

ÖZGEÇMİŞ

1. **Adı Soyadı:** Dr. Esat ÖZATA
2. **Doğum tarihi:** 21/ 03/1980
3. **Unvanı:** Dr.Öğr.Üyesi
4. **İletişim :**
Orcid No: 0000-0002-8175-1361

5. **Öğrenim Durumu:**

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Ön Lisans	Yiyecek-İçecek İşletmeciliği	Ege Üniversitesi	2003
Ön Lisans	Turizm ve Otel İşletmeciliği	Yıldız Teknik Üniversitesi	2006
Lisans	İşletme	Anadolu Üniversitesi	2008
Yüksek Lisans	İşletme Yönetimi	Beykent Üniversitesi	2008- 2010
Doktora	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gazi Üniversitesi	2014- 2019

6. **Akademik Ünvanlar:**

Dr.Öğr.Üyesi

7. **Tezler**

Doktora Tez konusu

Modernite Bağlamında Türk Mutfağına Özgü Yenilikçi Ürün Geliştirme

Aralık 2019,Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü;

Gastronomi ve Mutfak Sanatları A.B.D; Ankara

Danışman: Prof.Dr.Fügen Durlu Özkaya

Yüksek Lisans Tez Konusu

Yiyecek-İçecek Sektöründe Hizmet Kalitesi ve Müşteri Memnuniyetinin Orta Sınıf

Restoranlarda araştırılması üzerine bir Vaka Analizi

2010/Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme A.B.D

Danışman Öğretim Üyesi: Prof.Dr.Perihan Paksoy

8.Yayınlar

8.1. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayınlanan Makaleler

Akdağ, G., Özata, E., Sormaz, Ü., & Çetinsöz, B. C. (2016). Sürdürülebilir gastronomi turizmi için yeni bir alternatif: Surf&Turf.

Akmeşe, K. A., Sormaz, Ü., & Özata, E. (2020). Vacation Expectations Of Gastronomy Professionals From Employees And Their Evaluations Relating To Gastronomy Education. *Yaşar Üniversitesi E-Dergisi*, 15(58), 177-189.

Demir, Ş., Akdağ, G., Sormaz, Ü., & Özata, E. (2018). Sokak lezzetlerinin gastronomik değeri: İstanbul sokak lezzetleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 589-601.

Güler, O., Şimşek, N., & Özata, E. (2024). Türkiye'yi Ziyaret Eden Polonyalı Turistlerin Unutulmaz Gastronomi Turizmi Deneyimleri. *Journal of Travel and Tourism Research*, 25(25), 237-260.

Sormaz, Ü., Özata, E., Onur, N., & Varol, E. (2024). The Effect Of The Level Of Institutionalization In Hotel Enterprises On The Job Satisfaction And Performance Of Employees To Achieve The Sustainable Development Goals: The Case Of Tourism Center Istanbul. *Journal of Lifestyle and SDG'S Review*, 5.

Sormaz, Ü., Yılmaz, M., Özata, E., & Büyükyıldırım, C. (2023). Burdur İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Swot Analizi ile Değerlendirilmesi (Evaluation of the Gastronomic Tourism Potential of Burdur Province By Swot Analysis). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 1262-1279.

Şahin, N. N., Özata, E., & Doğdubay, M. (2017). Müslüman Dostu Turizm Kapsamında Mıce Turizm Organizasyonlarının Değerlendirilmesi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 4(Special Issue 1), 23-31.

8.2. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında Basılan Bildiriler

Akdağ, G., Sormaz, Ü., & Özata, E. (2019). Yas Törenlerinde Yemeğin Varlığı Ölüm Sonrası Yemek Ritüelleri. Presented at The VIII. National Iv. International Eastern Mediterranean Tourism Symposium, Mersin

Demir, Ş., Akdağ, G., & Özata, E. (2019). Gastronomi Turistlerinin Hedonik Tüketim Ve Gönüllü Sade Yaşam Tarzı Davranışları. Presented at The 3. Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi:İnovasyon, Girişimcilik Ve Sürdürülebilirlik Kongresi (Futourism 2019), Mersin.

Güven Yeşildağ, G. N., Özata, E., & Samav, A. (2017). Gastronomik Unsurların Destinasyon Pazarlamasındaki Önemi Gaziantep İli Örneği. Presented at the VI. Ulusal ve II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, Gaziantep.

Güven Yeşildağ, G. N., Özata, E., & Samav, A. (2017). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Gastronomik Öğelerin Yeri Hatay İli Örneği. Presented at the I. International Rural Tourism and Development Congress, Bursa.

Onur, N., Özata, E., Sormaz, Ü., & Akdağ, G. (2018). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda Atıklarına Yönelik Uygulamalar. Presented at The European Conference On Science, Art Culture, Antalya.

Onur, N., Sormaz, Ü., Özata, E., & Akdağ, G. (2017). Gastronomy From The Point Of View Of Kitchen Staff-Before Today And Future A Qualitative Study. Presented at The IV. International Tourism,Travel And Leisure Conference, İstanbul.

Polat B. & Özata E. (2025) Sosyal Medyanın Yeme Alışkanlıkları Üzerindeki Etkisi, *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, Kayseri

Sormaz, Ü., Güneş, E., kafadar, aziz mahmut, keleşoğlu, osman burak, AKDAĞ, G., & ÖZATA, E. (2016). Yabancı Turistlerin Perspektifinden Gastronomi ve Gastronomi Turizmi . Presented at the 2. Avrasya Uluslararası Turizm Kongresi, .

Sormaz, Ü., Özata, E., Güneş, E., & Ay, M. A. (2015). The Impact of Traditional Nutriment and Dishes to The Turkish Culinary Culture and Menus. Presented at the The 3rd International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, SARAJEVO.

Soylu, A. G., Akdağ, G., Sormaz, Ü., & Özata, E. (2018). Mersin İlinin Gastronomik Değerlerinin Google Trends Üzerinden Gaziantep ve Hatay İlleri İle Karşılaştırmalı Analizi. Presented at the The Second International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability, Futourism 2018, Mersin.

Şimşek Tarlan, S., & Özata, E. (N.D.). (2022) Gastrofizik Yemeğin Fiziksel Yapısı M1 Fizyolojik Yansıması M1 . Presented At The VI. International Gastronomy Tourism Studies Congress, Afyon.

Üzülmez, M., Özata, E., Akdağ, G., Sormaz, Ü., & Onur, N. (2016). Gastronomi Turizmi Ve Gastronomi Turistlerinin Deneyimlerine Yönelik Bir İnceleme. Presented at The Gastronomi Turizmi Kongresi, Balıkesir.

8.3. Yazılan Uluslararası Kitaplar veya Kitaplarda Bölümler

Doğdubay, M., Sarioğlu, M., Özata, E., & Serez Yılmaz, S. D. (2024). *A Research on the Applicability of KANBAN System in Food and Beverage Business*. Livre de Lyon. ISBN: 978-2-38236-686-8

Onur, N., & Özata, E. (2022). *Fas Mutfağı*. In N. Perçin (Ed.), (pp. 107–120). Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş. ISBN: 978-605-242-880-1

Onurlar, B., & Özata, E. (2021). Edirne. In İ. Yazıcıoğlu, Ü. Sormaz, & C. Canbolat (Eds.), *Türkiye Lezzet Rotaları* (pp. 783–798). Detay Yayıncılık. ISBN: 978-605-254-509-6

Özata E. & Akkaya A. *Yeni Koronavirüs (Covid-19) Salgını ve Gastronomi Faaliyetlerine Etkisi* edt. Akbaba, A., & Serçeoğlu, N. (2022). *Gastronomi ve yiyecek tarihi*. Detay Yayıncılık. ISBN 978-6052547144

Özata, E. (2015). Mutfak Yönetimi. In M. Doğdubay (Ed.), *Turizm İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Yönetimi El Kitabı* (pp. 71–105). Grafiker Yayınları. ISBN: 978-605-4692-95-8

Özata, E., & Akkaya, A. (2021). *Sürdürülebilir Restoran Faaliyetleri*. In F. Durlu Özkaya, F. Özkök, A. Sünnetçioğlu, & S. Sünnetçioğlu (Eds.), *Sürdürülebilir gastronomi* (pp. 117–136). Detay Yayıncılık. ISBN: 978-605-254-449-5

Özata, E., & Akkaya, A. (2024). *Kümes ve Av Hayvanları Pişirme Metotları*. In S. Şengül, M. Saruışık, O. Türkay, & Ş. Ulema (Eds.), *Mutfak Sanatı: Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar* (pp. 161–181). Detay Yayıncılık. ISBN: 978-605-254-221-7

Özata, E., & Özer, E. Z. (2021). *Gastronomi ve Edebiyat*. In O. Güler, G. Akdağ, & A. Kale (Eds.), *Disiplinlerarası Bakış Açısıyla Gastronomi, Kavramlar, Araştırmalar ve Çalışma Örnekleri* (pp. 97–109). Detay Yayıncılık. ISBN: 978-605-254-470-9

Özata, E., & Şimşek, S. (2023). *Soslar ve Endemik Bitkiler*. In F. Nizamlıoğlu (Ed.), *Gastronomide Güncel Konular* (pp.450). Billur Yayınları. ISBN: 978-605-5194-40-6

Özata, E., & Yönet Eren, F. (2023). *Geleneksel Mutfaktan Yenilikçi Akımlara*. In F. Durlu Özkaya & M. Cömert (Eds.), *Türkiye'de gastronominin 100 yılı* (pp. 153–175). Nobel Akademik Yayıncılık. ISBN: 978-625-371-079-8

Özata, E., Bilgin Öztürk, S., & Öztürk, E. (2021). *Yerel Yemek Ritüelleri ve Sürdürülebilir Gastronomiye Etkisi*. In F. Durlu Özkaya, F. Özkök, & S. Sünnetçioğlu (Eds.), *Sürdürülebilir Gastronomi* (pp. 57–76). Detay Yayıncılık. ISBN: 9786052544495

Sarioğlu, M., Deveci, B., Özata, E., & Yatkın, Ö. (2024). *A study to Determine the Level of Presentation of Local Dishes in Fine-Dining Restaurants*. Akademisyen Yayınevi. ISBN: 9786253751104

8.4. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında Basılan Bildiriler

Akdağ, G., Sormaz, Ü., Özata, E., Güneş, E., Seçim, Y., Yılmaz, M., M. A. (2015). İstanbul Da Faaliyet Gösteren Turizm İşletme Belgeli Restoranların Mutfak Uygulamaları. Presented At The 16. Ulusal Turizm Kongresi, Çanakkale.

G. N. Güven Yeşildağ, E. Özata, And A. Samav, “ A Research On Geographically Marked Gastronomy Products The Case Of Erzurum Province,” Presented at The Balıkesir University Gastronomy Tourism Congress, Ankara, 2016.

Güler, O., Şahingök, D., & Özata, E. (2024) Evsel Gıda Atıkları Evlerde Beslediğimiz Patili Dostlarımız İçin Ne Kadar Uygun Veterinerlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma . Presented at the IV. Ulusal Balıkesir Turizm Kongresi, Balıkesir.

Özata, E., & Ulema, Ş. (2014). Türk Mutfak Kültürünün ve Türk Mutfağına İlişkin Pazarlama Stratejilerinin Eko Gastronomi Bağlamında Değerlendirilmesi. Presented at the Cittaslow Gökçeada 1. Eko-Gastronomi Kongresi, Çanakkale.

Sormaz, Ü., Akdağ, G., Kaya, Ş., & Özata, E. (2017). Turistlerin Gastronomi Kavramı ve Gastronomi Turizmine İlişkin Bilgi Düzeyleri Gaziantep Örneği. Presented at the 18. Ulusal Turizm Kongresi “Kültür Turizmi”, Mardin.

Sormaz, Ü., Özata, E., Yılmaz, M., & Büyükyıldırım, C. (N.D.). Afyonkarahisar İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi. Presented At The 22. Ulusal Turizm Kongresi, Burdur.

Üzülmez, M., Özata, E., Akdağ, G., Sormaz, Ü., & Onur, N. (2016). Gastronomi Turizmi Ve Gastronomi Turistlerinin Deneyimlerine Yönelik Bir İnceleme. Presented At The Gastronomi Turizmi Kongresi, Balıkesir.

8.5 Diğer Yayınlar

Kitaplar

Özata, E. (2009). Esat Özata ile Pınar'ın Yemek Günlüğü, Alfa Yayınları, İstanbul.
Atıksız Tarifler Mutfak Kitabı, 2024

Çeviri Kitaplar

Projeler

Hatay Büyükşehir Belediyesi, Gastronomi Akademisi Danışmanı, Hatay Expo

Bursa Büyükşehir Belediyesi, Gastronomi Festivali Koordinatörü, 2022-2023-2024

2020 BeinGurme-O zaman buyrun. Şef Sunucu

2019 Star tv Kocam Yaparsa sunucu ve moderatör şef

2018 Lifetime turkey Elimini Lezzeti Yemek Yarışma Programı

2016-2018 Sony Mutfak Bi'dolu Lezzet

2015 Star tv Elimini Lezzeti Yemek Yarışma Programı

2014 Tvem Aydan'la Çok güzel olacak yemek ve yaşam Programı 2014 Kasım Atv Zahide ile Yetiş Hayata..

2012 Eylül-Aralık Kanal 7 Esat'la Haftanın Lezzeti her Cuma Yemek ve yaşam programı

2012 Temmuz Kanal 7 Keyifli Yaşam programı Haftaiçi hergün
2011 Ekim Beyaz Tv Ece Erken ile Ece'yle Tatlım Benim canlı yayın.Haftaiçi hergün
2011 Eylül Moskova Kremlin Dünya Aşçılar Şampiyonasına katılım.Gümüş Madalya
2011 Radyo Klas yemek sunumu
2010-2011 Yemek yarışmalarında jüri katılımı
2011 Ocak-Temmuz Kanaltürk Hayata Gülerken adlı program sunumu
2010 Nisan- Mayıs Star tv'de Mutfakta ben arım program sunumu
2010 Kasım Lüksemburg Dünya Aşçılar Şampiyonası 3.lük Ödülü.Bronz Madalya
2009 Kasım Belçika Brugge Spermalie Aşçılık Okulunda 4 Gün Türk Mutfağı Dersinin uygulaması.
2009 Sırbistan Belgrad Ulusal Yemek yarışmasına katılım
2009 Kasım Tüsid Üniversiteler arası Aşçılık Okulları 3.lüğü
2009 Haziran-Ekim ayları arasında TRT 1'de 10'da Her şey var ve İstanbul'un Orta yeri adlı program sunumu
2008 ve 2009 3 ulusal Yemek yarışmalarına katılım.
Haftaiçi hergün 17.30-19.30 saatleri arasında tv8'de Pınar'ın Günlüğü programında Pınar Altuğ ile canlı yayın..
Ekim 2007 Almanya Köln de dünyanın en büyük gıda fuarı ANUGA türk yemeklerini tanıtım haftasına katılım..
Şubat 2008'de İngiltere/Londra'da Hotelyimpia ulusal dünya aşçılar yemek yarışmasına katılım..

9. İdari Görevler

Aşçılık Program Başkanı-2007-2015

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlığı 2020-2025

10. Bilimsel kuruluşlara Üyelikler

Aşçılar ve Pastacılar Federasyonu

Alaturka Gastronomi Derneği yönetim kurulu üyesi

Sarıyer Kültür ve Turizm Derneği Kurucu üye

Aşçılar ve Pastacılar Federasyonu Aşçı Milli Takım Direktörü

11.Ödüller:

Mayıs 2012 Güney Kore Dünya Aşçılar Yarışması- Bronz Madalya

Eylül 2011 Moskova Dünya Aşçılar Yarışması -Gümüş Madalya

Kasım 2011 Lüksemburg Dünya Aşçılar Yarışması -1 Bronz Madalya

İstanbul Gastronomi Festivali Mart 2010 - 1 Gümüş Madalya

Mart 2009 7.İstanbul Gastronomi Festivali- 1 Altın 1 Gümüş Madalya

Şubat 2008 İngiltere Londra Hotelympia Ulusal Şefler Yemek Yarışması

1 Bronz Madalya-Soğuk Büfe Et Teşhir

1 Merit Madalya-All Fresco Dining

4.Uluslararası İstanbul Gastronomi Festivali(2007)

Modern Türk Mutfağı _Altın Madalya

Pişir Sunum Altın Madalya

Balık Katagorisi Merit Madalya

Aşçı Milli Takım Açık Büfe Merit Madalya

1.Eurofeska Asya Avrupa Yemek Festivali

Ekaterinburg Rusya(2007)

Yılın Asya Ve Avrupa Şefi Katagorisi Gümüş Madalya

Uluslararası Orjinal Yemek Gümüş Madalya

Grand Prix Şeflerin Şefi Katagorisi Merit Madalya

3.Uluslararası İstanbul Gastronomi Festivali(2006)

Mantar Katagorisi Altın Madalya

Pratik Takım Yarışması Altın Madalya

Balık Katagorisi Bronz Madalya

7.Uluslararası Kremlin Kupası Moskova Rusya(2005)

Türk Aşçı Milli Takım Açık Büfe Soğuk Dalı Bronz Madalya

2.Uluslararası İstanbul Gastronomi Festivali(2005)

Yılın Altın Türk Şefi Altın Madalya

Pişir Sunum Katagorisi Altın Madalya

Pratik Gençler Katagorisi Gümüş Madalya

Balık Katagorisi Bronz Madalya

1.Uluslararası İstanbul Gastronomi Festivali(2004)

Yılın Genç Şefi Altın Madalya

Yılın Altın Genç Türk Şefi Altın Madalya

Balık Altın Madalya

12.Son bir yılda Verdiğiniz Lisans ve Lisansüstü düzeydeki dersler

Akademik yıl	Dersin Kodu ve Adı	Haftalık Saat			Öğrenci Sayısı
2024-2025	Mutfak Teknikleri 1	4			60
2024-2025	Dünya Mutfakları	4			60
2024-2025	Restoran Yönetimi ve İşletmeciliği	2			60
2024-2025	Yiyecek-içecek Hizmetleri	3			60
2024-2025	Kariyer Planlama ve Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	3			60

11. Diğer İş Deneyimi

Bahçeşehir Üniversitesi-Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu- Gastronomi ve Mutfak Sanatları - Dr.Öğr.Üyesi Devam ediyor.

Beykent Üniversitesi-Güzel Sanatlar Fakültesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları Dr.Öğr.Üyesi
2007-2026

Beykent Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu; Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Öğr.Gör.

Beykent Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Aşçılık Program Başkanı2007-2015

Kapadokya Meslek Yüksekokulu Aşçılık Program Başkanı 2006-2008

Mutfak Sanatları Akademisi Eğitimci Şef 2005-2007

Barcelo Eresin Topkapı Otel A'la Carte Restaurant Mutfak Şefi

Hilton Parksa Otel A'la Carte Şefi 2003-2005

Ceylan Intercontinental Şef 2002-2003

Holiday inn Crowne Plaza 1998..

Mail adresi:

esat.ozata@bau.edu.tr

esatozata@gmail.com