

MERVE UÇKAN ÇAKIR

ARŞ. GÖR.

E-posta : mervecakir@yyu.edu.tr

İş Telefonu : +90 432 225 1621 Dahili: 28829

Adres : Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Turizm Fakültesi İş
bankası Yurtları arkası. Toki Lojmanları Yanı Bardakçı Mah.

YYU.496 Konutlu Toki Sok. No:46 KAMPÜS/VAN

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: _NECCXYAAAAJ

ORCID: 0000-0001-8935-2800

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

Yoksis Araştırmacı ID: 326471



Öğrenim Bilgisi

Doktora 2022 - Devam Ediyor	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Türkiye
Doktora 2021 - 2022	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Araştırmaları Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Türkiye
Yüksek Lisans 2020 - 2021	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Türkiye
Lisans 2008 - 2016	Trakya Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Bölümü, Türkiye

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

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

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

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

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

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Pedagojik Formasyon Eğitimi Sertifikası, Trakya Üniversitesi, 2016

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Van İlinde Yaşayan Bireylerin Dini Yönelimlerinin Yeme Motivasyonları Üzerindeki Etkileri, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2021

Akademik Unvanlar / Görevler

Desteklenen Projeler

1. Okat Ç., Ceylan Z., Koç P., Torusdağ G. B., Uçkan Çakır M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gastronomide Sous Vide Pişirme Tekniği: Et Türlerinin Marinasyonlarla Etkileşimi, 2022 - 2023

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

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

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

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, cilt.12, sa.2, ss.643-673, 2022 (ESCI)
2. **Gastronomi ve Dijitalleşme**
Aydın Ş., Uçkan Çakır M.
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi, cilt.12, sa.4, ss.2143-2159, 2022 (Hakemli Dergi)
3. **Mardin Mutfak Kültüründe Tarçın**
Özbay G., Uçkan Çakır M.
Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, cilt.6, sa.2, ss.307-322, 2022 (Hakemli Dergi)
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, cilt.6, sa.1, ss.40-53, 2022 (Hakemli Dergi)
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, cilt.5, sa.2, ss.710-723, 2022 (Hakemli Dergi)
6. **Snack Barlar ve Tüketim Eğilimleri**
Saygı B., Mankan E., Ceylan Z., Çelik Ş., Uçkan Çakır M.
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.1, sa.3, ss.1-21, 2022 (Hakemli Dergi)
7. **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)
8. **Sinema Perdesinde Gastronomi Görüntüsü: Yemeğin Sosyolojik Yansımaları**
Uçkan Çakır M., Şengül S., Parmaksızoğlu E.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.8, sa.4, ss.3173-31191, 2020 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

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

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 1. Z Kuşağının Yöresel Yemek ve Keledoş Kavramlarına İlişkin Metaforik Algısı**
Koç P., Torusdağ G. B., Uçkan Çakır M.
II. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi (USBK-24), Bitlis, Türkiye, 8 - 10 Mayıs 2024, ss.66-67
- 2. Van İlinin Gastronomi Turizmi Cazibe Unsurları Perspektifinden Değerlendirilmesi**
Uçkan Çakır M., Koç P.
Uluslararası vizyon Van Kongresi "Türkiye Yüzyılında Van", Van, Türkiye, 8 - 09 Şubat 2024, ss.53
- 3. Bütünleştirici Bir İnceleme Süreciyle Van Otlı Peyniri**
BAYRAM ÖZ E., TORUSDAĞ G. B., UÇKAN ÇAKIR M.
7. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları, Makedonya, 8 - 10 Haziran 2023
- 4. Gastronomi Turizmi Perspektifinden Kriz Yönetimi**
UÇKAN ÇAKIR M., ŞENGÜL S.
IV. Uluslararası Gastronomi, Turizm ve Kültür Çalışmaları Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 8 - 09 Haziran 2023
- 5. A SHORT HISTORY OF SPICES: AN OVERVIEW ON PEPPER HISTORY**
Uçkan Çakır M., Özbay G.
International Pepper and Spices Conference, Villahermosa, Meksika, 26 Nisan 2022, ss.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, Kolombiya, 7 - 08 Nisan 2022, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 10 - 13 Mayıs 2021

8. 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

Metrikler

Yayın: 25

Araştırma Alanları

Sosyal ve Beşeri Bilimler, Sosyoloji, Turizm ve Otel İşletmeciliği, Radyo, Sinema ve Televizyon