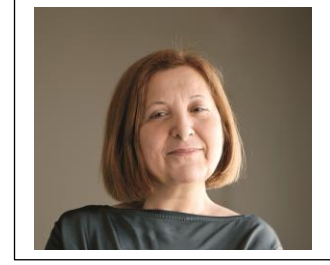


YARI ZAMANLI AKADEMİK PERSONEL
BİLGİ FORMU



Adı ve Soyadı:	GÖNÜL PAKSOY
Akademik Unvanı:	Dr. Öğr. Üyesi
E-posta:	gonulpaksoy@gmail.com

Eğitim Bilgileri:

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Kimya Mühendisliği	Yıldız Teknik Üniversitesi	
Y. Lisans	Kimya	Çukurova Üniversitesi	1979
Doktora/Sanatta Yeterlilik	Kimya/Kimya Anabilim Dalı	Çukurova Üniversitesi	1983

Akademik Unvanlar/Görevler/Deneyimler: (Daha fazlası için alta satır ekleyiniz.)

Görev Unvanı	Tanımı	Görev Yeri	Yıl

**MSGÜ'de Verdiği Dersler (Daha önce ders verildiyse doldurulacak.)
(Daha fazlası için alta satır ekleyiniz.)**

Akademik Yıl	Dönem	Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli
2019-2020	Güz	Tekstilde Sürdürülebilir Tasarımlar	Seçmeli
	Bahar	Tekstilde Sürdürülebilir Tasarımlar	Seçmeli
2020-2021	Güz	Tekstilde Sürdürülebilir Tasarımlar	Seçmeli
	Bahar	Tekstilde Sürdürülebilir Tasarımlar	Seçmeli
2021-2022	Güz	Tekstilde Sürdürülebilir Tasarımlar	Seçmeli
	Bahar	Tekstilde Sürdürülebilir Tasarımlar	Seçmeli
2022-2023	Güz	Tekstilde Sürdürülebilir Tasarımlar	Seçmeli
	Bahar	Tekstilde Sürdürülebilir Tasarımlar	Seçmeli

Diğer Kurumlarda Verdiği Dersler (Daha fazlası için alta satır ekleyiniz.)

Akademik Yıl	Dönem	Ders Adı	Kurum Adı
19xx-xxxx	Güz		
	Bahar		
20xx-xxxx	Güz		

	Bahar		

Yabancı Dil	Seviyesi (Sınav Adı ile Birlikte Notu veya A1/A2/B1/B2/C1/C2 düzeyi) (Daha fazlası için alta satır ekleyiniz.)
İngilizce	

Alanında Yayın (Daha fazlası için alta satır ekleyiniz.)
1. Yemek İçin Tasarımlar I, 2000
2. Culinary Designs I, 2001
3. Bez Heykeller, Textile Sculpture, 2002
4. Koleksiyondan Kreasyona Gönül Paksoy I / From Collection to Creation Gönül Paksoy I, 2003
5. Koleksiyondan Kreasyona Gönül Paksoy II / From Collection to Creation Gönül Paksoy II, 2004
6. Yemek İçin Tasarımlar II / Culinary Designs II, 2006
7. Zamansız Sadelik / Timeless Simplicity, 2007
8. Boncuk: Koleksiyondan Kreasyona / Beads: From Collection to Creation, 2007
9. Türki Köök, 2010 AS Ajakir Jade
10. Yenilebilir Boncuklar / Edible Beads, 2010
11. Çiçek Yemek / Flavours and Flowers, 2011
12. Türk Yemekleri, 2017
13. Turkish Food, 2017
14. Atıksız Mutfak / The Zero-Waste Kitchen, 2017
15. Gönül Paksoy Davetleri, Yazan: Lalehan Uysal / Gönül Paksoy Receptions, Author: Lalehan Uysal, 2018
16. Biçim, Renk, Koku, Doku / Form, Color, Smell, Texture, 2021
17. Yenilebilir Heykeller / Edible Sculptures, 2021
18. Göçlerle Zengin Ceyhan Mutfağı / Cuisine of Ceyhan: Enriched Through Migrations, 2021
Alanında Eser (Daha fazlası için alta satır ekleyiniz.)
1. Turkish Food, 2017
2. Atıksız Mutfak / The Zero-Waste Kitchen, 2017
3. Biçim, Renk, Koku, Doku / Form, Color, Smell, Texture, 2021
4. Yenilebilir Heykeller / Edible Sculptures, 2021
5. Göçlerle Zengin Ceyhan Mutfağı / Cuisine of Ceyhan: Enriched Through Migrations, 2021
Ödül (Daha fazlası için alta satır ekleyiniz.)
1. Smithsonian Freer Gallery of Art and Arthur M. Zagler - United States, Tasarım Ödülü, Bilim ve Sanatı Birleştirip Geçmiş Geleceğe Taşıyan Tasarımlar, 2005
2. Yenilebilir Boncuklar, Gourmand World Cookbook Awards, Dünyanın En Yenilikçi Yemek Kitabı, 2010
3. Çiçek Yemek, Gourmand World Cookbook Awards, Profesyoneller için En İyi Tasarım Yemek Kitabı, 2011
4. Çiçek Yemek, Gourmand World Cookbook Awards, En İyi Fotoğraflı Yemek Kitabı, 2011
5. Gönül Paksoy Davetleri, Gourmand World Cookbook Awards, En İyi Fotoğraflı Yemek Kitabı, 2018
Sanatsal Faaliyetler (Daha fazlası için alta satır ekleyiniz.)
1. Bez Bebek, İstanbul, 2002
2. Koleksiyondan Kreasyona Gönül Paksoy, İstanbul, 2003

3. Gönül Paksoy, Timeless Simplicity, Tokyo, 2004
4. Gönül Paksoy, From Collection to Creation, Washington, 2005
5. Gönül Paksoy, Design Exhibition, Tokyo, 2005
6. Gönül Paksoy Tasarım Sergisi, Ankara, 2006
7. From Collection to Creation, Kuveyt, 2007
8. Zamansız Sadelik, İstanbul, 2007
9. Anadolu'da Pişen Toprak, İstanbul, 2007
5. Gönül Paksoy, From the Traditional to the Modern, Tunus, 2007
6. Five World Designers, San Diego, Santa Fe, 2007
7. Türkan Şoray, Beyaz Perdede Kostümler, Ankara, 2007, (küratör)
8. Türkan Şoray, Beyaz Perdede Kostümler, İstanbul, 2007, (küratör)
9. Boncuk: Koleksiyondan Kreasyona, İstanbul, 2007
10. Yenilebilir Boncuklar, İstanbul, 2007
11. Turkish Delight, Exhibiton of Design, Berlin, 2008
12. Türkan Şoray Beyaz Perdede Kostümler, İstanbul, 2008, (küratör)
13. Gönül Paksoy's Timeless Creations, Colours and Threads of Turkey, Tallin, 2009
14. Türkan Şoray, Beyaz Perdede Kostümler, Gaziantep, 2009, (küratör)
15. Türkan Şoray, Beyaz Perdede Kostümler, Frankfurt, 2009, (küratör)
16. Exposition de Vetements et Accessoires Feminins Traditionnels Turcs de la Creatrice de Renommee Internationale par Gönül Paksoy, Tunus, 2010
17. Zamansız Sadelik, Ankara, 2012
18. Zamansız Sadelik, Ankara, 2014
19. Bez Heykeller, İstanbul Teknik Üniversitesi, İstanbul, 2014
20. Gastro Entertainment, Yenilebilir Boncuklar, İstanbul, 2017
21. Oxford Food Symposium, The Jewels of Life: A Seed Atelier, Oxford, 2018
22. 2. Adana Lezzet Festivali, Adana, 2018
23. ARTISANS Centre' Kala Ghoda, Timeless Simplicity: From Collection to Creation, Mumbai, 2019
24. ARTISANS Centre' Kala Ghoda, Moving into Zero Waste: Presentations / Workshops, Mumbai, 2019
25. Food and Travel Gastroweekend, Atıksız Tasarımlar, İstanbul, 2019
Bilimsel Araştırma Projeleri (Daha fazlası için alta satır ekleyiniz.)
1.
2.
3.
4.
Tez Danışmanlıkları (Daha fazlası için alta satır ekleyiniz.)
1.
2.
3.
4.