

Prof. FÜGEN ÖZKAYA

Personal Information

Email: fugen.ozkaya@hbv.edu.tr

Web: <https://avesis.hacibayram.edu.tr/fugen.ozkaya>

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0003-2893-9557

ScopusID: 6603182278

Yoksis Researcher ID: 133882

Education Information

Doctorate, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 1992 - 2001

Postgraduate, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 1989 - 1991

Undergraduate, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Turkey 1985 - 1989

Dissertations

Doctorate, Salamura beyaz peynirden izole edilen bazı laktokok, enterekok ve laktobasil suşlarının proteolitik aktivite, bakteriyosin etkenliği ve biyogen amin oluşumu açısından karşılaştırılması, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2001

Postgraduate, Türkiye’xxde peynir yapımında kullanılan streptokok içeren ticari starterlerin yerli bakteriyofajlara karşı dirençliliklerinin araştırılması, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 1991

Academic Titles / Tasks

Professor, Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, 2018 - Continues

Professor, Gazi University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2016 - 2018

Associate Professor, Gazi University, Turizm Fakültesi, 2011 - 2016

Assistant Professor, Gazi University, Ticaret Ve Turizm Eğitim Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Bölümü, 2007 - 2010

Research Assistant, Ankara University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1992 - 2000

Academic and Administrative Experience

Ankara Hacı Bayram Veli University, 2018 - Continues

Ankara Hacı Bayram Veli University, 2018 - Continues

Gazi University, 2010 - 2019

Gazi University, 2017 - 2018

Gazi University, 2017 - 2018

Gazi University, 2016 - 2016

Gazi University, 2008 - 2009

Courses

GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKALARI, Doctorate, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017
TÜRK MUTFAĞI ALAN ARAŞTIRMALARI, Postgraduate, 2018 - 2019
GASTRONOMİDE ÜRÜN GELİŞTİRME, Postgraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017
LATİN AMERİKA ÜLKELERİ MUTFAK KÜLTÜRÜ, Postgraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017
GIDA FORMÜLASYONU VE DUYUSAL ANALİZ, Undergraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017
EKMEK VE UNLU MAMULLER (2. ŞUBE), Undergraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017
GIDA FORMÜLASYONU VE DUYUSAL ANALİZ (2. ŞUBE), Undergraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017
TÜRK MUTFAĞI ALAN ARAŞTIRMALARI (2. şube), Postgraduate, 2018 - 2019
MEZUNİYET PROJESİ, Undergraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017
GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017
EKMEK VE UNLU MAMULLER, Undergraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Besin Güvenliği, Undergraduate, 2017 - 2018
YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MENÜ PLANLAMA, Postgraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017
ULUSLARARASI MUTFAKLARDA KÜLTÜREL ETKİLEŞİM, Doctorate, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Türk Mutfağı, Undergraduate, 2016 - 2017
Uluslararası Mutfaklar, Undergraduate, 2016 - 2017

Advising Theses

ÖZKAYA F., Turist rehber adaylarının gastronomi turizmine bakışı, Postgraduate, E. PEKER(Student), 2022
ÖZKAYA F., Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki Özel Gün ve Törenlerde Yapılan Gastronomi Uygulamaları, Doctorate, A.ADEMOĞLU(Student), 2022
ÖZKAYA F., Isparta kültürü özel gün ve törenlerinde sunulan gastronomi uygulamaları, Postgraduate, H.NİLGÜN(Student), 2022
ÖZKAYA F., Sağlıklı ürün geliştirme kapsamında fonksiyonel gıda olarak aronyalı tarhana, Postgraduate, N.ŞEN(Student), 2022
ÖZKAYA F., Özel aşçılık okulu mezunlarının sektördeki çalışma durumlarının araştırılması: Ankara örneği, Postgraduate, G.DUMAN(Student), 2021
ÖZKAYA F., Antik Roma Dönemi Mutfak Kültürünün Ege Bölgesi Mutfak Kültürüne Yansımalarının İncelenmesi, Doctorate, S.USTA(Student), 2021
ÖZKAYA F., Anadolu mutfak kültürünün oluşumunda Hitit mutfağının rolü: Etnoarkeolojik bir araştırma, Doctorate, A.AYDIN(Student), 2021
ÖZKAYA F., Coğrafi işaretli kars kaşarı dondurması, Postgraduate, B.UYANIK(Student), 2021
ÖZKAYA F., Artvin ilinin gastronomi değerleri; yiyecek içecek hizmeti sunan işletmeler ve satın alan turistler üzerine bir inceleme, Doctorate, Y.OĞAN(Student), 2021
ÖZKAYA F., Yaratıcı şehirler ağı kapsamında gastronomi şehri olma yolunda "Kastamonu", Postgraduate, A.KARAER(Student), 2021
ÖZKAYA F., Gaziantep'i ziyaret eden yerli turistlerin yiyecek neofobisi ve çeşitlilik arayışı eğilimlerinin yerel yemek tüketimine etkisi, Doctorate, M.ÇAKIR(Student), 2020
ÖZKAYA F., Batı Karadeniz mutfağında yerel farklılıklar, Postgraduate, B.DORUK(Student), 2020
ÖZKAYA F., Türkiye'deki coğrafi işaretli peynirlerin umami tat yoğunluklarının belirlenmesi, Doctorate, E.HİLMİ(Student), 2019
ÖZKAYA F., Modernite bağlamında Türk mutfağına özgü yenilikçi ürün geliştirme, Doctorate, E.ÖZATA(Student), 2019
ÖZKAYA F., Moleküler mutfak tekniklerinden: kapsülleştirme, tütsüleme, sous-vide, soğuk pişirme-sıvı azot tekniklerinin duyu analizi yöntemiyle incelenerek örnek standart reçetelerin hazırlanması, Postgraduate, K.ÖZEL(Student), 2018
ÖZKAYA F., Gastronomi imajı ve sosyal medyanın turistlerin ziyaret niyetlerine etkisi, Postgraduate, S.BAYDAN(Student), 2018
ÖZKAYA F., Moleküler gastronomi tekniği ile probiyotik dondurma üretimi, Postgraduate, B.ONURLAR(Student), 2017

ÖZKAYA F., Otel işletmelerinde iş gücü maliyet kontrolünün insan kaynakları yönetimi açısından incelenmesi: İstanbul'da dört ve beş yıldızlı oteller üzerine bir uygulama, Postgraduate, İ.ŞÜKRÜ(Student), 2015

ÖZKAYA F., Tahsisli taşınmazlar üzerinde gerçekleştirilen turizm yatırımlarının yatırımcılar açısından değerlendirilmesi, Postgraduate, S.TAŞCI(Student), 2010

ÖZKAYA F., Yabancı turistlerin yiyecek içecek işletmeleri, personeli ve Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin değerlendirilmesi: Alanya örneği, Postgraduate, Ö.ARSLAN(Student), 2010

ÖZKAYA F., Turizm sektöründe alternatif bir pazarlama stratejisi olarak gerilla pazarlamanın kullanılması: Konaklama işletmeleri üzerine bir araştırma, Postgraduate, S.ARSLAN(Student), 2009

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **The Hittite cuisine's role in the formation of Anatolian culinary culture: An ethnoarchaeological research**
Aydin A., Ozkaya F.
International Journal of Gastronomy and Food Science, vol.28, 2022 (SCI-Expanded)
- II. **Role of milk protein-based products in some quality attributes of goat milk yogurt**
Gursel A., GÜRSOY ERGEN A., Anli E. A. K., Budak S. O., Aydemir S., ÖZKAYA F.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.99, no.4, pp.2694-2703, 2016 (SCI-Expanded)
- III. **Some properties of Civil cheese: a type of traditional Turkish cheese**
Yildiz F., Yetisemiyen A., Senel E., ÖZKAYA F., Oztekin S., Sanli E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.63, no.4, pp.575-580, 2010 (SCI-Expanded)
- IV. **HYGIENE PERCEPTION: CONDITION OF HOTEL KITCHEN STAFFS IN ANKARA, TURKEY**
ŞANLIER N., Comert M., ÖZKAYA F.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol.30, no.2, pp.415-431, 2010 (SCI-Expanded)
- V. **Effect of exopolysaccharides (EPSs) produced by Lactobacillus delbrueckii subsp bulgaricus strains to bacteriophage and nisin sensitivity of the bacteria**
ÖZKAYA F., Aslim B., Ozkaya M. T.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.40, no.3, pp.564-568, 2007 (SCI-Expanded)
- VI. **Inhibition of yeasts isolated from traditional Turkish cheeses by Lactobacillus spp.**
ÖZKAYA F., Karabicak N., Kayali R., Esen B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.58, no.2, pp.111-114, 2005 (SCI-Expanded)
- VII. **Biogenic amine content of some Turkish cheeses**
ÖZKAYA F.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.26, no.4, pp.259-265, 2002 (SCI-Expanded)
- VIII. **Technologically important properties of lactic acid bacteria isolates from Beyaz cheese made from raw ewes' milk**
ÖZKAYA F., Xanthopoulos V., Tunail N., Litopoulou-Tzanetaki E.
JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY, vol.91, no.5, pp.861-870, 2001 (SCI-Expanded)
- IX. **Biogenic amines produced by Enterobacteriaceae isolated from meat products**
ÖZKAYA F., Ayhan K., VURAL N.
MEAT SCIENCE, vol.58, no.2, pp.163-166, 2001 (SCI-Expanded)
- X. **Biogenic amine determination in Tulum cheese by high performance liquid chromatography (HPLC)**
ÖZKAYA F., Ayhan K., Ozkan G.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.55, no.1, pp.27-28, 2000 (SCI-Expanded)
- XI. **Determination of biogenic amine content of Beyaz cheese and biogenic amine production ability of some lactic acid bacteria**
ÖZKAYA F., Alichanidis E., Litopoulou-Tzanetaki E., Tunail N.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.54, no.12, pp.680-682, 1999 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **KIBRIS MUTFAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE BİR İNCELENME (AN EXAMINATION ON CYPRUS CULINARY CULTURE)**
YILMABAŞAR A., ÖZKAYA F.
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), vol.6, no.4, pp.1580-1596, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Evlenme Törenlerinde Yapılan Gastronomi Uygulamaları**
ADEMOĞLU A., ÖZKAYA F.
Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, vol.22, no.1, pp.326-349, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **GAGAUZ MUTFAK KÜLTÜRÜ**
Güleç H., ÖZKAYA F.
JOURNAL OF THE BLACK SEA STUDIES, vol.19, no.74, pp.463-491, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **İstanbul'da Sokak Lezzeti Tüketen Bireylerin Tüketim Sebeplerinin ve Tüketimine İlişkin Kaygılarının Belirlenmesi**
ÖZKAYA F., CEYLAN V.
AYDIN GASTRONOMY, vol.6, no.2, pp.107-118, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Natural Monosodium Glutamate in Geographically Indicated Cheeses in Turkey (Türkiye'deki Coğrafi İşaretli Peynirlerde Doğal Monosodyum Glutamat)**
ÜNER E. H., ÖZKAYA F.
AYDIN GASTRONOMY, vol.6, no.2, pp.219-226, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Gaziantep'i Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Yiyecek Neofobisi ve Çeşitlilik Arayışı Eğilimlerinin Yerel Yemek Tüketimine Etkisi**
ÇAKIR KELEŞ M., ÖZKAYA F.
Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, vol.24, no.1, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **SUMAK EKŞİSİ AKITI VE KAHRAMANMARAŞ MUTFAĞINDA KULLANIMI (SUMAK SOUR DRAIN AND ITS USE IN KAHRAMANMARAS KITCHEN)**
ÇELİK M., ÖZKAYA F.
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), vol.5, no.3, pp.987-995, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **VEGAN DİYETİ KAPSAMINDA GELİŞTİRİLEN KURABİYE VE TÜKETİCİ ALGISI**
ÖZKAYA F., GÜNER D., Akbıyık T., Siner N.
Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, vol.6, no.1, pp.48-60, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Ankara'nın Coğrafi İşaretli Gıda Ürünlerinin Gıda Güvenliği ve Sürdürülebilirlik Perspektifinden Değerlendirilmesi**
ÖZKAYA F., ÖZTÜRK B.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, pp.497-508, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Türk Televizyonlarında Yayınlanan Yemek Programlarında Gözlemlenen Gıda Güvenliği Davranışı**
ÖZKAYA F., BÖLÜKBAŞ R.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Gastronomi Turizmi Tanıtım Modeli Açısından Türk Mutfağı Tanıtım Faaliyetleri (Turkish Cuisine Promotion Activities in Terms of Gastronomy Tourism Promotion Model)**
ÖZKAYA F., KAYA Ü. C.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.9, no.5, pp.250-260, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **ÖZEL GÜN VE TÖREN YEMEKLERİ: ETHNIC FOODS DERGİSİ ÜZERİNE BİR İNCELEME**
ADEMOĞLU A., ÖZKAYA F.
Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT), vol.4, no.2, pp.248-257, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Artvin'i Ziyaret Eden Turistlerin Gastronomi Deneyimleri Üzerine Bir İnceleme**
OĞAN Y., ÖZKAYA F.
Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, vol.5, no.2, pp.211-227, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **İklim Değişikliği ve Gıda Güvenliği Konulu Hakem Denetimli Makalelerin Bibliyometrik Profili**
SOYLU A. G., ÖZKAYA F.
Turk Turizm Arastirmalari Dergisi, vol.5, no.2, pp.1589-1602, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

- XV. **Ankara da Bulunan Coğrafi İşaretli Gıda Ürünlerinin Gıda Güvenliği ve Sürdürülebilirlik Perspektifinden Değerlendirilmesi (Evaluation of Geographically Indicated Food Products in Ankara from the Perspective of Food Safety and Sustainability)**
ÖZKAYA F., ÖZTÜRK B.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.9, no.5, pp.497-508, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Türk Televizyonlarında Yayınlanan Yemek Programlarında Gözlemlenen Gıda Güvenliği Davranışı (Food Safety Behavior Observed in Turkish Television Cooking Shows)**
ÖZKAYA F., BÖLÜKBAŞ R.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.9, no.5, pp.347-354, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Osmanlı İmparatorluğu'ndan İtibaren Anadolu ve Arap Yarımadası'nın Mutfak Etkileşimleri**
ŞİMŞEK N., SOYLU A. G., ÖZKAYA F.
Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, vol.17, no.3, pp.495-508, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Türk Tatlısı: Veganlar İçin Keşkül**
ÖZKAYA F., CEYLAN F., ÖZTÜRK B., DEMİREL M. M.
Ankara Sağlık Bilimleri Dergisi, vol.9, no.1, pp.185-192, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANINDA TEMEL SANAT EĞİTİMİ UYGULAMALARI**
BİNGÖL M., ÖZKAYA F.
İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi, vol.6, no.1, pp.175-192, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **General Status of Food Cheats in Turkey**
ÖZKAYA F., ÇETİN K.
International Journal of Scientific and Technological Research, vol.5, no.9, pp.45-53, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **DOĞU AFRİKA ÜLKELERİ MUTFAK KÜLTÜRÜ**
AYYILDIZ S., ÖZKAYA F.
The Journal of Academic Social Science, vol.7, no.96, pp.299-316, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Üniversite Çalışanlarının Yiyecek İçecek İşletmesi Tercihleri ve Hijyen-Sanitasyon Üzerine Bir Araştırma / A Research On Food And Beverage Establishment Preferences And Hygiene-Sanitation Of University Staffs**
OĞAN Y., ÖZKAYA F.
The Journal of Academic Social Science, vol.7, no.93, pp.289-308, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Effects of Microorganism Count and Physicochemical Properties of Tulum and Kashar Cheeses to Biogenic Amine Formation**
YILDIZ AKGÜL F., YETİŞEMİYEN A., ŞENEL E., ÖZKAYA F., Öztekin Ş., Şanlı E.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, vol.7, no.4, pp.560, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **DETERMINING THE LEVEL OF FOOD SAFETY AWARENESS AMONG FOOD PROFESSIONALS: A CASE STUDY OF TURKEY AND NIGERIA**
ÇAVUŞ O., İsmail B. B., ÖZKAYA F.
Food and Health, vol.5, no.2, pp.112-120, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XXV. **OLEATURİZM VE GASTRONOMİ TURİZMİNDE ZEYTİNYAĞININ YERİ**
SÜNNETÇİOĞLU A., ÖZKAYA F.
TURKTOB, no.29, pp.38-40, 2019 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XXVI. **Food poisoning in the media Medyada gıda zehirlenmeleri**
Çetin M., ÖZKAYA F.
Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi, vol.76, no.3, pp.285-296, 2019 (Scopus)
- XXVII. **Food Poisoning In The Media**
ÇETİN M., ÖZKAYA F.
Turkish Bulletin of Hygiene and Experimental Biology, vol.76, no.3, pp.285-296, 2019 (Scopus)
- XXVIII. **Restoran Şeflerinin Menü Geliştirme ve Ürün Tedarik Süreçleri Hakkındaki Görüşlerinin Değerlendirilmesi: The World 50 Best Restaurants List Örneği (Evaluation of the Restoran Chef's Views about Menu Development and Product Processing Processes: Sample of the World 50 Best Restaurants List)**
ÇAVUŞ O., ŞENGÜL S., ÖZKAYA F.

- Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.6, no.3, pp.95-100, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIX. **Moleküler Mutfak Tekniklerinden Kapsülleştirme: Standart Reçete Örnekleri**
ÖZKAYA F., özel k.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.6, pp.52-73, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XXX. **Anadolu'da Zeytin ve Zeytinyağılı Yemekler Rotası**
ÖZKAYA F., ÖZKAYA M. T., TUNALIOĞLU R., BAYAR R., TUNALIOĞLU E.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.6, pp.263-274, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXI. **Moleküler Probiyotik Dondurma**
ONURLAR B., ÖZKAYA F.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.6, pp.154-168, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXII. **Televizyonda Yayınlanan Gıda Reklamlarında Gıda Güvenliğine Yapılan Vurgunun Tespit Edilmesi**
ŞAHİN E., ÖZKAYA F.
Tourism Academic Journal, pp.265-275, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIII. **Restoran Şeflerinin Menü Geliştirme ve Ürün Tedarik Süreçleri Hakkındaki Görüşlerinin Değerlendirilmesi: The World 50 Best Restaurants List Örneği**
ÇAVUŞ O., ŞENGÜL S., ÖZKAYA F.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.6, pp.95-100, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIV. **Türk Sofralık Zeytin ve Zeytinyağında Yeni Bir Eğilim**
ÖZKAYA M. T., TUNALIOĞLU R., ÖZKAYA F.
Tarım Türk, no.64, pp.90-100, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXV. **Tüketicinin GDO Algısı: Ankara İli ÖrneğiConsumers' GMO Perception: Ankara Case Study**
TAHMAZ G. S., ÖZKAYA F.
Yönetim, Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi, vol.1, no.4, pp.31-40, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVI. **Gastronomi Turizmi Engelleri Kapsamında Çölyak**
ÖZKAYA F., AKBULUT B. A., TULGA D.
Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi, vol.9, no.16, pp.213-228, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVII. **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Menü Yenileme/Geliştirme Çalışmaları: Ankara'daki Otel İşletmelerinin Yiyecek ve İçecek Yöneticilerine Yönelik Bir Araştırma**
SÖKMEN A., ÖZKAYA F.
Turizm Akademik Dergisi, vol.4, no.2, pp.61-75, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVIII. **Los Angeles ve Toronto Sokak Lezzetlerinin Menü İçeriği ve Üretim Bakımından incelenmesi**
Gönülgül S., ÖZKAYA F.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.5, no.4, pp.454-465, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIX. **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Gıda Güvenliği Bilgi ve tutumları**
ÖZKAYA F., Akbulut B. A.
Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi / Journal of Bitlis Eren University, vol.5, no.2, pp.121-132, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XL. **A Study to Determine the Knowledge Level of University Students About Olive Oil**
Kuvvetli M., Aksoy M., Özkaya F.
Zeytin Bilimi, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, vol.6, no.2, pp.69-75, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XLI. **Moleküler Gastronomide Zeytin**
Sezgi G., ÖZKAYA F.
Zeytin Bilimi, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, vol.6, no.2, pp.111-118, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XLII. **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Zeytinyağına İlişkin Bilgi Düzeyleri**
GÜDEK M., ÇETİN K., ÖZKAYA F.
Zeytin Bilimi, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, vol.6, no.2, pp.93-98, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIII. **Moleküler Gastronomide Zeytinyağı**
Özel K., ÖZKAYA F.
Zeytin Bilimi, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, vol.6, no.2, pp.49-60, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIV. **Latin Amerika Uygarlıklarının Mirası Kakaonun Tarihçesi ve Çikolataya Dönüşümü 4 1 31 41**
ÖZKAYA F., Özkaptan T.

- Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.4, no.1, pp.31-41, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XLV. **Amerikan Mutfak Kültürünün Gelişim Süreci. , 3/3, 90-101**
ÖZKAYA F., YARI  A.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.3, no.3, pp.90-101, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVI. **Mezopotamya dan Günümüze Mutfak Kültürü**
D ZG N E., ÖZKAYA F.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.3, no.1, pp.41-47, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVII. **Aroma Compounds of Some Traditional Turkish Cheeses and Their Importance for Turkish Cuisine**
ÖZKAYA F., G N  .
food and nutrition science, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVIII. **Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının  nemi**
CÖMERT M., ÖZKAYA F.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.2, no.2, pp.62-66, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIX. **Latin Amerika Mutfağının Kültürel Etkile im Yolu. Journal of Tourism and Gastronomy Studies**
ÖZKAYA F., Sarıcan B.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.2, no.1, pp.36-45, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- L. **Toplu Beslenme Sistemlerine Genel Bir Bakı **
CEYHUN SEZG N A. E., ÖZKAYA F.
Academic Food Journal, vol.12, no.1, pp.124-128, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- LI. **Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi   aretlemenin Rol **
ÖZKAYA F., S NNET  OğLU S., S NNET  OğLU A.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.1, no.1, pp.13-20, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- LII. **Turkish cuisine in youngs' point of view Gençlerin türk mutfağına bakış a isi**
 anlier N., Cömert M., ÖZKAYA F.
Milli Folklor, vol.12, no.94, pp.152-161, 2012 (Scopus)
- LIIL. **Yerel Halkın Zeytinyağı ile  lgili Bilgi Düzeyinin Belirlenmesi Gölbaşı Ankara  rneği**
CÖMERT M., ÖZKAYA F.
Zeytin Bilimi, pp.1-9, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- LIV. **Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi**
ÖZKAYA F., S NNET  OğLU A.
T rktarım Dergisi, vol.206, pp.28-33, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- LV. **Yerel Halkın Zeytinyağı ile  lgili Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi: Gölbaşı  rneği.**
CÖMERT M., Adıyaman S., ÖZKAYA F.
Zeytin Bilimi Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Dergisi, vol.3, no.1, pp.1-9, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- LVI. **Farklı Duyusal  zellikteki Zeytinyağlarıyla Hazırlanan Kek ve B reklerin Gençler Tarafından Değerlendirilmesi**
ÖZKAYA F., CÖMERT M.
Zeytin Bilimi, pp.37-42, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- LVII. **Oleuropein using as an Additive for Feed and Products used for Humans**
ÖZKAYA F., ÖZKAYA M. T.
Journal of Food Processing and Technology, vol.2, pp.113, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- LVIII. **Gıda zehirlenmelerinde etken fakt rler**
ÖZKAYA F., CÖMERT M.
Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi, vol.65, no.3, pp.149-158, 2008 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **G  lerin Türk Mutfak Kültüründe Değişime Etkisi**

ÖZKAYA F., Güleç H.

in: Türkiye'de Gastronominin 100 Yılı, Durlu  zkaya Fügen, Cömert Menek e, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık,

Ankara, pp.93-129, 2023

- II. **Isparta Gastronomi Kültüründe Etkili Faktörler Belirlenmesi**
BUDAK H. N., ÖZKAYA F.
in: Sosyal Bilimlere  ok Yönlü Yaklaşımlar: Tarih, Turizm, Eēitim, Ekonomi, Siyaset ve İletişim, Isparta Gastronomi Kültüründe Etkili Faktörler Belirlenmesi, Dr. Girayalp Karakuş Dr. H. Fatih Yakut Dr. Nil Didem şimşek, Editor,  zg r Yayınevi, pp.315-326, 2023
- III. **Tarihi Isparta Evlerinin Mutfak Mimarisindeki Deēiřimler**
ÖZKAYA F., Erem D.
in: Sosyal Bilimlere  ok Yönlü Yaklaşımlar: Tarih, Turizm, Eēitim, Ekonomi, Siyaset ve İletişim (Versatile Approaches to Social Sciences: History, Tourism, Education, Economy, Politics and Communication), Karakuş Girayalp, Yakut Fatih, şimşek Nil Didem, Editor,  zg r Yayınları, Gaziantep, pp.327-335, 2023
- IV. ** ok Tanrılı Dinlerden Tek Tanrılı Dinlere Simgesel Olarak Ekmek**
DURU  G N ř., ÖZKAYA F., BUDAK H. N.
in: Sosyal Bilimlere  ok Yönlü Yaklaşımlar: Tarih, Turizm, Eēitim, Ekonomi, Siyaset ve İletişim,  ok Tanrılı Dinlerden Tek Tanrılı Dinlere Simgesel Olarak Ekmek, Dr. Girayalp Karakuş Dr. H. Fatih Yakut Dr. Nil Didem şimşek, Editor,  zg r Yayınevi, pp.287-313, 2023
- V. **Profesyonel Mutfaklarda Personel Yeterlilikleri**
OēAN Y., ÖZKAYA F., Köktürk Korah E.
in: Profesyonel Mutfaklar, Arman Adem, Sormaz  mit, Editor, Oēlak Yayınları, İstanbul, pp.41-58, 2023
- VI. **Geçmişten Günümüze Yiyecek-İçecek Rit ellerimiz**
ÖZKAYA F., ADEMOēLU A.
in: Türkiye'de Gastronominin 100 Yılı, Durlu  zkaya Fügen, Cömert Menekşe, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.77-92, 2023
- VII. **Hamur Hazırlama Temel İlkeleri**
ÖZKAYA F., ÇİFTÇİ D.
in: Tatlı ve Pasta  retimi, Akar şahingöz Semra, şimşek Neslihan, Demir şule, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.165-197, 2022
- VIII. **Gastro Artvin**
OēAN Y., ÖZKAYA F.
Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, 2021
- IX. **Sürdürülebilir Gıda Hareketleri**
ÖZKAYA F., ÖZTÜRK B.
in: Sürdürülebilir Gastronomi, Durlu  zkaya Fügen,  zk k Ferah, S nnet ioēlu Ayşe, S nnet ioēlu Serdar, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.189-210, 2021
- X. **Coērafi İşaretli Gıdalarda Organoleptik Analizin  nemi**
ÖZKAYA F., ÖZTÜRK B.
in: Gastronomide Alternatif Yaklaşımlar, Kaya Alper, Yılmaz Mustafa, Yetimoēlu Seda, Editor, Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, Konya, pp.96-113, 2021
- XI. **Sürdürülebilirlik Felsefesi ve Sürdürülebilir Gastronomi**
ÖZKAYA F.,  NER E. H.
in: Sürdürülebilir Gastronomi, Durlu  zkaya Fügen,  zk k Ferah, S nnet ioēlu Ayşe, S nnet ioēlu Serdar, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.1-14, 2021
- XII. **A RESEARCH ON PERSONNEL HYGIENE AWARENESS AND PRACTICE LEVELS OF EMPLOYERS IN THE BAKLAVA PRODUCTION PROCESS**
 EKİ  İ., ÖZKAYA F.
in: GLOBAL & EMERGING TRENDS in TOURISM, Bayrak  Selman, Aras Sercan, Yetimoēlu Seda, Editor, Necmettin Erbakan University Press, Konya, pp.177-195, 2021
- XIII. **Coērafi İşaretli Gıdalarda Organoleptik Analizin  nemi**
ÖZKAYA F., ÖZTÜRK B.
in: Gastronomide Alternatif Yaklaşımlar, Kaya Alper, Yılmaz Mustafa, Yetimoēlu Seda, Editor, Ne  Yayınları, Konya, pp.96-113, 2021

- XIV. **Sürdürülebilir Gıda Hareketleri**
ÖZKAYA F., ÖZTÜRK B.
in: Sürdürülebilir Gastronomi, Durlu Özkaya Fügen, Özkök Ferah, Sünnetçioğlu Ayşe, Sünnetçioğlu Serdar, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.189-210, 2021
- XV. **Kore Mutfak Kültürü**
ÖZKAYA F., AKSOY M., IŞIN A.
Detay Yayıncılık, Ankara, 2020
- XVI. **Gastronomi Öğrencilerinin Paketli Gıda Tüketimine Yaklaşımları**
ÖZKAYA F., ZIVALI E.
in: Gastronomi Turizminde Güncel Araştırmalar, Prof. Dr. Şule Aydın, Doç. Dr. Ömer Çoban, Arş. Gör. Dr. Yusuf Karakuş, Arş. Gör. Dr. Nurgül Çalışkan, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.257-267, 2020
- XVII. **Geçmişten Günümüze Mısır Mutfağında Kültürel Etkileşimler ve Türk Mutfağı İzleri**
İFLAZOĞLU N., ÖZKAYA F.
in: Akademik Gastronomi Çalışmaları, Tuğba KABAKÇI, Dr. Yılmaz SEÇİM, Dr. Selman BAYRAKCI, Alper KAYA, Editor, Konya Kültür A.Ş. Yayınevi, Konya, pp.92-109, 2020
- XVIII. **Uluslararası Mutfaklarda Kültürel Etkileşim: Kıbrıs Mutfağı**
ÖZKAYA F., İFLAZOĞLU N.
in: Orta Asya'dan Anadolu'ya Türk Sanatlarının Dünü Bugünü, KANDEMİR Mitat, KOPARAN Yasemin, ERDAL Onurcan, KARAKIZ Cem, Editor, Palet Yayınları, Konya, pp.10-20, 2020
- XIX. **Afrika Yemek Kültürü**
AĞILDERE S., ÖZKAYA F., AKSOY M.
Bilgin Yayınevi, Ankara, 2019
- XX. **Moleküler Gastronomi**
ÖZKAYA F., AKSOY M., özel K., gülistan s.
Detay Yayınevi, Ankara, 2018
- XXI. **Türk Mutfağında Yolculuk**
ÖZKAYA F., CÖMERT M.
DETAY, Ankara, 2017
- XXII. **Türk Mutfağında Zeytin ve Zeytinyağı Kültürü**
ÖZKAYA F., ÖZKAYA M. T.
in: Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Teknolojisi, Susamcı E., Ötleş S. ve Dıraman H., Editor, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, İzmir, pp.395-412, 2017
- XXIII. **Tüketicilerin Gıda Ürünü Satın Alma Davranışları ve Alışkanlıklarını Etkilemede Markanın önemi Giresun li Örneği**
ÖZKAYA F., AYYILDIZ S.
in: Gastronomi Üzerine Araştırmalar, Düriye Bozok, Cevdet Avcıkurt, Murat Doğdubay, Mehmet Sarioğlu, Göksal Kemal Girgin, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.487-504, 2017
- XXIV. **Güney Amerika Ülkeleri Mutfağı**
ÖZKAYA F.
in: Dünya Mutfakları 1 Bölüm 8 sf 206 237 Açıköğretim Fakültesi Yayını No 2104, Hakan Yılmaz, Editor, TC. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3239, Eskişehir, pp.206-237, 2016
- XXV. **Ekmek ve Unlu Mamuller.**
ÖZKAYA F.
in: Temel Mutfak Teknikleri, Ebru Zencir, Editor, TC. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3239, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2104, Eskişehir, pp.180-209, 2016
- XXVI. **Her Yönüyle Gıda**
ÖZKAYA F., COŞANSU AKDEMİR S., AYHAN K., CANDOĞAN K., GÖĞÜŞ F., YÜCEER Y., ARTIK N., POYRAZOĞLU E. S., DEMİRKOL O., ÖZTÜRK S., et al.
Sidas, 2013
- XXVII. **Menü Planlama ve Analizi**
ÖZKAYA F., CÖMERT M.

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **TOP TARHANA SOUP FOR SPECIAL DAYS IN ISPARTA**
BUDAK H. N., ÖZKAYA F.
12th INTERNATIONAL İSTANBUL CONGRESS ON HUMANITIES AND SOCIAL SCIENCES, İstanbul, Turkey, 21 January 2023, pp.194-197
- II. **PILAF CULTURE OF ISPARTA**
BUDAK H. N., ÖZKAYA F.
12th INTERNATIONAL İSTANBUL CONGRESS ON HUMANITIES AND SOCIAL SCIENCES, İstanbul, Turkey, 21 January 2023, pp.369-374
- III. **Geçmişten Günümüze Mısır Mutfağında Kültürel Etkileşimler ve Türk Mutfağı İzleri**
İFLAZOĞLU N., ÖZKAYA F.
1st International Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Symposium, Konya, Turkey, 17 - 19 September 2020
- IV. **Uluslararası Mutfaklarda Kültürel Etkileşim: Kıbrıs Mutfağı**
ÖZKAYA F., İFLAZOĞLU N.
"I. Uluslararası Kahramanmaraş Tarih, Kültür, Sanat Sempozyumu ve Sergisi, 18 - 20 February 2020
- V. **COĞRAFİ İŞARET TESCİLİ SONRASI DENETİM SİTEMİNİN TÜKETİCİYİ KORUMA YÖNÜNDEN İNCELENMESİ İÇ ANADOLU BÖLGESİ ÖRNEĞİ**
ÖZKAYA F., ÇİFTÇİ B.
4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 19 - 21 September 2019
- VI. **GASTRONOMİ TURİZMİNDE BURSA**
Güleç H., ÖZKAYA F.
4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 19 - 21 September 2019
- VII. **FARKLI KUŞAKLARIN GIDA GÜVENLİĞİ BİLGİ, TUTUM VE DAVRANIŞLARI**
ŞALLI G., ÖZKAYA F.
4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 19 - 21 September 2019
- VIII. **TÜRK MUTFAĞINDA HÖŞMERİM**
Astarıcı M., ÖZKAYA F.
4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 19 - 21 September 2019
- IX. **KASTAMONU'NUN GASTRONOMİK DEĞERLERİ**
SARUHAN A., ÖZKAYA F.
4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 19 - 21 September 2019
- X. **GIDA GÜVENLİĞİ EĞİTİMİNİN, ÖĞRENCİLERİN GIDAGÜVENLİĞİNE İLİŞKİN TUTUM VE DAVRANIŞINA ETKİSİ**
ÖZKAYA F., GÜRBÜZ S.
YTÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü VI.Yıldız Uluslararası Sosyal Bilimler Konresi, 12 - 13 December 2019
- XI. **Kamerun Mutfağı Gastronomik Unsurlarının Değerlendirilmesi / An Evaluation of Gastronomic Elements In Cameroon Cuisine**
OĞAN Y., ÖZKAYA F.
Artvin International Congress on Social Sciences, 17 - 19 April 2019, pp.34-47
- XII. **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hijyen-Sanitasyon Artvin Çoruh Üniversitesi Örneği / Hygiene-Sanitation of Food and Beverage Establishment Artvin Çoruh University Sample**
ÖZKAYA F., OĞAN Y.
Uluslararası Artvin Sempozyumu, Artvin, Turkey, 18 - 20 October 2018, pp.1363-1382
- XIII. **Üniversite Çalışanlarının Yiyecek Ve İçecek İşletmesi Tercihleri Üzerine Bir Araştırma / A Research on University Staff's Food and Beverage Establishment Preferences**
OĞAN Y., ÖZKAYA F.

- XIV. **ALTERNATİF UNLARLA GLUTENSİZ ÜRÜNLER**
ÜNAL B., GÜDEK M., ÇETİN K., ÖZKAYA F.
International Gastronomy Tourism Studies Congress- Kocaeli University, 20 - 22 September 2018
- XV. **Restoran Şeflerinin Menü Geliştirme ve Ürün Tedarik Süreçleri Hakkındaki Görüşlerinin Değerlendirilmesi: The World 50 Best Restaurants List Örneği**
ÇAVUŞ O., ŞENGÜL S., ÖZKAYA F.
Gastronomi Kongresi, Ankara, Turkey, 23 - 24 March 2018
- XVI. **TARSUS'UN YEREL DEĞERLERİ İLE GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN POTANSİYELİNİN BELİRLENMESİNE İLİŞKİN MEVCUT DURUM ARAŞTIRMASI**
KONAKLIOĞLU E., ÖZKAYA F., Lokmanoğlu Y., ENES K.
Gastronomi Zirvesi, Ankara, Turkey, 22 - 25 March 2018
- XVII. **AVUSTRALYA YEMEK KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ VE ULUSLARARASI KÜLTÜREL ETKİLEŞİMLER**
ÜNER E. H., ÖZKAYA F.
Gastronomi Kongresi, 22 - 25 March 2018
- XVIII. **Anadolu'da Zeytin Ve Zeytinyağlı Yemekler Rotası**
ÖZKAYA F., ÖZKAYA M. T., TUNALIOĞLU R., BAYAR R., Tunahioğlu E.
Gastronomi Zirvesi, Ankara, Turkey, 22 - 24 March 2018
- XIX. **An Evaluation of Food and Beverage Culture in Central Africa**
ÜLKER M., OĞAN Y., ÖZKAYA F.
II. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Turkey, 13 - 14 December 2017, pp.29-30
- XX. **BOZOK ÜNİVERSİTESİ ÖĞRENCİLERİNİN YOZGAT YEMEKLERİNİ TANIMA DÜZEYİ**
ÇELİK M., AKSOY M., ÖZKAYA F.
II. Uluslar arası Bozok Sempozyumu, Yozgat, Turkey, 4 - 06 May 2017, vol.2, pp.56-69
- XXI. **Gıda Eşleşmesinde Zeytinyağı ve Ezine Peyniri**
ÖZKAYA F., ALPHAN E., ŞAHİN A.
4th International Congress of Tourism and Management Researches, Girne, Cyprus (Kktc), 12 - 14 May 2017
- XXII. **Farklı Üretim Parametrelerinin Süt Reçelinin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi**
GÜN İ., Aydın M., ÖZKAYA F.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 25 May 2017, vol.1
- XXIII. **Küreselleşmenin Türk Mutfağına Etkisinin Değerlendirilmesine İlişkin Şeflerin Görüşlerinin İncelenmesi**
ÇAVUŞ O., YAMAN H., ÖZKAYA F.
4th International Congress of Tourism Management Researches -2017, Girne, Cyprus (Kktc), 12 - 14 May 2017
- XXIV. **Coğrafi İşaretli Ürün Kars Kaşarında JUmami Tat**
ÜNER E. H., ÖZKAYA F.
4th International Congress of Tourism and Management Researches, Gyraine, 12 - 14 May 2017
- XXV. **Bozok Üniversitesi Öğrencilerinin Yozgat Mutfak Kültürünü Tanıma Düzeyi**
Çelik M., AKSOY M., ÖZKAYA F.
II. Uluslararası Bozok Sempozyumu, Yozgat, Turkey, 4 - 06 May 2017, vol.3, pp.56-69
- XXVI. **Aşçılık Programı Öğrencilerinin Hijyen ve Sanitasyon Dersi İçeriği Hakkındaki Görüşleri**
KABACIK M., ÖZKAYA F.
II.Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, Gaziantep, Turkey, 14 - 15 April 2017, pp.121-131
- XXVII. **TÜKETİCİLERİN GIDA ÜRÜNLERİ SATIN ALMA DAVRANIŞLARI VE ALIŞKANLIKLARINI ETKİLEMEDE MARKANIN ÖNEMİ GİRESUN İLİ ÖRNEĞİ**
ÖZKAYA F., AYYILDIZ S.
"Gastronomi Turizmi Kongresi" Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Turkey, 17 - 19 November 2016
- XXVIII. **Kurabiye Yapımında Alternatif Un Meşe Palamudu Unu**
Özata E., ÖZKAYA F.

- Geleneksel 15. Turizm Sempozyumu, Balıkesir, Turkey, 22 April 2016, pp.503-509
- XXIX. **Probiyotik Dondurma 22 Nisan 2016**
Aytaç E., Onurlar B., ÖZKAYA F.
Geleneksel 15. Turizm Sempozyumu, Balıkesir, Turkey, 22 April 2016, pp.551-562
- XXX. **Gastronomi Turizminde Beslenme Engelleri Kapsamında Vegan Beslenme Örneği**
CÖMERT M., ÖZKAYA F.
15. Ulusal Turizm Kongresi, Ankara, Turkey, 13 - 16 November 2015
- XXXI. **Yavaş Turizmde Coğrafi İşaretleme'nin Önemi**
SÜNNETÇİOĞLU S., SÜNNETÇİOĞLU A., ÖZKAYA F.
13. Ulusal Turizm Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 09 December 2012, pp.953-962
- XXXII. **Füzyon Mutfağı Uygulamalarının Gastronomi Turizminin Gelişimine Etkisi**
SÜNNETÇİOĞLU A., SÜNNETÇİOĞLU S., ÖZKAYA F.
13. Ulusal Turizm Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 09 December 2012
- XXXIII. **Toplu Beslenme Sistemleri**
CEYHUN SEZGİN A. E., ÖZKAYA F.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.326
- XXXIV. **TÜRKİYE’xxDE TURİZM MESLEK LİSELERİ ÖĞRETMENLERİNİN YETİŞTİRİLMELERİNE YÖNELİK YAŞANAN DEĞİŞİKLİKLER VE BİR UYGULAMA**
HASSAN A., ÖZKAYA F.
TURİZM EĞİTİMİ KONFERANS-WORKSHOP KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI, Ankara, Turkey, 17 - 19 October 2012
- XXXV. **Osmanlı Mutfağından Günümüze Tatlılar III Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 10 12 MAYIS 2012 591 593 Konya**
CÖMERT M., ÖZKAYA F.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri Kitabı, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, vol.591
- XXXVI. **Awareness of Consumers over Effects of Olive Oil on Human Health**
Sanlier N., ÖZKAYA F., Comert M., ÖZKAYA M. T.
6th International Symposium on Olive Growing, Evora, Portugal, 9 - 13 September 2008, vol.949, pp.567-572
- XXXVII. **Determining of Women Behaviour over Olive Oil Usage**
Comert M., Sanlier N., ÖZKAYA F., ÖZKAYA M. T.
6th International Symposium on Olive Growing, Evora, Portugal, 9 - 13 September 2008, vol.949, pp.561-566
- XXXVIII. **Agro Tourism Knowledge Level of Tourism Students. Essays on Agriculture and Environment, (Edited by: Eva Maleviti, Costas Stathopoulos),**
ÖZKAYA F., CÖMERT M., şark s.
Athens Institute for Education and Research, 26 - 30 September 2011, pp.235-245
- XXXIX. **ÖĞRENCİLERİN FAST FOOD BESLENME DURUMLARINA İLİŞKİN BİR ARAŞTIRMA**
HASSAN A., ÖZKAYA F.
5. ULUSAL GASTRONOMİ SEMPOZYUMU, Antalya, Turkey, 28 - 29 April 2011
- XL. **Geleneksel Et ve Et Yemeklerin Üniversite Gençleri Tarafından Bilinme Durumu**
ŞANLIER N., HASSAN A., ÖZKAYA F., PELİT E., GÜÇER E., KONAKLIOĞLU E.
The 1st International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010
- XLI. **GELENEKSEL ET VE ETLİ YEMEKLERİN ÜNİVERSİTE GENÇLERİ TARAFINDAN BİLİNME DURUMU**
ŞANLIER N., HASSAN A., ÖZKAYA F., PELİT E., GÜÇER E., CÖMERT M., KONAKLIOĞLU E.
THE 1st INTERNATIONAL SYMPOSIUM AN TRODITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010
- XLII. **ÇORBA VE ZEYTİNYAĞLI YEMEKLERİNİN TÜRK MUTFAĞINDAKİ YERİ VE GENÇLER TARAFINDAN BİLİNME DURUMU**
ŞANLIER N., HASSAN A., ÖZKAYA F., PELİT E., GÜÇER E., CÖMERT M., KONAKLIOĞLU E.
The 1st International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010
- XLIII. **Geleneksel Türk Yemeklerinden Tahıl Tatlı ve Hamur İşlerinin Üniversite Öğrencileri Tarafından**

Bilinme Durumu

ŞANLIER N., HASSAN A., ÖZKAYA F., PELİT E., GÜÇER E., CÖMERT M., KONAKLIOĞLU E.

The 1st International Symposium On "Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, 15 April 2010, pp.934

XLIV. GELENEKSEL TÜRK YEMEKLERİNDEN TAHİL,TATLI VE HAMURİŞLERİNİNİN ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİ TARAFINDAN BİLİNME URUMU

ŞANLIER N., HASSAN A., ÖZKAYA F., PELİT E., GÜÇER E., CÖMERT M., KONAKLIOĞLU E.

THE 1ST INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON"TRADITIONAL FOODSFROM ADRIATIC TO CAUCASUS", Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010

XLV. YERLİ VE YABANCI TURİSTLERİN TÜRK MUTFAĞINDA YERALAN GELENEKSEL HAMURİŞİ VE TATLILARI BİLME DURUMLARI

ŞANLIER N., HASSAN A., ÖZKAYA F., PELİT E., GÜÇER E., CÖMERT M., KONAKLIOĞLU E.

THE 1ST INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON"TRADITIONAL FOODSFROM ADRIATIC TO CAUCASUS", Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010

XLVI. Çorba ve Zeytinyağlı Yemeklerin Türk Mutfağındaki Yeri ve Gençler Tarafından Bilinme Durumu

ŞANLIER N., HASSAN A., ÖZKAYA F., PELİT E., GÜÇER E., CÖMERT M., KONAKLIOĞLU E.

The 1st International Symposium On "Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, 15 - 17 April 2010, pp.925

XLVII. YERLİ VE YABANCI TURİSTLERİN TÜRK MUTFAĞINDA YER ALAN YEMEKLERE İLİŞKİN GÖRÜŞLERİ

ŞANLIER N., HASSAN A., ÖZKAYA F., PELİT E., GÜÇER E., CÖMERT M., KONAKLIOĞLU E.

THE 1ST INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON"TRADITIONAL FOODSFROM ADRIATIC TO CAUCASUS", Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010

XLVIII. Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağında Yer Alan Yemeklere İlişkin Görüşleri

HASSAN A., ŞANLIER N., ÖZKAYA F., CÖMERT M., GÜÇER E., KONAKLIOĞLU E., PELİT E.

The 1st International Symposium On "Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, 15 - 17 April 2010, pp.971

XLIX. Geleneksel Et ve Etli Yemeklerin Üniversite Gençleri Tarafından Bilinme Durumu

ŞANLIER N., HASSAN A., ÖZKAYA F., PELİT E., GÜÇER E., CÖMERT M., KONAKLIOĞLU E.

The 1st International Symposium On "Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, 15 - 17 April 2010, pp.374

L. Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağında Yer Alan Geleneksel Hamur İşi ve Tatlıları Bilme Durumları

HASSAN A., ŞANLIER N., ÖZKAYA F., CÖMERT M., GÜÇER E., KONAKLIOĞLU E., PELİT E.

The 1st International Symposium On "Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, 15 April 2010, pp.948

LI. Türk mutfağında ve turistik işletmelerde salebin yeri

CÖMERT M., Kızılkaya Ö., ÖZKAYA F.

III. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, Antalya, Turkey, 17 - 18 April 2009

LII. Türk Mutfağındaki Geleneksel Tatlı ve Helvaları Gençlerin Tanıma Durumu

ŞANLIER N., CÖMERT M., ÖZKAYA F.

10.Gıda Kongresi, Turkey, 21 - 23 May 2008

LIII. Otellerde gıda güvenliği

CÖMERT M., ÖZKAYA F., şanlıer n.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008

LIV. Anadolu'da peynir kültürü

ÖZKAYA F., GÜN İ.

ICANAS 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 28 - 30 September 2007

Supported Projects

BÖLÜKBAŞ R., ÖZKAYA F., Project Supported by Other Official Institutions, Gıda eşleştirilmesi Kapsamında Zeytinyağı ve Coğrafi İşaretli Bazı Peynirler, 2019 - Continues

ÖZKAYA F., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiye deki Coğrafi İşaretli Peynir Türlerindeki Umami Tat Yoğunluklarının Belirlenmesi, 2017 - 2019

ÖZKAYA F., Project Supported by Other Official Institutions, Coğrafi İşaretli Kars Kaşarı Tadım ve Panelist Eğitimi, 2017 -

2017

ÖZKAYA F., TUBITAK Project, Süt Proteini Ürünleri Kullanılarak Üretilen Keçi Sütü Yoğurtlarının Bazı Nitelikleri, 2013 - 2016

YAYLI A., HASSAN A., ÖZKAYA F., KONAKLIOĞLU E., Project Supported by Higher Education Institutions, Yerli Ve Yabancı Turistlerin Türk Hamurışı Ve Tatlılarını Bilme Durumları ve Tüketime Yaygınlaştırılması Amacıyla Reçetelerin Zeytinyağıyla Modifikasyonu, 2008 - 2010

ÖZKAYA F., YAYLI A., KONAKLIOĞLU E., HASSAN A., Project Supported by Higher Education Institutions, Türk Mutfağı Ve Kültürünün Gençler Tarafından Bilinme Durumunun Tesbiti Ve Yöresel Yemeklerle İlgili Standart Tarife Geliştirilme, 2008 - 2010

Metrics

Publication: 150

Citation (WoS): 305

Citation (Scopus): 1

H-Index (WoS): 9

H-Index (Scopus): 1

Artistic Activity

ÖZKAYA F., Kore Mutfağı Uygulaması, October 2018

ÖZKAYA F., Kore Mutfak Kültürü, July 2017

ÖZKAYA F., Coğrafi İşaretili Kars Kaşarı Duyusal Panel Oluşturulması, July 2017