

Lect. SONER BEŞCANLAR

Personal Information

Email: soner.bescanlar@bozok.edu.tr

Web: <https://avesis.bozok.edu.tr/soner.bescanlar>

Education Information

Postgraduate, Sivas Cumhuriyet University, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği (YI) (Tezli), Turkey 2019 - Continues

Undergraduate, Gazi University, Ticaret Ve Turizm Eğitim Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Bölümü, Turkey 2006 - 2010

Research Areas

Social Sciences and Humanities

Academic Titles / Tasks

Lecturer, Yozgat Bozok University, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta Ve İkram Hizmetleri, 2019 - Continues

Academic and Administrative Experience

Yozgat Bozok University, 2019 - Continues

Courses

MUTFAK UYGULAMALARI-I, Associate Degree, 2021 - 2022

Balık ve Su Ürünleri, Associate Degree, 2020 - 2021

pastacılık teknikleri, Associate Degree, 2020 - 2021

Yiyecek İçecek Servisi ve Uygulamaları, Associate Degree, 2020 - 2021

ekmek yapım teknikleri, Associate Degree, 2019 - 2020

Ziyafet Servis Yönetimi, Associate Degree, 2019 - 2020

Books & Book Chapters

I. SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM VE TURİZMİN ÇEVRESEL ETKİLERİ: EN FAZLA TURİST ÇEKEN 10 ÜLKE ÜZERİNE EKONOMETRİK ANALİZ

Şahin D., Beşcanlar S.

in: 2000'Lİ YILLARDA DÜNYA EKONOMİSİNDE DÖNÜŞÜM, Prof. Dr. Hatice ERKEKOĞLU -Prof. Dr. Kıvanç Halil ARIÇ, Editor, Ekin basım yayın dağıtım, Ankara, pp.279-314, 2021

II. Kış Turizminin Dünya'daki ve Türkiye'deki Gelişimi

BEŞCANLAR S., SAĞLIK E.

in: Türkiye'nin Kış Turizm Merkezleri ve Potansiyeli, Erkan Sağlık, Muharrem Tuna, Editor, Eğitim Yayınevi, Konya, pp.14-27, 2020

III. Marka Yerleştirme

BEŞCANLAR S., ŞAHİN D., TUNCER M.

in: Marka Külliyesi, Remzi Altunışık, Burhanettin Zengin, Yıldırım Yıldırım, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.632-652, 2020

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. Parents' Viewpoint of Kids' Menus in Restaurants: A Research in the City of Yozgat

BEŞCANLAR S., SAĞLIK E.

3. Uluslararası Aile, Gençlik ve Çocuk Dostu Turizm İşletmeciliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 23 June 2021, pp.176-187

II. THE ROLE OF LOCAL FOOD IN GASTRONOMY TOURISM: THE EXAMPLE OF "TANDIR KEBAB" IN YOZGAT PROVINCE

BEŞCANLAR S.

GANUD 2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS, Gaziantep, Turkey, 19 June 2021, pp.49-56

III. COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLERİN RESTORAN MENÜLERİ ÜZERİNDEN DEĞERLENDİRİLMESİ

BEŞCANLAR S.

GANUD 2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS, Gaziantep, Turkey, 19 June 2021, pp.9-18

IV. ÇÖLYAK HASTALARINA YÖNELİK GLUTENSİZ KEK ÜRETİMİNDE KENEVİR UNU KULLANIMININ FİZİKSEL VE DUYUSAL ETKİSİ

HAYIT F., BEŞCANLAR S.

7. ULUSLARARASI MUHENDİSLİK MİMARLIK VE TASARIM KONGRESİ, İstanbul, Turkey, 21 May 2021, pp.791-798

V. YOZGAT'IN GELENEKSEL EKMEĞİ PARMAK ÇÖREK

HAYIT F., BEŞCANLAR S.

7. ULUSLARARASI MUHENDİSLİK MİMARLIK VE TASARIM KONGRESİ, İstanbul, Turkey, 21 May 2021

VI. Sivas ve Yozgat İli Termal Turizm Potansiyelinin SWOT Analizi İle Değerlendirilmesi

BEŞCANLAR S., TUNCER M., ŞAHİN D., Şahin G.

USBİK 2020 3.ULUSLARARASI SOSYAL BİLİMLER KONGRESİ, Kayseri, Turkey, 29 January 2020, pp.195

Supported Projects

BALIKÇI E., BEŞCANLAR S., KENAR M., ÖZOĞUL Y., HAYIT F., YAZICI L., Project Supported by Higher Education Institutions, Kenevir Ununun Alabalık Köftesi Yapımında Kullanımı ve Kalite Parametrelerine Etkileri, 2021 - Continues
HAYIT F., YAZICI L., BALIKÇI E., BEŞCANLAR S., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Oranlarda Kenevir Unununun Glutensiz Kek Yapımında Kullanımı ve Glutensiz Kekin Kalite Özelliklerine Etkisi, 2021 - Continues