

Bildiriler
Aslan B., Girgin G. K. (2020). Glokal Mutfak Akımının Ödüllü Restoranlar Çerçevesinde İncelenmesi. I. International Aşçı Dede Ateşbaz-I Veli Symposium
Demir Ş., Girgin G. K. (2020). Türk Mutfak Kültüründe Ekmek. I. International Aşçı Dede Ateşbaz-I Veli Symposium.
Sarioğlu M., Avcıkurt C., Bozok D. (2020). Mutfak Çalışanlarının Doğrama Tekniklerine Yönelik Kavramsal Değişim Süreçlerinin İncelenmesi. Mtcon'20 Kıtalararası Turizm Yönetimi Konferansı.
Makaleler
Balıkoğlu A., Kılıç S. N., Bozok D. (2020). Duyusal Deneyim Memnuniyeti ve Yöresel Yiyecek Deneyimi Arasındaki İlişki ve Değişkenlerin Davranışsal Niyet Üzerindeki Etkisi. Journal Of Tourism And Gastronomy Studies, 8(2), 1334–1361.
Deveci B., Deveci B., Aymankuy Y., Aymankuy Ş. (2020). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademik Personelinin Eğitim Profili: Devlet Üniversiteleri Üzerine Bir Araştırma. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 4(3), 2506–2526.
Özgüneş R. E., Bozok D., Küçükaltan D. (2020). Yiyecek ve İçecek Sektöründe İleri Teknoloji ve Pandemik Düzene Doğru: Yakın Gelecekte Bir Robota Eline Sağlık Diyebilir miyiz?. Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 22(4), 1124–1139.
Sarioğlu M., Avcıkurt C., Ofaz M. (2020). Yabancı Turistlerin Destinasyon Tercihlerinde Helal Gastronomi Konseptinin Önemine Yönelik Bir Araştırma. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 8(4), 609-621.
Sarioğlu M., Abacıgil T., Avcıkurt C. (2020). Zeytinyağlı Yemek Kültürünün Füzyon (Fusion) Mutfak Olgusu ile Geliştirilebilirliğine Yönelik Bir Alan Araştırması (Edremit Körfezi Örneği). Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 8 (3), 2202-2213.
Sarioğlu M., Arslan K. (2020). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Moora Yöntemi İle Tedarikçi Seçiminin Uygulanabilirliği. Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi, 19(73), 254–270.
Sarioğlu M., Avcıkurt C., Köroğlu A., Doğdubay, M. (2020). Gastronomi Turizminin Geliştirilebilirliğine Yönelik Bir Araştırma: Edremit Körfezi Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, (4), 677–694.
Sarioğlu M., Avcıkurt C., Sezen T. S. (2020). Gastronomi Eğitiminde Kavram Yanılgıları. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 8(4), 3408–3425.
Uçan B. Z., Girgin G. K. (2020). Destinasyon Pazarlamasında Yerel Mutfaklar: Balıkesir İli Örneği. Journal Of Tourism And Gastronomy Studies, 8(4), 2730–2744.
Yalın G. (2020). Kaybolmakta Olan Yerel Mutfak Kültürünün Turizme Kazandırılması: Balıkesir İli Edremit Körfezi Örneği. Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi, 4(2), 101–113.

Yiğit S., Doğdubay M. (2020). Tüketicilerin Yiyecekte Yenilik Korkusu Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, 4(1), 1–16.
Kitaplar/Kitap Bölümleri
Avcıkurt C, Yalın G. (2020). Turizm Pazarlamasında Etkileşim (Engagement). İçinde, Değişen Pazar Dinamikleri Işığında Turizm Pazarlaması 9p-9c-9e. Değişim Yayınları,.
Bozok D. (2020). Casserole. İçinde, Gastronomi Sözlüğü. Detay Yayıncılık.
Bozok D. (2020). Decanter. İçinde, Gastronomi Sözlüğü. Detay Yayıncılık.
Bozok D. (2020). Edevat. İçinde, Gastronomi Sözlüğü. Detay Yayıncılık.
Bozok D. (2020). Yiyecek İçecek Sektörü. İçinde, Yiyecek ve İçecek Servisi Klasik ve Modern Yaklaşım. Detay Yayıncılık.
Bozok D., Ardıç Yetiş S. (2020). Meksika Mutfağı. İçinde, Dünya Mutfak Kültürleri. Beta Yayın Dağıtım.
Bozok D., Aslan E. (2020). Somut Olmayan Kültürel Miras Tanıtım Günleri'nin Sunulan Gastronomik Ürünler Açısından Değerlendirilmesi. İçinde, Gastronomi Turizminde Güncel Araştırmalar. Detay Yayıncılık.
Bozok D., Güleç E. (2020). Holsat Tatil Memnuniyeti Ölçüm Modeli. İçinde, Hizmet Kalitesi El Kitabı: Ölçekler Ve Modeller Üzerine Çalışmalar. Detay Yayıncılık.
Bozok D., Karaman N. (2020). Yiyecek İçecek Departmanı Mutfak. İçinde, Temel Kavramları ve Örneklerle Modern Otel İşletmeciliği. Paradigma Akademi Yayınları.
Bozok D., Özdemir S. S. (2020). Çorba Hazırlama Metotları. İçinde, Mutfak Sanatı / Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar. Detay Yayıncılık.
Demir Ö., Girgin G. K. (2020). Türk Mutfağında Ramazan Gelenekleri ve İftar Sofralarında Yaşanan Değişimler. İçinde, Gastronomi Turizminde Güncel Araştırmalar. Detay Yayıncılık.
Doğdubay M, Saatçi G. (2020). Turizm Pazarlamasında Teçhizat (Equipment). İçinde, Değişen Pazar Dinamikleri Işığında Turizm Pazarlaması 9p-9c-9e. Değişim Yayınları,.
Doğdubay M, Saatçi G. (2020). Türkiye’de Sosyo-Kültürel Boyutlarıyla Turizm. İçinde, Türkiye’nin Toplumsal Yapısı Üzerine Yazılar. Detay Yayıncılık.
Doğdubay M., İlsay S. (2020). Deniz Ürünleri Ve Pişirme Metotları. İçinde, Mutfak Sanatı / Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar. Detay Yayıncılık.
Doğdubay M., Keskin H. (2020). Gastronomide Tüketici Tipleri Olarak Gurme ve Gurmanların İncelenmesi: Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Alanında Eğitim Alan Öğrenciler Üzerine Bir Uygulama. İçinde, Gastronomi Turizminde Güncel Araştırmalar. Detay Yayıncılık.

Girgin G. K. (2020). Lodgserv (Hizmet Kalitesi Ölçüm Modeli). İçinde, Hizmet Kalitesi El Kitabı. Detay Yayıncılık.
Girgin G. K., Karaman N. (2020). Hamur İşi Hazırlama Metotları. İçinde, Mutfak Sanatı, Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar. Detay Yayıncılık.
Girgin G. K., Karaman N. (2020). Hamur İşi Hazırlama Metotları. İçinde, Mutfak Sanatı / Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar. Detay Yayıncılık.
İlsay S. (2020). Akşemseddin'in Diyarı: Yavaş Şehir Göynük. İçinde, Yavaş Şehirler ve Alternatif Turizm. Detay Yayıncılık.
Karaman N. (2020). Tarih ve Kültür Kenti: Yavaş Şehir Yalvaç. İçinde, Yavaş Şehirler ve Alternatif Turizm. Detay Yayıncılık.
Özdemir S. S. (2020). Türk Mutfağında Sakatatlar. İçinde, Uygulamalı Türk Mutfağı. Nobel Yayın.
Projeler
Bozok D., Balıkoğlu A., Kılıç S. N. (2020). Baklavaya Yönelik Duyusal Deneyim Memnuniyetinin Unutulmaz Yöresel Yiyecek Deneyimine ve Davranışsal Niyete Etkisi. Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi (Tamamlanmış). Balıkesir Üniversitesi, 01.01.2018-01.10.2020.