

Assoc. Prof. Çinuçen Okat

Personal Information

Office Phone: [+90 444 5 065](tel:+904445065) Extension: 28828

Email: cinucenokat@yyu.edu.tr

Web: <https://avesis.yyu.edu.tr/cinucenokat>

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-1335-0216

Yoksis Researcher ID: 320066

Biography

Çinuçen Okat, 1977 yılında İzmir'in Ödemiş ilçesinde doğmuştur. İlk, orta ve lise öğrenimini Ödemiş'te tamamladıktan sonra, 2000 yılında Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Bölümü'nden lisans derecesi almıştır. 2001 yılında eğitimine ve uluslararası mesleki deneyimlerine devam etmek amacıyla gittiği Londra'da İngilizce dil eğitimi almış ve 2005 yılında School of Technology & Management - London'da İşletme Yönetimi alanında *Postgraduate Diploma* programını tamamlamıştır.

2015 yılında Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı'nda yüksek lisans eğitimini tamamlayan Okat, 2019 yılında aynı üniversitede "Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kurumsal İtibarın Davranışsal Niyete Etkisinde Algılanan Gıda Güvenliğinin Rolü" başlıklı doktora teziyle doktor unvanını elde etmiştir.

1997 yılında turizm sektöründe başladığı kariyerinde, Çırağan Palace Hotel Kempinski, Holiday Inn London Heathrow ve BTA Catering gibi ulusal ve uluslararası kuruluşlarda 20 yılı aşkın süreyle yöneticilik yapmıştır. Akademik kariyerine 2015 yılında Dokuz Eylül Üniversitesi İzmir Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü'nde yarı zamanlı öğretim görevlisi olarak başlamış, 2020 yılında Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne Dr. Öğretim Üyesi olarak atanmıştır.

2023 yılında Turizm alanında Doçent unvanını alan Çinuçen Okat'ın çalışma alanları arasında gastronomi ve yiyecek içecek işletmeciliği yer almaktadır.

Education Information

2015 - 2019	Doctorate, Dokuz Eylul University, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği, Turkey
2009 - 2015	Postgraduate, Dokuz Eylul University, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği, Turkey
1996 - 2000	Undergraduate, Canakkale Onsekiz Mart University, Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Yüksek Okulu, Turkey

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Certificates, Courses and Trainings

2005	Business Administration, Other, London School of Technology Management, İngiltere
2004	General English, Foreign Language, London English Language Academy, İngiltere

Dissertations

2019	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE KURUMSAL İTİBARIN DAVRANIŞSAL NİYETE ETKİSİNDE ALGILANAN GIDA GÜVENLİĞİNİN ROLÜ, Dokuz Eylül University, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği, Doctorate
2015	OTEL İŞLETMELERİNİN YİYECEK ve İÇECEK BÖLÜMÜNDE ÇALIŞANLARIN TÜKENMİŞLİK DÜZEYLERİNİN BELİRLENMESİ: İZMİR İL MERKEZİNDE BEŞ YILDIZLI OTELLERE YÖNELİK BİR UYGULAMA , Dokuz Eylül University, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği, Postgraduate

Research Areas

Social Sciences and Humanities

Academic Titles / Tasks

2020 - Continues	Assistant Professor, Van Yüzüncü Yıl University, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
------------------	--

Academic and Administrative Experience

2021 - Continues	University Academic Incentive Evaluation Commission Member, Van Yüzüncü Yıl University, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
2023 - 2024	Member of Unit Quality Commission, Van Yüzüncü Yıl University, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
2022 - 2024	Head of Department, Van Yüzüncü Yıl University, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
2022 - 2024	Head of Department, Van Yüzüncü Yıl University, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
2022 - 2024	Faculty Board Member, Van Yüzüncü Yıl University, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
2020 - 2021	Faculty Board Member, Van Yüzüncü Yıl University, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
2020 - 2021	Head of Department, Van Yüzüncü Yıl University, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Courses

2022 - 2023	Gastronomi ve Yemek Kültürü, Postgraduate
2022 - 2023	Mutfak Yönetimi, Undergraduate
2021 - 2022	Destinasyon Yönetimi, Undergraduate
2021 - 2022	Mutfak ve Servis Malzeme Bilgisi, Undergraduate
2022 - 2023	Sürdürülebilir Restoran Yönetimi, Postgraduate
2020 - 2021	Gastronomi Turizmi, Postgraduate
2021 - 2022	Gastronomiye Giriş, Undergraduate
2021 - 2022	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yeni Eğilimler, Postgraduate
2020 - 2021	Food and Beverage Management, Undergraduate
2020 - 2021	Mesleki İngilizce, Undergraduate
2020 - 2021	Event Management, Undergraduate
2020 - 2021	Yiyecek İçecek Servisi , Associate Degree

Advising Theses

2024	Okat Ç., Postgraduate, K.KANAL(Student), TÜRKİYE'DE YAŞAYAN JAPONLARIN TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ HAKKINDAKİ GÖRÜŞLERİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA
2023	Okat Ç., Postgraduate, A.ÜN(Student), VAN İLİNİN GASTRONOMİ TURİZM POTANSİYELİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Jury Memberships

August 2020	Post Graduate, Post Graduate, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi
June 2020	Academic Staff Examination, Academic Staff Examination, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi

Articles Published in Other Journals

- I. **Kahve Dükkânlarında Menü Yenilikçiliğinin Tekrar Ziyaret Etme Niyeti Üzerindeki Etkisinde Algılanan Fiyat Adaletinin Aracı Rolü**
OKAT Ç., GEÇGİN E., CAN Ü.
Turizm Akademik Dergisi, vol.11, no.2, pp.187-202, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Van İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi**
Ün A., Okat Ç.
Journal of Humanities and Tourism Research, vol.13, no.3, pp.488-504, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **The Relationships Between Corporate Social Responsibility, Customer Intimacy and Customer Citizenship Behavior in the Restaurant Industry**
Can Ü., Okat Ç., Uçkan Çakır M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF CONTEMPORARY ECONOMICS AND ADMINISTRATIVE SCIENCES, vol.12, no.2, pp.643-673, 2022 (ESCI)
- IV. **SİNEMADA SOSYAL SINIF OLGUSUNUN YEMEK ÜZERİNDEN AKTARIMI: SNOWPIERCER FİLMİNİN GÖSTERGEBİLİMSEL ANALİZ**
Uçkan Çakır M., Okat Ç., Koç P.
JOURNAL OF GASTRONOMY, HOSPITALITY AND TRAVEL, vol.5, no.2, pp.710-723, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Within the Scope of the Sustainability of Local Culinary Culture Van Gastronomy Route Proposal**
Ocak E., Ceylan Z., Okat Ç., Koç P., Torusdağ G. B., Uçkan Çakır M.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.9, no.4, pp.2655-2669, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Yeni Koronavirüs (Covid-19) Günlerinde Bireylerin Yeme Tutumlarının İncelenmesi**
Özer S., Okat Ç.
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, vol.5, no.1, pp.84-100, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **COVID-19 (YENİ KORONAVİRÜS) SALGINININ NEDEN OLDUĞU KRİZİN YIYECEK İÇECEK İŞLETMELERİ ÜZERİNDEKİ ETKİSİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ**
Okat Ç., Bahçeci V., Ocak E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF CONTEMPORARY TOURISM RESEARCH, vol.4, no.2, pp.201-218, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **PotanEvaluation of E-Complaints about Hotels in Potential Tourism Destinations with a Geographical View: The Example of Adıyamansiyel Turizm Destinasyonlarında Bulunan Otellerle İlgili E-Şikâyetlerin Coğrafi Bakışla Değerlendirilmesi: Adıyaman Örneği**
Yeşilyurt H., Çalışkan C., Okat Ç.
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, vol.4, no.3, pp.2003-2017, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Algılanan Kurumsal İtibarın Davranışsal Niyete Etkisi**
Okat Ç., KOÇAK N., BULUT Z.
Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, vol.3, no.1, pp.60-82, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Algılanan Gıda Güvenliğini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma**

Okat Ç.

International Journal of Contemporary Tourism Research,, vol.3, no.2, pp.164-176, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

XI. **Yiyecek İçecek Çalışanlarının Tükenmişlik Düzeylerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma**

Okat Ç., KOÇAK N.

Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research,, vol.3, no.2, pp.278-303, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

I. **GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLER: MOLEKÜLER GASTRONOMİ**

Koç K., Okat Ç.

in: TURİZM ALANINDA ULUSLARARASI ARAŞTIRMALAR –I,, ÇİÇEKDAĞI MÜNEVVER, Editor, Eğitim Yayınevi, Konya, pp.1-14, 2024

II. **BİTKİ ÖRTÜSÜ VE GASTRONOMİ**

Okat Ç.

in: Gastro-Coğrafya, DİKER OĞUZ,TÜRKER NURAY,ALAEDDİNOĞLU FARUK,CANKÜL DURAN,TEMİZKAN RAHMAN, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.18-37, 2023

III. **YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE KURUMSAL İTİBAR YÖNETİMİ**

OKAT Ç., KOÇAK N.

in: SOSYAL, BEŞERİ VE İDARI BİLİMLER ALANINDA ULUSLARARASI ARAŞTIRMALAR XXI, Kısa Mustafa, Editor, EĞİTİM YAYINEVİ, Konya, pp.383-398, 2023

IV. **SÜRDÜRÜLEBİLİR YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ**

Okat Ç. (Editor), Koç P. (Editor)

DETAY YAYINCILIK, Ankara, 2022

V. **SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞE GENEL BİR BAKIŞ**

Bahçeci V., Okat Ç.

in: SÜRDÜRÜLEBİLİR YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ, ÇİNUÇEN OKAT,PELİN KOÇ, Editor, DETAY YAYINCILIK, Ankara, pp.27-46, 2022

VI. **YİYECEK İÇECEK SEKTÖRÜNE GENEL BİR BAKIŞ**

Okat Ç., Taşkesen U. E.

in: Profesyonel Mutfak Yönetimi İnovatif Yaklaşım, ÜLKER CAN, Editor, DETAY YAYINCILIK, Ankara, pp.1-12, 2022

VII. **Güney Kore Sinemasında Politik Bir Silah: Yemek**

Uçkan Çakır M., Koç P., Okat Ç.

in: Geçmişten Günümüze Gastronominin İzleri: Araştırmalara Dayalı Kanıtlar, Osman ÇULHA, Editor, Eğitim Yayınevi, Konya, pp.197-220, 2022

VIII. **YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE MÜŞTERİ YÖNETİMİ**

Can Ü. (Editor), Okat Ç. (Editor)

DETAY YAYINCILIK, Ankara, 2021

IX. **EGE MUTFAĞINDAN ÇİPURA VE LEVREK**

Okat Ç.

in: DENİZDEN GASTRONOMİYE, ZAFER CEYLAN,ESRA DOĞU BAYKUT, Editor, DETAY YAYINCILIK, Ankara, pp.45-56, 2021

X. **MÜŞTERİ ŞİKÂyetLERİ YÖNETİMİ**

Okat Ç., Uçkan Çakır M.

in: YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE MÜŞTERİ YÖNETİMİ, CAN ÜLKER,OKAT ÇİNUÇEN, Editor, DETAY YAYINCILIK, Ankara, pp.81-104, 2021

XI. **HİJYEN ve SANİTASYON**

OKAT Ç.

in: TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ VE YÖNETİMİ, GEÇKİN EROL, BALTACI MAHMUT, Editor, DETAY YAYINCILIK, Ankara, pp.38-55, 2021

XII. **Rekreasyonda Güncel Trend ve Gelişmeler**

Okat Ç., Kömürcü S.

in: REKREASYON: TARİHSEL GELİŞİM, TEORİLER, FARKLI ALANLARLA İLİŞKİLER VE GÜNCEL GELİŞMELER, Yağmur Yenal, Gaberli Ümit, Editor, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, pp.149-160, 2020

XIII. Brüksel, Marsilya, Nice

Okat Ç.

in: 1 ADIM 23 SEYYAH 68 ROTA, Aytuğ Arslan, Simge Kömürcü, Editor, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, pp.300-311, 2020

XIV. Yeni Bir Akım Olarak Freegan Kavramının İncelenmesi

Bucak T., Suher G., Okat Ç.

in: GASTRONOMİ TURİZMİNDE GÜNCEL ARAŞTIRMALAR, Aydın Ş., Çoban Ö., Karakuş Y., Çalışkan N., Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.193-200, 2020

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. TÜRKİYE' NİN JEOTURİZM POTANSİYELİ: KAVRAMSAL BİR DEĞERLENDİRME**
Aydemir E., DÜZ ÖZER S., OKAT Ç.
IWACT'21 5th INTERNATIONAL WEST ASIA CONGRESS OF TOURISM RESEARCH, Van, Turkey, 24 - 25 September 2021
- II. Rol Çatışması ve Örgütsel Sinizm İlişkisinde Sessiz İstifanın Rolü: Restoran Çalışanları Üzerine Bir İnceleme**
Can Ü., Okat Ç.
8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Aydın, Turkey, 17 - 20 October 2024
- III. AN INVESTIGATION OF VAN BREAKFAST THROUGH METAPHORS FROM THE PERSPECTIVE OF GENERATIONS Y AND Z**
Geçgin E., Okat Ç., Koç P.
World Youth Studies Congress-III, Baku, Azerbaijan, 19 - 20 May 2023, pp.54-69
- IV. Comparison of Sarıkamış Ski Facility and Erciyes Ski Center, Salzburg (Saalbach-Hinterglemn) and Merano (Meran 2000) Ski Centers with the Benchmarking Method**
Koç P., Okat Ç., Geçgin E.
9th International Congress on Humanities and Social Sciences in a Changing World, İzmir, Turkey, 8 - 10 April 2023, pp.35-43
- V. The Social Life of Coffee: Turkey's Local Coffees**
Torusdağ G. B., Uçkan Çakır M., Okat Ç.
2nd International Anatolian Conference on Coffee & Cocoa, Bogota, Colombia, 7 - 08 April 2022, pp.1-11
- VI. Türkiye'nin Jeoturizm Potansiyeli: Kavramsal Bir Değerlendirme**
ELVAN A., ÖZER S., OKAT Ç.
5. ULUSLARARASI BATI ASYA TURİZM ARAŞTIRMALARI KONGRESİ, Van, Turkey, 24 - 26 September 2021, pp.56-64
- VII. Examining the Food Consumption of Generations X and Y in Coronavirus Days**
Okat Ç., Özer S., Uçkan Çakır M.
Managing Tourism Across Continents Conference, İstanbul, Turkey, 1 - 03 April 2021, pp.233-245
- VIII. Türk Mutfağı Tanıtım Faaliyetlerinin Gastrodiplomasi Kavramı Açısından İncelenmesi**
BUCAK T., YİĞİT S., OKAT Ç.
20. Ulusal Turizm Kongresi, Eskişehir, Eskişehir, Turkey, 16 - 19 October 2019, pp.28-35
- IX. Göçün Yöre Mutfak Kültürüne Etkisi: Tire Turgutlu Köyü Çalışması**
BUCAK T., BULGAN B., OKAT Ç.
IV Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Kapodokya, Nevşehir, Turkey, 19 - 21 September 2019, pp.261-266
- X. Yeni Bir Akım Olarak Freegan Kavramının İncelenmesi**
Bucak T., Suher G., Okat Ç.

IV Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Kapadokya, Nevşehir, Turkey, 19 - 21 September 2019

XI. Gıda Güvenliği Konusunda Yapılan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi

Okat Ç., KOÇAK N.

5. Uluslararası Sosyal ve Eğitim Bilimleri Araştırmaları Kongresi, Bandırma, Balıkesir, Turkey, 11 - 14 July 2019, pp.250-251

XII. Assessing The Adıyaman Vintage (Kerge) Festivities in the Context of Gastronomy Tourism

YEŞİLYURT H., YEŞİLYURT C., SABBAGI Ç., Okat Ç.

3.Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi, İzmir, İzmir, Turkey, 6 - 08 December 2017, pp.74-84

Episodes in the Encyclopedia

I. İstanbul Okan Üniversitesi Meslek Yüksekokulu,

Okat Ç.

DETAY YAYINCILIK, pp., 2022

II. İzmir Ekonomi Üniversitesi Meslek Yüksekokulu,

Okat Ç.

Detay Yayıncılık, pp., 2022

III. Yakın Doğu Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu

Okat Ç.

Detay Yayıncılık, pp., 2022

Supported Projects

2022 - 2024

Van Balığı ve Norduz Koyunu Kaburgasından Farklı Pişirme Teknikleri ile Elde Edilen Ürünlerin Duyusal Algıya Etkisi, Project Supported by Higher Education Institutions

2022 - 2023

Gastronomide Sous Vide Pişirme Tekniği: Et Türlerinin Marinasyonlarla Etkileşimi, Project Supported by Higher Education Institutions

Scientific Refereeing

January 2022

Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, Other Indexed Journal

June 2020

Journal of Multidisciplinary Academic Tourism, Other Indexed Journal

December 2019

DİĞİTAL ÇAĞDA İŞLETMECİLİK DERGİSİ, Other Indexed Journal

November 2019

INTERNATIONAL JOURNAL OF CONTEMPORARY TOURISM RESEARCH, Other Indexed Journal

October 2019

INTERNATIONAL JOURNAL OF CONTEMPORARY ECONOMICS AND ADMINISTRATIVE SCIENCES, Other Indexed Journal

Metrics

Publication: 41

Awards

October 2024

Highly Commended Paper, 8Th International Gastronomy Tourism Studies Congress - Igtsc 2024

Non Academic Experience

2016 - 2019	ÇAYCIBAŞI RESTAURANT- İZMİR
2010 - 2015	PİZZA PİZZA FORBEST-İZMİR
2007 - 2010	BTA CATERİNG -SERVİCES-ADNAN MENDERES- DIŞ HATLAR TERMİNALİ-TAV HOLDİNG
2006 - 2007	CROWNE PLAZA HOTEL-İZMİR
2003 - 2005	HOLIDAY INN HOTEL-LONDON- HEATHROW
2001 - 2003	PİZZA ORGANİC, İTALİAN RESTAURANT, LONDON
2000 - 2001	ÇIRAĞAN PALACE HOTEL KEMPİNSKİ İSTANBUL