

# Doç. Dr. Çinuçen Okat

## Kişisel Bilgiler

**İş Telefonu:** +90 444 5 065 Dahili: 28828

**E-posta:** cinucenokat@yyu.edu.tr

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

**Uluslararası Araştırmacı ID'leri**

ORCID: 0000-0002-1335-0216

Yoksis Araştırmacı ID: 320066

## Biyografi

**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.

## Eğitim Bilgileri

2015 - 2019	Doktora, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği, Türkiye
2009 - 2015	Yüksek Lisans, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği, Türkiye
1996 - 2000	Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Yüksek Okulu, Türkiye

## Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

## Sertifika, Kurs ve Eğitimler

2005	Business Administration, Diğer, London School of Technology Management, İngiltere
2004	General English, Yabancı Dil, London English Language Academy, İngiltere

## Yaptığı Tezler

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

## Araştırma Alanları

Sosyal ve Beşeri Bilimler

## Akademik Unvanlar / Görevler

2020 - Devam Ediyor	Dr. Öğr. Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
---------------------	---

## Akademik İdari Deneyim

2021 - Devam Ediyor	Rektörlük Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
2023 - 2024	Birim Kalite Komisyonu Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
2022 - 2024	Bölüm Başkanı, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
2022 - 2024	Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
2022 - 2024	Fakülte Kurulu Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
2020 - 2021	Fakülte Kurulu Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
2020 - 2021	Bölüm Başkanı, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

## Verdiği Dersler

2022 - 2023	Gastronomi ve Yemek Kültürü, Yüksek Lisans
2022 - 2023	Mutfak Yönetimi, Lisans
2021 - 2022	Destinasyon Yönetimi, Lisans
2021 - 2022	Mutfak ve Servis Malzeme Bilgisi, Lisans
2022 - 2023	Sürdürülebilir Restoran Yönetimi, Yüksek Lisans
2020 - 2021	Gastronomi Turizmi, Yüksek Lisans
2021 - 2022	Gastronomiye Giriş, Lisans
2021 - 2022	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yeni Eğilimler, Yüksek Lisans
2020 - 2021	Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Lisans
2020 - 2021	Mesleki İngilizce, Lisans
2020 - 2021	Etkinlik Yöntemi, Lisans
2020 - 2021	Yiyecek İçecek Servisi , Ön Lisans

## Yönetilen Tezler

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

## Jüri Üyelikleri

Ağustos 2020	Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi
Haziran 2020	Akademik Personel Sınavı, Akademik Personel Sınavı, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Kahve Dükkânlarında Menü Yenilikçiliğinin Tekrar Ziyaret Etme Niyeti Üzerindeki Etkisinde Algılanan Fiyat Adaletinin Aracı Rolü**  
OKAT Ç., GEÇGİN E., CAN Ü.  
Turizm Akademik Dergisi, cilt.11, sa.2, ss.187-202, 2024 (Hakemli Dergi)
- Van İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi**  
Ün A., Okat Ç.  
Journal of Humanities and Tourism Research, cilt.13, sa.3, ss.488-504, 2023 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.12, sa.2, ss.643-673, 2022 (ESCI)
- SİNEMADA SOSYAL SINIF OLGUSUNUN YEMEK ÜZERİNDEN AKTARIMI: SNOWPIERCER FİLMİNİN GÖSTERGEBİLİMSEL ANALİZ**  
Uçkan Çakır M., Okat Ç., Koç P.  
JOURNAL OF GASTRONOMY, HOSPITALITY AND TRAVEL, cilt.5, sa.2, ss.710-723, 2022 (Hakemli Dergi)
- Yerel Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Kapsamında Van Gastronomi Rotası Önerisi**  
Ocak E., Ceylan Z., Okat Ç., Koç P., Torusdağ G. B., Uçkan Çakır M.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.9, sa.4, ss.2655-2669, 2021 (Hakemli Dergi)
- Yeni Koronavirüs (Covid-19) Günlerinde Bireylerin Yeme Tutumlarının İncelenmesi**  
Özer S., Okat Ç.  
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.5, sa.1, ss.84-100, 2021 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.4, sa.2, ss.201-218, 2020 (Hakemli Dergi)
- Potansiyel Turizm Destinasyonlarında Bulunan Otellerle İlgili E-Şikâyetlerin Coğrafi Bakışla Değerlendirilmesi: Adıyaman Örneği**  
Yeşilyurt H., Çalışkan C., Okat Ç.  
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.4, sa.3, ss.2003-2017, 2020 (Hakemli Dergi)
- Yiyecek İçecek İşletmelerinde Algılanan Kurumsal İtibarın Davranışsal Niyete Etkisi**  
Okat Ç., KOÇAK N., BULUT Z.  
Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, cilt.3, sa.1, ss.60-82, 2019 (Hakemli Dergi)
- Yiyecek İçecek İşletmelerinde Algılanan Gıda Güvenliğini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma**  
Okat Ç.

International Journal of Contemporary Tourism Research,, cilt.3, sa.2, ss.164-176, 2019 (Hakemli Dergi)

XI. **Yiyecek İçecek Çalışanlarının Tükenmişlik Düzeylerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma**  
Okat Ç., KOÇAK N.

Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research,, cilt.3, sa.2, ss.278-303, 2019 (Hakemli Dergi)

## **Kitap & Kitap Bölümleri**

- I. **GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLER: MOLEKÜLER GASTRONOMİ**  
Koç K., Okat Ç.  
TURİZM ALANINDA ULUSLARARASI ARAŞTIRMALAR –I,, ÇİÇEKDAĞI MÜNEVVER, Editör, Eğitim Yayınevi, Konya, ss.1-14, 2024
- II. **BİTKİ ÖRTÜSÜ VE GASTRONOMİ**  
Okat Ç.  
Gastro-Coğrafya, DİKER OĞUZ,TÜRKER NURAY,ALAEDDİNOĞLU FARUK,CANKÜL DURAN,TEMİZKAN RAHMAN, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.18-37, 2023
- III. **YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE KURUMSAL İTİBAR YÖNETİMİ**  
OKAT Ç., KOÇAK N.  
SOSYAL, BEŞERİ VE İDARI BİLİMLER ALANINDA ULUSLARARASI ARAŞTIRMALAR XXI, Kısa Mustafa, Editör, EĞİTİM YAYINEVİ, Konya, ss.383-398, 2023
- IV. **SÜRDÜRÜLEBİLİR YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ**  
Okat Ç. (Editör), Koç P. (Editör)  
DETAY YAYINCILIK, Ankara, 2022
- V. **SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞE GENEL BİR BAKIŞ**  
Bahçeci V., Okat Ç.  
SÜRDÜRÜLEBİLİR YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ, ÇİNUÇEN OKAT,PELİN KOÇ, Editör, DETAY YAYINCILIK, Ankara, ss.27-46, 2022
- VI. **YİYECEK İÇECEK SEKTÖRÜNE GENEL BİR BAKIŞ**  
Okat Ç., Taşkesen U. E.  
Profesyonel Mutfak Yönetimi İnovatif Yaklaşım, ÜLKER CAN, Editör, DETAY YAYINCILIK, Ankara, ss.1-12, 2022
- VII. **Güney Kore Sinemasında Politik Bir Silah: Yemek**  
Uçkan Çakır M., Koç P., Okat Ç.  
Geçmişten Günümüze Gastronominin İzleri: Araştırmalara Dayalı Kanıtlar, Osman ÇULHA, Editör, Eğitim Yayınevi, Konya, ss.197-220, 2022
- VIII. **YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE MÜŞTERİ YÖNETİMİ**  
Can Ü. (Editör), Okat Ç. (Editör)  
DETAY YAYINCILIK, Ankara, 2021
- IX. **EGE MUTFAĞINDAN ÇİPURA VE LEVREK**  
Okat Ç.  
DENİZDEN GASTRONOMİYE, ZAFER CEYLAN,ESRA DOĞU BAYKUT, Editör, DETAY YAYINCILIK, Ankara, ss.45-56, 2021
- X. **MÜŞTERİ ŞİKÂyetLERİ YÖNETİMİ**  
Okat Ç., Uçkan Çakır M.  
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE MÜŞTERİ YÖNETİMİ, CAN ÜLKER,OKAT ÇİNUÇEN, Editör, DETAY YAYINCILIK, Ankara, ss.81-104, 2021
- XI. **HİJYEN ve SANİTASYON**  
OKAT Ç.  
TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ VE YÖNETİMİ, GEÇKİN EROL, BALTACI MAHMUT, Editör, DETAY YAYINCILIK, Ankara, ss.38-55, 2021
- XII. **Rekreasyonda Güncel Trend ve Gelişmeler**  
Okat Ç., Kömürcü S.

REKREASYON: TARİHSEL GELİŞİM, TEORİLER, FARKLI ALANLARLA İLİŞKİLER VE GÜNCEL GELİŞMELER, Yağmur Yenil, Gaberli Ümit, Editör, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, ss.149-160, 2020

**XIII. Brüksel, Marsilya, Nice**

Okat Ç.

1 ADIM 23 SEYYAH 68 ROTA, Aytağ Arslan, Simge Kömürçü, Editör, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, ss.300-311, 2020

**XIV. Yeni Bir Akım Olarak Freegan Kavramının İncelenmesi**

Bucak T., Suher G., Okat Ç.

GASTRONOMİ TURİZMİNDE GÜNCEL ARAŞTIRMALAR, Aydın Ş., Çoban Ö., Karakuş Y., Çalışkan N., Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.193-200, 2020

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

- 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, Türkiye, 24 - 25 Eylül 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, Türkiye, 17 - 20 Ekim 2024
- III. Van Kahvaltısının Y ve Z Kuşağı Gözünden Metaforlar Aracılığıyla İncelenmesi**  
Geçgin E., Okat Ç., Koç P.  
World Youth Studies Congress-III, Baku, Azerbaycan, 19 - 20 Mayıs 2023, ss.54-69
- IV. Sarıkamış Kayak Tesisi ile Erciyes Kayak Merkezi, Salzburg (Saalbach-Hinterglemn) ve Merano (Meran 2000) Kayak Merkezlerinin Benchmarking Yöntemiyle Karşılaştırılması**  
Koç P., Okat Ç., Geçgin E.  
9th International Congress on Humanities and Social Sciences in a Changing World, İzmir, Türkiye, 8 - 10 Nisan 2023, ss.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, Kolombiya, 7 - 08 Nisan 2022, ss.1-11
- VI. Türkiye'nin Jeoturizm Potansiyeli: Kavramsal Bir Değerlendirme**  
ELVAN A., ÖZER S., OKAT Ç.  
5. ULUSLARARASI BATI ASYA TURİZM ARAŞTIRMALARI KONGRESİ, Van, Türkiye, 24 - 26 Eylül 2021, ss.56-64
- VII. Koronavirüs Günlerinde X ve Y Kuşaklarının Gıda Tüketimlerinin İncelenmesi**  
Okat Ç., Özer S., Uçkan Çakır M.  
Managing Tourism Across Continents Conference, İstanbul, Türkiye, 1 - 03 Nisan 2021, ss.233-245
- VIII. Türk Mutfağı Tanıtım Faaliyetlerinin Gastrodiplomasi Kavramı Açısından İncelenmesi**  
BUCAK T., YİĞİT S., OKAT Ç.  
20. Ulusal Turizm Kongresi, Eskişehir, Eskişehir, Türkiye, 16 - 19 Ekim 2019, ss.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, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019, ss.261-266
- X. Yeni Bir Akım Olarak Freegan Kavramının İncelenmesi**  
Bucak T., Suher G., Okat Ç.  
IV Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Kapodokya, Nevşehir, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019
- XI. Gıda Güvenliği Konusunda Yapılan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi**  
Okat Ç., KOÇAK N.  
5. Uluslararası Sosyal ve Eğitim Bilimleri Araştırmaları Kongresi, Bandırma, Balıkesir, Türkiye, 11 - 14 Temmuz 2019, ss.250-251

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

YEŞİLYURT H., YEŞİLYURT C., SABBAĞI Ç., Okat Ç.

3.Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi, İzmir, İzmir, Türkiye, 6 - 08 Aralık 2017, ss.74-84

## Ansiklopedide Bölümler

- I. **İstanbul Okan Üniversitesi Meslek Yüksekokulu,**  
Okat Ç.  
DETAY YAYINCILIK, ss., 2022
- II. **İzmir Ekonomi Üniversitesi Meslek Yüksekokulu,**  
Okat Ç.  
Detay Yayıncılık, ss., 2022
- III. **Yakın Doğu Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu**  
Okat Ç.  
Detay Yayıncılık, ss., 2022

## Desteklenen Projeler

2022 - 2024	Van Balığı ve Norduz Koyunu Kaburgasından Farklı Pişirme Teknikleri ile Elde Edilen Ürünlerin Duyusal Algıya Etkisi, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje
2022 - 2023	Gastronomide Sous Vide Pişirme Tekniği: Et Türlerinin Marinasyonlarla Etkileşimi, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje

## Bilimsel Hakemlikler

Ocak 2022	Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, Diğer İndekslerde Taranan Dergi
Haziran 2020	Journal of Multidisciplinary Academic Tourism, Diğer İndekslerde Taranan Dergi
Aralık 2019	DİĞİTAL ÇAĞDA İŞLETMECİLİK DERGİSİ, Diğer İndekslerde Taranan Dergi
Kasım 2019	INTERNATIONAL JOURNAL OF CONTEMPORARY TOURISM RESEARCH, Diğer İndekslerde Taranan Dergi
Ekim 2019	INTERNATIONAL JOURNAL OF CONTEMPORARY ECONOMICS AND ADMINISTRATIVE SCIENCES, Diğer İndekslerde Taranan Dergi

## Metrikler

Yayın: 41

## Ödüller

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

## Akademi Dışı Deneyim

2016 - 2019	ÇAYCIBAŞI RESTAURANT- İZMİR
2010 - 2015	PIZZA PIZZA 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

PIZZA ORGANIC, ITALIAN RESTAURANT, LONDON

2000 - 2001

ÇIRAĞAN PALACE HOTEL KEMPİNSKİ ISTANBUL