

## Res. Asst. BEYZA UYANIK

### Personal Information

**Email:** beyzauyanik@anadolu.edu.tr

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

### International Researcher IDs

ORCID: 0000-0003-2550-3440

Yoksis Researcher ID: 318962



### Education Information

Doctorate, Anadolu University, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 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

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

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, GLOBAL GAP SERTİFİKA PROGRAMI, İstanbul Gedik University, 2021

Tourism, GIDA SAVUNMASI EĞİTİMİ SERTİFİKA PROGRAMI, İstanbul Gedik Üniversitesi Sürekli Eğitim Uygulama ve  
Araştırma Merkezi, 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, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (YI) (Tezli), 2021

## Research Areas

Social Sciences and Humanities

## Academic Titles / Tasks

Research Assistant, Anadolu University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2020 - Continues

## Articles Published in Other Journals

- I. **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)
- II. **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)
- III. **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)
- IV. **Ethnocentrism and gastroracism on consumer preferences**  
UYANIK B., AKAR ŞAHİNGÖZ S.  
THE JOURNAL OF INTERNATIONAL SOCIAL RESEARCH, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **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. **Nörogastronomi ve Gastrofizik**  
Yaşlı F., Uyanık B.  
in: Gastronomide Yeni Akımlar, Hakan Yılmaz, Editor, Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları , Eskişehir, pp.211-225, 2022
- II. **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
- III. **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
- IV. **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

**V. 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

**VI. 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. Bir Dilim Kilim: Sivrihisar Kilim Motiflerinin Gastronomi Alanında Kullanımı**

UYANIK B., ZENCİR ÇİFTÇİ E.

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

**II. Yemek Üzerinden Etnisite: Gastroracism Kavramı ve Bireylerin Algıları**

UYANIK B., ŞAHİNGÖZ S.

International Travel Tourism Dynamics, 8 - 10 October 2020

**III. Dini İnançların Gastronomi Deneyimleri Üzerine Etkisi: Kapadokya Örneği**

UYANIK B., YAMAN M.

II. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi, Nevşehir, Turkey, 31 January - 02 February 2019

**IV. 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

**V. Kırsal Turizmin Nevşehir Bölgesinde Uygulanabilirliğine Bölgenin Mutfak Kültürünün Katkısı**

UYANIK B.

I. International Rural Tourism and Development Congress, 4 - 06 May 2017

**VI. 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. Türkiye Turizm Ansiklopedisi Cilt I**

UYANIK B.

Detay Yayıncılık, pp.17-18, 2022

**II. Türkiye Turizm Ansiklopedisi Cilt IX**

UYANIK B.

Detay Yayıncılık, pp.372-373, 2022

**III. Türkiye Turizm Ansiklopedisi Cilt VI**

UYANIK B.

Detay Yayıncılık, pp.207-208, 2022

**IV. Türkiye Turizm Ansiklopedisi Cilt II**

UYANIK B.

Detay Yayıncılık, pp.1-2, 2022

**V. Türkiye Turizm Ansiklopedisi Cilt XII**

UYANIK B.

Detay Yayıncılık, pp.73-74, 2022

## **Supported Projects**

UYANIK B., Project Supported by Higher Education Institutions, Peynir Dondurması, 2020 - Continues

## **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