



Доц.Др.
Үмит Сормаз
Туризм факультети
Ресторан иши жана кулинардык өнөр бөлүмү
umit.sormaz@manas.edu.kg

Билими

1	Бакалавр	1999 - 2003	Family Economy and Nutrition Teaching, Gazi University
2	Магистр	2003 - 2006	Nutrition Sciences, Ankara University
3	Ph.D	2009 - 2013	Nutrition, İstanbul University

Тил билүү деңгээли

#	Тил	Угуп түшүнүү	Окуп түшүнүү	Өз ара сүйлөшүү	Оозеки түшүндүрүү	Жазуу
1	Англисче	B2	B1	B2	B2	B1

A1: Beginner **A2:** Elementary **B1:** Pre-Intermediate **B2:** Intermediate **C1:** Upper-Intermediate **C2:** Advanced

Диссертациялары

1	Магистрдик диссертация	2006	Измиттеги орто мектеп окуучуларынын тамакка болгон каалоолору жана тамактануу боюнча билим деңгээли боюнча изилдөө Тамактануу илимдери, Анкара Университети
2	Доктордук диссертация	2013	Мектепте көзөмөлгө алынган эртең мененки практика аркылуу туура тамактануу көндүмдөрүн жакшыртуу тамактануу, Стамбул Университети

Илимий багыттары

Туризм

Илимий даражалары

1	Доц.М.А.Др.	2014	Gastronomy and Culinary Arts, Necmettin Erbakan University
2	Доц.Др.	2018	Gastronomy and Culinary Arts, Necmettin Erbakan University

Берген сабактары

TOI-509 Туризм индустриясында инновация жана жаратмандык

LEE-800 Магистрдик диссертация

TOI-801 Илимий изилдөө практикасы

BTZ-452 Дипломдук иш ii

GMS-203 Тамак даярдоо негиздери ii

GMS-113 Тамактануунун физиологиясы

GMS-505 ?

GMS-451 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

GMS-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

GMS-324 Түрк тамак-аштары

TRO-415 Илимий изилдөө ыкмалары

GMS-408 Сапатты башкаруу

GMS-335 Татымалдар, ашкөктөр жана коруштар

TRO-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

GMS-104 Тамак даярдоо негиздери i

GMS-412 Тамак--н ар кандай контин-н тамак-н уюштуруу юзгюч-ү

GMS-310 Тамактануу ишканаларында инновациялар

TOI-512 Туризм ишканаларын институтташтыруу жана кайра куруу

SCI, SCI-E, SSCI жана ANCI индекстүү журналдарда басылган макалалары

1. Ü.SORMAZ, H.E.Arıcı, M.YEŞİLTAŞ. (2023). Does perceived overqualification lead employees to further knowledge hiding? The role of relative deprivation and ego depletion. International Journal of Contemporary Hospitality Management, 35(5), 1880. <https://mjl.clarivate.com/search-results>.

Başka журналдарда басылган макалалары

1. Ü.SORMAZ, G.A.ÖZKÖK, O.Mutu. (2024). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Silivri İlçesinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Swot Analizi ile Değerlendirilmesi*. Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi , 4(1), 165-181. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/3487087>.
2. Ü.SORMAZ, E.VAROL, H.H.KARA. (2024). Fermente İçecek ve Soslarda Alkol Varlığına İlişkin Bilinç Düzeyi. MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi, 13(1), 310-322. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/mjss/issue/82643/1256365>.
3. Ü.SORMAZ, K.Dursun, N.Onur. (2023). Ethnic cuisine ratings of consumers: a sample analysis of Konya ethnic Mevlevi kitchen dishes'. Journal of Ethnic Foods, 10(38), 2-11. <https://journalofethnicfoods.biomedcentral.com/articles/>.
4. Ü.SORMAZ, M.AKTURFAN, B.ÇİFTKAYA. (2023). UNLU MAMUL ÇALIŞANLARININ İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNÜNDEN FARKINDALIK DÜZEYİNİN BELİRLENMESİ. Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 6(2), 35-46. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/meusbd/issue/78487>.
5. Ü.SORMAZ, M.Yılmaz, K.Pala. (2023). An Evaluation of the Gastronomy Tourism Potential of Amasya from a Sustainable Tourism Perspective through SWOT Analysis. Journal of Tourism&Management Research, 8(2), 1169-1179. http://ottomanjournal.com/issue/2023/2023_vol.8issue2_4.pdf.
6. Ü.SORMAZ, N.KIDIRALİEV, S.TURDUBEKOVA, N.TURGANBAYEVA, D.İSAKOVA, G.SAMATOVA. (2023). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Bişkek İli'nin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Swot Analizi ile Değerlendirilmesi. Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi, 2(3), 137-154. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/turibder/issue/79256/1315934>.
7. Ü.SORMAZ, K.DURUN. (2023). Antalya İlinde Hizmet Veren Restoranların Menülerinde Füzyon Uygulamalarının Porter'ın Beş Güç Modeli İle İncelenmesi. Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi, 2(3), 175-197. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/turibder/issue/79256/1261237>.
8. Ü.SORMAZ, H.ÖZ, H.F.NİZAMLIOĞLU, G.Akdağ. (2023). HATAY İLİNİN GASTRONOMİ TURİZM POTANSİYELİNİN SWOT ANALİZİ İLE DEĞERLENDİRİLMESİ. Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, 7(1), 95-107. <https://dergipark.org.tr/en/pub/gastoria/issue/76406>.
9. Ü.SORMAZ, İ.ÇAFA, A.B.MADENCİ. (2023). Koronavirüs (COVID-19) Salgınının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkisinin Belirlenmesi: Antalya İli Örneği. Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, 7(1), 29-38. <https://dergipark.org.tr/en/pub/gastoria/issue/76406/1196907>.
10. Ü.SORMAZ, M.AKTURFAN, B.ÇİFTKAYA. (2023). UNLU MAMUL ÜRETİCİLERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON UYGULAMALARI: İSTANBUL İLİ KENT MERKEZİ ÖRNEĞİ. TÜRKİYE MESLEKİ VE SOSYAL BİLİMLER DERGİSİ, 5(11), 12-24. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/jvosst/issue/77321/1262212>.
11. Ü.SORMAZ, N.ŞANLIER. (2023). TURİZM EĞİTİMİ ALAN ÖNLİSANS ÖĞRENCİLERİNDE ORTOREKSİYA PREVALANSI. Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 38(1), 1-16. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/makusobed/issue/81084/1260268>.
12. Ü.SORMAZ, E.M.KOCAMAN. (2023). FONKSİYONEL BİR BESİN OLAN KUŞBURNU MEYVESİNİN TÜRKİYE'DE TÜKETİMİ. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 6(3), 435-453. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/saktad/issue/81481/1326143>.
13. Ü.SORMAZ, K.ZAZVADZE, N.TURGANBAEVA, G.SAMATOVA. (2023). Investigation of Its Adaptation to The Slow Food Trend: on The Example of KTMU Faculty of Tourism. Turizm Ekonomisi Yönetimi ve Politika Araştırmaları, 3(2), 27-37. <http://temapor.com/index.php/tema/article/view/37/29>.
14. Ü.SORMAZ, O.MUTU. (2023). Covid-19 Sonrası Turizm İşletmelerinin Gastronomi Festivallerinden Beklentilerine Yönelik Bir Çalışma: Silivri İlçesi Örneği. TURİZM EKONOMİSİ,

YÖNETİMİ VE POLİTİKA ARAŞTIRMALARI, 3(1), 1-13.

<http://temapor.com/index.php/tema/article/view/32>.

15. Ü.SORMAZ, M.YILMAZ, E.ÖZATA, C.BÜYÜKYILDIRIM. (2023). Burdur İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Swot Analizi ile Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(2), 1262-1279. <https://jotags.net/index.php/jotags/issue/view/64>.
16. Ü.SORMAZ, A.SARITAŞ. (2023). Mutfak yöneticilerinin yemek fotoğrafçılığına ilgileri, kullanma durumları ve bilgi düzeyleri: İstanbul örneği. *TURİZM EKONOMİ VE İŞLETME ARAŞTIRMALARI DERGİSİ*, 5(1), 49-62.
<https://dergipark.org.tr/tr/pub/turek/issue/78710/1234113>.
17. Ü.SORMAZ, A.SARITAŞ. (2023). Yemek Stilistliği Uygulamalarının Otel ve Restoranlarda Yapılan Yemek Sunumları Üzerindeki Etkisi. *AYDIN GASTRONOMY*, 7(2), 289-300.
<https://dergipark.org.tr/tr/pub/aydingas/issue/78864/1230999>.