

Lect. CEVDET SÖKMEN

Personal Information

Office Phone: [+90 228 214 1628](tel:+902282141628)

Email: cevdet.sokmen@bilecik.edu.tr

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

International Researcher IDs

ScholarID: McyNqP4AAAAJ

ORCID: 0000-0003-2252-5652

Yoksis Researcher ID: 204293

Education Information

Doctorate, Balıkesir University, Institute Of Social Sciences, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (Dr), Turkey 2019 - Continues

Postgraduate, Gaziantep University, Institute Of Social Sciences, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (YI) (Tezli), Turkey 2016 - 2018

Undergraduate, Akdeniz University, Alanya İşletme Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Turkey 2007 - 2012

Dissertations

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

Academic and Administrative Experience

Bilecik Seyh Edebali University, 2021 - Continues

Courses

YEMEK SOSYOLOJİSİ, Associate Degree, 2021 - 2022

MUTFAK UYGULAMALARI I, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2015 - 2016

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARINA GİRİŞ, Associate Degree, 2021 - 2022

OSMANLI MUTFAĞI, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021

PASTA VE TATLI YAPIM TEKNİKLERİ, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021

GIDA HİJYENİ VE SANİTASYON, Associate Degree, 2021 - 2022

MUTFAK UYGULAMALARI II, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2015 - 2016

MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ, Associate Degree, 2020 - 2021, 2019 - 2020

GASTRONOMİ TARİHİ VE TERMİNOLOJİSİ, Associate Degree, 2020 - 2021

SOĞUK MUTFAK, Associate Degree, 2020 - 2021, 2019 - 2020

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ, Associate Degree, 2019 - 2020

GASTRONOMİ VE MUTFAK UYGULAMALARINA GİRİŞ, Undergraduate, 2018 - 2019

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

Articles Published in Other Journals

- I. **Gastronomic Products and Gastronomy Experience in the International Tours: Co-creation Experience in TUI and Thomas Cook Examples**
GİRGİN G. K., Sökmen C., SÖKMEN S.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.10, no.3, pp.2515-2534, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Gastronomi Turizmi Alanyazınının Gelişimi: Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisinde Yayımlanan Makaleler Üzerine Bir İnceleme**
Sökmen C., Özkanlı O.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.6, no.2, pp.99-127, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- 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.
in: Kültürel Miras Anadolu'nun Yöresel Mutfakları, Emrah Köksal Sezgin, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, pp.1-36, 2021