

Öğr. Gör. CEVDET SÖKMEN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 228 214 1628](tel:+902282141628)

E-posta: cevdet.sokmen@bilecik.edu.tr

Web: <https://avesis.bilecik.edu.tr/cevdet.sokmen>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: [McyNqP4AAAAJ](https://scholar.google.com/citations?user=McyNqP4AAAAJ)

ORCID: [0000-0003-2252-5652](https://orcid.org/0000-0003-2252-5652)

Yoksis Araştırmacı ID: 204293

Eğitim Bilgileri

Doktora, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (Dr), Türkiye 2019 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (YI) (Tezli), Türkiye 2016 - 2018

Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Alanya İşletme Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Türkiye 2007 - 2012

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, GASTRONOMİ TURİZMİ ALANYAZININ GELİŞİMİ: JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES DERGİSİNDE YAYIMLANAN MAKALELER ÜZERİNE BİR İNCELEME, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (YI) (Tezli), 2018

Akademik İdari Deneyim

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, 2021 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

YEMEK SOSYOLOJİSİ, Ön Lisans, 2021 - 2022

MUTFAK UYGULAMALARI I, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2015 - 2016

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARINA GİRİŞ, Ön Lisans, 2021 - 2022

OSMANLI MUTFAĞI, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021

PASTA VE TATLI YAPIM TEKNİKLERİ, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021

GIDA HİJYENİ VE SANİTASYON, Ön Lisans, 2021 - 2022

MUTFAK UYGULAMALARI II, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2015 - 2016

MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ, Ön Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020

GASTRONOMİ TARİHİ VE TERMİNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2020 - 2021

SOĞUK MUTFAK, Ön Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ, Ön Lisans, 2019 - 2020

GASTRONOMİ VE MUTFAK UYGULAMALARINA GİRİŞ, Lisans, 2018 - 2019

TEMEL MUTFAK UYGULAMALARI, Lisans, 2018 - 2019
EKMEK YAPIMI, Lisans, 2017 - 2018
MUTFAK PLANLAMA, Ön Lisans, 2017 - 2018
TEMEL MUTFAK UYGULAMALARI, Ön Lisans, 2017 - 2018
PIŞİRME YÖNTEMLERİ I, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
TEMEL MUTFAK BİLGİLERİ, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
PASTACILIK, Lisans, 2017 - 2018
UNLU MAMULLER VE TATLILAR, Ön Lisans, 2017 - 2018
HAMUR ŞEKİLLENDİRME YÖNTEMLERİ II, Lisans, 2017 - 2018
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI, Ön Lisans, 2017 - 2018
YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI, Ön Lisans, 2016 - 2017
PIŞİRME YÖNTEMLERİ II, Ön Lisans, 2016 - 2017
TATLI, PASTA VE HAMUR İŞLERİ II, Ön Lisans, 2015 - 2016
TATLI, PASTA VE HAMUR İŞLERİ I, Ön Lisans, 2015 - 2016
SUNUM VE SÜSLEME TEKNİKLERİ II, Ön Lisans, 2014 - 2015
GASTRONOMİYE GİRİŞ VE TEMEL MUTFAK BİLGİSİ, Ön Lisans, 2014 - 2015
SUNUM VE SÜSLEME TEKNİKLERİ I, Ön Lisans, 2014 - 2015

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Uluslararası Turlarda Gastronomik Ürünler ve Gastronomi Deneyimi: TUI ve Thomas Cook Örneklerinde Ortak Deneyim Yaratımı**
GİRGİN G. K., SÖKMEN C., SÖKMEN S.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.10, sa.3, ss.2515-2534, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. **Gastronomi Turizmi Alanyazınının Gelişimi: Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisinde Yayınlanan Makaleler Üzerine Bir İnceleme**
Sökmen C., Özkanlı O.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.6, sa.2, ss.99-127, 2018 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **A Research Non-Formal Gastronomy Education on Remaving Misconceptions by Concept Mapping Method**
BOSTAN SARIOĞLAN A., SARIOĞLAN M., SÖKMEN C.
Livre de Lyon, Lyon, 2024
- II. **A Study on The Effect of Children's Menus on Restaurant Preferences**
SARIOĞLAN M., AVCIKURT C., SÖKMEN C.
BIDGE Publications, Ankara, 2024
- III. **Akdeniz Bölgesi**
SÖKMEN C., SÖKMEN S.
Kültürel Miras Anadolu'nun Yöresel Mutfakları, Emrah Köksal Sezgin, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, ss.1-36, 2021