

## Arş. Gör. BEYZA UYANIK

### Kişisel Bilgiler

E-posta: beyzauyanik@anadolu.edu.tr

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

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: W0jlqS4AAAAJ

ORCID: 0000-0003-2550-3440

Yoksis Araştırmacı ID: 318962



### Eğitim Bilgileri

Doktora, Anadolu Üniversitesi, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, Turizm İşletmeciliği (Dr),  
Türkiye 2021 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi  
Ve Mutfak Sanatları (YI) (Tezli), Türkiye 2018 - 2021

Lisans, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Türkiye 2014 - 2018

### Sertifika, Kurs ve Eğitimler

İş planı, Ticarileşme, TÜGİP Tüketici Araştırmaları ve Ürün Doğrulama Metotları Eğitimi, TÜGİP, 2024

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

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

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

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

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

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

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

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

Diğer, İleri Excel, İstanbul İşletme Enstitüsü, 2021

Diğer, 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

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

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

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

Sağlık ve Tıp, Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar İçin Hijyen Eğitimi Programı, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2019

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

## Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Coğrafi İşaretli Kars Kaşarı Dondurması, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (YI) (Tezli), 2021

## Araştırma Alanları

Sosyal ve Beşeri Bilimler

## Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Anadolu Üniversitesi, TURİZM FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ, 2020 - Devam Ediyor

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. The Role of Parents on Intergenerational Transmission of Cuisine Culture in Türkiye**  
Uyanık B., Özel Ç. H.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.11, sa.2, ss.832-846, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. Priorities of consumers for restaurant preferences: A conjoint analysis study on generation Z**  
SEZGİN E., UYANIK B.  
Journal of Tourism, Leisure and Hospitality, cilt.4, sa.2, ss.142-149, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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), cilt.5, sa.1, ss.269-287, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.5, sa.4, ss.1364-1380, 2022 (Hakemli Dergi)
- V. Ethnocentrism and gastroracism on consumer preferences**  
UYANIK B., AKAR ŞAHİNGÖZ S.  
THE JOURNAL OF INTERNATIONAL SOCIAL RESEARCH, 2021 (Hakemli Dergi)
- VI. Küreselleşen gıda sembolizmi**  
YILMAZ A., UYANIK B., YAMAN M.  
THE JOURNAL OF INTERNATIONAL SOCIAL RESEARCH, cilt.12, sa.68, ss.1297-1308, 2019 (Hakemli Dergi)

## Kitap & Kitap Bölümleri

- I. Tüketici Beğeni Testi**  
UYANIK B., GÜN İ.  
Gastronomide Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz, Durlu Özkaya, Fügen, Editör, Nobel Yayıncılık, ss.153-183, 2024
- II. Alan Yazında Ürün Geliştirme**  
UYANIK B., ZENCİR ÇİFTÇİ E.  
Gastronomide Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz, Durlu Özkaya, Fügen, Editör, Nobel Yayıncılık, ss.35-61, 2024
- III. Gıda Kaynaklı Hastalıklar ve Gıda Güvenliğinde Riskler**  
Uyanık B.  
Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi, DÜNDAR ARIKAN Alev, YÜCEL GÜNGÖR Mehtap, Editör, Anadolu Üniversitesi

Yayımları, Eskişehir, 2023

- IV. **Kefir**  
UYANIK B.  
Alkolsüz İçecek Bilgisi, Merve Özgür Göde, Editör, Detay Yayıncılık, ss.95-115, 2023
- V. **Ayran**  
UYANIK B.  
Alkolsüz İçecek Bilgisi, Merve Özgür Göde, Editör, Detay Yayıncılık, ss.115-137, 2023
- VI. **Nörogastronomi ve Gastrofizik**  
Yaşlı F., Uyanık B.  
Gastronomide Yeni Akımlar, Hakan Yılmaz, Editör, Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları , Eskişehir, ss.211-225, 2022
- VII. **Geleceğe Yönelik Çözüm Önerileri**  
UYANIK B., CAN İ. I., KAVAK M., EMİR O.  
Türkiye Turizminin Sistem Dinamikleri Yaklaşımı Bağlamında Değerlendirilmesi ve Geleceğe Yönelik Öneriler, Emir Oktay, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.81-99, 2022
- VIII. **Geleceğe Yönelik Çözüm Önerileri**  
UYANIK B., CAN İ. I., KAVAK M., EMİR O.  
Türkiye Turizminin Sistem Dinamikleri Yaklaşımı Bağlamında Değerlendirilmesi ve Geleceğe Yönelik Öneriler, Emir Oktay, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.81-95, 2022
- IX. **Türkiye’de Planlı Dönem Öncesi ve Sonrası Turizm Sektörü**  
CAN İ. I., UYANIK B., EMİR O.  
Türkiye Turizminin Sistem Dinamikleri Yaklaşımı Bağlamında Değerlendirilmesi ve Geleceğe Yönelik Öneriler, Emir Oktay, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.1-34, 2022
- X. **Nörogastronomi ve Gastrofizik**  
YAŞLI F., UYANIK B.  
Gastronomide Yeni Akımlar, Yılmaz Hakan, Editör, Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları, Eskişehir, ss.210-238, 2022
- XI. **Yerel Ürünlerin Turistik Amaçlı Kullanımı**  
ZENCİR ÇİFTÇİ E., UYANIK B.  
Destinasyon Geliştirme ve Örnek Uygulamalar, Oktay Emir, Barış Çıvık, Editör, Detay Yayıncılık, ss.198-214, 2022
- XII. **Gastronomi Turizmi**  
YÜNCÜ H. R., UYANIK B.  
Türkiye Lezzet Rotaları, Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU Doç. Dr. Ümit SORMAZ Dr. Cihan CANBOLAT, Editör, Detay Yayıncılık, ss.7-17, 2021
- XIII. **Türkiye'ye En Uygun Sürdürülebilir Turizm Türleri**  
AKSÖZ E. O., UYANIK B.  
Sürdürülebilir Turizm, EMİR Oktay, AKSÖZ, Emre Ozan, Editör, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, ss.189-217, 2021

## **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

- I. **Peynir İlaveli Dondurma: Coğrafi İşaretli Peynirlerle Deneysel Bir Çalışma**  
UYANIK B., GÜN İ., ÖZKAYA F.  
III. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 5 - 06 Ekim 2023
- II. **Bir Dilim Kilim: Sivrihisar Kilim Motiflerinin Gastronomi Alanında Kullanımı**  
UYANIK B., ZENCİR ÇİFTÇİ E.  
21. Uluslararası Halkbilimi (Halk Gastronomisi) Sempozyumu, 27 Ekim 2022
- III. **Yemek Üzerinden Etnisite: Gastroracism Kavramı ve Bireylerin Alguları**  
UYANIK B., ŞAHİNGÖZ S.  
International Travel Tourism Dynamics, 8 - 10 Ekim 2020
- IV. **Dini İnançların Gastronomi Deneyimleri Üzerine Etkisi: Kapadokya Örneği**

UYANIK B., YAMAN M.

II. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 31 Ocak - 02 Şubat 2019

V. **Rize Bölgesindeki Yerel Tatların Yaygınlaştırılması ve Turizme Kazandırılması Üzerine Bir Çalışma: Kabak Sütlaçı Örneği**

UYANIK B.

II. Rize Turizm Sempozyumu, Türkiye, 4 - 06 Kasım 2016

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

UYANIK B.

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

VII. **Türk Mutfağında Bir Füzyon Mutfak Uygulaması: Affagato Eşliğinde Tahin Pekmez Suflesi**

UYANIK B.

II. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu, 2 - 04 Mayıs 2016

## Ansiklopedide Bölümler

I. **Rumeli İşkembecisi**

Uyanık B.

Detay Yayıncılık, ss.136-137, 2022

II. **Sampi Pide**

Uyanık B.

Detay Yayıncılık, ss.200-201, 2022

III. **Göçmen Börekçisi**

Uyanık B.

Detay Yayıncılık, ss.207-208, 2022

IV. **Açıklamalı Mutfak Terimleri Sözlüğü**

Uyanık B.

Detay Yayıncılık, ss.17-18, 2022

V. **Rejans Restoran**

Uyanık B.

Detay Yayıncılık, ss.73-74, 2022

VI. **Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı**

Uyanık B.

Detay Yayıncılık, ss.1-2, 2022

VII. **Lacivert Restoran**

Uyanık B.

Detay Yayıncılık, ss.372-373, 2022

## Desteklenen Projeler

UYANIK B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Peynir Dondurması, 2020 - Devam Ediyor

Zencir Çiftçi E., Yüncü H. R., Erşen G., Uyanık B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Eskişehir'in Gastronomi İşletmeleri Yürüyüş Rotaları, 2023 - 2024

Zencir Çiftçi E., Yıldız Ü. Y., Uyanık B., Yıldız E., Yüncü H. R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Organik Gıda Atıklarının Tespiti ve Değerlendirilmesine Yönelik Çözüm Önerileri, 2023 - 2024

## Akademi Dışı Deneyim

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

Ticari Kuruluş Özel, Tart Mutfak, Mutfak

Ticari Kuruluş (özel), Bistro Guggenheim Bilbao- IXO GRUPO, Mutfak

Ticari Kuruluş Özel, Wyndham Ankara, Mutfak