

MERVE UÇKAN ÇAKIR

RES. ASST.

Email : mervecakir@yyu.edu.tr

Office Phone : [+90 432 225 1621](tel:+904322251621) Extension: 28829

Address : Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Turizm Fakültesi İş
bankası Yurtları arkası. Toki Lojmanları Yanı Bardakçı Mah.
YYU.496 Konutlu Toki Sok. No:46 KAMPÜS/VAN

International Researcher IDs

ScholarID: _NECCXYAAAAJ

ORCID: 0000-0001-8935-2800

Publons / Web Of Science ResearcherID: ADU-4862-2022

Yoksis Researcher ID: 326471



Learning Knowledge

Doctorate 2022 - Continues	Sakarya University Of Applied Sciences, Institute Of Graduate Programs, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turkey
Doctorate 2021 - 2022	Nevsehir Hacı Bektas Veli University, Department Of Catering Management, Turkey
Postgraduate 2020 - 2021	Sakarya University Of Applied Sciences, Institute Of Graduate Programs, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turkey
Undergraduate 2008 - 2016	Trakya University, Academy Of Applied Sciences, Department Of Tourism And Accommodation, Turkey

Certificates, Courses and Trainings

Tourism, Van'ın Tarihi, Kültürü, Sanatı ve Arkeolojisi, YUZEM, 2021

IT, I. IFITT TURKEY TOURISM TECHNOLOGY AND RESEARCH, IFITT TURKEY, 2021

Other, Research Academy, Association of North America Higher Education International, University of Florida, MTCON,
2021

Tourism, Travel Tech Hub Workshops (Direct Booking, Channel Management, Rate Intelligence, Digital Marketing, Meta
Searches), Hotel Linkage, 2020

Education Management and Planning, Pedagojik Formasyon Eğitimi Sertifikası, Trakya Üniversitesi, 2016

Dissertations

Postgraduate, Van İlinde Yaşayan Bireylerin Dini Yönelimlerinin Yeme Motivasyonları Üzerindeki Etkileri, Sakarya
University Of Applied Sciences, Institute Of Graduate Programs, Gastronomy and Culinary Arts, 2021

Academic Titles / Tasks

Supported Projects

1. Okat Ç., Ceylan Z., Koç P., Torusdağ G. B., Uçkan Çakır M., Project Supported by Higher Education Institutions, Van Balığı ve Norduz Koyunu Kaburgasından Farklı Pişirme Teknikleri ile Elde Edilen Ürünlerin Duyusal Algıya Etkisi, 2022 - 2024
2. Ceylan Z., Okat Ç., Koç P., Ünal K., Torusdağ G. B., Uçkan Çakır M., Project Supported by Higher Education Institutions, Gastronomide Sous Vide Pişirme Tekniği: Et Türlerinin Marinasyonlarla Etkileşimi, 2022 - 2023

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

1. **Over-gastronomy: conceptualisation of the problems in gastronomy**
Şengül S., Usta Dişsiz S., Uçkan Çakır M.
Current Issues in Tourism, 2024 (SSCI)

Articles Published in Other Journals

1. **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)
2. **Gastronomi ve Dijitalleşme**
Aydın Ş., Uçkan Çakır M.
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi, vol.12, no.4, pp.2143-2159, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
3. **Mardin Mutfak Kültüründe Tarçın**
Özbay G., Uçkan Çakır M.
Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, vol.6, no.2, pp.307-322, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
4. **The Role of Brand Image in Gastronomic Destinations: An Analysis on Turkey and Malaysia Website**
Uçkan Çakır M., Özbay G.
International Journal of Contemporary Tourism Research, vol.6, no.1, pp.40-53, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
5. **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)
6. **Snack Barlar ve Tüketim Eğilimleri**
Saygı B., Mankan E., Ceylan Z., Çelik Ş., Uçkan Çakır M.
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, vol.1, no.3, pp.1-21, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
7. **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)
8. **Gastronomy Image on the Movie Screen: The Sociological Reflections of Food**
Uçkan Çakır M., Şengül S., Parmaksızoğlu E.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.8, no.4, pp.3173-31191, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- 1. Tabak Süslemede Kullanılan Otlar ve Çiçekler**
Uçkan Çakır M., Şengül S.
in: Baharat Otlar ve Soslar, Kurnaz Alper,Şengül Serkan, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.503-553, 2023
- 2. Veganizmde Etik Kaygılar ve Toplumsal Hareketler**
UÇKAN ÇAKIR M., TORUSDAĞ G. B.
in: Vegan Dünyayı Anlamak: Veganlık Üzerine Toplumsal Araştırmalar, Gürhan, Nazife, Editor, Siyasal Kitabevi, Ankara, pp.123-146, 2023
- 3. The Use of Food in Cinema as a Soft Power Instrument**
Şengül S., Uçkan Çakır M.
in: Global Perspectives on Soft Power Management in Business, Kankaew Kannapat, Editor, IGI Global, Pennsylvania, pp.425-442, 2023
- 4. YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİR PAZARLAMA**
Uçkan Çakır M., Çavuş Ş.
in: Sürdürülebilir Yiyecek İçecek Hizmetleri, Çinuçen Okat,Pelin Koç, Editor, Detay Yayıncılık, İstanbul, pp.189-209, 2022
- 5. 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
- 6. Balık Kültürü, Gastronomi ve Turizm**
Koç P., Uçkan Çakır M.
in: Denizden Gastronomiye, Doç. Dr. Zafer Ceylan,Dr. Öğr. Ü. Esra Doğu Baykut, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.1-24, 2021
- 7. Yiyecek İçecek Sektörünün Genel Yapısı**
Uçkan Çakır M., Özbay G.
in: Yiyecek İçecek Pazarlaması, Şevki Ulema, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.29-44, 2021
- 8. 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

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- 1. Metaphorical Perception of Generation Z on the Concepts of Local Food and Keledoş**
Koç P., Torusdağ G. B., Uçkan Çakır M.
II. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi (USBK-24), Bitlis, Turkey, 8 - 10 May 2024, pp.66-67
- 2. Evaluation of Van Province in Terms of Gastronomy Tourism Attraction Elements**
Uçkan Çakır M., Koç P.
Uluslararası vizyon Van Kongresi "Türkiye Yüzyılında Van", Van, Turkey, 8 - 09 February 2024, pp.53
- 3. Bütünleştirici Bir İnceleme Süreciyle Van Otlı Peyniri**
BAYRAM ÖZ E., TORUSDAĞ G. B., UÇKAN ÇAKIR M.
7. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları, Macedonia, 8 - 10 June 2023
- 4. Gastronomi Turizmi Perspektifinden Kriz Yönetimi**
UÇKAN ÇAKIR M., ŞENGÜL S.
IV. Uluslararası Gastronomi, Turizm ve Kültür Çalışmaları Sempozyumu, İzmir, Turkey, 8 - 09 June 2023
- 5. A SHORT HISTORY OF SPICES: AN OVERVIEW ON PEPPER HISTORY**
Uçkan Çakır M., Özbay G.
International Pepper and Spices Conference, Villahermosa, Mexico, 26 April 2022, pp.23-35

6. 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

7. The Role of Brand Image in Gastronomic Destinations: An Analysis on Turkey and Malaysia Website

Uçkan Çakır M., Özbay G.

Global Conference on Services and Retail Management, Florida, United States Of America, 10 - 13 May 2021

8. 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

Metrics

Publication: 25

Research Areas

Social Sciences and Humanities, Sociology, Tourism and Hotel Management, Radio, Cinema and Television