

Prof. Dr. FÜGEN ÖZKAYA

Kişisel Bilgiler

E-posta: fugen.ozkaya@hbv.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-2893-9557

ScopusID: 6603182278

Yoksis Araştırmacı ID: 133882

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 1992 - 2001

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 1989 - 1991

Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1985 - 1989

Yaptığı Tezler

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

Yüksek Lisans, Türkiye'xxde peynir yapımında kullanılan streptokok içeren ticari starterlerin yerli bakteriyofajlara karşı dirençliliklerinin araştırılması, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 1991

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2018 - Devam Ediyor

Prof. Dr., Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2016 - 2018

Doç. Dr., Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2011 - 2016

Yrd. Doç. Dr., Gazi Üniversitesi, Ticaret Ve Turizm Eğitim Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Bölümü, 2007 - 2010

Araştırma Görevlisi, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1992 - 2000

Akademik İdari Deneyim

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, 2018 - Devam Ediyor

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, 2018 - Devam Ediyor

Gazi Üniversitesi, 2010 - 2019

Gazi Üniversitesi, 2017 - 2018

Gazi Üniversitesi, 2017 - 2018

Gazi Üniversitesi, 2016 - 2016

Gazi Üniversitesi, 2008 - 2009

Verdiği Dersler

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

Yönetilen Tezler

ÖZKAYA F., Turist rehber adaylarının gastronomi turizmine bakışı, Yüksek Lisans, E. PEKER(Öğrenci), 2022
ÖZKAYA F., Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki Özel Gün ve Törenlerde Yapılan Gastronomi Uygulamaları, Doktora, A.ADEMOĞLU(Öğrenci), 2022
ÖZKAYA F., Isparta kültürü özel gün ve törenlerinde sunulan gastronomi uygulamaları, Yüksek Lisans, H.NİLGÜN(Öğrenci), 2022
ÖZKAYA F., Sağlıklı ürün geliştirme kapsamında fonksiyonel gıda olarak aronyalı tarhana, Yüksek Lisans, N.ŞEN(Öğrenci), 2022
ÖZKAYA F., Özel aşçılık okulu mezunlarının sektördeki çalışma durumlarının araştırılması: Ankara örneği, Yüksek Lisans, G.DUMAN(Öğrenci), 2021
ÖZKAYA F., Antik Roma Dönemi Mutfak Kültürünün Ege Bölgesi Mutfak Kültürüne Yansımalarının İncelenmesi, Doktora, S.USTA(Öğrenci), 2021
ÖZKAYA F., Anadolu mutfak kültürünün oluşumunda Hitit mutfağının rolü: Etnoarkeolojik bir araştırma, Doktora, A.AYDIN(Öğrenci), 2021
ÖZKAYA F., Coğrafi işaretli kars kaşarı dondurması, Yüksek Lisans, B.UYANIK(Öğrenci), 2021
ÖZKAYA F., Artvin ilinin gastronomi değerleri; yiyecek içecek hizmeti sunan işletmeler ve satın alan turistler üzerine bir inceleme, Doktora, Y.OĞAN(Öğrenci), 2021
ÖZKAYA F., Yaratıcı şehirler ağı kapsamında gastronomi şehri olma yolunda "Kastamonu", Yüksek Lisans, A.KARAER(Öğrenci), 2021
ÖZKAYA F., Gaziantep'i ziyaret eden yerli turistlerin yiyecek neofobisi ve çeşitlilik arayışı eğilimlerinin yerel yemek tüketimine etkisi, Doktora, M.ÇAKIR(Öğrenci), 2020
ÖZKAYA F., Batı Karadeniz mutfağında yerel farklılıklar, Yüksek Lisans, B.DORUK(Öğrenci), 2020
ÖZKAYA F., Türkiye'deki coğrafi işaretli peynirlerin umami tat yoğunluklarının belirlenmesi, Doktora, E.HİLMİ(Öğrenci), 2019
ÖZKAYA F., Modernite bağlamında Türk mutfağına özgü yenilikçi ürün geliştirme, Doktora, E.ÖZATA(Öğrenci), 2019
ÖZKAYA F., Moleküler mutfak tekniklerinden: kapsülleştirme, tütsüleme, sous-vide, soğuk pişirme-sıvı azot tekniklerinin duyu analizi yöntemiyle incelenerek örnek standart reçetelerin hazırlanması, Yüksek Lisans, K.ÖZEL(Öğrenci), 2018
ÖZKAYA F., Gastronomi imajı ve sosyal medyanın turistlerin ziyaret niyetlerine etkisi, Yüksek Lisans, S.BAYDAN(Öğrenci), 2018
ÖZKAYA F., Moleküler gastronomi tekniği ile probiyotik dondurma üretimi, Yüksek Lisans, B.ONURLAR(Öğrenci), 2017
ÖZKAYA F., Otel işletmelerinde iş gücü maliyet kontrolünün insan kaynakları yönetimi açısından incelenmesi: İstanbul'da dört ve beş yıldızlı oteller üzerine bir uygulama, Yüksek Lisans, İ.ŞÜKRÜ(Öğrenci), 2015

ÖZKAYA F., Tahsisli taşınmazlar üzerinde gerçekleştirilen turizm yatırımlarının yatırımcılar açısından değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, S.TAŞCI(Öğrenci), 2010

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

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.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, cilt.99, sa.4, ss.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, cilt.63, sa.4, ss.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, cilt.30, sa.2, ss.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, cilt.40, sa.3, ss.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, cilt.58, sa.2, ss.111-114, 2005 (SCI-Expanded)
- VII. **Biogenic amine content of some Turkish cheeses**
ÖZKAYA F.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.26, sa.4, ss.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, cilt.91, sa.5, ss.861-870, 2001 (SCI-Expanded)
- IX. **Biogenic amines produced by Enterobacteriaceae isolated from meat products**
ÖZKAYA F., Ayhan K., VURAL N.
MEAT SCIENCE, cilt.58, sa.2, ss.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, cilt.55, sa.1, ss.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, cilt.54, sa.12, ss.680-682, 1999 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **KIBRIS MUTFAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE BİR İNCELENME (AN EXAMINATION ON CYPRUS CULINARY CULTURE)**
YILMABAŞAR A., ÖZKAYA F.
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), cilt.6, sa.4, ss.1580-1596, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Evlenme Törenlerinde Yapılan Gastronomi Uygulamaları**
ADEMOĞLU A., ÖZKAYA F.
Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, cilt.22, sa.1, ss.326-349, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **GAGAUZ MUTFAK KÜLTÜRÜ**
Güleç H., ÖZKAYA F.
JOURNAL OF THE BLACK SEA STUDIES, cilt.19, sa.74, ss.463-491, 2022 (Hakemli Dergi)
- IV. **İstanbul'da Sokak Lezzeti Tüketen Bireylerin Tüketim Sebeplerinin ve Tüketimine İlişkin Kaygılarının Belirlenmesi**
ÖZKAYA F., CEYLAN V.
AYDIN GASTRONOMY, cilt.6, sa.2, ss.107-118, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.6, sa.2, ss.219-226, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.24, sa.1, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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), cilt.5, sa.3, ss.987-995, 2022 (Hakemli Dergi)
- VIII. **VEGAN DİYETİ KAPSAMINDA GELİŞTİRİLEN KURABİYE VE TÜKETİCİ ALGISI**
ÖZKAYA F., GÜNER D., Akbıyık T., Siner N.
Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, cilt.6, sa.1, ss.48-60, 2022 (Hakemli Dergi)
- IX. **Ankara'nın Coğrafi İşaretli Gıda Ürünlerinin Gıda Güvenliği ve Sürdürülebilirlik Perspektifinden Değerlendirilmesi**
ÖZKAYA F., ÖZTÜRK B.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, ss.497-508, 2021 (Hakemli Dergi)
- X. **Türk Televizyonlarında Yayınlanan Yemek Programlarında Gözlemlenen Gıda Güvenliği Davranışı**
ÖZKAYA F., BÖLÜKBAŞ R.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2021 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.9, sa.5, ss.250-260, 2021 (Hakemli Dergi)
- XII. **ÖZEL GÜN VE TÖREN YEMEKLERİ: ETHNIC FOODS DERGİSİ ÜZERİNE BİR İNCELEME**
ADEMOĞLU A., ÖZKAYA F.
Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT), cilt.4, sa.2, ss.248-257, 2021 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Artvin'i Ziyaret Eden Turistlerin Gastronomi Deneyimleri Üzerine Bir İnceleme**
OĞAN Y., ÖZKAYA F.
Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.5, sa.2, ss.211-227, 2021 (Hakemli Dergi)
- XIV. **İklim Değişikliği ve Gıda Güvenliği Konulu Hakem Denetimli Makalelerin Bibliyometrik Profili**
SOYLU A. G., ÖZKAYA F.
Turk Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.5, sa.2, ss.1589-1602, 2021 (Hakemli Dergi)
- XV. **Ankara da Bulunan Coğrafi İşaretli Gıda Ürünlerinin Gıda Güvenliği ve Sürdürülebilirlik Perspektifinden Değerlendirilmesi (Evaluation of Geographically Indicated Food Product in Ankara**

from the Perspective of Food Safety and Sustainability)

ÖZKAYA F., ÖZTÜRK B.

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.9, sa.5, ss.497-508, 2021 (Hakemli Dergi)

- 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, cilt.9, sa.5, ss.347-354, 2021 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Osmanlı İmparatorluğu'ndan İtibaren Anadolu ve Arap Yarımadası'nın Mutfak Etkileşimleri**
ŞİMŞEK N., SOYLU A. G., ÖZKAYA F.
Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, cilt.17, sa.3, ss.495-508, 2020 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Türk Tatlısı: Veganlar İçin Keşkül**
ÖZKAYA F., CEYLAN F., ÖZTÜRK B., DEMİREL M. M.
Ankara Sağlık Bilimleri Dergisi, cilt.9, sa.1, ss.185-192, 2020 (Hakemli Dergi)
- XIX. **GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANINDA TEMEL SANAT EĞİTİMİ UYGULAMALARI**
BİNGÖL M., ÖZKAYA F.
İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi, cilt.6, sa.1, ss.175-192, 2020 (Hakemli Dergi)
- XX. **General Status of Food Cheats in Turkey**
ÖZKAYA F., ÇETİN K.
International Journal of Scientific and Technological Research, cilt.5, sa.9, ss.45-53, 2019 (Hakemli Dergi)
- XXI. **DOĞU AFRİKA ÜLKELERİ MUTFAK KÜLTÜRÜ**
AYYILDIZ S., ÖZKAYA F.
The Journal of Academic Social Science, cilt.7, sa.96, ss.299-316, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.7, sa.93, ss.289-308, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.7, sa.4, ss.560, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.5, sa.2, ss.112-120, 2019 (Hakemli Dergi)
- XXV. **OLEATURİZM VE GASTRONOMİ TURİZMİNDE ZEYTİNYAĞININ YERİ**
SÜNNETÇİOĞLU A., ÖZKAYA F.
TURKTOB, sa.29, ss.38-40, 2019 (Hakemsiz Dergi)
- XXVI. **Food poisoning in the media Medyada gıda zehirlenmeleri**
Çetin M., ÖZKAYA F.
Turk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi, cilt.76, sa.3, ss.285-296, 2019 (Scopus)
- XXVII. **Food Poisoning In The Media**
ÇETİN M., ÖZKAYA F.
Turkish Bulletin of Hygiene and Experimental Biology, cilt.76, sa.3, ss.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: Sampel of the World 50 Best Restaurants List)**
ÇAVUŞ O., ŞENGÜL S., ÖZKAYA F.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.6, sa.3, ss.95-100, 2018 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Moleküler Mutfak Tekniklerinden Kapsülleştirme: Standart Reçete Örnekleri**

- ÖZKAYA F., özel k.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.6, ss.52-73, 2018 (Hakemli Dergi)
- XXX. **Anadolu'da Zeytin ve Zeytinyağı Yemekler Rotası**
ÖZKAYA F., ÖZKAYA M. T., TUNALIOĞLU R., BAYAR R., TUNALIOĞLU E.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.6, ss.263-274, 2018 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **Moleküler Probiyotik Dondurma**
ONURLAR B., ÖZKAYA F.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.6, ss.154-168, 2018 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **Televizyonda Yayınlanan Gıda Reklamlarında Gıda Güvenliğine Yapılan Vurgunun Tespit Edilmesi**
ŞAHİN E., ÖZKAYA F.
Tourism Academic Journal, ss.265-275, 2018 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.6, ss.95-100, 2018 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **Türk Sofralık Zeytin ve Zeytinyağında Yeni Bir Eğilim**
ÖZKAYA M. T., TUNALIOĞLU R., ÖZKAYA F.
Tarım Türk, sa.64, ss.90-100, 2017 (Hakemli Dergi)
- XXXV. **Tüketicinin GDO Algısı: Ankara İli Örneği** Consumers' GMO Perception: Ankara Case Study
TAHMAZ G. S., ÖZKAYA F.
Yönetim, Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi, cilt.1, sa.4, ss.31-40, 2017 (Hakemli Dergi)
- XXXVI. **Gastronomi Turizmi Engelleri Kapsamında Çölyak**
ÖZKAYA F., AKBULUT B. A., TULGA D.
Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi, cilt.9, sa.16, ss.213-228, 2017 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.4, sa.2, ss.61-75, 2017 (Hakemli Dergi)
- XXXVIII. **Los Angeles ve Toronto Sokak Lezzetlerinin Menü İçeriği ve Üretim Bakımından incelenmesi**
Gönülgül S., ÖZKAYA F.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.5, sa.4, ss.454-465, 2017 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.5, sa.2, ss.121-132, 2016 (Hakemli Dergi)
- XL. **Üniversite Öğrencilerinin Zeytinyağı Bilgi Düzeylerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma**
Kuvvetli M., Aksoy M., Özkaya F.
Zeytin Bilimi, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, cilt.6, sa.2, ss.69-75, 2016 (Hakemli Dergi)
- XLI. **Moleküler Gastronomide Zeytin**
Sezgi G., ÖZKAYA F.
Zeytin Bilimi, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, cilt.6, sa.2, ss.111-118, 2016 (Hakemli Dergi)
- XLII. **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Zeytinyağına İlişkin Bilgi Düzeyleri**
GÜDEK M., ÇETİN K., ÖZKAYA F.
Zeytin Bilimi, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, cilt.6, sa.2, ss.93-98, 2016 (Hakemli Dergi)
- XLIII. **Moleküler Gastronomide Zeytinyağı**
Özel K., ÖZKAYA F.
Zeytin Bilimi, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, cilt.6, sa.2, ss.49-60, 2016 (Hakemli Dergi)
- XLIV. **Latin Amerika Uygarlıklarının Mirası Kakaonun Tarihçesi ve Çikolataya Dönüşümü** 4 1 31 41
ÖZKAYA F., Özkaptan T.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.4, sa.1, ss.31-41, 2016 (Hakemli Dergi)
- XLV. **Amerikan Mutfak Kültürünün Gelişim Süreci.** , 3/3, 90-101

- ÖZKAYA F., YARIŞ A.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.3, sa.3, ss.90-101, 2015 (Hakemli Dergi)
- XLVI. **Mezopotamya dan Günümüze Mutfak Kültürü**
DÜZGÜN E., ÖZKAYA F.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.3, sa.1, ss.41-47, 2015 (Hakemli Dergi)
- XLVII. **Aroma Compounds of Some Traditional Turkish Cheeses and Their Importance for Turkish Cuisine**
ÖZKAYA F., GÜN İ.
food and nutrition science, 2014 (Hakemli Dergi)
- XLVIII. **Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi**
CÖMERT M., ÖZKAYA F.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.2, sa.2, ss.62-66, 2014 (Hakemli Dergi)
- XLIX. **Latin Amerika Mutfağının Kültürel Etkileşim Yolu. Journal of Tourism and Gastronomy Studies**
ÖZKAYA F., Sarıcan B.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.2, sa.1, ss.36-45, 2014 (Hakemli Dergi)
- L. **Toplu Beslenme Sistemlerine Genel Bir Bakış**
CEYHUN SEZGİN A. E., ÖZKAYA F.
Academic Food Journal, cilt.12, sa.1, ss.124-128, 2014 (Hakemli Dergi)
- LI. **Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretleme Rolü**
ÖZKAYA F., SÜNNETÇİOĞLU S., SÜNNETÇİOĞLU A.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.1, sa.1, ss.13-20, 2013 (Hakemli Dergi)
- LII. **Turkish cuisine in youngs' point of view Gençlerin türk mutfağına bakış açısı**
Şanlıer N., Cömert M., ÖZKAYA F.
Milli Folklor, cilt.12, sa.94, ss.152-161, 2012 (Scopus)
- LIII. **Yerel Halkın Zeytinyağı İle İlgili Bilgi Düzeyinin Belirlenmesi Gölbaşı Ankara Örneği**
CÖMERT M., ÖZKAYA F.
Zeytin Bilimi, ss.1-9, 2012 (Hakemli Dergi)
- LIV. **Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi**
ÖZKAYA F., SÜNNETÇİOĞLU A.
Türktarım Dergisi, cilt.206, ss.28-33, 2012 (Hakemli Dergi)
- LV. **Yerel Halkın Zeytinyağı ile İlgili Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi: Gölbaşı Örneği.**
CÖMERT M., Adıyaman S., ÖZKAYA F.
Zeytin Bilimi Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Dergisi, cilt.3, sa.1, ss.1-9, 2012 (Hakemli Dergi)
- LVI. **Farklı Duyusal Özellikteki Zeytinyağlarıyla Hazırlanan Kek ve Böreklerin Gençler Tarafından Değerlendirilmesi**
ÖZKAYA F., CÖMERT M.
Zeytin Bilimi, ss.37-42, 2011 (Hakemli Dergi)
- LVII. **Oleuropein using as an Additive for Feed and Products used for Humans**
ÖZKAYA F., ÖZKAYA M. T.
Journal of Food Processing and Technology, cilt.2, ss.113, 2011 (Hakemli Dergi)
- LVIII. **Gıda zehirlenmelerinde etken faktörler**
ÖZKAYA F., CÖMERT M.
Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi, cilt.65, sa.3, ss.149-158, 2008 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Göçlerin Türk Mutfak Kültüründe Değişime Etkisi**
ÖZKAYA F., Güleç H.
Türkiye'de Gastronominin 100 Yılı, Durlu Özkaya Fügen, Cömert Menekşe, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.93-129, 2023
- II. **Isparta Gastronomi Kültüründe Etkili Faktörler Belirlenmesi**

BUDAK H. N., ÖZKAYA F.

Sosyal Bilimlere Çok Yönlü Yaklaşımlar: Tarih, Turizm, Eğitim, Ekonomi, Siyaset ve İletişim, Isparta Gastronomi Kültüründe Etkili Faktörler Belirlenmesi, Dr. Girayalp Karakuş Dr. H. Fatih Yakut Dr. Nil Didem Şimşek, Editör, Özgür Yayınevi, ss.315-326, 2023

III. Tarihi Isparta Evlerinin Mutfak Mimarisindeki Değişimler

ÖZKAYA F., Erem D.

Sosyal Bilimlere Çok Yönlü Yaklaşımlar: Tarih, Turizm, Eğitim, Ekonomi, Siyaset ve İletişim (Versatile Approaches to Social Sciences: History, Tourism, Education, Economy, Politics and Communication), Karakuş Girayalp, Yakut Fatih, Şimşek Nil Didem, Editör, Özgür Yayınları, Gaziantep, ss.327-335, 2023

IV. Çok Tanrılı Dinlerden Tek Tanrılı Dinlere Simgesel Olarak Ekmek

DURU ÖĞÜN Ş., ÖZKAYA F., BUDAK H. N.

Sosyal Bilimlere Çok Yönlü Yaklaşımlar: Tarih, Turizm, Eğitim, Ekonomi, Siyaset ve İletişim, Çok Tanrılı Dinlerden Tek Tanrılı Dinlere Simgesel Olarak Ekmek, Dr. Girayalp Karakuş Dr. H. Fatih Yakut Dr. Nil Didem Şimşek, Editör, Özgür Yayınevi, ss.287-313, 2023

V. Profesyonel Mutfaklarda Personel Yeterlilikleri

OĞAN Y., ÖZKAYA F., Köktürk Korah E.

Profesyonel Mutfaklar, Arman Adem, Sormaz Ümit, Editör, Oğlak Yayınları, İstanbul, ss.41-58, 2023

VI. Geçmişten Günümüze Yiyecek-İçecek Ritüellerimiz

ÖZKAYA F., ADEMOĞLU A.

Türkiye'de Gastronominin 100 Yılı, Durlu Özkaya Fügen, Cömert Menekşe, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.77-92, 2023

VII. Hamur Hazırlama Temel İlkeleri

ÖZKAYA F., ÇİFTÇİ D.

Tatlı ve Pasta Üretimi, Akar Şahingöz Semra, Şimşek Neslihan, Demir Şule, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.165-197, 2022

VIII. Gastro Artvin

OĞAN Y., ÖZKAYA F.

Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, 2021

IX. Sürdürülebilir Gıda Hareketleri

ÖZKAYA F., ÖZTÜRK B.

Sürdürülebilir Gastronomi, Durlu Özkaya Fügen, Özkök Ferah, Sünnetçioğlu Ayşe, Sünnetçioğlu Serdar, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.189-210, 2021

X. Coğrafi İşaretli Gıdalarda Organoleptik Analizin Önemi

ÖZKAYA F., ÖZTÜRK B.

Gastronomide Alternatif Yaklaşımlar, Kaya Alper, Yılmaz Mustafa, Yetimoğlu Seda, Editör, Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, Konya, ss.96-113, 2021

XI. Sürdürülebilirlik Felsefesi ve Sürdürülebilir Gastronomi

ÖZKAYA F., ÜNER E. H.

Sürdürülebilir Gastronomi, Durlu Özkaya Fügen, Özkök Ferah, Sünnetçioğlu Ayşe, Sünnetçioğlu Serdar, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.1-14, 2021

XII. A RESEARCH ON PERSONNEL HYGIENE AWARENESS AND PRACTICE LEVELS OF EMPLOYERS IN THE BAKLAVA PRODUCTION PROCESS

ÇEKİÇ İ., ÖZKAYA F.

GLOBAL & EMERGING TRENDS in TOURISM, Bayrakçı Selman, Aras Sercan, Yetimoğlu Seda, Editör, Necmettin Erbakan University Press, Konya, ss.177-195, 2021

XIII. Coğrafi İşaretli Gıdalarda Organoleptik Analizin Önemi

ÖZKAYA F., ÖZTÜRK B.

Gastronomide Alternatif Yaklaşımlar, Kaya Alper, Yılmaz Mustafa, Yetimoğlu Seda, Editör, Neü Yayınları, Konya, ss.96-113, 2021

XIV. Sürdürülebilir Gıda Hareketleri

ÖZKAYA F., ÖZTÜRK B.

Sürdürülebilir Gastronomi, Durlu Özkaya Fügen, Özkök Ferah, Sünnetçioğlu Ayşe, Sünnetçioğlu Serdar, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.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.
Gastronomi Turizminde Güncel Araştırmalar, Prof. Dr. Şule Aydın, Doç. Dr. Ömer Çoban, Arş. Gör. Dr. Yusuf Karakuş, Arş. Gör. Dr. Nurgül Çalışkan, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.257-267, 2020
- XVII. **Geçmişten Günümüze Mısır Mutfağında Kültürel Etkileşimler ve Türk Mutfağı İzleri**
İFLAZOĞLU N., ÖZKAYA F.
Akademik Gastronomi Çalışmaları, Tuğba KABAKÇI, Dr. Yılmaz SEÇİM, Dr. Selman BAYRAKCI, Alper KAYA, Editör, Konya Kültür A.Ş. Yayınevi, Konya, ss.92-109, 2020
- XVIII. **Uluslararası Mutfaklarda Kültürel Etkileşim: Kıbrıs Mutfağı**
ÖZKAYA F., İFLAZOĞLU N.
Orta Asya'dan Anadolu'ya Türk Sanatlarının Dünü Bugünü, KANDEMİR Mitat, KOPARAN Yasemin, ERDAL Onurcan, KARAKIZ Cem, Editör, Palet Yayınları, Konya, ss.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.
Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Teknolojisi, Susamcı E., Ötleş S. ve Dıraman H., Editör, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, İzmir, ss.395-412, 2017
- XXIII. **Tüketicilerin Gıda Ürünü Satın Alma Davranışları ve Alışkanlıklarını Etkilemede Markanın önemi Giresun li Örneği**
ÖZKAYA F., AYYILDIZ S.
Gastronomi Üzerine Araştırmalar, Düriye Bozok, Cevdet Avcıkurt, Murat Doğdubay, Mehmet Sarioğlu, Göksal Kemal Girgin, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.487-504, 2017
- XXIV. **Güney Amerika Ülkeleri Mutfağı**
ÖZKAYA F.
Dünya Mutfakları 1 Bölüm 8 sf 206 237 Açıköğretim Fakültesi Yayını No 2104, Hakan Yılmaz, Editör, TC. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3239, Eskişehir, ss.206-237, 2016
- XXV. **Ekmek ve Unlu Mamuller.**
ÖZKAYA F.
Temel Mutfak Teknikleri, Ebru Zencir, Editör, TC. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3239, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2104, Eskişehir, ss.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.
Profesyonel Restoran Yönetimi İlkeler Uygulamalar Örnek Olaylar, Saruşık M., Çavuş, Ş., Karamustafa, Kurtuluş, , Editör, Detay Yayıncılık, ss.173-199, 2010

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **TOP TARHANA SOUP FOR SPECIAL DAYS IN ISPARTA**
BUDAK H. N., ÖZKAYA F.
12th INTERNATIONAL İSTANBUL CONGRESS ON HUMANITIES AND SOCIAL SCIENCES, İstanbul, Türkiye, 21 Ocak 2023, ss.194-197
- II. **PILAF CULTURE OF ISPARTA**
BUDAK H. N., ÖZKAYA F.
12th INTERNATIONAL İSTANBUL CONGRESS ON HUMANITIES AND SOCIAL SCIENCES, İstanbul, Türkiye, 21 Ocak 2023, ss.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, Türkiye, 17 - 19 Eylül 2020
- IV. **Uluslararası Mutfaklarda Kültürel Etkileşim: Kıbrıs Mutfağı**
ÖZKAYA F., İFLAZOĞLU N.
"I. Uluslararası Kahramanmaraş Tarih, Kültür, Sanat Sempozyumu ve Sergisi, 18 - 20 Şubat 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 Eylül 2019
- VI. **GASTRONOMİ TURİZMİNDE BURSA**
Güleç H., ÖZKAYA F.
4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 19 - 21 Eylül 2019
- VII. **FARKLI KUŞAKLARIN GIDA GÜVENLİĞİ BİLGİ, TUTUM VE DAVRANIŞLARI**
ŞALLI G., ÖZKAYA F.
4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 19 - 21 Eylül 2019
- VIII. **TÜRK MUTFAĞINDA HÖŞMERİM**
Astarıcı M., ÖZKAYA F.
4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 19 - 21 Eylül 2019
- IX. **KASTAMONU'NUN GASTRONOMİK DEĞERLERİ**
SARUHAN A., ÖZKAYA F.
4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 19 - 21 Eylül 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 Aralık 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 Nisan 2019, ss.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, Türkiye, 18 - 20 Ekim 2018, ss.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.
Uluslararası Artvin Sempozyumu, 18 - 20 Ekim 2018, cilt.882
- XIV. **ALTERNATİF UNLARLA GLUTENSİZ ÜRÜNLER**
ÜNAL B., GÜDEK M., ÇETİN K., ÖZKAYA F.
International Gastronomy Tourism Studies Congress- Kocaeli University, 20 - 22 Eylül 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, Türkiye, 23 - 24 Mart 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, Türkiye, 22 - 25 Mart 2018
- XVII. **AVUSTRALYA YEMEK KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ VE ULUSLARARASI KÜLTÜREL ETKİLEŞİMLER**
ÜNER E. H., ÖZKAYA F.
Gastronomi Kongresi, 22 - 25 Mart 2018
- XVIII. **Anadolu'da Zeytin Ve Zeytinyağlı Yemekler Rotası**
ÖZKAYA F., ÖZKAYA M. T., TUNALIOĞLU R., BAYAR R., Tunahioğlu E.
Gastronomi Zirvesi, Ankara, Türkiye, 22 - 24 Mart 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, Türkiye, 13 - 14 Aralık 2017, ss.29-30
- XX. **BOZOK ÜNİVERSİTESİ ÖĞRENCİLERİNİN YOZGAT YEMEKLERİNİ TANIMA DÜZEYİ**
ÇELİK M., AKSOY M., ÖZKAYA F.
II. Uluslar arası Bozok Sempozyumu, Yozgat, Türkiye, 4 - 06 Mayıs 2017, cilt.2, ss.56-69
- XXI. **Gıda Eşleşmesinde Zeytinyağı ve Ezine Peyniri**
ÖZKAYA F., ALPHAN E., ŞAHİN A.
4th International Congress of Tourism and Management Researches, Girne, Kıbrıs (Kktc), 12 - 14 Mayıs 2017
- XXII. **Farklı Üretim Parametrelerinin Süt Reçelinin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi**
GÜN İ., Aydın M., ÖZKAYA F.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2017, cilt.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, Kıbrıs (Kktc), 12 - 14 Mayıs 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 Mayıs 2017
- XXV. **Bozok Üniversitesi Öğrencilerinin Yozgat Mutfak Kültürünü Tanıma Düzeyi**
Çelik M., AKSOY M., ÖZKAYA F.
II. Uluslararası Bozok Sempozyumu, Yozgat, Türkiye, 4 - 06 Mayıs 2017, cilt.3, ss.56-69
- XXVI. **Aşçılık Programı Öğrencilerinin Hijyen ve Sanitasyon Dersi İçeriği Hakkındaki Görüşleri**
KABACIK M., ÖZKAYA F.
II.Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, Gaziantep, Türkiye, 14 - 15 Nisan 2017, ss.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, Türkiye, 17 - 19 Kasım 2016
- XXVIII. **Kurabiye Yapımında Alternatif Un Meşe Palamudu Unu**
Özata E., ÖZKAYA F.
Geleneksel 15. Turizm Sempozyumu, Balıkesir, Türkiye, 22 Nisan 2016, ss.503-509
- XXIX. **Probiyotik Dondurma 22 Nisan 2016**
Aytaç E., Onurlar B., ÖZKAYA F.
Geleneksel 15. Turizm Sempozyumu, Balıkesir, Türkiye, 22 Nisan 2016, ss.551-562

- XXX. **Gastronomi Turizminde Beslenme Engelleri Kapsamında Vegan Beslenme Örneği**
CÖMERT M., ÖZKAYA F.
15. Ulusal Turizm Kongresi, Ankara, Türkiye, 13 - 16 Kasım 2015
- XXXI. **Yavaş Turizmde Coğrafi İşaretlemenin Önemi**
SÜNNETÇİOĞLU S., SÜNNETÇİOĞLU A., ÖZKAYA F.
13. Ulusal Turizm Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 09 Aralık 2012, ss.953-962
- XXXII. **Füzyon Mutfağı Uygulamalarının Gastronomi Turizminin Gelişimine Etkisi**
SÜNNETÇİOĞLU A., SÜNNETÇİOĞLU S., ÖZKAYA F.
13. Ulusal Turizm Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 09 Aralık 2012
- XXXIII. **Toplu Beslenme Sistemleri**
CEYHUN SEZGİN A. E., ÖZKAYA F.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.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, Türkiye, 17 - 19 Ekim 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, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, cilt.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, Portekiz, 9 - 13 Eylül 2008, cilt.949, ss.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, Portekiz, 9 - 13 Eylül 2008, cilt.949, ss.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 Eylül 2011, ss.235-245
- XXXIX. **ÖĞRENCİLERİN FAST FOOD BESLENME DURUMLARINA İLİŞKİN BİR ARAŞTIRMA**
HASSAN A., ÖZKAYA F.
5. ULUSAL GASTRONOMİ SEMPOZYUMU, Antalya, Türkiye, 28 - 29 Nisan 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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 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 Nisan 2010, ss.934
- XLIV. **GELENEKSEL TÜRK YEMEKLERİNDEN TAHIL, TATLI VE HAMUR İŞLERİNİN 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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 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 Nisan 2010, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 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 Nisan 2010, ss.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 Nisan 2010, ss.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 Nisan 2010, ss.948

LI. Türk mutfağında ve turistik işletmelerde salebin yeri

CÖMERT M., Kızılkaya Ö., ÖZKAYA F.

III. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 17 - 18 Nisan 2009

LII. Türk Mutfağındaki Geleneksel Tatlı ve Helvaları Gençlerin Tanıma Durumu

ŞANLIER N., CÖMERT M., ÖZKAYA F.

10.Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008

LIII. Otellerde gıda güvenliği

CÖMERT M., ÖZKAYA F., şanlier n.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008

LIV. Anadolu'da peynir kültürü

ÖZKAYA F., GÜN İ.

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

Desteklenen Projeler

BÖLÜKBAŞ R., ÖZKAYA F., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Gıda eşleştirilmesi Kapsamında Zeytinyağı ve Coğrafi İşaretli Bazı Peynirler, 2019 - Devam Ediyor

ÖZKAYA F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiye deki Coğrafi İşaretli Peynir Türlerindeki Umami Tat Yoğunluklarının Belirlenmesi, 2017 - 2019

ÖZKAYA F., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Coğrafi İşaretli Kars Kaşarı Tadım ve Panelist Eğitimi, 2017 - 2017

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

YAYLI A., HASSAN A., ÖZKAYA F., KONAKLIOĞLU E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türk Mutfağı Ve Kültürünün Gençler Tarafından Bilinme Durumunun Tesbiti Ve Yöresel Yemeklerle İlgili Standart Tarife Geliştirilme, 2008 - 2010

Metrikler

Yayın: 150

Atıf (WoS): 305

Atıf (Scopus): 1

H-İndeks (WoS): 9

H-İndeks (Scopus): 1

Sanatsal Etkinlik

ÖZKAYA F., Kore Mutfağı Uygulaması, Ekim 2018

ÖZKAYA F., Kore Mutfak Kültürü, Temmuz 2017

ÖZKAYA F., Coğrafi İşaretli Kars Kaşarı Duyusal Panel Oluşturulması, Temmuz 2017