

## Öğr. Gör. SONER BEŞCANLAR

### Kişisel Bilgiler

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

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

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: VG\_8wmkAAAAJ

ORCID: 0000-0001-9151-7379

Yoksis Araştırmacı ID: 294101

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Türkiye 2024 - Devam ediyor

Yüksek Lisans, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği (YL) (Tezli), Türkiye 2019 - 2022

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

### Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Kalite Yönetimi, ÜNİVERSİTE KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ EĞİTİMİ, Yozgat Bozok Üniversitesi, 2023

Diğer, WEB SAYFASI İÇERİK GÜNCELLEME EĞİTİMİ, YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ, 2021

Diğer, DÖNER SERMAYE İŞLETME BİRİMLERİ İŞ VE İŞLEMLER İLE İLGİLİ UYGULAMALAR EĞİTİMİ, Yozgat Bozok Üniversitesi, 2021

Diğer, EBYS EĞİTİMİ, Yozgat Bozok Üniversitesi, 2021

Kalite Yönetimi, KALİTE YÖNETİMİ, YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ, 2021

Diğer, DİKSİYON VE GÜZEL KONUŞMA EĞİTİMİ , Yozgat Bozok Üniversitesi, 2020

Diğer, PROTOKOL VE GÖRGÜ KURALLARI İLE AST ÜST İLİŞKİLERİ EĞİTİMİ, YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ, 2019

### Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Yiyecek içecek işletmelerinde hizmet kalitesinin müşteri sadakati üzerine etkisi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2022

### 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

Bölüm Başkanı, Yozgat Bozok Üniversitesi, 2019 - 2023

## Verdiği Dersler

### Ön Lisans

pastacılık teknikleri, Ön Lisans, 2024 - 2025, 2023 - 2024, 2022 - 2023

STAJ, Ön Lisans, 2024 - 2025

mutfakta pişirme teknikleri, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023

Soğuk Mutfak, Ön Lisans, 2023 - 2024

Yiyecek İçecek Servisi ve Uygulamaları, Ön Lisans, 2024 - 2025, 2023 - 2024, 2022 - 2023

Balık ve Su Ürünleri, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023

ÖZEL MUTFAK, Ön Lisans, 2022 - 2023

YÖRESEL MUTFAK, Ön Lisans, 2022 - 2023

MUTFAK UYGULAMALARI-I, Ön Lisans, 2022 - 2023

ekmek yapım teknikleri, Ön Lisans, 2019 - 2020

Ziyafet Servis Yönetimi, Ön Lisans, 2019 - 2020

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Yemek Sunumu, Ortam ve Yemek İsimlerinin Turistlerin Akılda Kalan Deneyimleri ve Algılanan Değer Üzerindeki Etkisi: Algılanan Otantikliğin Aracı Rolü**  
BEŞCANLAR S., DİNÇ L.  
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), cilt.8, sa.21, ss.352-367, 2025 (Hakemli Dergi)
- II. **Aşçılık Programı Öğrencilerinin "Slow Food" Kavramına İlişkin Algılarının Metaforlar Yöntemi ile Belirlenmesi**  
BEŞCANLAR S.  
Neugastro, cilt.3, sa.1, 2024 (Hakemli Dergi)
- III. **Investigation of the Usability of Hemp Flour in the Production of Gluten-Free Cakes**  
HAYIT F., BALIKÇI E., YAZICI L., BEŞCANLAR S.  
Journal of Culinary Science and Technology, 2024 (ESCI)
- IV. **Kırsal Bölgelerde Balık Tüketiminin Yaygınlaştırılmasına Yönelik Bir Saha Çalışması: Yozgat Örneği**  
BEŞCANLAR S.  
journal of recreation and tourism research, cilt.10, sa.2, ss.36-52, 2023 (Hakemli Dergi)
- V. **Kırsal Destinasyonda Yerel Halkın Yer Kimliği Algısının Turizmin Gelişimine Desteği: İkamet Edilen Sürenin Rolü**  
ATSIZ O., KAHRAMAN O. C., BEŞCANLAR S.  
GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism, Recreation and Sports Sciences, cilt.5, sa.2, ss.190-203, 2022 (Hakemli Dergi)
- VI. **Yiyecek içecek işletmelerinde hizmet kalitesinin müşteri sadakati üzerine etkisi**  
BEŞCANLAR S., KOÇ H.  
Journal of tourism research institute, cilt.3, sa.2, ss.137-157, 2022 (Hakemli Dergi)
- VII. **Gelişmekte Olan Ülkelerde Turizm Gelirleri, Doğrudan Yabancı Yatırımlar ve Ticari Açıklığın Ekonomik Büyüme Üzerine Etkisi**  
DURMUŞ S., ŞAHİN D., BEŞCANLAR S.  
Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, cilt.23, sa.41, ss.517-529, 2021 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Türkiye'de Ekonomik Büyüme ve Turizm Gelirleri İlişkisi; Yapısal Kırılmalı Test Analizi**  
ŞAHİN D., DURMUŞ S., BEŞCANLAR S.  
İğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, cilt.0, ss.36-56, 2021 (Hakemli Dergi)

## Kitaplar

- I. **Veganlık ve Sürdürülebilirlik İlişkisi**  
BEŞCANLAR S., ÇAY G.  
Vegan Turizm, ALTAŞ AYSU, Editör, Detay Yayıncılık, Yozgat, ss.204-211, 2024
- II. **Lezzetin Bilimi**  
BEŞCANLAR S.  
Gelenekten Geleceğe: Türk Mutfağında Moleküler Dokunuşlar, DİNÇ LOKMAN, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.99-115, 2024
- III. **Turizm Endüstrisinde Teknoloji**  
ÖZEN İ. A., BEŞCANLAR S.  
Turizm Pazarlamasında Temel Konulara Yenilenmiş Bakış, GÜNEREN EBRU, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.17-38, 2024
- IV. **Geographically Indicated Cheeses: From the Europe and Türkiye Perspectives**  
Çay G., Beşcanlar S.  
Global Perspectives on Cheese Tourism, ALTAŞ AYSU, TAŞKIN GRANT ALTAY, Editör, IGI Global Scientific Publishing, Georgia, ss.427-446, 2024
- V. **Otellerde Ziyafet Menülerinin Planlanması**  
BEŞCANLAR S.  
Turizm Araştırmaları, Bayram Ali Turan, Editör, özgür yayınları, Gaziantep, ss.217-237, 2023
- VI. **TURİZM SEKTÖRÜNDE TEKNOLOJİNİN KULLANIMI VE EKONOMİK ETKİLERİ**  
BEŞCANLAR S.  
Gelişmekte Olan Ülkelerde Ekonomik Görünüm, Erkekoğlu Hatice, Arıç Kıvanç Halil, Editör, Ekin Yayınevi, Bursa, ss.104-119, 2023
- VII. **TÜRKİYE'DE AŞÇILIK PROGRAMLARI VE İŞYERİ EĞİTİMİ UYGULAMALARINA YÖNELİK GELİŞMELER**  
BEŞCANLAR S.  
Turizmde Güncel Gelişmeler, Doç. Dr. Ayhan Karakaş - Dr. Ahmet Aslan, Editör, eğitim yayınevi, Ankara, ss.133-147, 2023
- VIII. **Yozgat İli Turizm Alt Yapısı**  
BEŞCANLAR S., TUNCER M., DOĞANTEKİN A., ÖZDEMİR S.  
Yozgat Turizm, Güngör, Ebubekir, Editör, Akçağ Yayınları, Ankara, ss.407-421, 2022
- IX. **Yozgat Kültürel Turizm Kaynakları**  
Doğantekin A., Özdemir S., Soysal Demirci H., Tuncer M., Hayıt F., Balıkçı E., Çelik M., Beşcanlar S.  
Yozgat Turizm, Güngör, Ebubekir, Editör, Akçağ Yayınları, Ankara, ss.171-405, 2022
- X. **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
- XI. **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Satın Alma Operasyonları**  
BEŞCANLAR S., SAĞLIK E.  
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Satın Alma ve Depolama, Sağlık Erkan, Yıldız Muhammed, Editör, Eğitim Yayınevi, Konya, ss.181-194, 2021
- XII. **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
- XIII. **Marka Yerleştirme**  
BEŞCANLAR S., ŞAHİN D., TUNCER M.  
Marka Külliyyatı, Remzi Altunışık, Burhanettin Zengin, Yıldırım Yıldırım, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.632-652, 2020

## Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

- I. **CURRENT APPROACHES IN GASTRONOMIC EXPERIENCE AND EXPERIENCE VALUE MEASUREMENT**  
ATSIZ O., BEŞCANLAR S.  
15TH INTERNATIONAL İSTANBUL SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS, İstanbul, Türkiye, 24 Mart 2025, ss.170-174
- II. **THE RISE OF DIGITAL MENUS IN THE FOOD AND BEVERAGE INDUSTRY**  
DİNÇ L., BEŞCANLAR S.  
15TH INTERNATIONAL İSTANBUL SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS, İstanbul, Türkiye, 24 Mart 2025, ss.175-179
- III. **REVIEW AND EVALUATION OF ACADEMIC LITERATURE ON THAI CUISINE**  
ÇAY G., BEŞCANLAR S.  
2nd International Ege Congres on Social, Humanities, Administrative, and Educational Sciences, İzmir, Türkiye, 08 Mart 2025
- IV. **DIGITAL TRANSFORMATION IN FOOD AND BEVERAGE BUSINESSES**  
BEŞCANLAR S., ÇAY G.  
2nd International Ege Congres on Social, Humanities, Administrative, and Educational Sciences, İzmir, Türkiye, 08 Mart 2025
- V. **GASTRONOMİDE YARATICILIĞIN YENİ BOYUTU: 3D BASKININ GÜCÜ**  
BEŞCANLAR S., BAYRAK B.  
15TH INTERNATIONAL CONGRESS ON SOCIAL, HUMANITIES, ADMINISTRATIVE, AND EDUCATIONAL SCIENCES IN A CHANGING WORLD, Ankara, Türkiye, 13 Şubat 2025
- VI. **GASTRONOMİDE SAĞLIKLI BESLENME AKIMLARI**  
BAYRAK B., BEŞCANLAR S.  
15TH INTERNATIONAL CONGRESS ON SOCIAL, HUMANITIES, ADMINISTRATIVE, AND EDUCATIONAL SCIENCES IN A CHANGING WORLD, Ankara, Türkiye, 13 Şubat 2025
- VII. **GELECEĞİN TADI: HÜCRESEL TARIM VE GASTRONOMİ**  
BEŞCANLAR S., BAYRAK B.  
14TH INTERNATIONAL BASKENT CONGRESS ON SOCIAL, HUMANITIES, ADMINISTRATIVE, AND EDUCATIONAL SCIENCES, Ankara, Türkiye, 12 Aralık 2024, ss.1065-1071
- VIII. **AĞRI İLİNİN MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YÖRESEL LEZZETLERİ**  
BAYRAK B., BEŞCANLAR S.  
III. INTERNATIONAL VAN SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS, Van, Türkiye, 15 Kasım 2024
- IX. **YEREL TATLAR VE KÜRESEL LEZZETLER: PORTEKİZ GASTRONOMİSİ**  
BEŞCANLAR S., BAYRAK B.  
III. INTERNATIONAL VAN SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS, Van, Türkiye, 15 Kasım 2024
- X. **Vegan yaşam tarzı sürdürülebilir bir gelecek için ödül mü?**  
BEŞCANLAR S., ÇAY G.  
IV. International Sustainable Tourism Congress, Yozgat, Türkiye, 03 Ekim 2024, ss.264-274
- XI. **KENTLEŞEN TARIM, DOĞALLAŞAN TABAĞINIZ: GASTRONOMİDE DİKEY ÇİFTLİKLERİN YERİ**  
BEŞCANLAR S., BAYRAK B.  
3rd INTERNATIONAL LAKE VAN SOCIAL SCIENCES CONGRESS, Van, Türkiye, 22 - 24 Ekim 2024
- XII. **GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE SLOW FOOD KAVRAMI**  
BAYRAK B., BEŞCANLAR S.  
3rd INTERNATIONAL LAKE VAN SOCIAL SCIENCES CONGRESS, Van, Türkiye, 22 Ekim 2024
- XIII. **Restoranlarda Robotik Kullanım**  
ÖZEN İ. A., BEŞCANLAR S., GÖÇ S.  
Uluslararası Orta Anadolu Sempozyumu, Yozgat, Türkiye, 16 Mayıs 2024, ss.194-208
- XIV. **GASTRONOMİDE DİJİTALLEŞME ve TEKNOLOJİ KABUL MODELİ**  
BEŞCANLAR S.  
ITEC' 24 INTERNATIONAL CONGRESS ON TOURISM, CULTURE AND ECONOMY, üsküp, Makedonya, 08 Ekim 2024, ss.153-163
- XV. **İTALYA MUTFAK KÜLTÜRÜNE BİR BAKIŞ**

BEŞCANLAR S.

ITEC' 24 INTERNATIONAL CONGRESS ON TOURISM, CULTURE AND ECONOMY, Üsküp, Makedonya, 08 Mayıs 2024, ss.145-152

**XVI. FONKSİYONEL ÜRÜN OLAN KENEVİRİN UNLU MAMULLERDE KULLANIMI**

BEŞCANLAR S., TUNCER A. M.

2nd INTERNATIONAL CONGRESS on FOOD RESEARCHES, Sivas, Türkiye, 16 Ekim 2023, ss.383-390

**XVII. YÖRESEL YEMEKLERİN GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA İNCELENMESİ: GÜLÜKLÜ (HÜLÜKLÜ) ÇORBA**

TUNCER A. M., BEŞCANLAR S.

2nd INTERNATIONAL CONGRESS on FOOD RESEARCHES, Sivas, Türkiye, 16 Ekim 2023, ss.390

**XVIII. Bisküvi Kalitesi Üzerine Farklı Özellikteki Tarhanaların Etkileri**

BEŞCANLAR S., HAYIT F.

2. International Cappadocia Scientific Research Congress, Nevşehir, Türkiye, 17 Haziran 2022

**XIX. Glutensiz ve normal Kek Örneklerinde Ovaleks Kullanımının Bazı Kalite Parametrelerine Etkisi**

HAYIT F., BEŞCANLAR S.

2. International Cappadocia Scientific Research Congress, Nevşehir, Türkiye, 17 - 19 Haziran 2022

**XX. 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

**XXI. 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

**XXII. 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

**XXIII. 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

**XXIV. YOZGAT'IN GELENEKSEL EKMEĞİ PARMAK ÇÖREK**

HAYIT F., BEŞCANLAR S.

7. ULUSLARARASI MUHENDİSLİK MİMARLIK VE TASARIM KONGRESİ, İstanbul, Türkiye, 21 Mayıs 2021

**XXV. 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

## **Ansiklopedide Bölümler**

**I. otel yönetim sistemleri**

Beşcanlar S.

detay yayıncılık, ss.200-203, 2022

## **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 - 2024

Beşcanlar S., TÜBİTAK Projesi, Kırsal Kesimde Balık Tüketiminin Yaygınlaştırılmasına Yönelik Bir Saha Çalışması, 2022 - 2023

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 - 2023

Beşcanlar S., Valilik, Yozgat Tarihi ve Kültürü, 2021 - 2023

## **Metrikler**

Yayın: 47

## **Ödüller**

Beşcanlar S., BAŞARI BELGESİ, Yozgat Bozok Üniversitesi, Şubat 2025

Beşcanlar S., TEŞEKKÜR BELGESİ, Yozgat Bozok Üniversitesi, Ocak 2024

Beşcanlar S., TEŞEKKÜR BELGESİ, Yozgat Bozok Üniversitesi, Ekim 2023

Beşcanlar S., TEŞEKKÜR BELGESİ, Yozgat Bozok Üniversitesi, Nisan 2023

Beşcanlar S., TEŞEKKÜR BELGESİ, Yozgat Bozok Üniversitesi, Ekim 2022

## **Akademi Dışı Deneyim**

Yozgat Valiliği, Yozgat Valiliği/ Özel Kalem Müdürlüğü/ Protokol Şefi

Milli Eğitim Müdürlüğü, ZÜBEYDE HANIM MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ, YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI, ÖĞRETMEN /MÜDÜR BAŞYARDIMCISI

MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI, Öğretmen/ Müdür Yardımcısı