

## Öğr.Gör. SONER BEŞCANLAR

### Kişisel Bilgiler

**E-posta:** soner.bescanlar@bozok.edu.tr

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

### Eğitim Bilgileri

Yüksek Lisans, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği (YL) (Tezli), Türkiye 2019 - Devam Ediyor

Lisans, Gazi Üniversitesi, Ticaret Ve Turizm Eğitim Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Bölümü, Türkiye 2006 - 2010

### Araştırma Alanları

Sosyal ve Beşeri Bilimler

### Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi, Yozgat Bozok Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta Ve İkram Hizmetleri, 2019 - Devam Ediyor

### Akademik İdari Deneyim

Yozgat Bozok Üniversitesi, 2019 - Devam Ediyor

### Verdiği Dersler

MUTFAK UYGULAMALARI-I, Ön Lisans, 2021 - 2022

Balık ve Su Ürünleri, Ön Lisans, 2020 - 2021

pastacılık teknikleri, Ön Lisans, 2020 - 2021

Yiyecek İçecek Servisi ve Uygulamaları, Ön Lisans, 2020 - 2021

ekmek yapım teknikleri, Ön Lisans, 2019 - 2020

Ziyafet Servis Yönetimi, Ön Lisans, 2019 - 2020

### Kitap & Kitap Bölümleri

- SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM VE TURİZMİN ÇEVRESEL ETKİLERİ: EN FAZLA TURİST ÇEKEN 10 ÜLKE ÜZERİNE EKONOMETRİK ANALİZ**  
Şahin D., Beşcanlar S.  
2000'Lİ YILLARDA DÜNYA EKONOMİSİNDE DÖNÜŞÜM, Prof. Dr. Hatice ERKEKOĞLU -Prof. Dr. Kıvanç Halil ARIÇ, Editör, Ekin basım yayın dağıtım, Ankara, ss.279-314, 2021
- Kış Turizminin Dünya'daki ve Türkiye'deki Gelişimi**  
BEŞCANLAR S., SAĞLIK E.

Türkiye'nin Kış Turizm Merkezleri ve Potansiyeli, Erkan Sağlık, Muharrem Tuna, Editör, Eğitim Yayınevi, Konya, ss.14-27, 2020

### III. Marka Yerleştirme

BEŞCANLAR S., ŞAHİN D., TUNCER M.

Marka Külliyesi, Remzi Altunışık, Burhanettin Zengin, Yıldırım Yıldırım, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.632-652, 2020

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, Türkiye, 23 Haziran 2021, ss.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, Türkiye, 19 Haziran 2021, ss.49-56
- III. **COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLERİN RESTORAN MENÜLERİ ÜZERİNDEN DEĞERLENDİRİLMESİ**  
BEŞCANLAR S.  
GANUD 2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS, Gaziantep, Türkiye, 19 Haziran 2021, ss.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, Türkiye, 21 Mayıs 2021, ss.791-798
- V. **YOZGAT'IN GELENEKSEL EKMEĞİ PARMAK ÇÖREK**  
HAYIT F., BEŞCANLAR S.  
7. ULUSLARARASI MUHENDİSLİK MİMARLIK VE TASARIM KONGRESİ, İstanbul, Türkiye, 21 Mayıs 2021
- VI. **Sivas ve Yozgat İli Termal Turizm Potansiyelinin SWOT Analizi İle Değerlendirilmesi**  
BEŞCANLAR S., TUNCER M., ŞAHİN D., ŞAHİN G.  
USBİK 2020 3. ULUSLARARASI SOSYAL BİLİMLER KONGRESİ, Kayseri, Türkiye, 29 Ocak 2020, ss.195

## Desteklenen Projeler

BALIKÇI E., BEŞCANLAR S., KENAR M., ÖZOĞUL Y., HAYIT F., YAZICI L., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kenevir Ununun Alabalık Köftesi Yapımında Kullanımı ve Kalite Parametrelerine Etkileri, 2021 - Devam Ediyor  
HAYIT F., YAZICI L., BALIKÇI E., BEŞCANLAR S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Oranlarda Kenevir Ununun Glutensiz Kek Yapımında Kullanımı ve Glutensiz Kekin Kalite Özelliklerine Etkisi, 2021 - Devam Ediyor