



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

GMS-451 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

TOI-509 Туризм индустриясында инновация жана жаратмандык

GMS-203 Тамак даярдоо негиздери ii

GMS-324 Түрк тамак-аштары

BTZ-452 Дипломдук иш ii

TRO-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

GMS-408 Сапатты башкаруу

GMS-335 Татымалдар, ашкөктөр жана коруштар

GMS-104 Тамак даярдоо негиздери i

TRO-415 Илимий изилдөө ыкмалары

GMS-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

TOI-512 Туризм ишканаларын институтташтыруу жана кайра куруу

GMS-310 Тамактануу ишканаларында инновациялар

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

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>.

Башка 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.DURSun. (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 DERĐİSİ, 5(1), 49-62.

<https://dergipark.org.tr/tr/pub/turek/issue/78710/1234113>.

17. Ü.SORMAZ, A.SARITAŞ. (2023). Yemek StilistliĐi 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>.