

Arş.Gör. BEYZA UYANIK

Kişisel Bilgiler

E-posta: beyzauyanik@anadolu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-2550-3440

Yoksis Araştırmacı ID: 318962



Eğitim Bilgileri

Doktora, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 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

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

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, GLOBAL GAP SERTİFİKA PROGRAMI, İstanbul Gedik University, 2021

Turizm, GIDA SAVUNMASI EĞİTİMİ SERTİFİKA PROGRAMI, İstanbul Gedik Üniversitesi Sürekli Eğitim Uygulama ve
Araştırma Merkezi, 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, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2020 - Devam Ediyor

Diğer Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- I. **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)
- 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), cilt.5, sa.1, ss.269-287, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.5, sa.4, ss.1364-1380, 2022 (Hakemli Dergi)
- IV. **Ethnocentrism and gastroracism on consumer preferences**
UYANIK B., AKAR ŞAHİNGÖZ S.
THE JOURNAL OF INTERNATIONAL SOCIAL RESEARCH, 2021 (Hakemli Dergi)
- V. **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. **Nörogastronomi ve Gastrofizik**
Yaşlı F., Uyanık B.
Gastronomide Yeni Akımlar, Hakan Yılmaz, Editör, Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları , Eskişehir, ss.211-225, 2022
- II. **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
- III. **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
- IV. **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

V. 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

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

UYANIK B., ZENCİR ÇİFTÇİ E.

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

II. Yemek Üzerinden Etnisite: Gastroracism Kavramı ve Bireylerin Alguları

UYANIK B., ŞAHİNGÖZ S.

International Travel Tourism Dynamics, 8 - 10 Ekim 2020

III. Dini İnançların Gastronomi Deneyimleri Üzerine Etkisi: Kapadokya Örneği

UYANIK B., YAMAN M.

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

IV. Rize Bölgesindeki Yerel Tatların Yaygınlaştırılması ve Turizme Kazandırılması Üzerine Bir Çalışma: Kabak Sütlacı Örneği

UYANIK B.

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

V. Kırsal Turizmin Nevşehir Bölgesinde Uygulanabilirliğine Bölgenin Mutfak Kültürünün Katkısı

UYANIK B.

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

VI. 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. Türkiye Turizm Ansiklopedisi Cilt I

UYANIK B.

Detay Yayıncılık, ss.17-18, 2022

II. Türkiye Turizm Ansiklopedisi Cilt IX

UYANIK B.

Detay Yayıncılık, ss.372-373, 2022

III. Türkiye Turizm Ansiklopedisi Cilt VI

UYANIK B.

Detay Yayıncılık, ss.207-208, 2022

IV. Türkiye Turizm Ansiklopedisi Cilt II

UYANIK B.

Detay Yayıncılık, ss.1-2, 2022

V. Türkiye Turizm Ansiklopedisi Cilt XII

UYANIK B.

Detay Yayıncılık, ss.73-74, 2022

Desteklenen Projeler

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

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