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

Ögrenim 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

Araştırma Görevlisi 2020 - Devam Ediyor	Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

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

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. **Bütünleştirici Bir İnceleme Süreciyle Van Otlu Peyniri**
   BAYRAM ÖZ E., TORUSDAĞ G. B., UÇKAN ÇAKIR M.
   7. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları, Makedonya, 8 - 10 Haziran 2023
2. **Gastronomi Turizmi Perspektifinden Kriz Yönetimi**
   UÇKAN ÇAKIR M., ŞENGÜL S.
   IV. Uluslararası Gastronomi, Turizm ve Kültür Çalışmaları Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 8 - 09 Haziran 2023
3. **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
4. **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
5. **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
6. **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: 23

Araştırma Alanları

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