

Res. Asst. BEYZA UYANIK

Personal Information

Email: beyzauyanik@anadolu.edu.tr

Web: <https://avesis.anadolu.edu.tr/beyzauyanik>

International Researcher IDs

ScholarID: W0jIqS4AAAAJ

ORCID: 0000-0003-2550-3440

Yoksis Researcher ID: 318962



Education Information

Doctorate, Anadolu University, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, Turizm İşletmeciliği (Dr), Turkey 2021 - Continues

Postgraduate, Ankara Hacı Bayram Veli University, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (YI) (Tezli), Turkey 2018 - 2021

Undergraduate, Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, Turkey 2014 - 2018

Certificates, Courses and Trainings

Commercialization, TÜGİP Tüketici Araştırmaları ve Ürün Doğrulama Metotları Eğitimi, TÜGİP, 2024

Tourism, IFS EĞİTİMİ (INTERNATIONAL FOOD STANDART), İstanbul Gedik Üniversitesi Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi, 2021

Tourism, BRC EĞİTİMİ (The British Retail Consortium), İstanbul Gedik University, 2021

Tourism, GIDA İŞLETMELERİNDE KALİTE EĞİTİMİ SERTİFİKA PROGRAMI, İstanbul Gedik Üniversitesi Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi, 2021

Tourism, ORGANİK TARIM EĞİTİMİ SERTİFİKA PROGRAMI, İstanbul Gedik Üniversitesi Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi, 2021

Tourism, GENEL GIDA ANALİZLERİ EĞİTİMİ SERTİFİKA PROGRAMI, İstanbul Gedik Üniversitesi Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi, 2021

Tourism, GLOBAL GAP SERTİFİKA PROGRAMI, İstanbul Gedik University, 2021

Tourism, GIDA SAVUNMASI EĞİTİMİ SERTİFİKA PROGRAMI, İstanbul Gedik Üniversitesi Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi, 2021

Tourism, HELAL GIDA EĞİTİMİ SERTİFİKA PROGRAMI, İstanbul Gedik University, 2021

Other, İleri Excel, İstanbul İşletme Enstitüsü , 2021

Other, Basics of Research Design and Methodology, University of South Florida M3 Center for Hospitality Technology & Innovation / Association of North America Higher Education International / MTCO, 2021

Other, ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ EĞİTİMİ SERTİFİKA PROGRAMI, İstanbul Gedik University, 2021

Other, PAS 220 ÖN KOŞUL SERTİFİKA PROGRAMI, İstanbul Gedik University, 2021

Other, Organization Team Member, Managing Tourism across Continents (MTCO'20), 2020

Health&Medicine, Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar İçin Hijyen Eğitimi Programı, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2019

Other, Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alanında Pedagojik Formasyon Eğitimi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, 2017

Dissertations

Postgraduate, Coğrafi İşaretli Kars Kaşarı Dondurması, Ankara Hacı Bayram Veli University, Institute Of Graduate Programs, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (YI) (Tezli), 2021

Research Areas

Social Sciences and Humanities

Academic Titles / Tasks

Research Assistant, Anadolu University, TURİZM FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ, 2020 - Continues

Articles Published in Other Journals

- I. **The Role of Parents on Intergenerational Transmission of Cuisine Culture in Türkiye**
Uyanık B., Özel Ç. H.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.11, no.2, pp.832-846, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Priorities of consumers for restaurant preferences: A conjoint analysis study on generation Z**
SEZGİN E., UYANIK B.
Journal of Tourism, Leisure and Hospitality, vol.4, no.2, pp.142-149, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Gastronomi şehri Gaziantep: Yerel yiyecek-içecek işletmelerinin UNESCO kriterleri kapsamında değerlendirilmesi (The city of gastronomy Gaziantep: Evaluation of local restaurants within the scope of UNESCO criteria)**
KAYA Ü. C., UYANIK B.
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), vol.5, no.1, pp.269-287, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Gastronomideki estetik kaygının gıda israfına yansımaları üzerine bir değerlendirme (An evaluation on reflections of aesthetic concern and food waste in gastronomy)**
UYANIK B., ÖNÇEL S.
Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel, vol.5, no.4, pp.1364-1380, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Ethnocentrism and gastroracism on consumer preferences**
UYANIK B., AKAR ŞAHİNGÖZ S.
THE JOURNAL OF INTERNATIONAL SOCIAL RESEARCH, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Küreselleşen gıda sembolizmi**
YILMAZ A., UYANIK B., YAMAN M.
THE JOURNAL OF INTERNATIONAL SOCIAL RESEARCH, vol.12, no.68, pp.1297-1308, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Tüketici Beğeni Testi**
UYANIK B., GÜN İ.
in: Gastronomide Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz, Durlu Özkaya, Fügen, Editor, Nobel Yayıncılık, pp.153-183, 2024
- II. **Alan Yazında Ürün Geliştirme**
UYANIK B., ZENCİR ÇİFTÇİ E.
in: Gastronomide Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz, Durlu Özkaya, Fügen, Editor, Nobel Yayıncılık, pp.35-61, 2024
- III. **Gıda Kaynaklı Hastalıklar ve Gıda Güvenliğinde Riskler**

Uyanık B.

in: Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi, DÜNDAR ARIKAN Alev, YÜCEL GÜNGÖR Mehtap, Editor, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, 2023

IV. Kefir

UYANIK B.

in: Alkolsüz İçecek Bilgisi, Merve Özgür Göde, Editor, Detay Yayıncılık, pp.95-115, 2023

V. Ayran

UYANIK B.

in: Alkolsüz İçecek Bilgisi, Merve Özgür Göde, Editor, Detay Yayıncılık, pp.115-137, 2023

VI. Nörogastromi ve Gastrofizik

Yaşlı F., Uyanık B.

in: Gastronomide Yeni Akımlar, Hakan Yılmaz, Editor, Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları, Eskişehir, pp.211-225, 2022

VII. Geleceğe Yönelik Çözüm Önerileri

UYANIK B., CAN İ. I., KAVAK M., EMİR O.

in: Türkiye Turizminin Sistem Dinamikleri Yaklaşımı Bağlamında Değerlendirilmesi ve Geleceğe Yönelik Öneriler, Emir Oktay, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.81-99, 2022

VIII. Geleceğe Yönelik Çözüm Önerileri

UYANIK B., CAN İ. I., KAVAK M., EMİR O.

in: Türkiye Turizminin Sistem Dinamikleri Yaklaşımı Bağlamında Değerlendirilmesi ve Geleceğe Yönelik Öneriler, Emir Oktay, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.81-95, 2022

IX. Türkiye’de Planlı Dönem Öncesi ve Sonrası Turizm Sektörü

CAN İ. I., UYANIK B., EMİR O.

in: Türkiye Turizminin Sistem Dinamikleri Yaklaşımı Bağlamında Değerlendirilmesi ve Geleceğe Yönelik Öneriler, Emir Oktay, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.1-34, 2022

X. Nörogastromi ve Gastrofizik

YAŞLI F., UYANIK B.

in: Gastronomide Yeni Akımlar, Yılmaz Hakan, Editor, Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları, Eskişehir, pp.210-238, 2022

XI. Yerel Ürünlerin Turistik Amaçlı Kullanımı

ZENCİR ÇİFTÇİ E., UYANIK B.

in: Destinasyon Geliştirme ve Örnek Uygulamalar, Oktay Emir, Barış Çıvık, Editor, Detay Yayıncılık, pp.198-214, 2022

XII. Gastronomi Turizmi

YÜNCÜ H. R., UYANIK B.

in: Türkiye Lezzet Rotaları, Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU Doç. Dr. Ümit SORMAZ Dr. Cihan CANBOLAT, Editor, Detay Yayıncılık, pp.7-17, 2021

XIII. Türkiye'ye En Uygun Sürdürülebilir Turizm Türleri

AKSÖZ E. O., UYANIK B.

in: Sürdürülebilir Turizm, EMİR Oktay, AKSÖZ, Emre Ozan, Editor, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, pp.189-217, 2021

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. Peynir İlaveli Dondurma: Coğrafi İşaretli Peynirlerle Deneysel Bir Çalışma

UYANIK B., GÜN İ., ÖZKAYA F.

III. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 5 - 06 October 2023

II. Bir Dilim Kilim: Sivrihisar Kilim Motiflerinin Gastronomi Alanında Kullanımı

UYANIK B., ZENCİR ÇİFTÇİ E.

21. Uluslararası Halkbilimi (Halk Gastronomisi) Sempozyumu, 27 October 2022

- III. **Yemek Üzerinden Etnisite: Gastroracism Kavramı ve Bireylerin Alguları**
UYANIK B., ŞAHİNGÖZ S.
International Travel Tourism Dynamics, 8 - 10 October 2020
- IV. **Dini İnançların Gastronomi Deneyimleri Üzerine Etkisi: Kapadokya Örneği**
UYANIK B., YAMAN M.
II. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi, Nevşehir, Turkey, 31 January - 02 February 2019
- V. **Rize Bölgesindeki Yerel Tatların Yaygınlaştırılması ve Turizme Kazandırılması Üzerine Bir Çalışma: Kabak Sütlacı Örneği**
UYANIK B.
II. Rize Turizm Sempozyumu, Turkey, 4 - 06 November 2016
- VI. **Kırsal Turizmin Nevşehir Bölgesinde Uygulanabilirliğine Bölgenin Mutfak Kültürünün Katkısı**
UYANIK B.
I. International Rural Tourism and Development Congress, 4 - 06 May 2017
- VII. **Türk Mutfağında Bir Füzyon Mutfak Uygulaması: Affagato Eşliğinde Tahin Pekmez Suflesi**
UYANIK B.
II. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu, 2 - 04 May 2016

Episodes in the Encyclopedia

- I. **Rumeli İşkembecisi**
Uyanik B.
Detay Yayıncılık, pp.136-137, 2022
- II. **Sampi Pide**
Uyanik B.
Detay Yayıncılık, pp.200-201, 2022
- III. **Göçmen Börekçisi**
Uyanik B.
Detay Yayıncılık, pp.207-208, 2022
- IV. **Açıklamalı Mutfak Terimleri Sözlüğü**
Uyanik B.
Detay Yayıncılık, pp.17-18, 2022
- V. **Rejans Restoran**
Uyanik B.
Detay Yayıncılık, pp.73-74, 2022
- VI. **Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı**
Uyanik B.
Detay Yayıncılık, pp.1-2, 2022
- VII. **Lacivert Restoran**
Uyanik B.
Detay Yayıncılık, pp.372-373, 2022

Supported Projects

UYANIK B., Project Supported by Higher Education Institutions, Peynir Dondurması, 2020 - Continues
Zencir Çiftçi E., Yüncü H. R., Erşen G., Uyanik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Eskişehir'in Gastronomi İşletmeleri Yürüyüş Rotaları, 2023 - 2024
Zencir Çiftçi E., Yıldız Ü. Y., Uyanik B., Yıldız E., Yüncü H. R., Project Supported by Higher Education Institutions, Organik Gıda Atıklarının Tespiti ve Değerlendirilmesine Yönelik Çözüm Önerileri, 2023 - 2024

Non Academic Experience

University, University of Copenhagen, Department of Food Science/Design and Consumer Behavior

Business Establishment Private, Tart Mutfak, Mutfak

Business Organization (private), Bistro Guggenheim Bilbao- IXO GRUPO, Mutfak

Business Establishment Private, Wyndham Ankara, Mutfak