMAN)
Yüksek Lisans 2003 10/Kasım/2004	YEDİTEPE ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ/İŞLETME (YL) (TEZSİZ) (İNGİLİZCE)
Lisans 1975 Haziran/1979	İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ İKTİSAT FAKÜLTESİ/İKTİSAT BÖLÜMÜ/İKTİSAT PR.

Akademik Görevler

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 2015	İSTANBUL BİLGİ ÜNİVERSİTESİ/TURİZM VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU)
ÖĞRETİM GÖREVLİSİ (DR) 2009	GALATASARAY ÜNİVERSİTESİ/MESLEK YÜKSEKOKULU/TEKNİK PROGRAMLAR BÖLÜMÜ)
YARDIMCI DOÇENT 2013-2016	İSTANBUL BİLGİ ÜNİVERSİTESİ/TURİZM VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PR. (İNGİLİZCE) (ÜCRETLİ) (Bölüm Başkanı)
ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 2003-2008	YEDİTEPE ÜNİVERSİTESİ/GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PR. (İNGİLİZCE) (TAM BURLU))

Yönetilen Tezler

Yüksek Lisans
2020

1. ÇOKULUDAĞ DENİZ, (2020). The effect of food neophobia on tourist food consumption and preferences in Turkey, İstanbul Bilgi Üniversitesi->Lisansüstü Programlar Enstitüsü->İletişim Ana Bilim Dalı

İdari Görevler

MYO/Yüksekokul Müdürü 2020	İSTANBUL BİLGİ ÜNİVERSİTESİ/TURİZM VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU
Bölüm Başkanı 2013	İSTANBUL BİLGİ ÜNİVERSİTESİ/TURİZM VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PR. (İNGİLİZCE) (ÜCRETLİ)
MYO/Yüksekokul Müdürü 2019-2020	İSTANBUL BİLGİ ÜNİVERSİTESİ/TURİZM VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU
MYO/Yüksekokul Müdür Yardımcısı 2016-2016	İSTANBUL BİLGİ ÜNİVERSİTESİ/TURİZM VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU
Bölüm Başkan Yardımcısı 2004-2008	YEDİTEPE ÜNİVERSİTESİ/GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ

Ödüller

1. Gourmand , Gourmand Awards, İSPANYA, 2016

Dersler *

2019-2020

Lisans

	Öğretim Dili	Ders Saati
FOOD HISTORY	İngilizce	3
INTRODUCTION TO PASTRY	İngilizce	8
KITCHEN MATH AND TERMINOLOGY	İngilizce	3
PRINCIPLES OF NUTRITION	İngilizce	3
FINANCIAL ACCOUNTING	İngilizce	3
TEA AND COFFEE	İngilizce	3
GRADUATION PROJECT	İngilizce	3
FOOD SAFETY AND SANITATION	İngilizce	3
BREAD MAKING	İngilizce	4
SPECIALIZED CUISINE II	İngilizce	4

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. SHIPMAN ZEHRA DİLİSTAN,DURMUŞ BERİL (2017). The Effect of Culture on Food Consumption a Case of Special Religious Days in Turkey. Journal of Food Research, 6(2), 92, Doi: 10.5539/jfr.v6n2p92 (Yayın No: 3452549)
2. SHIPMAN ZEHRA DİLİSTAN,DURMUŞ BERİL (2016). The impact of personality traits on intention to try new tastes:Food related behaviours of Generation X and Y due to personalitytraits. European Journal of Business and Management, 8(23), 164-170. (Yayın No: 4237643)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. GÜL İLKER, SHIPMAN ZEHRA DİLİSTAN (2020). Aşırı Turizm, Nüfus Teorisi ve Turizme Katılım. International Travel and Tourism Dynamics (ITTD20), 308-312. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:6681778)
2. SHIPMAN ZEHRA DİLİSTAN, DURMUŞ BERİL (2016). The Impact of Gastronomy and its Reflection on Return Patronage. 3.Uluslararası Turizm ve Yönetim Araştırmaları Kongresi, 198-211. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:2810358)
3. SHIPMAN ZEHRA DİLİSTAN (2015). Does Gastronomic Experience Play a Major Role in Choosing Destinations in Tourism?. TOURAVEL '15 II. International Tourism and Travel Studies Conference, 280-289. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:6954865)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C1. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar:

1. Measuring Luxury Value Perception: An Empirical Study of Turkish Consumer's Wine Consumption "Lüks Değer Algısı Ölçme: Türk Şarap Tüketicisi Davranışı" (2021)., SHIPMAN ZEHRA DİLİSTAN, Detay Yayıncılık, Editör:SHIPMAN ZEHRA DİLİSTAN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 108, ISBN:978-605-254-364-1, İngilizce(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 6967640)
2. Bir Lokma Ekmek Bir Yudum Çay (2017)., SHIPMAN ZEHRA DİLİSTAN, Oğlak Yayıncılık, Editör:SHIPMAN ZEHRA DİLİSTAN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 264, ISBN:978-975-329-934-3, Türkçe(Ders Kitabı), (Yayın No: 4213459)
3. Küçük Tabaklar Büyük tatlar (2008)., SHIPMAN ZEHRA DİLİSTAN, Boyut, Editör:Yüzbaşıoğlu Nil, Özkan Semih, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 281, ISBN:978-975-23-0560-1, Türkçe(Ders Kitabı), (Yayın No: 4837)
4. Ekmek Bir Tutkudur (2006)., SHIPMAN ZEHRA DİLİSTAN, Boyut, Editör:Yüzbaşıoğlu Nil, Basım sayısı:4, Sayfa Sayısı 180, ISBN:978-975-23-0357-7, Türkçe(Ders Kitabı), (Yayın No: 4853)
5. MARITIME ENGLISH FOR ENGINEERING OFFICERS (2000)., SHIPMAN ZEHRA DİLİSTAN, KARDELEN REKLAM ve MATBAACILIK, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 137, ISBN:975-97200-0-0, İngilizce(Ders Kitabı), (Yayın No: 4226578)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

1. Gastronomide Geçmiş, Bugün ve Gelecek, Bölüm adı:(Gastronomi Eğitimi ve Yönetimi) (2021)., SHIPMAN ZEHRA DİLİSTAN, Detay Yayıncılık, Editör:SHIPMAN ZEHRA DİLİSTAN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 278, ISBN:978-605-254-352-8, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 6961747)
2. Sağlıklı Mutfak, Bölüm adı:(Mutfakta Pişirme Teknikleri) (2021)., SHIPMAN ZEHRA DİLİSTAN, Detay Yayıncılık, Editör:Saygı Yaşar Birol, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 468, ISBN:978-605-254-346-7, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 6962090)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. SHIPMAN ZEHRA DİLİSTAN (2021). Beslenmede Vejetaryen Modeli Vegetarian Model in Nutrition. Aydın Gastronomy, 5(1), 45-62., Doi: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v05i1004 (Kontrol No: 6952627)
2. SHIPMAN ZEHRA DİLİSTAN, SAYGI YAŞAR BİROL (2021). Etiket Algısını Tüketicilerin Satın Alma Üzerindeki Etkileri. Beykoz Akademi Dergisi, 8(2), 217-228., Doi: 10.14514/BYK.m.26515393.2020.8/2. (Kontrol No: 6952599)
3. SHIPMAN ZEHRA DİLİSTAN (2020). Factors Affecting Food Choices of Millennials: How they Decide What to Eat?. Journal of Tourismology, 6(1), 49-62., Doi: 10.26650/jot.2020.6.1.0036 (Kontrol No: 6273369)
4. SHIPMAN ZEHRA DİLİSTAN (2019). UNDERSTANDING ONLINE FOOD ORDERING: HOW THE PROCESS RESULTS IN SATISFACTION OF THE CUSTOMERS. Beykoz Akademi Dergisi, 7(2), 81-90., Doi: 10.14514/BYK.m.26515393.2019.7/2.81-90 (Kontrol No: 6273374)
5. ERKMEN EZGİ, SHIPMAN ZEHRA DİLİSTAN (2019). Destination Image and Relationship: The Moderating Role of Local Cuisine Experience. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 7, 717-729., Doi: 10.21325/jotags.2019.388 (Kontrol No: 6273356)

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

1. GÜL İLKER, SHIPMAN ZEHRA DİLİSTAN (2018). TURİSTİK MOTİVASYONLAR ÜZERİNE EVRİMSEL BİRBAKİŞ. 19. Ulusal Turizm Kongresi, 630-643. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4426761)
2. SHIPMAN ZEHRA DİLİSTAN, SAYGI YAŞAR BİROL (2016). Gastronomide Gıda Mühendisliği ve Teknolojisi. Gastronomi Turizmi Kongresi. T.C. Balıkesir Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları

3. SHIPMAN ZEHRA DİLİSTAN (2016). Yemek (Gastro) Turizimini Etkileyen Faktörler. I.Ulusal Alternatif Turizm Kongresi, Erzincan Üniversitesi, 380-390. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:2810318)

F. Sanat ve tasarım etkinlikleri :

1. Ulusal, KURATÖRLÜK /, 11.12.2017-28.12.2017, TABLODAN TABAĞA: GASTRONOMİ 3 DUYU SERGİSİ, Bilgi Üniversitesi Enerji Müzesi, (No: 206072)

Editörlük

1. Gastronomide Geçmiş, Bugün ve Gelecek, Kitap, Editör, Detay yayıncılık, 10.01.2021

Üniversite Dışı Deneyim

2015	Köşe yazarı	Dünya Gazetesi - Gıda Dergisi, Gıda üzerine aylık yazılar, (Ticari (Özel))
2015-2016	TV şef ve sunucu	Sports TV, Sağlıklı yemek programı (teorik ve pratik), (Ticari (Özel))
2000-2008	Öğr.Görevlisi	Yeditepe Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak sanatları Bölüm başkan yardımcısı, (Diğer)
1995-2000	Öğr.Görevlisi	ITU, , (Diğer)
1991-1995	Genel Müdür	MUDO A.ş, Pazarlamadan Sorumlu Genel Müdür, (Diğer)
1985-1985	Pazarlamadan sorumlu genel müdür yardımcısı	RSJ GmbH Aachen/Almanya, Almanya'da yabancı kaynaklı (Türkiye dahil) gıda ürünlerinin Amerikan üstlerinde satışı, (Ticari (Özel))
1983-2015	Televizyon sunucusu ve eğitmen	ARD televizyon kanalı ve Volkhochschule Aachen'da Türk yemekleri ve Türk Kültürü Programları, Türk yemek ve kültürünü tanıtan teorik ve pratik eğitim, (Ticari (Özel))