

Doç. Dr. TURGAY BUCAK

Kişisel Bilgiler

E-posta: turgay.bucak@deu.edu.tr

Web: <https://avesis.deu.edu.tr/turgay.bucak>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-4901-2673

Publons / Web Of Science ResearcherID: AIA-7405-2022

ScopusID: 57219352095

Yoksis Araştırmacı ID: 42345

Eğitim Bilgileri

Doktora, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği (Dr), Türkiye 2007 - 2012

Yüksek Lisans, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği (YI) (Tezli), Türkiye 2004 - 2007

Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Yüksekokulu, Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Bölümü, Türkiye 1996 - 2000

Yaptığı Tezler

Doktora, Yiyecek içecek işletmelerinde ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin uygulanabilirliği: İzmir ili örneği, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği (Dr), 2012

Yüksek Lisans, Otel işletmelerinde hizmet içi eğitimi ve iş tatmini ilişkisi: İzmir merkez ve çeşme'xxdeki beş yıldızlı oteller ile ilgili bir uygulama, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği (YI) (Tezli), 2007

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Dokuz Eylül Üniversitesi, Seferihisar Fevziye Hepkon Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, 2018 - Devam Ediyor

Yrd. Doç. Dr., Dokuz Eylül Üniversitesi, Seferihisar Fevziye Hepkon Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, 2014 - 2016

Yrd. Doç. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2012 - 2014

Öğretim Görevlisi, İzmir Üniversitesi, Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2008 - 2012

Akademik İdari Deneyim

Dokuz Eylül Üniversitesi, 2018 - Devam Ediyor

Dokuz Eylül Üniversitesi, 2018 - 2020

Dokuz Eylül Üniversitesi, 2016 - 2020

Dokuz Eylül Üniversitesi, 2016 - 2018

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, 2013 - 2014

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, 2012 - 2013

İzmir Üniversitesi, 2008 - 2012

Verdiği Dersler

Yiyecek İçecekleri Hizmetleri Yönetimi, Yüksek Lisans, 2018 - 2019
Mutfak ve Servis Malzemeleri, Lisans, 2018 - 2019
Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri, Lisans, 2018 - 2019
Menü Planlaması, Lisans, 2018 - 2019, 2013 - 2014
Mutfak Yönetimi, Lisans, 2018 - 2019
Mutfak Uygulamaları, Yüksek Lisans, 2018 - 2019
Genel Turizm, Lisans, 2018 - 2019
Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Lisans, 2018 - 2019, 2016 - 2017
Gastronomi Bilimine Giriş, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
MUTFAK HİZ. YÖNETİMİ, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
SERVİS TEKNİĞİ, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2011 - 2012
MENÜ PLANLAMASI, Ön Lisans, 2016 - 2017, 2014 - 2015
GASTRONOMİ TURİZMİ, Lisans, 2016 - 2017
İş ve İşçi Sağlığı Güvenliği, Ön Lisans, 2015 - 2016
Seyahat Acentacılığı ve Tur Operatörlüğü, Ön Lisans, 2015 - 2016
Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi, Ön Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015
Turizm Coğrafyası, Ön Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2011 - 2012
İnsan Kaynakları Yönetimi, Ön Lisans, 2015 - 2016, 2013 - 2014
İletişim, Ön Lisans, 2014 - 2015
Turistik Ürün Politikası, Ön Lisans, 2014 - 2015
TURİZM İŞLETMELERİNDE KALİTE SİSİTEMLERİ, Lisans, 2013 - 2014
SERVİS TEKNİĞİ, Lisans, 2013 - 2014, 2011 - 2012
YİYECEK İÇECEKTE YENİ YAKLAŞIMLAR, Yüksek Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013
TURİZM İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON, Lisans, 2013 - 2014
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ YÖN., Lisans, 2013 - 2014, 2011 - 2012
GASTRONOMİ TURİZMİ, Yüksek Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013
ZİYAFET VE ORGANİZASYON YÖNETİMİ, Lisans, 2013 - 2014, 2011 - 2012
İLETİŞİM TEKNİKLERİ, Lisans, 2012 - 2013
İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ, Lisans, 2012 - 2013
İŞLETMELERDE KALİTE YÖNETİMİ, Ön Lisans, 2011 - 2012
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ YÖN., Ön Lisans, 2011 - 2012
BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMASI, Ön Lisans, 2011 - 2012
GENEL TURİZM, Ön Lisans, 2011 - 2012
ZİYAFET VE ORGANİZASYON YÖNETİMİ, Ön Lisans, 2011 - 2012

Yönetilen Tezler

BUCAK T., Tüketicilerin demografik özellikleri ile ev dışında yiyecek tüketimleri arasındaki ilişki: İzmir örneği, Yüksek Lisans, C.KOŞTUMOĞLU(Öğrenci), 2022
BUCAK T., COVID-19 pandemisinin resort otel işletmeleri menü planlamasına etkisi: Çeşme örneği, Yüksek Lisans, T.DEMİREL(Öğrenci), 2022
BUCAK T., Mutfak Kültürünün Şehir Markalaşması Oluşturmadaki Etkisi: Afyonkarahisar Üzerine Bir Araştırma, Yüksek Lisans, B.BULGAN(Öğrenci), 2021
BUCAK T., Yiyecek içecek işletmelerinde Michelin yıldızı standartlarının uygulanması: Hamburg Le Canard Restoran örneği, Yüksek Lisans, Z.CEREN(Öğrenci), 2015
BUCAK T., Havalimanında hizmet veren yiyecek - içecek işletmelerinde fiyatın misafir memnuniyetine etkisi: İstanbul Atatürk Havalimanı İç Hatlar Terminali örneği, Yüksek Lisans, E.ÖZKAYA(Öğrenci), 2015
BUCAK T., Otel işletmelerinde hizmet kalitesi ile misafir memnuniyeti arasındaki ilişki: Çanakkale ili Merkezindeki 4 ve 5 yıldızlı oteller örneği, Yüksek Lisans, H.ÖZARSLAN(Öğrenci), 2015
BUCAK T., Gastronomi turizminin Çanakkale turizmine katkısı, Yüksek Lisans, U.ATEŞ(Öğrenci), 2014

BUCAK T., Restoran işletmelerinde yiyecek- içecek hizmet kalitesinin misafir memnuniyetine etkisi: Çanakkale il merkezinde bir araştırma, Yüksek Lisans, Ö.TURAN(Öğrenci), 2014

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **The future of the chef occupation and the food and beverage sector after the COVID-19 outbreak: Opinions of Turkish chefs**
BUCAK T., Yigit S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF HOSPITALITY MANAGEMENT, cilt.92, 2021 (SSCI)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **BÖLGE TANITIMINA COĞRAFİ İŞARETLİ YEMEKLERİN KATKISI: EGE BÖLGESİNE AİT KÖFTELER**
Kavas S., Bucak T.
Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, cilt.7, sa.2, ss.328-345, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **KIZ ÖĞRENCİLERİN CAM TAVAN ALGISI: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİ ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA**
Bucak T.
Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, cilt.24, sa.3, ss.1293-1308, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **Yerel Gıda Ürünlerinin Sürdürülebilirliğinde Gastronomi Müzelerinin Önemi: Kars Zavot Ekomüze Örneği**
Kırbaç K., Bucak T.
Güncel turizm araştırmaları dergisi (Online), cilt.6, sa.2, ss.581-603, 2022 (Hakemli Dergi)
- IV. **COĞRAFİ İŞARETLİ ORTAKLAR ÇÖP ŞİŞ KEBABININ ÜRETİM STANDARTLARINA UYGUNLUĞU ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**
GÜN A., BUCAK T.
Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, cilt.6, sa.1, ss.199-230, 2022 (Hakemli Dergi)
- V. **Şerbetlerin Türk Mutfak Kültüründeki Yeri ve Öneme Dair Bir Araştırma**
KAYABAŞI A., BUCAK T.
ODÜ Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi, cilt.12, sa.1, ss.71-96, 2022 (Hakemli Dergi)
- VI. **Gastronomi Turizmi Kapsamında Geleneksel Üzüm Pekmezi Üretimi: Çal İlçesi Üzerine Bir İnceleme**
BARAT T., BUCAK T.
Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.6, sa.1, ss.227-250, 2022 (Hakemli Dergi)
- VII. **The Evaluation of Food Allergy Knowledge and Attitudes of Hotel Service and Kitchen Staff in İzmir**
BUCAK T., YİĞİT S.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.4, sa.9, ss.2427-2440, 2021 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Otel Mutfak Çalışanlarının Mutfak Teknolojilerine Yaklaşımlarının Kelime İlişkilendirme Testi ile Değerlendirilmesi: İzmir Örneği (Evaluation of the Approaches of Hotel Kitchen Employees to Kitchen Technologies Using Word Association Test: The Case of Izmir)**
BUCAK T., YİĞİT S.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.8, sa.1, ss.489-500, 2020 (Hakemli Dergi)
- IX. **Gastromilliyetçilik ve Gastrodiplomasi Kavramları Üzerine Bir Değerlendirme**
BUCAK T., YİĞİT S.
Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, cilt.21, sa.4, ss.1305-1320, 2019 (Hakemli Dergi)
- X. **THE ROLE OF COOPERATIVISM IN RURAL DEVELOPMENT: THE CASE OF BADEMLER NATURAL LIFE VILLAGE**
BUCAK T., GÜVEN P., Rahimi R.
Journal of Gastronomy Hospitality and Travel, cilt.2, sa.2, ss.112-119, 2019 (Hakemli Dergi)
- XI. **HELAL GIDA SERTİFİKALI ÜRÜNLERİNİN OTEL MENÜLERİNDE KULLANIM DÜZEYİ: İZMİR**

MERKEZ'DEKİ 5 YILDIZLI OTELLER ÖRNEĞİ

BUCAK T., YİĞİT S.

Journal of Yaşar University, cilt.13, sa.50, ss.176-184, 2018 (Hakemli Dergi)

- XII. **Bölge Gastronomi Turizmi Üzerine Yöresel Ürün Festivallerinin Etkisi: Urla Örneği (The Impact of Local Product Festivals on Regional Gastronomy Tourism: Case of Urla)**
TÜRKÖZ BAKIRCI G., BUCAK T., TURHAN K. N.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.5, sa.2, ss.230-240, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Restoranlarda Hizmet Kalitesinin Misafir Memnuniyetine Etkisi Çanakkale Merkezinde Bir Araştırma A**
BUCAK T., TURAN Ö.
The Journal of Academic Social Science Studies, sa.49, ss.287-304, 2016 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Bölge Turizmine Yeni Akımların Etkisi Gökçeada Slow Food Örneği**
BUCAK T., TURAN Ö.
Journal of Yasar University, cilt.11, sa.43, ss.211-219, 2016 (Hakemli Dergi)
- XV. **Otel İşletmelerinde Hizmet Kalitesi İle Misafir Memnuniyeti Arasındaki İlişki Çanakkale İli Merkezindeki 4 ve 5 Yıldızlı Oteller Örneği**
BUCAK T., ÖZARSLAN H.
Journal of Social Sciences and Humanities Researches, cilt.17, sa.36, ss.1-28, 2016 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Havalimanında Hizmet Veren Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiyatın Misafir Memnuniyetine Etkisi İstanbul Atatürk Havalimanı İç Hatlar Terminali Örneği**
BUCAK T., ÖZKAYA E.
Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi, sa.1, ss.27-47, 2015 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Küçük Ölçekli Konaklama İşletmelerindeki Yöneticilerin Müşteri İlişkileri Yönetimine İlişkin Tutumlarına Yönelik Bir Araştırma Bozcaada Örneği**
YILDIRIM H. M., BUCAK T., AKSU M., ŞIK A.
Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, cilt.5, sa.1, ss.81-93, 2015 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Perception of internship on students studying in the field of tourism at undergraduate level a research at C anakkale Onsekiz Mart University**
MERCAN Ş. O., AKSU M., YILDIRIM H. M., BUCAK T.
The Journal of Academic Social Science Studies, sa.32, ss.319-333, 2015 (Hakemli Dergi)
- XIX. **The Application of Michelin s Star Standarts in Restaurant Business Hamburg Le Canard Sample**
BUCAK T., KOSE Z. C.
Journal of Tourism and Hospitality Management, cilt.2, sa.2, ss.21-35, 2014 (Hakemli Dergi)
- XX. **Tarihi Köşklerin Yiyecek İçecek Sektörüne Kazandırılması Beltur A Ş Örneği**
Bucak T., Özkaya E.
Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi, cilt.15, sa.2, ss.167-180, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXI. **EFFECT OF GASTRONOMY TOURISM TO PROVINCE TOURISM: EXAMPLE OF CANAKKALE(Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi Çanakkale Örneği)**
BUCAK T., ATEŞ U.
THE JOURNAL OF ACADEMIC SOCIAL SCIENCE STUDIES, sa.28, ss.315-328, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Turkish Restaurant Business in Abroad United Kingdom Sofra Restaurants Chain Sample**
BUCAK T.
International Journal of Humanities and Social Science, cilt.4, sa.9, ss.168-175, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **The Role and Importance of Maritime Culture in Turkish Cuisine**
Bucak T., Taşpınar O.
International Journal of Human Sciences, cilt.11, sa.1, ss.551-568, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **The Place and Importance of Earth Markets Within Scope of Eco Gastronomy The Example of Foça Earth Market**
BUCAK T., DEMİR D.
International Journal of Applied Science and Technology, cilt.4, sa.2, ss.243-251, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXV. **The Effect of Service Quality on Customer Satisfaction A Research on Hotel Businesses**

- Bucak T.
Internaional Journal of Education and Resarch, cilt.2, sa.1, ss.1-12, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Türkiye de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme**
BUCAK T., ERDOĞAN ARACI Ü.
Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, cilt.17, sa.30, ss.7-18, 2013 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Çanakkale İlinin Termal Turizm Potansiyeli**
BUCAK T., Özkan E.
Aksaray İİBF Dergisi, cilt.5, sa.2, ss.7-23, 2013 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **PRODUCT DIFFERENTIATION IN INTERNATIONAL ACCOMODATION ESTABLISHMENTS: THE CASE OF ACCOR HOTELS**
Verboz S., Bucak T., Atay L.
International Journal of Education and Research, cilt.1, sa.7, ss.127-140, 2013 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **The ISO Food Safety Management System in The Food and Beverage Industry**
Mercan Ş. O., Bucak T.
International Journal of Education and Research, cilt.1, sa.6, ss.191-208, 2013 (Hakemli Dergi)
- XXX. **Mesleki Turizm Eğitimi**
Aksu M., Bucak T.
Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi , cilt.4, sa.2, ss.7-18, 2012 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **Catering İşletmelerinde ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Uygulanmasına İlişkin Değerlendirme İzmir İli Örneği**
Bucak T.
Seyahat ve Otel İşletmeciliği, cilt.9, sa.2, ss.7-18, 2012 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **Yiyecek İçecek İşletmelerinde ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Bir Literatür Taraması**
Bucak T.
Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, cilt.3, sa.1, ss.1-20, 2011 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Uluslararası İlişkiler ve Gastronomi**
Bucak T., Barat T.
Gastro Coğrafya, Oğuz Diker,Nuray Türker,Faruk Alaeddinoğlu,Duran Cankül,Rahman Temizkan, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.164-194, 2023
- II. **Gastronomi Kavramı ve Gastronomi Turizmi**
BUCAK T., SÜMERKAN S. C.
Türkiye'nin Geleneksel Peynirleri ve Peynir Turizmi Potansiyeli, Erkan DENK, Editör, Nobel, Ankara, ss.1-22, 2023
- III. **Uluslararası İlişkiler ve Gastronomi**
BUCAK T., BARAT T.
Gastro Coğrafya, Oğuz DİKER, Nuray TÜRKER, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.164-195, 2023
- IV. **Gastronomi ve Medya**
Bucak T., Atak B. N.
Gastronomi ve Medya, Doç. Dr. Serkan ŞENGÜL ve Doç. Dr. Alper KURNAZ, Editör, Detay Yayınevi, Ankara, ss.67-91, 2022
- V. **Turizm Destinasyonlarının Markalaşmasında Gastronominin Yeri ve Önemi**
BUCAK T., KAVAS S.
Turizm ve Destinasyon Araştırmaları-1, ÜNAL Aydın, Editör, Paradigma Akademi, İzmir, ss.61-111, 2022
- VI. **Gastronomi ve Televizyon Yemek Yarışma Programları**
BUCAK T., ATAK B. N.
Gastronomi ve Medya, ŞENGÜL, Serkan KURNAZ, Alper, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.67-91, 2022
- VII. **Türkiye'deki ve Dünyadaki Gastronomi Müzeleri: Farklılıkları(mız)**
BUCAK T., KIRBAÇ K.

Geçmişten Günümüze Gastronomi İnzleri, Çulha, Osman, Editör, Eğitim Yayınevi, ss.143-166, 2022

VIII. YİYECEK İÇECEK SEKTÖRÜNDEKİ YENİLİKLER

BUCAK T., AKÇURA G.

Gastronomide Güncel Eğilimler, Tolga AKCAN, Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN ve Gamze ÖZOĞUL, Editör, Akademisyen, ss.131-143, 2021

IX. TOPLU YEMEK SEKTÖRÜNDE EĞİLİMLER

BUCAK T., AKÇURA G.

Gastronomide Güncel Eğilimler, Tolga AKCAN, Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN ve Gamze ÖZOĞUL, Editör, Akademisyen, ss.107-118, 2021

X. GASTRONOMİ ve TARİH

Bucak T., Akçura G.

Disiplinlerarası Bakış Açısıyla Gastronomi Kavramlar, Araştırmalar ve Çalışma Önerileri, GÜLER Ozan, AKDAĞ Gürkan ve KALE Anıl, Editör, Detay Yayıncılık, İzmir, ss.160-170, 2021

XI. Japon Mutfağı

BUCAK T., YİĞİT S.

Dünya Mutfak Kültürleri, Şahin Perçin, Nilüfer, Editör, Beta Basım Yayım Dağıtım, İstanbul, ss.223-233, 2020

XII. Yeni Bir Akım Olarak Freegan Kavramının İncelenmesi

BUCAK T., SUHER G., OKAT Ç.

Gastronomi Turizmde Güncel Araştırmalar, Aydın Şule, Çoban Ömer, Karakuş Yusuf, Çalışkan Nurgül, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.90-105, 2020

XIII. Yiyecek İçecek İşletmeciliğı

Bucak T.

Detay Yayıncılık, Ankara, 2019

XIV. Otel Yöneticilerinin Bakışıyla Otel İşletmeciliğı

BUCAK T.

Detay Yayıncılık, Ankara, 2018

XV. Otel Yöneticilerin Bakışıyla Otel İşletmeciliğı

Bucak T.

Otel Yöneticilerin Bakışıyla Otel İşletmeciliğı, Turgay BUCAK, Editör, Detay Yayınevi, Ankara, ss.1-12, 2018

XVI. COĞRAFİ İŞARETLEME

Bucak T.

Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Atilla Akbaba, Neslihan Çetinkaya, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.373-390, 2018

XVII. Otel İşletmeciliğı Yönetimine Giriş

BUCAK T.

Otel Yöneticilerin Bakışıyla Otel İşletmeciliğı, Turgay BUCAK, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.1-12, 2018

XVIII. Yöresel Lezzetlerin Ulusal Beş Yıldızlı Zincir Oteller Menüündeki Yeri:Kaya İzmir

ThermalConvention Hotel Örneğı

Bucak T., Türköz Bakırcı G.

Gastronomi Üzerine Araştırmalar, DÜRİYE BOZOK, CEVDET AVCIKURT, MURAT DOĞDUBAY, MEHMET SARIOĞLAN, GÖKSEL KEMAL GİRGİN, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.385-397, 2017

XIX. Gastronomi ve Yeni Beslenme Eğilimleri

Bucak T.

Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi, Sarıışık Mehmet, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.99-123, 2017

XX. Yiyecek İçecek İşletmelerine Genel Bakış

BUCAK T.

Yiyecek İçecek Yönetimi, Hakan Sezerel ve Murat Doğdubay, Editör, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, ss.2-21, 2016

XXI. Restoran İşletmeciliğı

BUCAK T.

Turizm İşletmeciliğı, Alp TİMUR, Editör, Detay Yayıncılık, ss.83-101, 2015

XXII. Menü Yönetimi

BUCAK T.

Turizm İşletmelerinde Yiyecek İçecek Yönetimi, Murat Doğdubay, Editör, Grafiker Yayın, ss.37-70, 2015

XXIII. **Slow Food Akımı**

BUCAK T.

Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler Kavramlar Yaklaşımlar Başarı Hikayeleri, Doç. Dr. Osman N. ÖZDOĞAN, Editör, Detay Yayıncılık, ss.21-46, 2014

XXIV. **Turistik Ürün Talebinin Planlanması**

BUCAK T.

Turistik Ürün Politikası, Alp TİMUR, Editör, Detay Yayıncılık, ss.89-109, 2014

XXV. **İşletmelerde Kalite Yönetimi**

BUCAK T.

İlya Yayınevi, 2011

XXVI. **İşletmelerde Hizmet İçi Eğitim**

BUCAK T.

İlya Yayınevi, 2011

XXVII. **Otel İşletmelerinde Yiyecek İçecek Departmanı**

BUCAK T.

Uluslararası Turizm İşletmeciliği, İge PIRNAR, Editör, Nobel Yayınevi, Ankara, ss.95-120, 2011

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **GIDALARIN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ KAPSAMINDA COĞRAFİ İŞARETLİ GIDALAR ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA**
ATAK B. N., BUCAK T.
International Gastronomy Tourism Studies Congress, Kastamonu, Türkiye, 28 - 30 Eylül 2023, ss.40-42
- II. **İKLİM DEĞİŞİKLİĞİNİN TARIM, BESİCİLİK VE SU ÜRÜNLERİ FAALİYETLERİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİNE ETKİSİ**
ATAK B. N., BUCAK T., GENÇ S.
7. International Gastronomy Tourism Studies Congress, Kastamonu, Türkiye, 28 - 30 Eylül 2023
- III. **SÖZLÜ VE YAZILI KÜLTÜRDE KÖFTELERİN YERİ**
KAVAS S., BUCAK T.
International Gastronomy Tourism Studies Congress, Kastamonu, Türkiye, 28 Eylül 2023
- IV. **COĞRAFİ İŞARETLİ KÖFTELERİN REÇETE FARKLILIKLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ: EGE BÖLGESİ KÖFTELERİ**
KAVAS S., BUCAK T., FADİLOĞLU E. E.
International Gastronomy Tourism Studies Congress, Kastamonu, Türkiye, 28 Eylül 2023
- V. **AFYONKARAHİSAR MUTFAĞININ TANITIMINDA UNESCO YARATICI ŞEHİRLER AĞINA DÂHİL OLMASININ ETKİSİ**
BULGAN B., BUCAK T.
International Gastronomy Tourism Studies Congress, Afyonkarahisar, Türkiye, 06 Ekim 2022
- VI. **AKILLI MUTFAK ARAÇ GEREÇLERİNİN MUTFAKLARDAKİ YERİ VE ÖNEMİ**
ATAK B. N., KAVAS S., BUCAK T.
International Gastronomy Tourism Studies Congress, Afyonkarahisar, Türkiye, 06 Ekim 2022
- VII. **Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinin Gıda İsrafının Önlenmesine Yönelik Mutfak Çalışanları Üzerinde Bir Araştırma**
BUCAK T., YEL Ş.
Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, İzmir, Türkiye, 07 Ekim 2021
- VIII. **Yaratıcı Turizme İlişkin Makalelerin Bibliyometrik Analizi (2006-2020)**
ASLAN H., KILIÇ B., BUCAK T., URLU H.
6. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 01 Ekim 2020
- IX. **Göçün Yöre Mutfak Kültürüne Etkisi: Tire-Turgutlu Köyü Örneği**
BUCAK T., Bulgan B., Okat Ç.

IV: Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 19 - 21 Eylül 2019

- X. **Türkiye’de Yiyecek ve İçecek İşletmelerini Sınıflandıran Gastronomi Rehberleri Üzerine Bir Değerlendirme**
BUCAK T., YİĞİT S.
IV: Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, İzmir, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019, ss.90-103
- XI. **The Role Of Cooperativism in Rural Development: The Case of Bademler Natural Life Village**
BUCAK T., GÜVEN P., Rahimi R.
IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Dergisi, 19 - 21 Eylül 2019
- XII. **Türk Mutfağı Tanıtım Faaliyetlerinin Gastrodiplomasi Kavramı Açısından İncelenmesi**
BUCAK T., YİĞİT S., OKAT Ç.
20. Ulusal Turizm Kongresi, Eskişehir, Türkiye, 16 - 19 Ekim 2019
- XIII. **Gastronomik Etkinlikler Kapsamında Gıda Fuarı Organizasyonlarının İncelenmesi: İzmir Olivetech Fuarı Örneğı**
BUCAK T., GÜVEN P.
International Gastronomy Tourism Studies Congress, 20 - 22 Eylül 2018
- XIV. **Yöresel Peynirlerin Gıda Güvenliğı Açısından Önemi: İzmir Tulum Peyniri**
TÜRKÖZ BAKIRCI G., ZEYREK A., BUCAK T.
International Gastronomy Tourism Studies Congress, 20 - 22 Eylül 2018
- XV. **DEVELOPING MENU BY EXAMINING THE EXPECTATIONS OF THE CUSTOMERS COMING TO VEGAN RESTAURANTS: CASE OF YAŞAM VEGAN CAFE**
BUCAK T., GÜVEN P., RAHİMİ R.
4thInternational Gastronomic Tourism Congress, 6 - 08 Aralık 2018
- XVI. **Gastronomi Eğitiminde Profesyonel Mutfak Okullarının Etkisi:İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi Üzerine Bir Araştırma**
BUCAK T., YİĞİT S.
International Gastronomy Tourism Studies Congress, 20 - 22 Eylül 2018
- XVII. **TÜRKİYE’DE KIŞ TURİZMİ KAPSAMINDA DÜZENLENEN ETKİNLİKLERİN DEĞERLENDİRİLMESİ (EVALUATION OF EVENTS ORGANIZED UNDER THE WINTER TOURISM IN TURKEY)**
BUCAK T., YİĞİT S.
Uluslararası Sivas Turizmi Kongresi, Sivas, Türkiye, 23 - 25 Şubat 2018
- XVIII. **The Contribution of Scientific Conferences in the Area of Gastronomy to the Promotion of Regional Gastronomic Tourism: Izmir International Gastronomic Tourism Congress**
TÜRKÖZ BAKIRCI G., BUCAK T., TURHAN K. N.
III.International Gastronomic Tourism Congress, İzmir, Türkiye, 7 - 09 Aralık 2017, ss.156-165
- XIX. **THE EFFECTS OF LOCAL MARKETS ON REGIONALGASTRONOMY TOURISM: SIGACIK LOCAL MARKETSAMPLE**
BUCAK T., GÜVEN P.
III. InternationalGastronomic Tourim Congress, İzmir, Türkiye, 7 - 09 Aralık 2017, ss.37-51
- XX. **YÖRESEL ÜRÜNLERİN GASTRONOMİ TURİZMİNE ETKİSİ: MARDİN BULGURU İÇİN BİR MODEL ÖNERİSİ**
YİĞİT S., BUCAK T.
18. ULUSAL TURİZM KONGRESİ, Mardin, Türkiye, 18 - 22 Ekim 2017, ss.679-688
- XXI. **Bölge Gastronomi Turizmi Üzerine Yöresel Ürün Festivallerinin Etkisi:Urla Örneğı**
TÜRKÖZ BAKIRCI G., BUCAK T., TURHAN K. N.
II.Gastronomi Turizmi Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017, ss.14
- XXII. **YOZGAT İLİNİN GASTRONOMİ TURİZM POTANSİYELİ**
BUCAK T.
II. ULUSLARARASI BOZOK SEMPOZYUMU, Yozgat, Türkiye, 4 - 06 Mayıs 2017, cilt.3, ss.127-147
- XXIII. **The Importance of Non govermental Organization in City s Gastronomy Tourism Izmir Cooks Association Sample**
BUCAK T., TÜRKÖZ BAKIRCI G.
2nd International Gastronomic Tourism Congress, 8 - 10 Aralık 2016

- XXIV. **Yöresel Lezzetlerin Ulusal Beş Yıldızlı Zincir Otel Menüsündeki Yeri Kaya İzmir Thermal Convention Hotel Örneği**
BUCAK T., TÜRKÖZ BAKIRCI G.
Gastronomi Turizmi Kongresi, Balıkesir, Türkiye, 17 - 19 Kasım 2016
- XXV. **An Alternative Experience in Rural Development Case Study of Seferihisar Slow Food**
BUCAK T., KOÇAK N., CANDAN E.
IRSA Congress 2016, Toronto, Kanada, 10 - 14 Ağustos 2016
- XXVI. **Yerel Mutfak Kültürü Sürdürülebilir Turizm Gelişimi İlişkisi**
BUCAK T., YILDIZ Ö. E.
I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 21 - 23 Nisan 2016
- XXVII. **Gıda İşletmelerinde ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Uygulaması Üzerine Model Geliştirme İzmir ESBAŞ Gıda İşletmesi Uygulaması**
YILDIZ Ö. E., BUCAK T.
1. ULUSLARARASI TURİZM VE MİKROBİYAL GIDA GÜVENLİĞİ KONGRESİ, Antalya, Türkiye, 21 - 23 Nisan 2016, ss.9
- XXVIII. **Slow Food Akımının Bölge Turizmine Katkısı Gökçeada Örneği**
BUCAK T., Turan Ö.
1. Bölgesel Turizm Kongresi, İzmir, Türkiye, 24 - 27 Mart 2016, ss.111-123
- XXIX. **Gastronomi Turizminde Şarabın Yeri Çeşme Bağcılık Örneği**
BUCAK T., Üzülmüş M., Özkaya E.
I. INTERNATIONAL GASTRONOMIC TOURISM CONGRESS, İzmir, Türkiye, 10 - 12 Aralık 2015, ss.33
- XXX. **Şarap Turizminin Önündeki Yasal Engeller Bozcaada Şarap Turizmi Örneği**
BUCAK T., SÜNNETÇİOĞLU S., SÜNNETÇİOĞLU A.
15. Ulusal Turizm Kongresi, Ankara, Türkiye, 13 - 16 Kasım 2014, ss.1373-1385
- XXXI. **Eko Gastronomiye Yerel Toplumun Bakışı Gökçeada Örneği**
BUCAK T., TURAN Ö.
Eko-Gastronomi Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 24 - 25 Nisan 2014, ss.9-19
- XXXII. **Çanakkale de Dalış Turizmi ve Potansiyeli**
BUCAK T., YILMAZ S. E.
II. Ulusal Deniz Turizmi Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 28 Şubat 2014
- XXXIII. **Turizm Çalışanlarının Turiste Bakışı İzmir Adnan Menderes Havalimanı Dış Hatlar Terminalinde Bir Uygulama**
SARI F., GÜRİPEK E., BUCAK T.
III. Ulusal Turizm Kongresi, Balıkesir, Türkiye, 28 Şubat 2014, ss.376-383

Bilirkişi Raporları

- I. **T C İzmir 3 İdare Mahkemesi Başkanlığı na Bilirkişi Raporu**
KOÇAK N., BUCAK T., ALPASLAN H. İ.
İzmir, 2016

Metrikler

Yayın: 95

Atıf (WoS): 17

Atıf (Scopus): 27

H-İndeks (WoS): 1

H-İndeks (Scopus): 1