



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

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-324 Түрк тамак-аштары

GMS-335 Татымалдар, ашкөктөр жана коруштар

GMS-104 Тамак даярдоо негиздери i

TOI-509 Туризм индустриясында инновация жана жаратмандык

GMS-408 Сапатты башкаруу

GMS-451 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

GMS-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

TRO-415 Илимий изилдөө ыкмалары

GMS-203 Тамак даярдоо негиздери ii

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

GMS-310 Тамактануу ишканаларында инновациялар

TRO-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

BTZ-452 Дипломдук иш ii

TOI-512 Туризм ишканаларын институтташтыруу жана кайра куруу

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

1. [Ü.SORMAZ](#), H.E.Arici, 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'in 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 Stilizliği 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>.