

T.C.
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ

TURİZM BÜLTENİ



Yıl: 12

Sayı: 23

Ocak 2026

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi'nin 6 Aylık Elektronik-Basılı Yayın Organıdır.



TF

**GÜMÜŞHANE
ÜNİVERSİTESİ**
Turizm Fakültesi



**GÜMÜŞHANE
ÜNİVERSİTESİ**
Turizm Fakültesi

Turizm Fakültesi Adına İmtiyaz Sahibi

Prof. Dr. Oktay YILDIZ

Genel Yayın Yönetmeni

Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ

Editör&Tasarım

Doç.Dr. Fazıl KAYA

Kapak Fotoğrafi

Doç.Dr. Fazıl KAYA

Yazarlar

Doç. Dr. İsmail ÇALIK

Doç. Dr. Savaş EVREN

Doç. Dr. Eray POLAT

Doç. Dr. Uğur AKDU

Doç. Dr. Serap AKDU

Doç. Dr. Murat ÖDEMİŞ

Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN

Dr. Öğr. Üyesi Seda KAMBER TAŞ

Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ

Öğr. Gör. Rıfat PİR

Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ

Arş. Gör. Aleyna GÜN

Arş.Gör. Burak İNANÇ

İÇİNDEKİLER

GENEL YAYIN YÖNETMENİ YAZISI.....	1-2
EDİTÖR YAZISI.....	3
FAKÜLTEMİZDEN HABERLER	4
ETKİNLİKLERİMİZ	
• Gümüşhane Çocuk Üniversitesinde 1.Mezuniyet Töreni Gerçekleştirildi.....	5
• 2025-2026 Eğitim Öğretim Dönemi Başlangıcında Motivasyon Etkinliği Gerçekleştirildi.....	6
• Öğrencilerimiz Mesleki Uygulama-I Dersi Kapsamında Bayburt'u Ziyaret Etti.....	7
• Öğrencilerimiz Mesleki Uygulama-I Dersi Kapsamında Karaca Mağarası, Krom Vadisi, İmera Manastırı ve Cehennem Vadisi'ni Ziyaret Etti.....	8
• Kızılay'dan Dekanlığımıza Teşekkür Belgesi Takdim Edildi.....	9
• Turizm Fakültesinde Oryantasyon Programı Düzenlendi.....	10-11
• Öğrencilerimiz Mesleki Uygulama-I Dersi Kapsamında Kelkit ilçesi, Kov Kalesi ve Satala Antik Kenti Çevresini Ziyaret Etiler.....	12
• Öğrencilerimizle Uygulama Gezisi Kapsamında Kahve Diyarı İşletmesini Ziyaret.....	13
• Öğrencilerimiz Mesleki Uygulama-I Dersi Kapsamında Gümüşhane'nin Torul ve Kürtün İlçelerini Ziyaret Etiler.....	14
• Dekanlığımız Sınıf Temsilcileriyle Toplantı Gerçekleştirdi.....	15
• Gümüşhane Süleymaniye Kayak Kulübü Dekanlığımızı Ziyaret Etti.....	16
• Fakültemiz "Destination Black Sea" Projesinin İstişare Toplantısına Katılım Sağladı.....	17
• Gümüşhane İl Emniyet Müdürlüğü Siber Suçlarla Mücadele Ekiplerinden Fakültemizde SİBERAY Semineri.....	18
• Gastronomi Kulübünden Keyifli Film Gösterimi Etkinliği.....	19
• Turizm ve Gezi Kulübü Amasya Gezisi.....	20
• Turizm Rehberliği Bölümü ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinden Anlamlı Sosyal Sorumluluk Projesi.....	21
• Meslek Etiği Dersi Kapsamında Anlamlı Ziyaret.....	22
• Turizm ve Gezi Kulübü Erzurum Gezisi.....	23
• Mesleki Uygulama Dersi Zigana Saha Uygulaması Gerçekleştirildi.....	24
• Turizm Rehberliği Bölümü Öğrencilerine Yönelik Bilgi Yarışması Düzenlendi.....	25
• Turizm Fakültesinde "Doğu Karadeniz Bölgesinde Seyahat Acenteciliği" Konulu Söyleşi Gerçekleştirildi.....	26
• Turizm Fakültesi Yılın Son Dış Paydaş Toplantısını Gerçekleştirildi.....	27
• Turizm Rehberliği Bölümünde İç Paydaş Toplantısı Gerçekleştirildi.....	28
• Gümüşhane Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Dış Paydaşlarla Bir Araya Geldi.....	29
• Gümüşhane Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde İç Paydaş Toplantısı Gerçekleştirildi.....	30
• Gümüşhane Üniversitesi / Turizm Rehberliği Öğrencilerinden Nesrin Halit ZARBUN Anaokulu'na Çevre Eğitimi Ziyareti.....	31
• Hamsiköy İşletmeleri ile Gastronomi Bölümü Arasında İş Birliği Görüşmesi Gerçekleştirildi.....	32
• "Lezzetin Etiği" Adlı Bilgi Yarışması Düzenlendi.....	33
• Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerine Yönelik Bilgi Yarışması Düzenlendi.....	34
• Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Birinci Sınıf Öğrencilerine Ceket Giyme Töreni.....	35
• Gümüşhane'nin Gastronomi Elçileri Gaziantep'te.....	36
• Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Ramada by Wyndham Gümüşhane'de Uygulama Gezisine Katıldı.....	37
• Gastronomi Kulübü'nden Yeni Yıla Merhaba Etkinliği.....	38
• Turizm Fakültesi Dekanlığı Tarafından Akademik, İdari ve Destek Personeli İçin Düzenlenen Kahvaltı ve Yeni Yıl Etkinliği.....	39



**GÜMÜŞHANE
ÜNİVERSİTESİ**
Turizm Fakültesi

Turizm Fakültesi Adına İmtiyaz Sahibi

Prof. Dr. Oktay YILDIZ

Genel Yayın Yönetmeni

Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ

Editör&Tasarım

Doç.Dr. Fazıl KAYA

Kapak Fotoğrafi

Doç.Dr. Fazıl KAYA

Yazarlar

Doç. Dr. İsmail ÇALIK

Doç. Dr. Savaş EVREN

Doç. Dr. Eray POLAT

Doç. Dr. Uğur AKDU

Doç. Dr. Serap AKDU

Doç. Dr. Murat ÖDEMİŞ

Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN

Dr. Öğr. Üyesi Seda KAMBER TAŞ

Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ

Öğr. Gör. Rifat PİR

Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ

Arş. Gör. Aleyna GÜN

Arş.Gör. Burak İNANÇ

İÇİNDEKİLER

BAŞARILARIMIZ

- Gümüşhane Yayları Kitap Haline Getirildi.....40

GÜNCEL KÖŞE YAZILARI

- Dizilerin Destinasyona Etkisi: Taşacak Bu Deniz.....41-42
- Uluslararası Mutfaklardan Örnekler: Tunus Mutfağı.....43-44
- 1. İznik Konsili: Ayrılığın ve Birliğin 1700 Yıllık Hikâyesi.....45-46
- Mahremiyetini "STORY" Yapma: İnternet Unutmaz!.....47
- Avrupa'da Kışın Cazibe Merkezi: Noel Pazarları.....48-49
- Turizm Rehberliği ve Yapay Zekâ50-51
- Kültür ve İnanç Şehri: Diyarbakır.....52-53
- Gastronomi Eğitiminde Nereye Gidiyoruz?: Gastronomi Liseleri Üzerine Bir Değerlendirme.....54
- Trajedinin Metalaştırılması: Karanlık Turizm ve Etik kapsamında Savaş Bölgesi Turlarının Sorgulanması.....55-56
- İki Kültür Bir Rota Çöp Şiş Kebabı ve Magnesia.....57-58
- UNESCO Dünya Miras Listesi'nde Değerlerimiz Çatalhöyük Neolitik Alanı.....59-61
- Anadolu'da Peynircilik.....62-63
- Anadolu'da Ticareti Canlandıran Türk Devleti: Anadolu Selçukluları.....64-65

AKADEMİK ÇALIŞMALARLA İLGİLİ FAALİYETLERİMİZ

- Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler.....66
- Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler.....66
- Uluslararası Kongreler/Konferanslarda Sunulan Bildiriler.....67
- Ulusal Kongreler/Konferanslarda Sunulan Bildiriler.....67
- Uluslararası Yayınevlerinde Yayımlanan Kitaplar68
- Uluslararası Yayınevlerinde Yayımlanan Kitap Bölümleri68

Hızla geçen bir Dönemin ardından...

Bu dönemi sanki bir solukta bitirdik. Ne mutlu ki ardımızda güzel anılar ve verimli bir dönem bıraktık.

Gümüşhane Çocuk Üniversitesinde gerçekleştirilen 1. Mezuniyet Töreni, üniversitemizin çocuklara yönelik eğitim anlayışını ve toplumsal katkı misyonunu yansıtan son derece anlamlı bir etkinlik olmuştur. Turizm Rehberliği Bölümünden Arş. Gör. Burak İNANÇ'ın öncülüğünde yürütülen atölye çalışmalarıyla Gümüşhane'nin turistik değerleri çocuklara yaratıcı ve eğlenceli yöntemlerle aktarılmış, süreç düzenlenen mezuniyet töreniyle tamamlanmıştır. Bu güzel organizasyonda emeği geçen Arş. Gör. Burak İNANÇ'a teşekkür ediyorum.



Prof. Dr. Sevim Beyza

2025–2026 Eğitim Öğretim Dönemi başlangıcında düzenlenen motivasyon etkinliği, akademik kadromuzun yeni döneme yüksek bir motivasyonla başlamasını amaçlayan keyifli ve anlamlı bir buluşma olmuştur. Dekanlığımız öncülüğünde gerçekleştirilen kahvaltı programı, kurumsal dayanışmayı ve aidiyet duygusunu güçlendirirken, dönem boyunca fakültemizin akademik ve kurumsal yapısını destekleyecek benzer etkinliklerin sürdürüleceğine dair olumlu bir mesaj vermiştir.

Turizm Fakültesinde düzenlenen oryantasyon programı, 2025–2026 Eğitim-Öğretim yılında fakültemize yeni katılan öğrencilerimizin üniversite yaşamına daha kolay uyum sağlamalarını desteklemek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Program kapsamında fakültemizin akademik yapısı, bölümleri ve öğrencilere sunulan akademik ve idari imkânlar tanıtılmış; birimlerin bilgilendirme sunumları ve bölüm tanıtımlarıyla öğrencilerimizin fakülteyi yakından tanımaları sağlanmıştır.

Turizm Rehberliği Bölümü ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde çeşitli dersler kapsamında saha uygulamalarına ağırlık verilmektedir. Mesleki Uygulama-I dersi kapsamında Turizm Rehberliği Bölümü 4. sınıf öğrencilerimiz, Doç. Dr. İsmail ÇALIK öncülüğünde Bayburt ve Gümüşhane'de birçok kültürel ve doğal destinasyona yönelik saha çalışmaları gerçekleştirmiş, anlatımlarını yerinde yaparak mesleki deneyimlerini pekiştirmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerimiz ise Miksoloji ders danışmanı Dr. Öğr. Üyesi Seda KAMBER TAŞ öncülüğünde Kahve Diyarı ve Gümüş Otel'e düzenlenen uygulama gezisiyle sektörel bilgilerini sahada geliştirme fırsatı bulmuştur.

Fakültemiz, dış paydaşlarla kurduğu güçlü iş birliği anlayışı doğrultusunda 2025 yılı içerisinde çeşitli ve anlamlı ziyaretlere ev sahipliği yapmıştır. Türk Kızılay'ı Gümüşhane Temsilciliği tarafından gerçekleştirilen ziyarette kan bağışının toplumsal ve bireysel önemi vurgulanmış, fakültemizin bu konudaki duyarlılığı dolayısıyla Dekanlığımıza teşekkür belgesi takdim edilmiştir. Gümüşhane Süleymaniye Kayak Kulübü yöneticileri ve öğrencilerinin ziyaretinde ise karşılıklı destek ve ortak etkinliklere yönelik iş birliği imkânları ele alınmıştır. Ayrıca Gümüşhane İl Emniyet Müdürlüğü Siber Suçlarla Mücadele ekipleri tarafından düzenlenen SİBERAY semineriyle öğrencilerimizin dijital güvenlik ve siber farkındalık düzeylerinin artırılmasına önemli katkı sağlanmıştır.

Fakültemizde katılımcı yönetim ve kalite güvencesi anlayışı çerçevesinde 2025 yılı boyunca öğrenci ve akademik paydaşların aktif katılımıyla çeşitli toplantılar gerçekleştirilmiştir. Sınıf temsilcileriyle yapılan toplantılarda öğrencilerimizin görüş ve talepleri değerlendirilmiş, bu buluşmaların düzenli olarak sürdürülmesine karar verilmiştir. Turizm Rehberliği Bölümünde gerçekleştirilen iç paydaş toplantısında ise eğitim-öğretim süreçleri, kurumsal işleyiş ve kalite güvencesi başlıkları ele alınarak öğrenciler ile akademik personel arasında verimli bir görüş alışverişi sağlanmıştır.

Fakültemiz, Karadeniz Bölgesi'nin turizm potansiyelinin uluslararası düzeyde tanıtılmasını amaçlayan Destination Black Sea Projesi kapsamında düzenlenen istişare toplantısına katılım sağlamıştır. KADEKON liderliğinde ve Artvin Çoruh Üniversitesi paydaşlığında yürütülen proje çerçevesinde gerçekleştirilen Trabzon Konferansı'nda fakültemiz Doç. Dr. Eray POLAT tarafından temsil edilmiş; Gümüşhane'nin turizm potansiyeli, geliştirilebilir turizm türleri ve sürdürülebilir turizm yaklaşımlarına ilişkin akademik katkılar sunulmuştur. Hocamıza teşekkür ediyorum.

GENEL YAYIN YÖNETMENİ YAZISI

Fakültemiz bünyesinde faaliyet gösteren öğrenci kulüpleri, öğrencilerimizin sosyal, kültürel ve mesleki gelişimlerine katkı sağlayan etkinlikler gerçekleştirmeye devam etmektedir. Gastronomi Kulübü tarafından düzenlenen gastronomi ve yeni yıl temalı film gösterimleri yoğun katılımı ile keyifli bir atmosferde gerçekleşirken, Turizm ve Gezi Kulübü tarafından Amasya ve Erzurum'a düzenlenen şehir gezileriyle öğrencilerimiz destinasyonları yerinde tanıma ve mesleki farkındalıklarını artırma imkânı bulmuştur. Ayrıca her iki bölüm öğrencileri için gerçekleştirilen yarışmalar hem eğlendirici hem eğitici hem de hediyeleriyle mutluluk verici olmuştur. Bu anlamda da etkinliklerin yapılmasında büyük emekleri olan Bölüm Başkanları Doç. Dr. Savaş EVREN'e, ve Doç. Dr. İsmail ÇALIK'a, kulüp başkanları Dr. Öğr. Üyesi Seda KAMBER TAŞ'a ve Arş. Gör. Burak İNANÇ'a teşekkürlerimi sunuyorum.

Fakültemizde yürütülen Meslek Etiği ile Sürdürülebilir Turizm ve Çevre dersleri kapsamında Turizm Rehberliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerimiz, 80. Yıl Çocuk Yuvası ve Yetiştirme Yurdu ile Arzular İlkokulu'nu ziyaret ederek çocuklarla bir araya gelmiştir. Bu ziyaretler sayesinde öğrencilerimiz paylaşma, dayanışma ve sürdürülebilirlik değerlerini sahada deneyimleme fırsatı bulmuştur. Sürecin yürütülmesindeki katkılarından dolayı ders danışmanı Doç. Dr. İsmail ÇALIK'a teşekkür ederim.

Turizm Rehberliği Bölümü tarafından öğrencilerin akademik ve mesleki gelişimlerini desteklemek amacıyla çeşitli etkinlikler düzenlenmiştir. Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ ve Arş. Gör. Burak İNANÇ tarafından gerçekleştirilen bilgi yarışmasıyla öğrenciler alan bilgilerini eğlenceli bir ortamda pekiştirirken, "Doğu Karadeniz Bölgesinde Seyahat Acenteciliği" konulu söyleşi de sektör temsilcisi Murat ÇAVGA'nın katkılarıyla güncel sektörel uygulamalar hakkında doğrudan bilgi edinme imkânı bulmuşlardır. Emeklerinden dolayı Bölüm Başkanlığımıza ve Araştırma Görevlilerimize teşekkürlerimi sunuyorum.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde de Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ yönetimiyle yapılan bilgi yarışması büyük ilgi görmüş hem de 1. Sınıflar Arş. Gör. Aleyna GÜN'ün sunumuyla gerçekleştirilen ceket giyme töreniyle uygulamaya ilk adımlarını atmışlardır. Bu etkinliklerde de emeği geçen Bölüm Başkanımız, hoclarımız ve araştırma görevlilerimize teşekkürlerimi sunuyorum.

Fakültemiz, akademik üretkenlik ve bilimsel başarılar açısından da önemli kazanımlar elde etmiştir. Öğretim elemanlarımız tarafından kaleme alınan Turizm Perspektifinde Gümüşhane Yaylaları adlı kitabın yayımlanması, TÜBİTAK 2209-A kapsamında öğrencilerimizin danışman akademisyenlerimiz eşliğinde gerçekleştirdiği proje başvuruları ve COST programı çerçevesinde kabul alan uluslararası çalışma grubu başvuruları, fakültemizin bilimsel görünürlüğünü güçlendirmiştir.

Dönemi Dekanlığımızın akademik ve idari personelimiz ve öğrencilerimizi biraz dinlendirmek amacıyla yapmış olduğu dönem sonu etkinliği ile şarkılar söyleyerek oyunlar oynayarak bitirmiş olduk. Yeni yıla ise Dekanlığımız tarafından akademik, idari ve destek personeli için düzenlenmiş olan kahvaltı etkinliği ile sohbetler ederek hediyeler vererek mutlulukla merhaba dedik.

Bu sayıda yer alan Güncel Köşe Yazıları, turizm, kültür, gastronomi ve dijital dönüşüm odağında zengin bir içerik sunmaktadır. Dizi ve filmlerin destinasyon algısına etkisinden yapay zekânın turizm rehberliğindeki rolüne; karanlık turizm ve etik tartışmalardan UNESCO Dünya Mirası değerlerimize, Anadolu'nun gastronomik mirasından inanç, kültür ve ticaret tarihine uzanan yazılar, okuyucuya hem güncel hem de düşündürücü bir perspektif kazandırmayı amaçlamaktadır. Bu köşe yazıları, turizmi çok yönlü bir bakış açısıyla ele alan nitelikli bir içerik bütünlüğü oluşturmaktadır.

Son olarak 2025 yılında Fakültemiz için emek veren tüm akademik, idari ve destek personelimize teşekkür ediyorum. 2026 yılının Turizm Fakültesi olarak hem akademik hem sosyal hem kültürel açıdan daha fazla çalışmaya imza atacağımız bir yıl olmasını temenni ediyorum.

Ülkemiz ve Fakültemiz adına sağlıklı ve huzurla geçireceğimiz bir yıl diliyorum.

Sayın Okuyucularımız,

Sizleri saygıyla selamlıyorum. Yeni yılın bütün insanlığa sağlık, huzur, barış ve esenlik getirmesini temenni ediyorum. Yeni bir yıla adım attığımız bu günlerde, fakültemizin yıl boyunca yürüttüğü çalışmaların bir bölümünü bültenimiz aracılığıyla sizlerle paylaşmaktan memnuniyet duyuyorum.



Doç.Dr. Fazıl KAYA

Geride bıraktığımız yılı değerlendirdiğimizde, Turizm Fakültesi ailesi olarak birçok yeni faaliyete, başarıya ve akademik çalışmaya imza attığımızı belirtmek isterim. Bültenimizde ilk olarak, yıl boyunca öğrencilerimizin, öğretim elemanlarımızın, idari personelimizin ve paydaşlarımızın katkılarıyla düzenlenen etkinlik ve faaliyetlerin haberlerine yer verdik. Daha sonra, her sayımızda olduğu gibi bu sayımızda da değerli mesai arkadaşlarımla özenle kaleme aldığı, ilgi çekici ve okunmaya değer köşe yazılarını sizlerle buluşturduk. Son olarak, öğretim elemanlarımızın yıl boyunca gerçekleştirdikleri bilimsel çalışmaları bu sayımızda sizlerle paylaştık.

Başta Sayın Dekan hocamız Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA olmak üzere emeği geçen tüm akademik ve idari personelimize, fakültemizin önemli paydaşları olan kıymetli öğrencilerimize ve bültenimizi okuyacak siz değerli paydaşlarımıza teşekkür ediyorum. Bültenimizi sizlerin beğenisine sunarken, görüş ve önerilerinizin bizler için yol gösterici olacağını özellikle belirtmek isterim.

Herkese sağlık ve esenlik diliyorum.

- Fakültemizin öğretim elemanları Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ, Doç. Dr. İsmail ÇALIK, Doç. Dr. Fazıl KAYA ve Öğr. Gör. Rıfat PİR tarafından kaleme alınan “Turizm Perspektifinde Gümüşhane Yaylaları” adlı kitap yayımlanmıştır. kendilerini tebrik eder, akademik çalışmalarında başarılarının artarak devam etmesini dileriz.
- TÜBİTAK 2209-A Araştırma Projesi kapsamında, fakültemiz öğretim üyeleri danışmanlığında öğrencilerimiz tarafından başvurular gerçekleştirilmiştir. Başvuru sürecinde emek veren akademisyenlerimizi ve öğrencilerimizi tebrik eder, proje sürecinin başarılı ve verimli geçmesini temenni ederiz.
- Fakültemiz öğretim üyelerinden Doç.Dr. Serap AKDU, COST (European Cooperation in Science and Technology) programı kapsamında yürütülen iki farklı COST Action Working Group Application başvurusunda kabul almıştır. Kendisini, CA24119 ve CA24125 numaralı COST Action Working Group başvurularının kabul edilmesinden dolayı tebrik eder, uluslararası akademik iş birliklerine sağlayacağı katkıların devamını dileriz.
- Fakültemiz öğretim üyelerinden Doç. Dr. Uğur AKDU, COST (European Cooperation in Science and Technology) programı kapsamında yürütülen Cost Action Working Group Application (CA24119) başvurusunda kabul almıştır. Kendisini tebrik eder, uluslararası akademik iş birliklerine sağlayacağı katkıların devamını dileriz.
- Fakültemiz öğretim üyelerinden Doç. Dr. Uğur AKDU, 16–18 Ekim 2025 tarihlerinde Azerbaycan’da düzenlenen 6. Turizmde Mimarlık ve Kültürel Miras Kongresi kapsamında sunduğu “Mimari Simge Yapıların Turistik Çekim Merkezleri Olarak Değerlendirilmesi: Gaudí’nin Barselona’daki Eserlerinin Sosyal Medya Analizi (Extraordinary Architectural Landmarks as Tourist Attractors: Social Media Analysis of Gaudí’s Works in Barcelona)” başlıklı bildirisiyle En İyi Bildiri Ödülüne layık görülmüştür. Kendisini tebrik eder, başarılarının devamını dileriz.

Gümüşhane Çocuk Üniversitesinde 1.Mezuniyet Töreni Gerçekleştirildi

Turizm Rehberliği bölümünden Arş. Gör. Burak İNANÇ'ın öncülüğünde, 6 Ağustos 2025 tarihinde Gümüşhane Çocuk Üniversitesi eğitimleri kapsamında "Kartların Ardındaki Gizem: Gümüşhane'nin Keşfi" konulu atölye çalışmaları tamamlandı. Birbirinden heyecanlı, öğrenmeye istekli olan çocuklarımıza Gümüşhane'nin turistik destinasyonları kartlar üzerine işlenerek, anlatımlar ve oyunlar eşliğinde aktarıldı. Özellikle kartların eşleştirilmesi temalı oyunda tatlı ve güzel rekabet ortamı gözlemlendi. Atölye faaliyetlerinin gerçekleşmesinde, çocuklarımızın tüm faaliyetlerinde sorumluluğu üstlenen ko-ordinatör Öğr. Gör. Tuğba YAZICI ÇAKIROĞLU hocamıza ve yönetim ekibine teşekkürlerimizi sunarız.

8 Ağustos 2025 tarihinde Gümüşhane Çocuk Üniversitesi genelinde atölye faaliyetlerini yürüten tüm hocalarımıza ve çocuklarımıza Gümüşhane Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Oktay YILDIZ hocamız, değerli rektör yardımcılarımız, protokol üyeleri tarafından teşekkür belgeleri ve diplomaları verilerek ilk mezuniyet töreni sona ermiştir.



2025-2026 Eğitim Öğretim Dönemi Başlangıcında Motivasyon Etkinliği Gerçekleştirildi

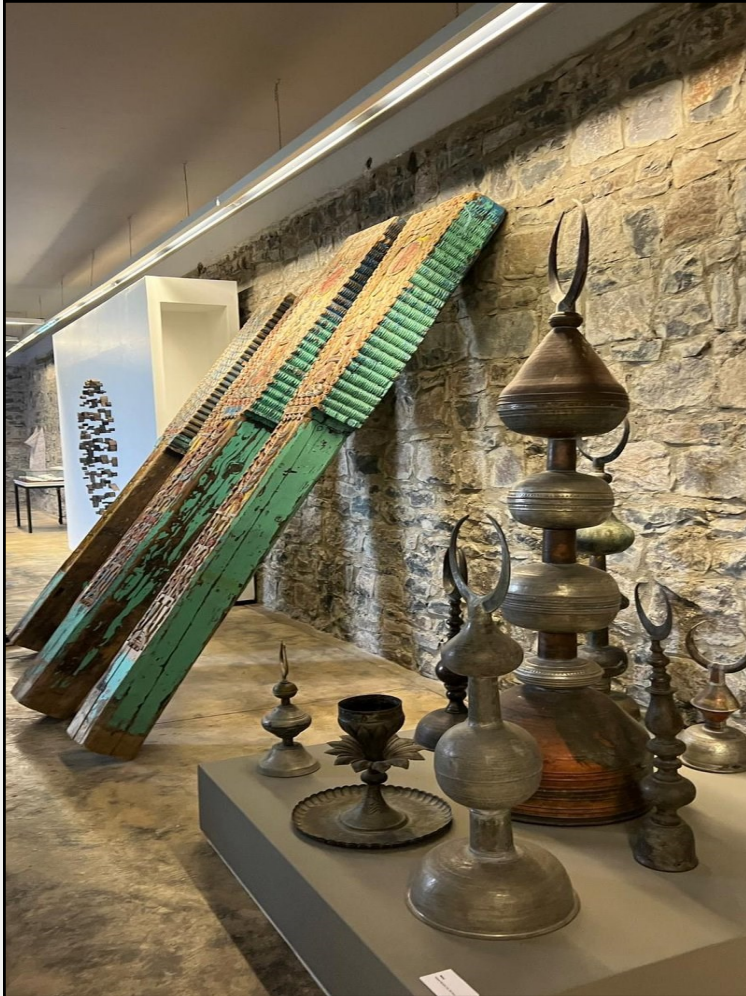
17 Eylül 2025 tarihinde Dekanlığımız ve Turizm Fakültesi akademisyenleri yeni eğitim öğretim dönemi başlangıcını kutlamak ve döneme yüksek motivasyonla başlamak için bir araya gelerek kahvaltı etkinliği düzenledi. Dekanımız sayın Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA, kahvaltı etkinliğinin dönem boyunca yoğun emek sarf edecek olan akademisyenlerimize bir başlangıç motivasyonu olmasını, dönem içinde de benzer etkinliklerle bir araya gelerek Turizm Fakültesinin güçlü yapısını destekleyecek planlamaların devam edeceğini belirtti. Dekanımız bu tür etkinliklerin, hem kurumsal anlamda fakülte yapısına hem de bu yapı altında bir arada çalışan herkesin aidiyet duygusu oluşturmaya destek olduğunu ifade ederek etkinliğin gerçekleştirilmesinden duyduğu memnuniyeti dile getirdi.



Öğrencilerimiz Mesleki Uygulama-I Dersi Kapsamında Bayburt'u

Ziyaret Etti

Turizm Rehberliği Bölümü 4.sınıf öğrencilerimiz Doç.Dr. İsmail ÇALIK öncülüğünde Bayburt ili ve müzelerine yönelik bir ziyaret gerçekleştirdi. Ders kapsamında Bayburt Baksı Müzesi, Dede Korkut Şehir Müzesi ve Bayburt Kalesi ziyaret edildi. Öğrencilerimiz sorumlu oldukları konulara yönelik sunumlarını gerçekleştirdi. Ayrıca gösterdikleri yakın ilgi ve ev sahipliği için Prof. Dr. Sayın Hüsametdin KOÇAN hocamıza ve müze personellerine teşekkürlerimizi sunarız.



Öğrencilerimiz Mesleki Uygulama-I Dersi Kapsamında Karaca Mağarası, Krom Vadisi, İmera Manastırı ve Cehennem Vadisi'ni Ziyaret Etti

Turizm Rehberliği Bölümü 4.sınıf öğrencilerimiz Doç.Dr. İsmail ÇALIK öncülüğünde Gümüşhane'de yer alan birbirinden güzel destinasyonları ziyaret ettiler. Öğrencilerimiz Karaca Mağarası, Krom Vadisi, İmera Manastırı, Alikinos Kilisesi ve Cehennem Vadisi'ne yönelik ziyaretleri esnasında anlatımlarını gerçekleştirdiler. Doğanın, kültürün ve huzurun ön planda olduğu gezide, öğrencilerimiz bir hayli keyifli olduğu gözlemlendi.



Kızılay'dan Dekanlığımıza Teşekkür Belgesi Takdim Edildi

07.10.2025 tarihinde Gümüşhane Kızılay Temsilciliğinden Dekanlığımıza teşekkür belgesi takdim edilmek üzere ziyarette bulunuldu. Kızılay Ekibi ve dekanımız sayın Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA her sınıfı ayrı ayrı gezip öğrencilerimizle bir araya gelerek kan bağışının önemi ile öğrencilerin kan bağışına duyarlılıklarının ve desteklerinin değerine yönelik hem bilgilendirme hem de teşvik etme amaçlı görüşme gerçekleştirdi. Dekanımız Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA konuşmasında; kan bağışının birçok hayatın yeniden umut bulmasına, tedavilerin hız kazanmasına, sağlık alanındaki işleyişin düzenli bir şekilde ilerlemesine katkı sağladığını vurguladı. Dekanımız konuşmasının devamında, kan bağışçısı olan kişi için de düzenli kan vermenin vücut için birtakım faydaları olduğuna değinerek kan bağışının sadece ihtiyaç sahipleri için değil bağış yapan herkes için de önemli olduğunu ve her sağlıklı bireyin düzenli olarak bağışta bulunması gerektiğini belirtti. Öğrencilerle yapılan görüşmelerin akabinde Dekanlık makamını ziyaret eden Kızılay Ekibi, Türk Kızılay'ına vermiş oldukları desteklerden dolayı Turizm Fakültesine ve dekanımız sayın Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA'ya duydukları memnuniyeti belirterek teşekkür belgesi takdiminde bulundu.



Turizm Fakültesinde Oryantasyon Programı Düzenlendi

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi tarafından, 2025-2026 Eğitim-Öğretim yılında fakülteye yeni kayıt yaptıran öğrencilerin üniversitenin işleyişi, faaliyet gösteren birimleri, yararlanabilecekleri alanlar ve bu alanların kullanım koşulları hakkında bilgilendirilmeleri amacıyla 2 Ekim 2025 tarihinde oryantasyon programı düzenlendi.



Program, Turizm Rehberliği Bölümü Araştırma Görevlisi Zekiye Nur AKYÜREKLİ'nin program akışını sunmasıyla başladı. Saygı duruşu ve İstiklâl Marşı'nın okunmasının ardından, Turizm Fakültesi Dekan Vekili Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA tarafından açılış konuşması yapıldı. Konuşmasında fakültenin aktif bölümleri ve akademik kadrosu hakkında bilgi veren Prof. Dr. ÖZTÜRK SARIKAYA, öğrencilere üniversite hayatlarının dört yıllık önemli bir süreç olduğunu hatırlatarak, bu zamanı en verimli şekilde değerlendirmeleri gerektiğini vurguladı. Öğrencilere hedeflerini netleştirerek bu doğrultuda azimle çalışmalarını tavsiye etti.



Oryantasyon programı kapsamında, öğrencilerin üniversiteyi daha yakından tanımaları amacıyla çeşitli birimlerden davet edilen konuşmacılar bilgilendirme sunumları gerçekleştirdi. Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı'ndan Muhammed Hakan BULUT, Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'ndan Hakan KARADAĞLI, Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı'ndan Yavuz TANGUROĞLU ve Erasmus Koordinatörlüğü'nden Öğr. Gör. Nalan DEMİR öğrencilere birimlerin işleyişi hakkında bilgi verdi.



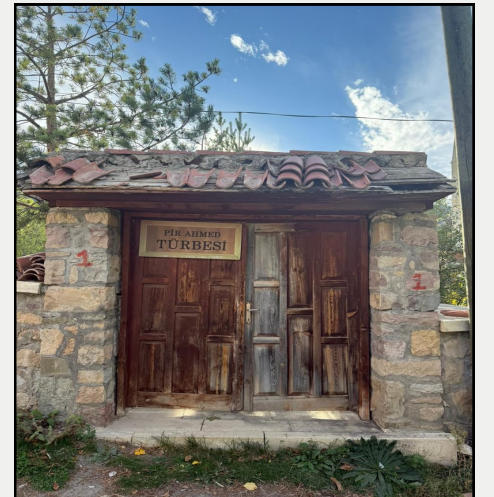
Program ın devam ında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Arş. Gör. Aley na GÜN ile Turizm Rehberli ği Bölümünden Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ tarafından bölüm tanıtım sunumları yapıldı. Sunumlarda derslikler, akademik kadro, öğrenci kulüp-leri ve Erasmus gibi öğrenci odaklı programlar hakkında bilgilendirme yapıldı.

Bölüm bilgilendirmelerinden sonra, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş EVREN ile Turizm Rehberli ği Bölüm Başkanı Doç. Dr. İsmail ÇALIK, öğrencilerin bölümle ilgili yönelttikleri soruları yanıtladı. Soru-cevap oturumunun ardından program sona erdi.



Öğrencilerimiz Mesleki Uygulama-I Dersi Kapsamında Kelkit ilçesi, Kov Kalesi ve Satala Antik Kenti Çevresini Ziyaret Etiler

Turizm Rehberliği Bölümü 4.sınıf öğrencilerimiz Doç.Dr. İsmail ÇALIK öncülüğünde Gümüşhane'nin Kelkit ilçesi, Satala Antik Kenti, Çağırğan Baba Türbesi ve Pir Ahmet Türbesi'ni ziyaret ettiler. Eşsiz Gümüşhane manzarası eşliğinde bölüm öğrencilerimiz sorumlu oldukları destinasyona yönelik anlatımlarını gerçekleştirdiler. Gezi keyifli bir şekilde Gümüşhane'ye dönüş ile sona erdi. Gezilerimizi gerçekleştirmemize yardımcı olan üniversitemiz personeline ayrıca teşekkür ederiz.



Öğrencilerimizle Uygulama Gezisi Kapsamında Kahve Diyarı İşletmesini Ziyaret



Gastronomi ve Mutfak Sanatları üçüncü sınıf öğrencilerimiz 15 Ekim 2025 tarihinde Miksoloji dersi kapsamında, Dr. Öğr. Üyesi Seda Kamber Taş öncülüğünde Kahve Diyarı ve Gümüş Otel'i ziyaret ettiler.

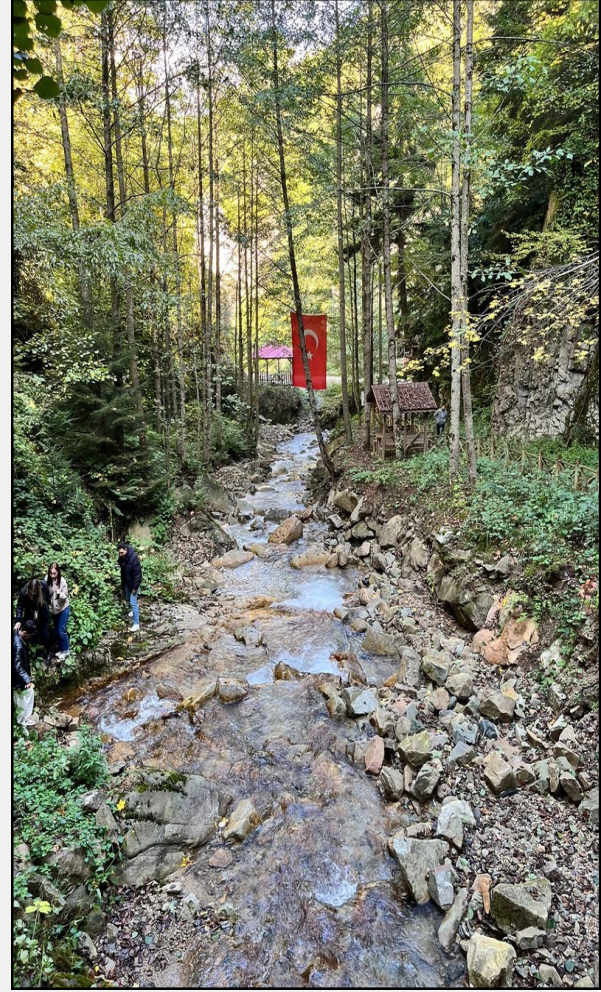
Uygulama gezisi kapsamında öncelikle Dr. Öğr. Üyesi Seda Kamber Taş haftanın konusu olan kahvenin tarihçesi, kahve çekirdeği çeşitleri, çekirdeklerin kavrulması ve öğütülmesi, kahve türleri ve ekipmanları gibi konularda öğrencilere bilgi-

ler aktardı. Ardından Kahve Diyarı Baristası Yiğit Sever, öğrencilerimize uygulamalı örnekler göstererek onların sorularını cevapladı. Sektörel tecrübelerini de paylaşan Yiğit Bey, farklı kahve türlerinden seçkiler sunarak öğrencilerimizle tadımlar yaptı. Devamında Kahve Diyarı işletmesini bünyesinde barındıran Gümüş Otel'in Müdürü Barış Hacınebioğlu öğrencilerimizi otelde misafir etti. Öğrencilerimize otel hakkında bilgi veren Hacınebioğlu; öğrencilerimizin ve şehrimizin gelişimi için fakültemizle gerçekleşmesi mümkün olan bütün iş birliklerine hazır olduklarını belirtti. Uygulama gezilerinin, öğrencilerin ders kapsamında edindiği bilgilerin pekiştirilmesindeki önemine dikkat çeken Sn. Kamber Taş; bu fırsatı kendilerine sunan Barış Hacınebioğlu'na ve bilgilerini paylaştan Yiğit Sever'e teşekkürlerini iletti.



Öğrencilerimiz Mesleki Uygulama-I Dersi Kapsamında Gümüşhane'nin Torul ve Kürtün İlçelerini Ziyaret Etiler

Turizm Rehberliği Bölümü 4.sınıf öğrencilerimiz Doç.Dr. İsmail ÇALIK öncülüğünde Gümüşhane'nin Torul ve Kürtün ilçelerini ziyaret ettiler. Yüksekliği ve seyir zevki ile ön planda olan Torul Kalesi ve Cam Seyir Terası ziyareti ile başlayan gezi, Çağlayandibi Şelalesi, Kürtün Örümcek Ormanları ve Çıkrıkdüzü Yaylası ziyaretleri ile devam etti. Öğrencilerimiz sorumlu oldukları destinasyonlara yönelik anlatımlarını doğa ile iç içe bir şekilde gerçekleştirdiler. Geziye katılan ve emek veren bölüm başkanımız Doç. Dr. İsmail ÇALIK'a ve öğrencilerimize teşekkür ederiz.



Dekanlığımız Sınıf Temsilcileriyle Toplantı Gerçekleştirdi

24.10.2025 tarihinde Dekan odasında Fakülte Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZ-TÜRK SARIKAYA başkanlığında Dekan yardımcısı Doç. Dr. İsmail ÇALIK ve sınıf öğrenci temsilcileri ile bir toplantı gerçekleştirildi. Oluşturulan gündem maddeleri ve gündem dışı talepler görüşülerek kararlar alındı. Fakülte Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZ-TÜRK SARIKAYA her dönem, dönem başı ve dönem sonu olmak üzere iki kez bu toplantıların devam etme kararı aldıklarını bu yolla Dekanlık olarak kararların dikkate alıp uygulanarak öğrencilerin daha mutlu olabilmeleri için ellerinden geleni yapacaklarını belirtti.



Gümüşhane Süleymaniye Kayak Kulübü Dekanlığımızı Ziyaret Etti

05.11.2025 tarihinde Gümüşhane Süleymaniye Kayak Kulübü yöneticisi İsrafil ASLAN ve Spor Bilimler Fakültesi öğrencileri dekanlığımıza ziyarette bulundu. Dekanımız sayın Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA ile Kayak Kulübü yönetimi arasında gerçekleştirilen istişarelerde; karşılıklı olarak hem kulübe hem de öğrencilere sağlanabilecek destekler konusunda görüşüldü. Dekanlığımıza yaptıkları nazik ziyaretlerinden dolayı Gümüşhane Süleymaniye Kayak Kulübü yöneticisi İsrafil ASLAN'a ve Spor Bilimler Fakültesi öğrencilerimize teşekkür ediyor, birlikte yapılacak etkinliklerin ve karşılıklı desteklerin hem fakültemize hem de Kayak Kulübüne hayırlı olmasını temenni ediyoruz.



Fakültemiz Destination Black Sea Projesinin İstişare Toplantısına Katılım Sağladı

Karadeniz Kalkınma Konfederasyonu (KADEKON) ve Artvin Çoruh Üniversitesi ortaklaşa etkinliği olarak düzenlenen Destination Black Sea projesinin istişare toplantısına katılım sağladık.

Karadeniz Kalkınma Konfederasyonu (KADEKON) liderliğinde ve Artvin Çoruh Üniversitesi'nin proje paydaşı olarak yürütülmekte olan Destination Black Sea projesi kapsamında, Karadeniz Bölgesi'nin turizm potansiyelini uluslararası bir marka haline getirmeye yönelik stratejik çalışmalar yapılmaktadır. Proje kapsamında tüm Karadeniz Bölgesi illeri arasındaki iş birliğini güçlendirmek, turizmi sürdürülebilir bir anlayışla geliştirmek ve yönetmek ve böylelikle bölgesel kalkınmayı sağlamak amaçlanmaktadır. Bu çerçevede, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası ev sahipliğinde gerçekleştirilmiş olan Destination Black Sea Trabzon Konferansı'nda üniversitemizi ve fakültemizi Doç. Dr. Eray POLAT temsil etti.

Doç. Dr. Eray POLAT, projenin akademik çalıştay etkinliğinde aktif şekilde rol alarak fikirleri ile projeye destek verdi. Bu bağlamda ilimiz Gümüşhane turizm potansiyeli hakkında bilgi veren Sn. Polat, ilimizde hangi turizm türlerinin geliştirilmeye açık olduğu, ilin turizm altyapısının ne durumda olduğu ve turizmin geliştirilmesi esnasında dikkat edilmesi gerekenler konusunda bilgi verdi.



Gümüşhane İl Emniyet Müdürlüğü Siber Suçlarla Mücadele Ekiple- rinden Fakültemizde SİBERAY Semineri

26.11.2025 tarihinde saat 10.00'da, Gümüşhane İl Emniyet Müdürlüğü'ne bağlı Siber Suçlarla Mücadele Şube Müdürlüğü ekipleri tarafından SİBERAY projesi kapsamında fakültemizde kapsamlı bir bilgilendirme semineri gerçekleştirilmiştir. Günümüz dünyasında giderek artan dijital tehditlere karşı farkındalık oluşturmayı amaçlayan seminer, öğrencilerimizin bilgi ve bilinç düzeyini artırmayı hedefleyen önemli bir etkinlik olmuştur.



Turizm Rehberliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin katılım sağladığı etkinlikte, siber dünyada karşılaşılabilecek risklere yönelik detaylı bilgiler sunulmuştur. Öğrencilerimiz; ortalama (phishing) yöntemleri, kişisel veri güvenliği, siber güvenlik ilkeleri, dijital zorbalık, internet dolandırıcılığı türleri, güçlü şifre oluşturma teknikleri, sosyal mühendislik saldırıları ve yasadışı bahis faaliyetlerinin hukuki sonuçları gibi birçok konuda uzman ekip tarafından bilgilendirilmiştir.

Seminer, Turizm Fakültesi'nin 2. katında yer alan çok amaçlı salonda interaktif bir formatta gerçekleştirilmiştir. Katılımcılar, sunum sırasında örnek vakalar üzerinden bilgilendirilmiş, gerçek hayattan senaryolarla dijital tehditlerin nasıl ortaya çıktığı ve bunlara karşı alınması gereken önlemler ayrıntılı şekilde ele alınmıştır. Öğrencilerimiz, soru-cevap bölümünde merak ettikleri konuları doğrudan uzmanlara yönelterek aktif bir şekilde etkinliğe katılmıştır.

Fakültemizde düzenlenen bu etkinlik hem dijital okuryazarlığın geliştirilmesi hem de öğrencilerimizin bilinçli internet kullanımı konusunda farkındalık kazandırılması açısından büyük önem taşımaktadır. Bu değerli katkılarından dolayı Gümüşhane İl Emniyet Müdürlüğü Siber Suçlarla Mücadele ekiplerine teşekkür eder; seminer sürecine destek veren danışman hocalarımıza ve katılım sağlayan tüm öğrencilerimize şükranlarımızı sunarız.



Gastronomi Kulübünden Keyifli Film Gösterimi Etkinliği

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi Kulübü tarafından 28 Kasım 2025 tarihinde düzenlenen film gösterimi etkinliği büyük ilgi gördü. Yaklaşık 80 öğrencinin katılım sağladığı etkinlikte girişte misafirlere limonata ve patlamış mısır ikramı yapıldı. Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. S. Beyza Öztürk Sarıkaya'nın da katılım sağladığı etkinlikte, gastronomi temalı CHEF filmi izlendi. Yaklaşık 2 saat süren film; yemek tutkusunun, yaratıcılığın ve mutfak kültürünün iç içe geçtiği eğlenceli hikâyesiyle izleyicilere keyifli anlar yaşattı. Başarılı bir şefin yeniden kendini keşfetme yolculuğunu anlatan film, hem gastronomi öğrencilerine ilham verdi hem de mutfak sanatlarına dair sıcak ve samimi bir bakış sundu.

Film gösteriminin ardından Dekan Prof. Dr. S. Beyza Öztürk Sarıkaya öğrencilerle sohbet ederek filmi beğenip beğenmediklerini ve bu tür etkinliklerin devam etmesini isteyip istemediklerini sordu. Öğrenciler etkinlikten çok memnun kaldıklarını ifade ederek bu tarz faaliyetlerin sürmesinden büyük mutluluk duyacaklarını belirtti. Gastronomi Kulübü Akademik Danışmanı Dr. Öğr. Üyesi Songül Seda Kamber Taş, etkinliğin gerçekleşmesinde emeği geçen kulüp yönetimine, katılım sağlayan tüm öğrencilerimize, hocalarımıza ve destek veren herkese teşekkürlerini iletti. Yeni etkinliklerde tekrar buluşma dileğiyle, program coşkulu ve anlamlı bir kapanışla sona erdi.



Turizm ve Gezi Kulübü Amasya Gezisi

Gümüşhane Üniversitesi Turizm ve Gezi Kulübü 30 Kasım 2025 tarihinde CANCA Turizm ile birlikte Amasya şehir gezisini gerçekleştirdi. Gezi kapsamında Amasya'nın şehir merkezinde yer alan önemli turizm destinasyonları ziyaret edildi. Karadeniz Bölgesi turist rehberlerinden Sayın Furkan DİŞLİ'nin anlatımları ve öğrencilerimizin aktif katılımlarıyla gerçekleşen gezi, hız kesmeden eğlence ile devam etti. Gezi Gümüşhane'ye aynı gün gece yarısı dönüş ile son buldu. Öğrencilerimiz ev ve yurtlarına güvenli bir şekilde ulaştırıldı. Gezide emeği geçen Turizm Fakültesi Dekanlığına, Turizm Rehberliği Bölüm Başkanlığına, akademik personellerimiz Arş. Gör. Burak İNANÇ, Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ'ye, kulüp yönetim ekibine ve öğrencilerimize teşekkür ederiz.



Turizm Rehberliği Bölümü ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinden Anlamlı Sosyal Sorumluluk Projesi

Meslek Etiği ile Sürdürülebilir Turizm ve Çevre dersleri kapsamında yürütülen sosyal sorumluluk projesi çerçevesinde, Fakülte bünyesindeki Turizm Rehberliği Bölümü ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri 2 Aralık 2025 tarihinde 80. Yıl Çocuk Yuvası ve Yetiştirme Yurdu'nu ziyaret etti.

Ziyaret, derslerin sorumlu öğretim üyesi Doç. Dr. İsmail ÇALIK koordinasyonunda gerçekleştirildi. Öğrenciler, sosyal sorumluluk bilincini pekiştirmeyi ve toplumsal duyarlılığı artırmayı amaçlayan bu etkinlikte çocuklarla bir araya gelerek çeşitli etkinliklere katıldı.

Doç. Dr. İsmail ÇALIK gerçekleştirilen ziyaretin, hem öğrenciler açısından etik ve sürdürülebilirlik konularında farkındalık kazandırması hem de çocukların sosyal gelişimlerine katkı sunması bakımından önemli bir adım olduğunu belirtti.

Proje kapsamında benzer etkinliklerin ilerleyen dönemlerde de devam ettirilmesinin kararlaştırılması ile etkinlik sona erdi.



Meslek Etiği Dersi Kapsamında Anlamlı Ziyaret

Meslek Etiği Dersi kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri, 16.12.2025 tarihinde sosyal sorumluluk bilinciyle Azular İlkokulu'nu ziyaret etti. Gerçekleştirilen ziyaret, öğrencilerin mesleki etik değerleri sahada deneyimlemelerine katkı sağlamayı amaçladı.

Dersin sorumlu öğretim üyesi Doç. Dr. İsmail ÇALIK'ın rehberliğinde gerçekleştirilen etkinlikte, öğrenciler ilkokul öğrencileriyle bir araya gelerek çeşitli etkinlikler düzenledi. Ziyaret süresince paylaşma, dayanışma ve toplumsal sorumluluk gibi değerler ön plana çıktı.

Etkinlik, hem üniversite öğrencileri hem de ilkokul öğrencileri açısından keyifli ve öğretici anlara sahne olurken, Meslek Etiği Dersinin uygulamalı boyutuna önemli bir katkı sundu.



Turizm ve Gezi Kulübü Erzurum Gezisi

Gümüşhane Üniversitesi Turizm ve Gezi Kulübü 2025 yılı son gezisini 20 Aralık 2025 tarihinde Dadaşlar Diyarı Erzurum'a yönelik gerçekleştirmiştir. CANCA Turizmin katkılarıyla gerçekleşen geziye toplamda 54 öğrenci ve Turizm Rehberliği Bölümünden Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ ile Arş. Gör. Burak İNANÇ katılmıştır. Erzurum'un şehir merkezinde yer alan destinasyonların ziyaretleri mezun turist rehberi öğrencimiz Nişan Aziz KOÇ eşliğinde tamamlanmıştır. Öğrencilerimizin serbest zamanı Erzurum'a doyararak geçirdiği gezi, akşam saatlerinde güvenli bir şekilde Gümüşhane'ye dönüş ile son bulmuştur. Geziye katılan tüm akademisyenlerimize, öğrencilerimize ve kulübümüzün yönetim ekibine teşekkür ederiz.



Mesleki Uygulama Dersi 1 Kapsamında Zigana Saha Uygulaması Gerçekleştirildi

23 Aralık 2025 tarihinde, Turizm Rehberliği Bölümü Mesleki Uygulama Dersi Doç. Dr. İsmail ÇALIK önderliğinde, Zigana Gümüşkayak Tesisleri sahibi Mehmet EROĞLU ile görüşme gerçekleştirildi. Öğrencilerimiz Zigana Kayak Tesisleri, Zigana Köyü, Saranoy Yaylası, Limni Gölü ve Türkiye'deki diğer kayak tesisleri hakkında sunumlar yaptılar. Gümüşhane'nin eşsiz manzaralarından biri olan Zigana'da öğrencilerimiz güzel anılar ile birlikte bu hafta programını tamamladılar.



Turizm Rehberliği Bölümü Öğrencilerine Yönelik Bilgi Yarışması

Düzenlendi

22 Aralık 2025 tarihinde Turizm Rehberliği Bölümü öğrencilerimize yönelik alan bilgilerini pekiştirmek ve eğlenceli bir etkinlik gerçekleştirmek amacıyla "Bilgi Yarışması" düzenlendi. Turizm Rehberliği 4.sınıf öğrencimiz Elif CANKURT'un sunumu ile başlayan etkinlik, Turizm Fakültesi Dekanımız Prof. Dr. Sayın Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA, Turizm Rehberliği Bölüm Başkanımız Doç. Dr. Sayın İsmail ÇALIK hocalarımızın konuşmaları ve bilgi yarışması jüri üyeleri olan bölüm hocalarımız Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ, Arş. Gör. Burak İNANÇ'ın yerlerini almasıyla devam etti. Yarışma, iki takım üyelerinin kura yöntemi ile seçilmesiyle başladı. Mitoloji, Dinler Tarihi, Tarih, Turist Rehberliği, Coğrafya, Arkeoloji alanlarında yarışmacı öğrencilerimize sorular soruldu. Turizm Rehberliği Bölümü 4.sınıf öğrencilerimiz Selçuk ÖZKÖK, Mehmet Can AKBULUT, Turizm Rehberliği Bölümü 3.sınıf öğrencimiz Sinem SİĞİNMIŞ ve Turizm Rehberliği Bölümü 2.sınıf öğrencimiz Mustafa Mert ATICI'nın bulunduğu takım yarışmayı kazandı. Bölüm hocalarımızdan yarışma ödülleri alan öğrencilerimize ve ayrıca sunucu öğrencimize teşekkür belgeleri Turizm Fakültesi hocalarımız tarafından takdim edildi. Yarışmaya katılan Turizm Fakültesi hocalarımıza ve bölüm öğrencilerimize teşekkür ederiz.



Turizm Fakültesinde “Doğu Karadeniz Bölgesinde Seyahat Acenteciliği” Konulu Söyleşi Gerçekleştirildi

Turizm Rehberliği Bölümü tarafından düzenlenen etkinlikler kapsamında, “Doğu Karadeniz Bölgesinde Seyahat Acenteciliği” konulu söyleşi gerçekleştirildi. Sektör ve akademiye bir araya getiren etkinliğin konuşmacısı, TİSAD Yönetim Kurulu Başkanı Murat Çavga oldu.

Etkinlik, Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. İsmail Çalık’ın açılış konuşmasıyla başladı. Doç. Dr. Çalık konuşmasında, sektörle üniversite arasındaki iş birliğinin önemine vurgu yaparak bu tür etkinliklerin öğrenciler için önemli kazanımlar sunduğunu ifade etti. Açılış konuşmalarının ardından TİSAD Yönetim Kurulu Başkanı Murat Çavga, Doğu Karadeniz Bölgesi’nde seyahat acenteciliğinin mevcut durumu, sektörde karşılaşılan sorunlar ve güncel gelişmeler hakkında katılımcılarla bilgi ve deneyimlerini paylaştı. Ayrıca turizm sektöründe mesleki donanım, saha tecrübesi ve nitelikli insan kaynağının önemi üzerinde durarak öğrencilere çeşitli önerilerde bulundu.

Soru-cevap bölümüyle interaktif bir şekilde devam eden söyleşi, öğrencilerin sektöre dair merak ettikleri konulara doğrudan yanıt bulmalarına imkân sağladı. Katılımcılar açısından oldukça verimli geçen etkinlik, turizm sektörüne yönelik farkındalığın artırılmasına katkı sundu.

Programın sonunda, değerli paylaşımları ve katkıları dolayısıyla TİSAD Yönetim Kurulu Başkanı Murat Çavga’ya teşekkür edildi. Turizm Fakültesi olarak, sektör-üniversite iş birliğini güçlendiren bu tür etkinliklerin önümüzdeki dönemde de sürdürülmesi hedeflenmektedir.



Turizm Fakültesi Yılın Son Dış Paydaş Toplantısını Gerçekleştirdi

23 Aralık 2025 tarihinde Turizm Fakültesi dış paydaşlarına yönelik bölümlerin ders müfredatları konusunda bir toplantı gerçekleştirdi. Toplantıda ilk olarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ders müfredatı, ders saatleri, ders dönemleri değerlendirildi. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş EVREN bölümde derslerde görevli olan hocalarımızın görüşlerine başvurdu. Daha sonra Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. İsmail ÇALIK bölümdeki hocalarımıza aynı soruları yöneltti. Her iki bölümde de genel anlamda alınan ortak kararlar doğrultusunda düzenlemeler değerlendirildi.

Toplantıda fakülte ve bölümler ile ilgili alınan ortak kararlar aşağıda yer almaktadır:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Turizm Rehberliği Bölümü yabancı dil derslerinin birlikte işlenmesi durumu görüşülecek.

Fakülteadaki dijital ve ders ekipmanlarının güncellik durumu kontrol edilecek.

Toplantı bölüm başkanları ve ders sorumlusu hocalarımızın iyi temennileri ile son buldu.



Turizm Rehberliği Bölümünde İç Paydaş Toplantısı Gerçekleştirildi

Fakültemiz Turizm Rehberliği Bölümü tarafından, eğitim-öğretim süreçlerinin değerlendirilmesi ve sürekli iyileştirilmesine katkı sağlamak amacıyla iç paydaş toplantısı gerçekleştirildi. Toplantı, 26 Aralık 2025 tarihinde saat 11.30'da, bölüm akademik personelleri: Doç. Dr. İsmail ÇALIK, Doç. Dr. Uğur AKDU, Doç. Dr. Serap AKDU, Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN ve Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ ve sınıf temsilcileri: Nurdan DAL (1. Sınıf), Sinem SİĞİNMIŞ (3. Sınıf) ve Abdullah Mert ÖZDİL'in (4. Sınıf) katılımıyla yapıldı. Gerçekleştirilen toplantıda eğitim-öğretim sürecine ilişkin mevcut durum değerlendirilerek öğrencilerin ve akademik personelin görüş, talep ve önerileri ele alındı. Ayrıca bölümün kurumsal yapısı, akademik ve idari işleyişi, üniversite–şehir ilişkisi gibi konular üzerinde duruldu. Karşılıklı fikir alışverişi ortamında gerçekleştirilen toplantıda, bölümün gelişimine katkı sağlayacak öneriler değerlendirilirken, öğrencilerin beklentileri doğrudan dinlendi. İç paydaş toplantısının, akreditasyon süreci kapsamında kalite güvencesi anlayışının güçlendirilmesi, paydaş katılımının artırılması ve eğitim kalitesinin sürdürülebilir biçimde geliştirilmesi açısından önemli katkılar sunduğu vurgulandı.

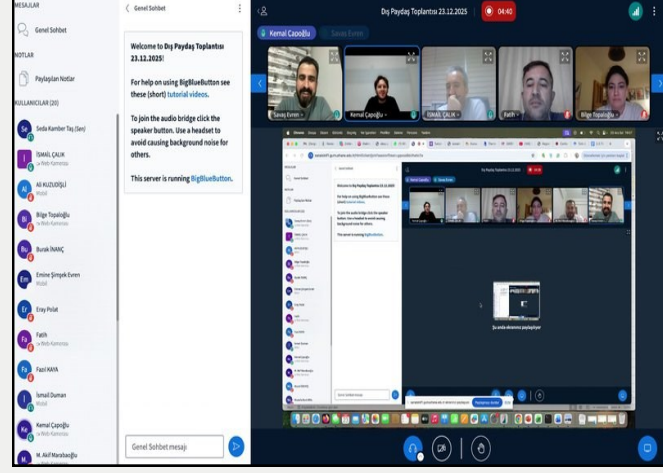
Toplantı, katılımcıların görüşlerinin alınmasının ardından iyi dilek ve temennilerle sona erdi.



Gümüşhane Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Dış Paydaşlarla Bir Araya Geldi

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından 2025 yılı kapsamında düzenlenen dış paydaş toplantıları başarıyla gerçekleştirildi. Bölümün yeni müfredatının sektör beklentileriyle uyumunun değerlendirilmesi ve iş birliği olanaklarının ele alınması amacıyla yapılan toplantılara akademik kadronun yanı sıra sektör ve yabancı dil paydaşları katılım sağladı.

Dış paydaş toplantıları kapsamında ilk olarak, 23 Aralık 2025 tarihinde farklı birim ve kurumlardan gelerek yabancı dil derslerini yürüten öğretim elemanlarıyla çevrim içi ortamda bir toplantı düzenlendi. Toplantıda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün müfredatında yer alan yabancı dil dersleri, İngilizce derslerinin saat ve içerik değişiklikleri ile Rusça ve Arapça gibi ikinci yabancı dil derslerine ilişkin düzenlemeler ele alındı. Katılımcılar, müfredatta yapılan güncellemeleri genel olarak olumlu değerlendirirken, dil derslerinin saatlerinin yeniden düzenlenmesi ve teknik altyapının iyileştirilmesine yönelik görüş ve öneriler paylaşıldı.



2025 yılı dış paydaş toplantıları kapsamında sektör temsilcileriyle de yüz yüze görüşmeler gerçekleştirildi. 30 Aralık 2025 tarihinde Ramada by Wyndham Gümüşhane yetkilileri ile yapılan toplantıda, bölümün yeni müfredatının sektör ihtiyaçlarına uygunluğu değerlendirildi. Toplantıda gıda israfı, hijyen, gıda mevzuatı, yöresel mutfak kültürü ve öğrencilerin sektörel deneyim kazanmasına yönelik konular ön plana çıktı. Öğrencilerin kısmi zamanlı çalışma, staj imkânları ve etkinliklerde indirimli hizmetlerden faydalanabilmesi gibi iş birlikleri üzerinde duruldu.

Aynı gün gerçekleştirilen bir diğer toplantıda ise Yeni Gümüş Otel yönetimiyle görüş alışverişinde bulunuldu. Sektör temsilcisi, yeni müfredatın genel olarak sektör beklentilerini karşıladığını ifade ederken, Gümüşhane'ye özgü yöresel bir ana yemek tabağının geliştirilmesi konusunda üniversite-sektör iş birliği yapılmasının önemine dikkat çekti.

Gerçekleştirilen dış paydaş toplantılarında alınan görüş ve önerilerin, bölümün eğitim-öğretim kalitesinin artırılmasına ve öğrencilerin sektöre daha donanımlı şekilde hazırlanmasına katkı sağlaması hedefleniyor. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, dış paydaşlarla kurulan bu iş birliklerini sürdürülebilir hale getirerek akademi ve sektör arasındaki etkileşimi güçlendirmeyi amaçlıyor.



Gümüşhane Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde İç Paydaş Toplantısı Gerçekleştirildi

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından 2025 yılı iç paydaş toplantısı, 24 Aralık 2025 tarihinde Turizm Fakültesi Dekanlığı Toplantı Salonu'nda gerçekleştirildi. Toplantıya bölüm öğretim elemanlarının yanı sıra sınıf temsilcileri de katılım sağladı.

Toplantıda, Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş EVREN tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün yeni müfredatında yapılan değişiklikler dönem bazında detaylı şekilde aktarıldı. Sunumun ardından müfredatın uygunluğu, öğrencilerin ve öğretim elemanlarının görüş, istek ve önerileri kapsamlı biçimde değerlendirildi.

Toplantı sürecinde; maliyet kontrolü derslerinde otomasyon sistemlerinin ele alınması, Uzak Doğu Mutfağı dersi önerisi, yabancı dil ders saatlerine ilişkin dış paydaşlardan gelen görüşler ve ikinci yabancı dil derslerinin müfredata etkileri ele alındı. Ayrıca uygulama mutfaklarında görev paylaşımı, ekip çalışmasına uyum, mutfak ekipmanlarının kullanımı ve teknik donanım ihtiyacı gibi konular gündeme taşındı.

Öğrenciler tarafından mutfak uygulamalarında görevlerini yerine getirmeyen öğrencilere yönelik yaptırım uygulanması önerisi değerlendirilirken, uygulama derslerinin final değerlendirme kriterlerine bu hususun eklenmesine karar verildi. Bunun yanı sıra uygulama mutfağındaki ekipmanların öğrencilere zimmetlenmesi ve mutfakta kullanılan bazı makinelerin yetersizliği de toplantıda dile getirilen önemli başlıklar arasında yer aldı.

Toplantı sonunda alınan kararlar doğrultusunda; yeni müfredatın mevcut haliyle uygulanmasına, bazı ders içeriklerinin zenginleştirilmesine, mutfak uygulamalarında disiplin ve sorumluluğu artırıcı önlemlerin hayata geçirilmesine ve teknik ekipman ihtiyaçlarının Dekanlığa bildirilmesine karar verildi.

Gerçekleştirilen iç paydaş toplantısının, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde eğitim-öğretim kalitesinin artırılmasına, öğrenci memnuniyetinin güçlendirilmesine ve uygulama süreçlerinin daha verimli hale getirilmesine katkı sağlaması hedefleniyor.



Gümüşhane Üniversitesi / Turizm Rehberliği Öğrencilerinden Nesrin Halit Zarbun Anaokulu'na Çevre Eğitimi Ziyareti

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi / Turizm Rehberliği öğrencileri, Sürdürülebilir Turizm ve Çevre dersi kapsamında Nesrin Halit Zarbun Anaokulu'na bir ziyaret gerçekleştirdi.

Aşağıda isimleri verilen 6 kişilik öğrenci grubu tarafından organize edilen etkinlikte, anaokulu öğrencilerine çevre temizliği, geri dönüşüm ve doğa koruma konuları anlatıldı. Program dahilinde öğrencilere TEMA Vakfı'nın hazırladığı eğitici videolar izletildi. Video gösteriminin ardından, çocukların konuyu pekiştirmesi amacıyla çevre ve geri dönüşüm temalı oyunlar oynandı.

Etkinlik, öğrencilerle yapılan toplu fotoğraf çekimlerinin ardından sona erdi. Üniversite öğrencileri, proje kapsamında planlanan çalışmalarını tamamlayarak okuldan ayrıldı.

Projeyi Hazırlayan ve Uygulayan Öğrenciler:

- 1-Tuğçe AYDIN
- 2-Ceren POLAT
- 3-Yusuf Emre KAYA
- 4-Ahmet Melih ŞEN
- 5-İrem ÖZKAYA
- 6-Serhat GÜDÜCÜ



Hamsiköy İşletmeleri ile Gastronomi Bölümü Arasında İş Birliği

Görüşmesi Gerçekleştirildi

Hamsiköy bölgesinde faaliyet gösteren işletmeler ile üniversite-sektör iş birliğini güçlendirmeye yönelik önemli bir toplantı Turizm Fakültesi Dekanlığında gerçekleştirildi. Toplantıya, Hamsiköy’de bulunan işletmeler adına temsilen katılım sağlandı.

Toplantıda; Pervanoğlu Tesisleri’ni temsilen Koray Pervanlar, Cennet Bahçesi’ni temsilen Şaban Berk, Zigana Yörük Çadırı’nı temsilen Turan Pervanlar ve Aydın Restoran’ı temsilen Osman Aydın yer aldı. Fakülteye ziyarete gelen sektör temsilcileri, işletmelerin tamamının toplantıya fiilen katılamadığını ve diğer işletmeleri de temsilen geldiklerini belirtti.

Gerçekleştirilen toplantının temel amacı, Hamsiköy’de faaliyet gösteren işletmeler ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü arasında yapılması planlanan protokol kapsamında öğrencilere staj olanaklarının sunulmasına yönelik iş birliği imkânlarının değerlendirilmesi oldu. Bu doğrultuda, öğrencilerin sektörel deneyim kazanmaları ve uygulama alanlarının genişletilmesine yönelik görüş alışverişinde bulunuldu.

Toplantıya ayrıca Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu’ndan Dr. Öğr. Üyesi Gökhan Genç de iştirak etti. Görüşmeler kapsamında Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü öğrencileri için de staj ve uygulama olanaklarına yönelik değerlendirmeler yapıldı.

Toplantının, fakülte ile bölgedeki işletmeler arasında sürdürülebilir iş birliklerinin geliştirilmesine ve öğrencilerin mesleki yeterliliklerinin artırılmasına katkı sağlaması hedeflenmektedir.



"Lezzetin Etiği" Adlı Bilgi Yarışması Düzenlendi

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri tarafından, mesleki etik bilincini artırmak amacıyla "Lezzetin Etiği" adlı ödüllü bilgi yarışması düzenlendi.

"Lezzetin Etiği" bilgi yarışması, gastronomi alanında mesleki etik farkındalığını artırmayı ve öğrencilerin etik bakış açısını geliştirmeyi amaçlayan önemli bir sosyal sorumluluk etkinliği olarak gerçekleştirildi.

Etkinlikte; gastronomi alanında etik karar alma süreçleri, mesleki sorumluluklar ve gerçek mutfak senaryoları üzerinden hazırlanan sorularla katılımcıların bilgi düzeyi ölçüldü. Simülasyon temelli ve çok yönlü sorulardan oluşan yarışma, etik kavramların uygulamadaki karşılığını sorgulayan yapısıyla dikkat çekti.

Bilgi yarışması boyunca katılımcılar; gıda güvenliği, tüketiciye karşı sorumluluk, mesleki dürüstlük ve etik ihlaller gibi konularda düşünmeye teşvik edildi. Etkinlik sonunda dereceye giren katılımcılara ödülleri takdim edildi.



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerine Yönelik Bilgi Yarışması Düzenlendi

29 Aralık 2025 tarihinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine yönelik olarak, alan bilgilerini pekiştirmek ve eğlenceli bir öğrenme ortamı oluşturmak amacıyla “Bilgi Yarışması” etkinliği düzenlendi. Etkinlik, Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ hocamızın sunumuyla gerçekleştirildi.

Programa; Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş EVREN, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanları ve öğrenciler katılım sağladı. Yarışma, öğrenciler arasında hem akademik bilgi paylaşımını teşvik eden hem de sosyal etkileşimi artıran bir ortam sundu.

Yarışma kapsamında gastronomi alanına yönelik; yöresel mutfak, uluslararası mutfaklar, temel mutfak bilgisi, beslenme ilkeleri ve gastronomi tarihi konularında sorular yöneltildi. Büyük bir heyecan ve rekabet içinde geçen bilgi yarışmasının sonunda dereceye giren öğrenciler şu şekilde belirlendi:

1.'lik derecesi: Nurşen Çınar

2.'lik derecesi: Hatice Kübra Dereli

3.'lük derecesi: Betül Şentürk

Yarışma sonunda dereceye giren öğrencilere ödülleri, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanları tarafından takdim edildi. Etkinliğin gerçekleştirilmesinde emeği geçen hocalarımıza, katılım sağlayan öğretim elemanlarına ve yarışmada yer alan tüm öğrencilere teşekkür edildi.



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Birinci Sınıf Öğrencilerine Ceket Giyme Töreni

Turizm Fakültesi tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün yeni öğrencileri için ceket giyme töreni düzenlendi. Sunuculuğunu Arş. Gör. Aleyna Gün'ün yaptığı etkinlik, Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi çok amaçlı salonunda gerçekleştirildi. İkincisi düzenlenen Ceket Giyme Töreni, istiklal marşı ve saygı duruşu ile başladı, ardından Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya ile Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş Evren konuşmalarını yaptılar.

Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya, bu yıl ikincisi gerçekleştirilen törende öğrencilerin heyecanını paylaştığını belirterek öğrencilerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde eğitime teorik olarak başladıklarında Gastronom olma yolunda ilk adımlarını attıklarını şimdi ise mutfağa girecekleri ilk gün sonrası aldıkları teorik bilgi ile uygulamayı birleştirerek iyi birer Gastronomist olma yolunda ilerlediklerini ifade etti. 4 yıl sonunda ise gittikleri her yerde Gümüşhane'yi, Gümüşhane Üniversitesi'ni ve Turizm Fakültesini en iyi şekilde temsil edeceklerine emin olduğunu vurgulayarak sözlerini tamamladı.

Doç. Dr. Savaş Evren, bölüm bünyesinde ceket giyme töreninin ikinci kez gerçekleştiriliyor olmasının mutluluğunu yaşadıklarını belirtip bölümün başarısında emeği geçen Gümüşhane Üniversitesi Rektörlüğüne, Turizm Fakültesi Dekanlığına, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanlarına ve öğrencilerine teşekkürlerini sundu.

Konuşmaların ardından ceket giydirme törenine geçildi. Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya, Doç. Dr. Savaş Evren, Doç. Dr. İsmail Çalık, Doç. Dr. Eray Polat, Doç. Dr. Murat Ödemiş, Dr. Öğr. Üyesi Seda Kamber Taş, Dr. Öğr. Üyesi Sedat Taş ve Arş. Gör. Aleyna Gün öğrencilere şef önlüklerini giydirdiler. Ceketlerini giyen öğrencilere Dr. Öğr. Üyesi Seda Kamber Taş tarafından şef yemini ettirildi. Yemin töreninin ardından toplu fotoğraf çekimi gerçekleştirildi ve tören tamamlandı. Törenin ardından öğrenciler şef ceketleriyle ilk kez mutfak uygulaması yapmak üzere uygulama mutfağına gittiler.



Gümüşhane'nin Gastronomi Elçileri Gaziantep'te

Gümüşhane'nin zengin mutfak kültürü, Gaziantep'te düzenlenen "1 Mutfak 81 Kültür Projesi" kapsamında tanıtıldı. Gençlik ve Spor Bakanlığı tarafından 23-26 Aralık 2025 tarihleri arasında gerçekleştirilen etkinlikte, Gümüşhane'yi Gümüşhane Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri Betül Şentürk ve Hamza Şahin başarıyla temsil etti.

Türkiye'nin dört bir yanından gençlerin katılım sağladığı organizasyonda kurulan Gümüşhane standında; pestil, köme, siron, erişte, kuşburnu marmelatı ve Araköy ekmeği gibi yöresel ürünler tanıtılarak katılımcılara ikram edildi. Öğrencilerin yöresel kıyafetlerle gerçekleştirdiği sunumlar, Gümüşhane'nin gastronomi ve kültürel kimliğine dikkat çekti.

Etkinlik kapsamında düzenlenen sembolik törende, Gümüşhane'den getirilen toprak, dikilen zeytin ağacının kökleriyle buluşturularak iller arasındaki kültürel birlik ve dayanışma vurgulandı. Proje, gençlerin geleneksel mutfak mirasını tanımasını ve kültürel değerlere yönelik farkındalık kazanmasını sağladı.



*Fotoğrafların kaynağı: <https://www.gumushane.gen.tr/foto-galeri/gumushane/gumushanenin-gastronomi-elcileri-gaziantep/71882>

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Ramada by Wyndham Gümüşhane’de Uygulama Gezisine Katıldı

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü üçüncü sınıf öğrencileri, Konaklama İşletmeciliği ve Servis Teknikleri dersleri kapsamında 30 Aralık 2025 tarihinde Ramada by Wyndham Gümüşhane Otelı’ne uygulama gezisi gerçekleştirdi. Ziyaret, Konaklama İşletmeciliği dersi kapsamında Doç. Dr. Savaş Evren ve Servis Teknikleri dersi kapsamında Dr. Öğr. Üyesi Sedat Taş rehberliğinde yapıldı.

Uygulama gezisi kapsamında ilk olarak otelin lobisinde öğrencilerle bir araya gelen Doç. Dr. Savaş Evren, “konaklama hizmetlerinde iletişim” konusu üzerine bilgilendirmelerde bulundu. Ardından otelin işletme sahibi Zekai Araz koordinasyonunda gerçekleştirilen toplantıda, otelin genel işleyişi ve departman yapısı hakkında öğrencilere kapsamlı bilgiler aktarıldı. Yaklaşık bir buçuk saat süren toplantı boyunca öğrenciler, mesleki konulara ilişkin merak ettikleri soruları yönelttikçe sektöre dair önemli kazanımlar elde etti.

Toplantının ardından önbüro müdürü Ramazan Bozdoğan rehberliğinde otelin konaklama alanları gezildi. Bu kapsamda otelin 6. katında bulunan odalar incelenerek twin, french, double, suit ve king oda tipleri tanıtıldı; oda düzeni ve temizlik süreçleri hakkında detaylı bilgiler verildi. Çay-kahve molasının ardından öğrenciler, otelin restoran ve mutfak alanlarını ziyaret etti. Otelin giriş bölümünde yer alan restoran hakkında Zekai Araz tarafından bilgilendirilen öğrenciler, beşer kişilik gruplar halinde bone takarak mutfak alanını gezdi ve mutfak organizasyonunu yerinde gözlemledi.

Mutfak gezisinin ardından Dr. Öğr. Üyesi Sedat Taş tarafından restoran alanında uygulamalı anlatımlar gerçekleştirildi. Bu bölümde kuver düzeni, masa yerleşimi, açık büfe uygulamaları, servis basamakları ve restoran dizaynı gibi konular ele alındı. Öğrenciler, derslerde edindikleri teorik bilgilerin sektördeki uygulamalarını gözlemleme ve değerlendirme fırsatı buldu.

Ziyaretin sonunda öğrencilere rehberlik eden otel yöneticileri, akademisyenler ve öğrenciler otel önünde hatıra fotoğrafı çekti. Öğrenciler ve otel temsilcileri, gerçekleştirilen uygulama gezisinin öğrencilerin mesleki gelişimlerine önemli katkılar sağladığını ifade etti.

Geziye ilişkin değerlendirmede bulunan Doç. Dr. Savaş Evren, “Bu tür uygulama gezileri, öğrencilerin sınıf ortamında edindikleri bilgileri sahada pekiştirmeleri ve otel işletmelerinin tüm departmanlarıyla işleyişini yerinde tanımaları açısından büyük önem taşımaktadır. Bu imkânı sağlayan ve paylaştıkları değerli bilgilerle gezimizi verimli hale getiren Ramada by Wyndham Gümüşhane yöneticilerine ve işletme sahibi Sayın Zekai Araz’a teşekkür ederim.” dedi.



Gastronomi Kulübü'nden Yeni Yıla Merhaba Etkinliği

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi Kulübü, 29 Aralık 2025 tarihinde düzenlediği “En Parlak Yıldız Hayallerimiz” etkinliğiyle öğrencilere keyifli ve dolu bir gün yaşattı. Yeni yıl çekilişiyle 3 kişiye hediyeler takdim edilerek etkinliğe keyifli bir başlangıç yapıldı. Ardından film gösterimiyle devam edildi. Yaklaşık 2 saat süren film, yılbaşı ruhunu, aile bağlarını ve paylaşmanın önemini eğlenceli ve sıcak bir anlatımla sunarak izleyicilere hem keyifli hem de duygusal anlar yaşattı. Film gösteriminin ardından Turizm Fakültesi önünde, Gastronomi Kulübü tarafından hazırlanana sıcak çikolata ve kurabiye ikramı yapıldı. Öğrenciler ateş başında şarkılar söyleyip sohbet ederek keyif dakikalar yaşadı. Etkinliğin sonunda öğrenciler yeni yıl dileklerini dileyerek gökyüzünde görsel bir şölen yarattılar. Organizasyon, öğrenciler için hem eğlenceli hem de sosyal bağları güçlendiren anlamlı bir buluşma oldu. Akademik ve idari personellerin öğrencilerle bir araya geldiği etkinlikte sıcak ve samimi anlar yaşandı. Etkinlik hakkında değerlendirmede bulunan Gastronomi Kulübü Akademik Danışmanı Seda KAMBER TAŞ, “Gastronomi Kulübümüzün düzenlediği bu tür etkinlikler, öğrencilerimizin yalnızca akademik değil; aynı zamanda sosyal ve kültürel gelişimlerine de önemli katkılar sunuyor. Öğrencilerimizin bir araya gelerek paylaşımda bulunmaları, üniversite kültürünü güçlendiren çok kıymetli anlar yaratıyor. Bu güzel organizasyonda emeği geçen tüm öğrencilerimizi gönülden kutluyorum ”ifadelerini kullandı. Gastronomi Kulübü Başkanı Betül Şentürk ise önümüzdeki dönemlere ilişkin yaptığı değerlendirmede, “Arkadaşlarımızdan aldığımız geri bildirimler bizim için çok kıymetli. Onların memnuniyeti ve önerileri doğrultusunda daha kapsayıcı, yaratıcı ve öğrenci odaklı etkinlikler planlamaya devam edeceğiz,” dedi. Etkinlik, saat 21.00’de sona erdi.



Turizm Fakültesi Dekanlığı Tarafından Akademik, İdari ve Destek Personeli için Düzenlenen Kahvaltı ve Yeni Yıl Etkinliği

31.12.2025 tarihinde Turizm Fakültesi Dekanlığı tarafından saat 9:00 da akedemik, idari ve destek personeli için kahvaltı etkinliği düzenlendi. Fakülte Dekanımız Prof. Dr. ÖZTÜRK SARIKAYA bu etkinliklerin birlikteliklerin pekişmesinin birer vesilesi olduğunu ve yıl boyunca tüm personelin verdiği emeğinin karşılığı olmasa da Dekanlık olarak bu emeği çok önemsediklerini ve bu günün Dekanlığın küçük bir teşekkür hediyesi olduğunu belirtti. Programda kahvaltı eşliğinde iş konuşmadan sohbetler edildi. Kahvaltı sonunda Fakülte Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA ve Dekan yardımcısı Doç. Dr. İsmail ÇALIK tarafından akademik, idari ve destek personeline hediyeler verildi. 2026 yılı için güzel dileklerle etkinlik sona erdi.



Gümüşhane Yaylaları Kitap Haline Getirildi

Turizm Fakültesi öğretim üyeleri Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ, Doç.Dr.İsmail Çalık, Doç.Dr. Fazıl KAYA, Öğr.Gör. Rıfat Pir, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu öğretim üyesi Doç.Dr. Suat AKYÜREK ve Gümüşhane Üniversitesi bir önceki dönem rektörü ve Ondokuz Mayıs Üniversitesi öğretim üyesi Prof. Dr. Halil İbrahim ZEYBEK, ilimizin önemli turizm değerlerinden biri olan yaylalar hakkında “Turizm Perspektifinde Gümüşhane Yaylaları” adlı kitabı yayımlandı. Yazarların birkaç yıldır üzerinde çalıştıkları eserde, destinasyon paydaşlarıyla yapılan görüşmeler ışığında Gümüşhane Yaylalarının turizm açısından taşıdığı potansiyel ele alındı.

TURİZM PERSPEKTİFİNDE GÜMÜŞHANE YAYLALARI

Dr. Öğr. Üyesi Sedat Taş
Doç. Dr. İsmail Çalık
Doç. Dr. Fazıl Kaya
Doç. Dr. Suat Akyürek
Öğr. Gör. Rıfat Pir
Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek



Dizilerin Destinasyona Etkisi: Taşacak Bu Deniz



Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ

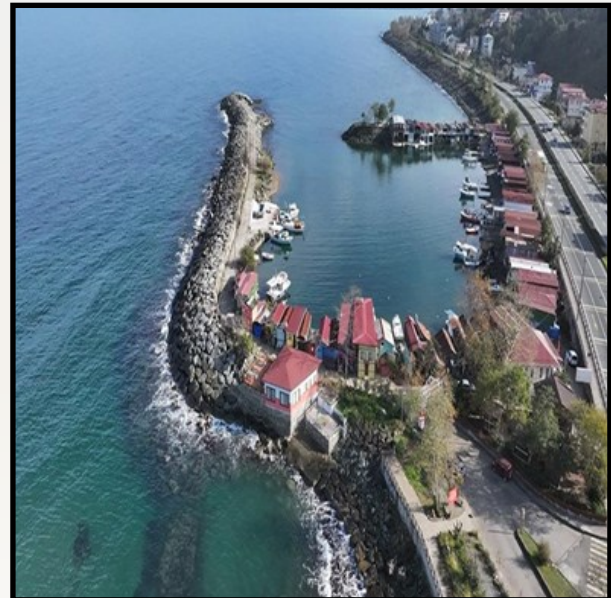
Türkiye’de son yıllarda artan görsel-işitsel yapımlar, hem kültürel etki yaratmakta hem de çekildikleri destinasyonlarda önemli bir turizm hareketliliği oluşturmaktadır. Bu kapsamda 10 Ekim’de yayına başlayan Taşacak Bu Deniz dizisi, Trabzon’un doğu kesiminde, özellikle Sürmene ve Araklı ilçelerinde kısa sürede belirgin bir tanıtım ve ziyaretçi artışı yaratmıştır.



Dizi çekimleri Trabzon’un Arsin, Araklı, Sürmene ve Of ilçelerinde gerçekleştirilmektedir. Dizinin yayınlanmasının ardından set alanları ile sahnelerde öne çıkan doğal ve kültürel mekânların geniş bir izleyici kitlesinin ilgisini çektiği görülmektedir. Araklı’da yer alan Furtuna Konağı da bu ilginin yansıdığı çekim noktalarından biri hâline gelmiştir. Sürmene’deki liman (Balıklı-Civra), dizide sıkça yer almasıyla kısa sürede popüler bir ziyaret noktasına dönüşürken; sağlık ocağı ve muhtarlık binası ise günlük yaşam sahnelerinin etkisiyle fotoğraf çektirmek ve atmosferi deneyimlemek isteyen ziyaretçilerin uğrak alanları hâline gelmiştir. Ayrıca Sürmene’nin Dirlik Mahallesi’nde yer alan Koçari Konağı’nın bulunduğu köy, geleneksel mimarisi ve doğal

çevresiyle dizinin en çok merak edilen çekim lokasyonlarından biri olarak öne çıkmıştır. Tüm bu hareketlilik ise bölge esnafının kalkınmasına ve yerel ekonominin canlanmasına anlamlı bir katkı sağlamıştır.

Dizide betimlenen Karadeniz’in yöresel yemekleri, kuymaktan hamsi çeşitlerine kadar pek çok lezzet, ziyaretçilerin deneyimlemek istediği önemli kültürel öğeler arasında yer almıştır. Bölgenin dağlık alanlarında bulunan bungalov evler ise hem sahnelerde sunduğu manzarayla dikkat çekmiş hem de sosyal medya üzerinden takip ettiğim kadarıyla, dizinin ardından ziyaretçilerin kalmak için tercih ettiği veya yöresel yiyecekleri deneyimlemek istedikleri konaklama noktalarından biri hâline gelmiştir. Her yayınlanan bölüm sonrasında bu mekânlara yönelik artan merak, turizm hareketliliğini doğrudan desteklemiştir.



Dizilerin destinasyonlara sağladığı görünürlük kısa ve orta vadede güçlü bir ivme yaratırken, özellikle mevsimselliğin belirgin olduğu turizm bölgelerinde bu etki daha da önemli hale gelmektedir. Taşacak Bu Deniz dizisi, bölgeye yönelen merak ve ziyaret akışıyla birlikte Trabzon'da turistik hareketliliğin yalnızca yaz aylarıyla sınırlı kalmamasına, sezonun doğal olarak genişlemesine ve ziyaretçi yoğunluğunun yılın daha uzun bir dönemine yayılmasına katkı sağlamıştır. Bu etki, doğru adımlarla desteklendiğinde (altyapının güçlendirilmesi, doğa, kültür ve gastronomi eksenli ürün çeşitliliğinin artırılması, bölgenin doğal-kültürel mirasının uzun vadeli sürdürülebilir stratejilerle korunması vb.) bölge için uzun yıllar sürecek kalıcı bir marka değeri yaratma potansiyeline sahiptir.



Fotoğraf Kaynakçası:

Kuzey Ekspres Gazetesi (2025). https://www.instagram.com/p/DPqbsMFCAgw/?img_index=1

Taka Gazetesi (2025). <https://www.takagazete.com.tr/foto-galeri/tasacak-bu-deniz-dizisi-trabzon-surmeneye-ziyaretci-akini-baslatti?page=13>

Taka Gazetesi (2025). <https://www.takagazete.com.tr/tasacak-bu-deniz-dizisi-arakliyi-turizm-patlamasina-hazirliyor-furtuna-konagina-ziyaretci-akini>

Uluslararası Mutfaklardan Örnekler: Tunus Mutfağı



Doç. Dr. Murat ÖDEMİŞ

Tunus mutfak kültürü; Akdeniz, Orta Doğu ve Afrika mutfak kültürlerinin bir sentezi durumundadır. Akdeniz'in taze ürünleri, Orta Doğu'ya özgü baharatlar ve Afrika'nın renkli tatları Tunus mutfağının temel bileşenleridir. Mutfakta; deniz ürünleri, sebzeler, baharatlar, zeytinyağı ve yöresel peynir kullanımı yaygındır. Tunus'ta geleneksel olarak yemekler, büyükçe bir servis tabağında servis edilir ve aile ya da arkadaş grupları hep birlikte bu tabaktan yemek yerler. Böylece aile ve arkadaşlar arasında sıcak ve samimi bir ortamın oluşturulması sağlanır.

Tunus mutfağında en çok bilinen yemekler arasında; kuskus, harrisa soslu tavuk, balık tagine ve brik isimli börek yer almaktadır. En çok bilinen tatlılar arasında ise; badem ezmesi ile hazırlanan makroud ve portakal suyu şerbetiyle yapılan yasemin çiçeği tatlısı bulunur. Tunus, misafirperver bir kültüre sahip olmasının yanı sıra, zengin mutfak kültürü ile de dikkat çekmektedir. Tunus mutfağına ait bazı yemek, tatlı ve içeceklerin hazırlanış şekilleri hakkında kısaca bilgi vererek, Tunus mutfağını daha yakından tanımaya çalışalım.

Couscous: Couscous, Tunus'un geleneksel lezzetlerinden birisidir. Bu yemek bulgur, çeşitli sebzeler, et ya da balık ile hazırlanmakta ve zengin bir sosla servis edilmektedir.



Brik: İçerisine genellikle yumurta, patates, ton balığı, soğan ve baharat gibi malzemeler koyulmuş olan ince yufkanın ya da pyhllo hamurunun kızartılmasıyla hazırlanan bir börek çeşididir. Tunus'ta, sokak satıcılarında ya da restoranlarda bu yemeği kolaylıkla bulabilmek mümkündür.



Shakshuka: Genellikle kahvaltıda ve akşam yemeklerinde servis edilmektedir. Tavada pişen domatesin üzerine yumurta kırılarak ve bahartlı sos eklenerek hazırlanır. Yemek, sıcak ekmek ya da pide ile servis edilir.



Lablabi: Tunus'un lezzetli çorbalarından birisidir. Bu çorba genellikle kış aylarında kahvaltıda ya da öğle yemeklerinde başlangıç yemeği olarak tüketilmektedir. Nohut ve zeytinyağı ile hazırlanan yoğun soslu ve yoğun kıvamlı bir çorbadır. Üzerine rendelenmiş peynir, zeytin, turşu ya da haşlanmış yumurta ilave edilmektedir.



Mechoui: Özel günlerde ve davetlerde hazırlanan bir et yemeğidir. Genellikle koyun ve keçi etinin uzun saatler kavrulması ile hazırlanır. Böylece yumuşak bir et elde edilir. Et pişirilmeden önce zeytinyağı, sarımsak ve baharat karışımı ile marine edilir.



Bambalouni: Tunus mutfağının tatlılarından birisidir. Kızartılan şekerli hamur, pudra şekeri ya da bal ile servis edilir. Bambalouni'nin içi yumuşak, dışı ise gevrek bir yapıdadır.



Burfi: Burfi, Tunus'ta tüketilen bir tatlı olmasının yanı sıra, Hint mutfağının da geleneksel tatlıları arasında yer alır. Süt tozu, şeker, hindistan cevizi ve badem ezmesi gibi malzemelerin birleştirilmesi ile elde edilen karışım, küçük kareler ya da elips şeklinde kesilir. Badem, ceviz gibi kuruyemişlerle süslenir. Özel günlerde misafirlere sunulan bir tatlıdır.



Makroud: Tunus'ta Ramazan aylarında ve özel günlerde tüketilen tatlılardan birisidir. Tatlı; ince bulgur, hurma ve fındık ya da ceviz içi gibi malzemeler birleştirilerek hazırlanır. Dikdörtgen veya eliptik şekilde kesilen karışım kızartıldıktan sonra, tatlı bir şerbet içerisine batırılarak servis edilir.



Harissa: Harissa, Tunus'a özgü acı biber sostur. Kırmızı biber, zeytinyağı, sarımsak ve bazı baharatların öğütülmesiyle hazırlanır. Harissa, sos olarak ya da yemeklerin yanında tüketilir. Pide, kuskus, balık ya da et yemeklerinin lezzetini artırır. Sandviçlerde, mezelerde ve çorbalarda da kullanılabilir.



Nane Çayı: Tunus'un ferahlatıcı ve lezzetli içeceklerinden birisidir. Çay, taze nane yapraklarının sıcak su da demlenmesiyle hazırlanmaktadır. Nane çayının sindirimi kolaylaştırıcı etkisi bulunmaktadır.



Bu yazıda Tunus'a ait yemek, tatlı ve içecek çeşitlerinin bir kısmına değinmeye çalıştım. Ancak Tunus mutfağını, yukarıda açıklamaya çalıştığım yemek, tatlı ve içecek çeşitleriyle sınırlandırmak mümkün değildir. Tunus mutfağı ile ilgili daha derinlemesine bilgi edinilebilmesi ve Tunus'un zengin mutfak kültürünün keşfedilebilmesi ve deneyimlenebilmesi için, ülkenin mutlaka ziyaret edilmesi gerektiğini düşünmekteyim.

"Değerli Okuyucular!"

Yazımı burada sonlandırmış bulunmakta olup, sizlerle başka yazılarda buluşmayı ümit ederim. Sağlıcakla kalınız!

Kaynak (Fotoğraflar ve Metin İçi Bilgiler):

Tunus'ta Ne Yenir? 12 Eşsiz Lezzet İle Tunus Mutfağı. (2025). Web: <https://www.turna.com/blog/tunusta-ne-yenir>, Erişim Tarihi: 23.11.2025.

1. İznik Konsili: Ayrılığın ve Birliğin 1700 Yıllık Hikâyesi



Arş. Gör. Zekiye Nur
AKYÜREKLİ

Dinlerin temel amacı, inananlarının karşılaştığı sorunlara cevap bulmaktır. Bazen günlük hayata dair pratik çözümler sunarlar, bazen toplumsal çatışmaları düzenler, bazen de inançla ilgili en derin meselelerde yol gösterirler. Bu nedenle tarih boyunca dinî topluluklar, tartışmaları karara bağlamak ve ortak bir yol belirlemek için bir araya gelmiştir. Hristiyanlıkta bu toplantıların adı ise nettir: *Konsil*. Latince *concilium*dan gelen bu kelime, “kurul” ya da “meclis” anlamına gelir ve özellikle Katolik geleneğinde piskoposların toplandığı büyük dinî meclisleri ifade eder. İnanç, ahlâk ve disiplin gibi hayati konularda

karar alan bu konsiller, sadece kendi dönemlerinin değil, bugünün teolojik tartışmalarında bile hâlâ başvurulacak en temel rehberlerdir.

Gelin şimdi, tarihin akışını değiştiren o büyük toplantıya, 1. İznik Konsili’ne yakından bakalım. Hristiyanlığın doktrinel yapısını şekillendiren birçok konsil vardır; ancak İznik’te alınan kararlar bambaşka bir yere sahiptir. Çünkü tarihte her “ilk”, diğerlerinden çok daha derin bir iz bırakır. İlk ekümenik konsil de tam olarak böyledir. Nitekim 1. İznik Konsili, Batı ve Doğu piskoposlarını ilk kez aynı çatı altında buluşturan Hristiyanlığın ilk Ekümenik Konsili olarak tarihe geçmiştir. Konsil, MS 325 yılında İmparator I. Konstantinos’un emriyle İznik’te—o dönemki adıyla Nicomedia’da—toplanmıştır.

Peki yaklaşık 300 piskoposu bir araya getiren bu büyük toplantının ardında hangi mesele yatıyordu dersiniz? Cevap, Hristiyanlığın yüzyıllar boyunca tartışacağı o kritik soruda gizlidir:

İsa gerçekten kimdir?

İskenderiyeli rahip Arius, Tanrı’nın ezelî ve doğmamış olduğunu; Oğul’un (İsa’nın) ise Tanrı tarafından yaratıldığını savunuyordu. Dolayısıyla ona göre İsa, Tanrı ile aynı özden değildi; yani İsa Tanrı değildi. Bu görüş, kilisenin geleneksel öğretisi olan “Baba ve Oğul aynı özdendir (homousios)” anlayışıyla tamamen çelişiyordu. Arius’un fikirleri kısa sürede İskenderiye’de, Doğu Roma’nın farklı merkezlerinde ve bazı piskoposlar arasında büyük bir destek buldu. Bu yayılış sadece teolojik bir tartışma değil, aynı zamanda kilise içi birliği ve imparatorluk düzenini tehdit eden bir kırılma hâline geldi. Durumun ciddiyetini gören İmparator Konstantinos, bu ayrılığın artık siyasî bir krize dönüştüğünü fark ederek hem dinî hem siyasî birliği sağlamak amacıyla tüm piskoposları İznik’te topladı.

Konsilde Alınan Kararlar

Konsilde yalnızca Baba ve Oğul'un "aynı öze sahip" olduğu kabul edilmedi; bu ifadenin gerçek anlamı da büyük bir titizlikle açıklığa kavuşturuldu. "Aynı öz"ün maddesel bir parçalanma, bölünme ya da Baba'nın azalması anlamına gelmediği; Oğul'un Baba'dan olup yaratılmış hiçbir varlıkla kıyaslanamayacağı özellikle vurgulandı.

Tartışmaların sonunda Ariusçu düşünce resmen aforoz edildi ve kilisenin inanç birliği korunmuş oldu. Elbette İznik Konsili yalnızca bu tartışmadan ibaret değildi. Melitien Anlaşmazlığı ve Paskalya'nın kutlanma tarihi gibi önemli konular da masaya yatırılmıştı. Ancak tüm bu konular arasında İsa'nın kimliği üzerine yürütülen tartışmalar, konsile damgasını vuran en temel mesele olarak tarihe geçti. Bu tartışmaların sonuçları, ilerleyen yüzyıllarda pek çok önemli kırılmanın ve yeni teolojik hat-

ların da ortaya çıkmasına zemin hazırladı. Hristiyanlıkta ki görüş ayrılıkları ve ardından toplanan diğer altı ekümenik konsilin kararlarıyla birlikte Hristiyanlık bugün katmanlı bir yapı hâline geldi. Tarihî olayların bugünü şekillendirmesi, bence asla tesadüf değildir; önemsenmeyecek bir konu hiç değildir. Nitekim geçtiğimiz günlerde yaklaşık 1700 yıl sonra Papa XIV. Leo ile Fener Rum Patriği'nin İznik'te yeniden bir araya gelmesi, 1. İznik Konsili'nin mirasını hatırlatan sembolik bir adım niteliğindedir. Bu buluşma, "Tek Rab, tek iman, tek vaftiz" idealine yeniden umut vermekte; bir zamanlar büyük ayrılıklara sebep olan tartışmaların bugün tam tersine birlik için yeni



bir ilham kaynağına dönüşebileceğini göstermektedir.

Belki de geçmişteki ayrılıklar, bugün atılan bu adımlar sayesinde gelecekteki birliğin sessiz habercisidir, kim bilir?

Kaynaklar:

Euronews Türkiye. "Papa bugün İznik'te dua törenine katılacak — Hristiyanların birliği mümkün mü?" 28 Kasım 2025. Erişim: 01.12.2025.

<https://tr.euronews.com/2025/11/28/papa-bugun-iznikte-dua-torene-katilacak-hristiyanlarin-birligi-mumkun-mu>

KutsalKitap.org. "İznik Konseyinde Neler Oldu?" Erişim: 01.12.2025. <https://www.kutsalkitap.org/iznik-konseyinde-neler-oldu/>

Sinanoglu, M. "İznik Konsili." TDV İslâm Ansiklopedisi, 2001. Erişim: 01.12.2025. <https://islamansiklopedisi.org.tr/iznik-konsili>

Harman, Ö. F. "Konsil." TDV İslâm Ansiklopedisi, cilt 26, 2002. Erişim: 01.12.2025. <https://islamansiklopedisi.org.tr/konsil>

Mahremiyetini "STORY" Yapma: İnternet Unutmaz!



Doç. Dr. Eray POLAT

Pek çoğumuzun, sabah uyanır uyanmaz yaptığımız ilk ritüellerden biri telefonumuza gelen bildirimleri kontrol etmek. Üstelik gittiğimiz mekanları, denediğimiz yeni tatları, arkadaşlarımızla en keyifli anlarımızı paylaşmak artık nefes almak kadar doğal bir refleks. Öğrencilerimiz içinse, özellikle sektörde kariyer hedefleyenler, sosyal medya, sadece eğlence değil; aynı zamanda trendleri takip etmek ve çevre edinmek için harika bir araç ya da vitrin. Ancak konumuzla ilgili boyutuyla bazen unuttuğumuz kritik bir gerçek var: sosyal medya platformuna göre değişmekle birlikte **hikayeler, belirli bir süre sonra** (örneğin, Instagram için 24 saat) **silinir ama internet asla unutmaz!**

Mahremiyet denince aklınıza sadece "kendini gizlemek" gelmesin. Mahremiyet aslında kişisel bir güçtür ve "kişisel alanımızın sınırlarını belirleme ve kimin o sınırdan içeri gireceğine karar verme gücü" olarak tanımlayabiliriz. Sosyal medyada paylaşılan bir içerik, saniyeler içinde kendi kontrolümüzden çıkabilir. "Aman canım, sadece arkadaşlarım görüyor!" dediğimiz bir hikâye, basit bir ekran görüntüsü ile hiç tanımadığımız insanların ekranına düşebilir. Dijital dünyadaki duvarlar sandığımızdan çok daha şeffaf ve kolay aşılması.

Bu bağlamda özellikle otel, restoran veya havalimanı gibi alanlarda staj yaparken veya çalışırken çektiğimiz o masum "selfie" başımızı ağrıtabilir. Örneğin, fotoğrafın arka planında, orada olduğunun bilinmesini istemeyen bir misafir olabilir ya da masanın üzerinde görünen bir evrak veya işletmeye özel bir bilgi, farkında olmadan ifşa olabilir. Bu hem sizin hem de çalıştığınız kurumun güvenliğini ve itibarını zedeleyebilir. Unutmayın, hem turizm sektöründe hem de kişisel ilişkilerde güven çok önemlidir ve kaybedildiğinde inşası çok zor olabilir.

Dahası, bugün "çok komik ve sıradan" gelen bir paylaşım, yarın hayalinizdeki iş görüşmesinde karşınıza çıkabilir. Çünkü artık insan kaynakları uzmanları, işe alım sürecinde adayların sosyal medya profillerine de göz atıyor. Kendinize şu soruyu sorun: "Gelecekte hakkımda fikir edinmek isteyen bir kişi, bu fotoğrafı görse rahatsız olur muyum?"

Bu nedenlerle paylaş butonuna basmadan önce kendinize sadece 5 saniye ayırarak şu mini kontrolleri yapmanız, sizi olası sorunlardan kurtarabilir. Bunlara "Güvenlik Filtresi" adımları diyelim:

- Başkaları var mı?
 - ◊ İzin almadan bir başkasını ifşa ediyor muyum?
- Konum gerekli mi?
 - ◊ Anlık konumumu paylaşmak güvenlik riski oluşturuyor mu?
- Duygusal bir an mı?
 - ◊ Şu an çok öfkeli veya aşırı neşeliyim; bu paylaşımı yarın sakinleşince silmek ister miyim?
- Kural ihlali yapıyor muyum?
 - ◊ İş yerimin/okulumun fotoğraf çekme kuralları varsa, onlara uyuyor muyum?

Son söz olarak, sosyal medyada mahremiyet korkuyla yaşamak değil, bilinçli bir dijital vatandaş olmaktır. Hayatımızı paylaşıırken, o hayatın kontrolünü elimizden bırakmayalım.

Sosyal medyada mahremiyet konusunun detayları hakkında lütfen bakınız: **Polat, H. (2025). Sosyal kimliğin sosyal medyadaki mahremiyet algısına etkisi. Gümüşhane Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.**

Avrupa’da Kışın Cazibe Merkezi: Noel Pazarları

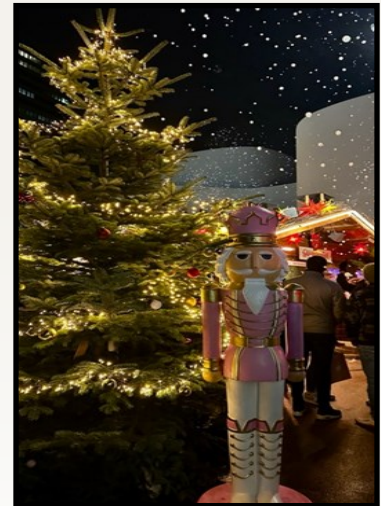


Dr. Öğr. Üyesi
Seda KAMBER TAŞ

Avrupa’nın dört bir yanında kurulan Noel pazarları (Christmas Markets), günümüzde yalnızca yılbaşı alışverişinin yapıldığı alanlar değil aynı zamanda kış turizminin en güçlü kültürel ve ekonomik dinamiklerinden biri. Noel pazarları, şehirlerin **marka değerini** güçlendiriyor, “Noel ruhu” gibi kavramlar özellikle çiftler, kısa bir mola vermek isteyen gezginler ve kültür turizmine ilgi duyan kitleler için güçlü bir çekim unsuru haline geliyor. Orta Çağ’a kadar uzanan kökleriyle bu pazarlar, destinasyonlara özgü kimliği görünür kılarak hem yerel ekonomiyi canlandırıp hem de düşük sezon olarak kabul edilen kış aylarını yüksek turizm potansiyeline dönüştürüyor.



Almanya, Fransa ve Avusturya başta olmak üzere birçok ülkede Noel pazarları, kış aylarında milyonlarca ziyaretçiye ev sahipliği yapıyor. Kendi tanıtım sayfalarında Sadece Almanya’da yaklaşık olarak 4000 civarında Noel pazarının kurulduğu belirtiliyor. Böylelikle özellikle **Kasım sonu – Aralık sonu** arasında Avrupa şehirlerine yoğun bir ziyaretçi akışı sağlanıyor. Noel pazarları döneminde artan ziyaretçi sayısının; konaklamadan yeme-içmeye, perakende ve ulaşım başta olmak üzere pek çok sektörde ekonomik hareketlilik yarattığı biliniyor. Bu etki, özellikle kış aylarında destinasyonların turizm gelirlerini dengede tutmasında önemli bir katkı sunuyor. Avrupa’da yüzlerce Noel



pazarı bulunsa da bazıları tarihsel derinliği, ziyaretçi sayısı ve atmosferiyle öne çıkıyor. Gelin bunlardan bazılarını birlikte bakalım;

- ◇ **Köln Noel Pazarı (Almanya):** Köln Katedrali’nin ihtişamlı görüntüsünün önünde kurulan Köln Noel Pazarı, Almanya’nın en çok ziyaret edilen Noel pazarlarından biridir. Genellikle **Kasım sonu – Aralık sonu** arasında düzenlenen pazar; el işi ürünleri, geleneksel Alman lezzetleri ve sıcak şarap (Glühwein) eşliğinde güçlü bir şehir atmosferi sunar.
- ◇ **Colmar Noel Pazarı (Fransa):** Alsace bölgesinin masalsı kasabası Colmar’da kurulan Noel pazarı, yarı ahşap evlerle çevrili tarihi merkezde düzenlenmesiyle Avrupa’nın en romantik Noel pazarlarından biri olarak öne çıkar. Kurulan pazar, el yapımı süs eşyaları, sıcak şaraplar ve Alsace mutfağına özgü lezzetleriyle ziyaretçilere otantik bir Noel atmosferi sunar.

Viyana Noel Pazarı (Avusturya): Noel geleneğinin bir parçası olan Viyana Noel Pazarı, özellikle Rathaus Meydanı'nda kurulan pazar alanı, zarif atmosferi ve klasik müzik kültürüyle Avrupa'nın en prestijli Noel pazarları arasında yer alır.

Prag Eski Şehir Noel Pazarı (Çekya): Orta Çağ'dan bu yana Noel döneminde kurulan pazar geleneğinin günümüzdeki yansımalarının en görkemli örneklerinden biri olan Prag Eski Şehir Noel Pazarı, özellikle Aralık ayı boyunca tarihi meydan atmosferi, el yapımı ürünleri ve geleneksel Çek lezzetleriyle öne çıkmaktadır.



Budapeşte Noel Pazarı (Macaristan): Vörösmarty Meydanı'nda kurulan Budapeşte Noel Pazarı, 1998 yılından bu yana kentin merkezinde düzenlenen ve en bilinen Noel etkinliklerinden biridir. Kasım ortasından yıl sonuna kadar devam eden pazar, Macar kültürüne özgü ürünleri, el işi hediyelikleri ve sıcak şarap (mulled wine) ikramlarıyla ziyaretçilerin ilgisini çekmektedir.

Noel pazarlarının büyük çoğunluğu **20–25 Kasım** civarında açılır ve **23–26 Aralık** tarihleri arasında sona erer. Bazı şehirlerde pazarlar **Yeni Yıl'a** ka-

dar, hatta **6 Ocak (Epifani)** tarihine dek devam edebilir. En yoğun dönemler ise genellikle **Aralık ayının ikinci ve üçüncü haftasıdır**. Bu nedenle erken rezervasyon, özellikle konaklama açısından büyük önem taşıyor. Zira Noel pazarlarının en yoğun olduğu dönemlerde merkezi lokasyonlardaki oteller hızla dolar, fiyatlar kısa sürede yükselir ve seçenekler sınırlı hâle gelir. O nedenle niyetiniz varsa hadi hemen rezervasyonlarınızı yapmaya.

Belirtilen dönemlerde Türkiye'den Avrupa'nın birçok şehrine yapılan seyahatlerin, klasik tatil anlayışının ötesinde, Noel pazarları etrafında şekillenen deneyim odaklı şehir gezileri kapsamında planlandığı ve bu eğilimin son yıllarda daha belirgin bir hâl aldığını söylemek mümkün. Günümüzde Türk turistler açısından Noel pazarlarının, klasik Avrupa şehir gezilerinden ayrılan, deneyim ve atmosfer odaklı bir seyahat motivasyonu. Sosyal medyada takip ettiğim seyahat paylaşımları ve kişisel gözlemlerim de Noel pazarlarının özellikle son yıllarda daha fazla ilgi gördüğünü adeta doğruluyor. Tüm bu unsurlar bir arada değerlendirildiğinde, Noel pazarlarının turistler için geçici bir trendin ötesine geçerek, kış dönemine özgü güçlü ve kalıcı bir seyahat alternatifi hâline geldiğini söylenebiliriz. Peki siz ne dersiniz?



Turizm Rehberliği ve Yapay Zekâ



**Dr. Öğr. Üyesi Emine
ŞİMŞEK EVREN**

Yapay zekâ, yıllar önce bilim kurgu filmlerinde karşımıza çıkmaktaydı. Bugün ise gündelik hayatın vazgeçilmez bir unsuru hâline geldi. Yapay zekâ çalışmalarının temeli 1950'lerde atılmıştı ama asıl dönüşüm son on yılda; büyük veri, makine öğrenimi ve doğal dil işleme alanlarındaki hızlı gelişmelerle yaşandı. Yapay zekâ, bilgisayar programları tarafından gerçekleştirilen insan zekâsı teknolojilerini kapsayan problem çözme sürecinde insan zekâsını taklit edebilen bir dizi teknoloji olarak tanımlanmaktadır. Yapay zekâ imalat, otomotiv, bankacılık, finans, sağlık, telekomünikasyon, enerji, turizm gibi pek çok sektörde kullanılmaktadır. Turizm sektöründe başlangıçta pazarlama süreçlerini basitleştirmek için kullanılan yapay zekâ, bugün konukların her türlü ihtiyaçlarını karşılayabilme noktasına getirilme sürecindedir. Yapay zekânın turizmde yoğun bir şekilde kullanımı turizm deneyimi ve ürünlerini geliştirerek turistlere kişiselleştirilmiş hizmet sağlamada önemli fırsatlar sağlamaktadır. Elbette bu değişim, insan ilişkilerinin en yoğun olduğu turizmin önemli kollarından biri olan turizm rehberliğini yakından etkiliyor.



Yapay zekâ, rehberlere aslında önemli kolaylıklar sağlıyor. Bir grubun ilgi alanlarını önceden analiz eden sistemler sayesinde daha kişiselleştirilmiş turları planlamak mümkün hale gelmektedir. Rotayı hava durumuna, kalabalığa ve ulaşım durumuna göre optimize eden uygulamalar, rehberin yükünü hafifletiyor. Bugün turistler ziyaret edecekleri yerlerle ilgili kapsamlı bilgilere saniyeler içinde çeşitli uygulamalar aracılığıyla ulaşabiliyorlar. Arkeolojik bir eseri tarif eden artırılmış gerçeklik uygulamaları, anlık çeviri yapan kulaklıklar, müzeleri kendi başına gezmeyi cazip kılan dijital rehberler... Bu gelişim rehberliğin sonunu getirmese de mesleğin değiştiği ve dönüştüğü gerçeğini değiştirmemektedir.

Teknolojinin bu kadar yoğun bir şekilde kullanımının, mesleğin ruhunun zedelediğini düşünenler de az değil. Bazı turistlerin artık “insan rehberle gerek var mı?” sorusunu sorması tesadüf değil. Dijital platformlara yetişme zorunluluğu, rehberlerin üstüne ekstra bir yük bindiriyor. Bir de yapay zekânın henüz tam anlamıyla çözemediği “yanlış bilgi” sorunu var. Bazen çok akıllı görünen sistemler, en temel tarihî bilgide bile hataya düşebiliyor. Nihayetinde sorumluluk yine onu kullanan kişide kalıyor. İnsan ile teknolojiden oluşan hibrit bir model kaçınılmaz olarak güçlenecek. Rehberin bilgisi, anlatıcılığı, empatisi ve kültürel aktarıcılığı; yapay zekânın hız ve analiz gücüyle birleştiğinde ortaya çok daha zengin bir deneyim çıkacak.



Sonuç olarak gelecekte rehberler daha fazla uzmanlaşmak zorunda kalacak. Genel bilgi artık teknolojinin elinde; asıl değer ise, anlatının kalitesinde, rehberin sezgisinde, empatisinde ve kültürel temsil lacağı yönünde.

Kültür ve İnanç Şehri: Diyarbakır



Doç. Dr. İsmail ÇALIK

Değerli okuyucularımız bültenimizin bu sayısında sizlerle ülkemizin güzide şehirleri arasında yer bulan Diyarbakır ilimizin kültür ve inanç turizmi potansiyeline ve şehir ile ilgili izlenimlerime yer vereceğim. Kasım ayının ilk haftasında akreditasyon süreçlerinin değerlendirilmesi amacıyla Dicle Üniversitesi'ne ziyaretimiz oldu. Bu yoğun süreçte eşsiz bir ev sahipliği ile bizleri ağırlayan Doç. Dr. Cüneyt Öz ve diğer değerli hocalarımıza teşekkür ederek sözlerime başlamak isterim.

İlk olarak şehirler ilgili bazı izlenimlerime yer vermek isterim. Diyarbakır şehri samimi, trafik sıkışıklığı olmayan, ulaşımı zahmetsiz bir şehir izlenimi veriyor. İl merkezindeki kilise, cami, han, bulvar benzeri alanları gezince kozmopolit bir şehirde olduğunuzu anlıyorsunuz. Diyarbakır Kalesi şehri kuş bakışı gören konumuyla geçmişin izlerini taşıyan önemli bir tarihi nokta konumundadır. Burada bulunan müze de tarihsel bir yolculuğa çıkıyorsunuz. Kalenin girişindeki Hz. Süleyman Camii, Nasiriyye Camii, Meşhed Camii, Murtaza Paşa Camii ve Kale Camii olmak üzere birçok isimle anılmaktadır. Minaresindeki kitabelerden anlaşıldığı üzere Nisanoğlu Ebul Kasım tarafından 1155-1160 yılları arasında yaptırılmıştır. Caminin en önemli özelliği Hz. Ömer döneminde Diyarbakır'ın fethinin buradan başlamasıdır. Caminin bitişiğinde Osmanlılar Dönemi'nde yapılan Halid Bin Velid'in oğlu Süleyman ile Diyarbakır'ın İslam orduları tarafından alınışı sırasında şehit düşen diğer sahabelerin yattığı mezarlar bulunmaktadır. Sahabelerin burada olması burayı bir ziyaretgâh haline getirmiştir. Yapı günümüzde de geçmişten gelen önemini korumakta ve hala ziyaret yeri olma özelliğini devam ettirmektedir.



Fotoğraf 1: Hz. Süleyman Camii ve Diyarbakır Müzesi

Diyarbakır sur içindeki camii, kilise, ev, tarihi dükkan, otantik kafe ve diğer alanlar insanı adeta bir tarih yolculuğuna çıkarıyor. Diyarbakır Ulu Camii, Şeyh Mutahhar (Dört Ayaklı Minare) Camii, Kale Camii, Behram Camii, Meryem Ana Süryani Kadim Kilisesi, Saint Georgi (Kara Papaz) Kilisesi, şehirdeki inanç merkezleri arasındadır.

Şehirde bulunan tarihi camiler içinde en büyüğü ve en ünlüsü olan Ulu Cami, Anadolu'nun en eski camilerindendir. Yapı 639 yılında Hz.Ömer Döneminde şehrin merkezindeki en büyük mabed olan Martoma Kilisesinin bulunduğu alana inşa edilmiştir. Daha sonra 1091 yılında Büyük Selçuklu Hükümdarı Melikşah'ın buyruğu ile büyük bir onarım gördüğünü, değişik dönemlerde birçok kez onarım ve eklentilerle bugünkü şeklini aldığını kitabelerinden öğrenmekteyiz. Büyük Selçuklu hükümdarı Melikşah, İnal ve Nisanoğulları, Anadolu Selçuklu hükümdarı Gıyaseddin Keyhüsrev, Artuklular, Akkoyunlu hükümdarı Uzun Hasan ve Osmanlı padişahlarından birçoğuna ait kitabeler caminin muhtelif yerlerinde görülmektedir. Erken İslam döneminin ünlü Şam Emeviye Cami'nin Anadolu'ya yansması olarak yorumlanan Diyarbakır Ulu Camii, İslam âleminin 5. Harem-i Şerifi olarak kabul edilmektedir.



Fotoğraf 2: Diyarbakır Ulu Camii

Hevsel bahçeleri, on gözlü köprü, Hasan Paşa Hanı, Sülüklü Han Diyarbakır ilinin diğer ziyaret edilmesi gereken diğer noktaları arasında sayılabilir. Diyarbakır ciğeri, Diyarbakır burma tatlısı, zengin baharat çeşitleri ve badem şekeri ilin gastronomi değerlerinden sadece birkaçı. Son olarak kadim şehir Diyarbakır'ı gezerken bizlere rehberlik eden Şirvan Bey'e teşekkür ederek yazımı sonlandırmak isterim. Diğer bir sayıda buluşmak üzere. Hoşçakalın.

Kaynakça:

<http://www.diyarbakir.gov.tr/hz-suleyman-camii-ve-sahabe-kabirleri>

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/diyarbakir/gezilecekyer/hazret-suleyman-cam>

<https://yedikita.com.tr/diyarbakir-ulu-camii/>

Gastronomi Eğitiminde Nereye Gidiyoruz?: Gastronomi Liseleri Üzerine Bir Değerlendirme



Doç. Dr. Savaş EVREN

Gastronomi alanı; TV ve diğer platformlardaki yarışmalar, diziler/filmler, sosyal medya içerikleri vb. pek çok faktörün etkisiyle son yıllarda dünya genelinde en çok ilgi gören alanlardan biri haline gelmiştir. Bu durum eğitim sistemine de yansımış lisans düzeyindeki gastronomi eğitime ilgi her geçen yıl biraz daha artmıştır. Alanın popülaritesi eğitimde karar verici konumundakileri de harekete geçirmiş ve ortaöğretim düzeyindeki mutfak eğitiminde Gastronomi Lisesi şeklinde yeni bir eğitim projesi geliştirilmiştir.

Gastronomi liselerinin ilk örneği Nevşehir’de Kapadokya Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi adıyla 2022 yılında açılmış, 2024 yılında okulun adı Kapadokya Alev Alatlarda Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi olarak değiştirilmiştir. Bu ilk uygulamanın ardından her bölgede bir okul ve bir konsept yaklaşımıyla İstanbul, İzmir, Antalya, Gaziantep, Erzurum, Konya, Trabzon gibi büyük illerde okulların devamının geleceğine ilişkin açıklamalar yapılmıştır. İlk aşamada 2025-2026 eğitim-öğretim yılından itibaren İstanbul Vehbi Koç Vakfı Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ile Erzurum Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi’ne, “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” alanında hazırlık sınıfına öğrenci kabulü gerçekleştirileceği ifade edilmiştir.

Gastronomi liselerinin açılması ve bunun devamının geleceğine ilişkin açıklamalar alanda tartışmaları da beraberinde getirmiştir. Ben de bu tartışmalara istinaden Bahri Sarı isimli yüksek lisans öğrencime bu konuda tez yazmasını önerdim ve geçtiğimiz aylarda tezini tamamladı. Bu proje açısından temel tartışma konuları; bünyesinde mutfak programı bulunan mevcut liselerle gastronomi liseleri arasındaki farkın ne olacağı, eğitim sisteminde nasıl bir dönüşüm yaşanacağı ve mevcut liselerin varlığını nasıl devam ettireceği olmuştur. Ayrıca bu okulların yüksek öğretim sistemine yansımalarının nasıl olacağı da önemli bir konudur. İlgili tez çalışmasında; alan öğretmenlerinin gastronomi liselerine yönelik görüşlerinin genel olarak olumlu olduğu, bununla birlikte bazı öğretmenlerin “sadece tabela değişikliği” olması yönünde kaygılarının olduğu ve mevcut liselerin eğitim sisteminde köklü değişikliklere ihtiyaç duyulacağı şeklinde sonuçlara ulaşıldı. Ayrıca gastronomi liselerinin yükseköğretime geçiş açısından öğrencilere ve kurumlara avantaj yaratacağı yönünde görüşler ortaya çıktı. Özellikle öğrencilerin gastronomi ve mutfak konusunda belli bir birikime sahip olarak yükseköğretime geçmeleri kıymetli görüldü. Bununla birlikte müfredat ve uygulama alanlarında geliştirme olmadan isim değişikliğinden öteye gidemeyeceği de kaygılar arasında yer aldı.

Toparlayacak olursak hem gastronomi liselerinde hem de diğer Anadolu liselerinde mutfak eğitimi verilmesi bence halen bir ikilik yaratıyor, bununla birlikte özellikle müfredat ve uygulama sistemindeki köklü değişikliklerle mutfak eğitiminin erken yaşta profesyonelleştirilmesi açısından artı yönleri olabilir. Halihazırda üniversitelerin gastronomi bölümlerine çoğunlukla hiçbir mutfak eğitimi olmayan öğrencilerin geldiği düşünüldüğünde, sınıflarda hazır bulunuşluğu olan öğrencilerin yer alması yükseköğretim düzeyindeki eğitim kalitesinin yukarıya çekilmesine katkı sağlayabilir. Ancak lisede 4 yıl gastronomi eğitimi alan bir öğrencinin üniversiteye geçip 4 yıl daha eğitim alması ne kadar gerekli veya verimli biraz tartışmalı. Bunun sonuçlarını da sanırım zamanla göreceğiz

Trajedinin Metalaştırılması: Karanlık Turizm ve Etik kapsamında Savaş Bölgesi

Turlarının Sorgulanması



Doç. Dr. Serap AKDU

Karanlık Turizm (Dark Tourism), insanlık tarihinin ölüm, acı, trajedi, felaket veya çatışma ile ilişkilendirilen alanlarına yapılan turistik ziyaretleri ifade eden akademik bir kavramdır. Bu alanlar, ziyaretçilere insanlığın acı dolu geçmişine odaklanarak bir pedagojik değer sunma potansiyeline sahipken, günümüzde yaşanan ve trajedisi henüz taze olan çatışma bölgelerine yönelik organize edilen ticari turlarla birlikte bu potansiyel ciddi bir etik ihlal ile karşı karşıyadır. Bu bağlamda, Türkiye’den bir örnekle konuyu somutlaştırmak mümkündür: Örneğin Çanakkale Şehitlikleri ve Tarihi Alanları, karanlık turizmin etik ve saygılı bir şekilde yürütüldüğü, anma, tarih eğitimi ve milli bilinç oluşturma odaklı bir model sunar. Ziyaretçiler burada, üzerinden uzun zaman geçmiş trajediyi hürmetle anarken, ticari faaliyetler ve bireysel gösteri minimumdadır. Oysa Auschwitz veya Holokost anıtlarının eğitim ve anma odaklı yüksek duyarlılık ve saygı standartları, ne yazık ki bu tür “sıcak savaş” turlarında tamamen ihlal edilmektedir.

Bu ticari turlar, 2025 yılı itibarıyla haberlere yansıyan şekliyle, insan acısını bir deneyim ürününe dönüştürerek etik sınırları aşmaktadır. Bahsi geçen bu organizasyonlarda yapılan temel hatalı uygulamalar, acının ticarileştirilmesi konusunda sektörün geldiği tehlikeli noktayı işaret etmektedir: Haber kaynaklarına yansıyan bilgilere göre, bazı “risk turizmi” operatörlerinin bu bölgelere (Ukrayna-Rusya çatışma bölgeleri dahil) düzenlediği turlar için talep edilen ücretler, haftalık binlerce doları bulabilmektedir. Bu yüksek bedeller, ziyaretin amacının insani destek veya tarihi tanıklık olmaktan çok, maceraperestliğin ve ayrıcalıklı bir “görme” deneyiminin metalaştırılması olduğunu göstermektedir. Bu ticarileşme, bölgedeki yıkımı, yerel halkın acısını ve karmaşık politik bağlamı bir “gösteri” nesnesine indirgemektedir.



Yüksek riskli bölgeleri ziyaret etmeyi tercih eden turistler, savaşın etkilerini sosyal medya içerikleri üretmek amacıyla kullanmaktadır. Bu eğilimin en güncel ve dikkat çekici örneği, Hamas saldırılarının ardından İsrail-Gazze sınırına yapılan ünlü ve siyasetçi akınıdır. Elon Musk, Ivanka Trump, Jerry Seinfeld, Michael Douglas, eski ABD başkan adayı Nikki Haley ve Jared Kushner gibi isimler, İsrail gezilerini Gazze sınırı yakınlarındaki harap olmuş güney bölgelerini ziyaret etmeden tamamlamamakta ve yıkılmış evlerin önünde pozlar vermektedir. Yıkılmış binalar, cephe hatlarının yakınındaki askeri kalıntılar ve çatışma izleri, uygunsuz fotoğraf ve video paylaşımları için birer fona dönüşmektedir. Bu davranış, yerel halkın devam eden travmasına ve hayatını kaybedenlerin anısına karşı derin bir saygısızlık teşkil etmektedir. Zira bu ziyaretçilerin birincil motivasyonu, tarihsel empati kurmak veya kurbanları anmak yerine, bu acı dolu ortamı kişisel ilgi çekmek ve

Ayrıca, bazı tur rotalarının, aktif veya çok yakın zamanda çatışmaların yaşandığı bölgelere yöneldiği bilinmektedir. Bu durum, yalnızca turistlerin hayatını mayınlar, patlamamış mühimmatlar veya ani askeri faaliyetler nedeniyle riske atmakla kalmaz, aynı zamanda yerel güvenlik güçlerine ve insani yardım kuruluşlarına ek bir yük bindirir. Savaş, bir risk sporu değil, bir insani felakettir ve turizm faaliyetleri, bu hassas dengeleri bozarak bölgenin istikrar kazanma çabalarını tehlikeye atar. Dahası, bazı tur operatörlerinin ziyaretçileri, savaşın yıkımına uğramış evlerde yaşayan, travmatik olayların etkileriyle mücadele eden yerel ailelerin yanına götürdüğü haberleri görülmektedir. Bu, acının ticarileşmesinin en çarpıcı örneğidir. Yerel halk, turistlerin merakını gidermek için kendi kişisel trajedilerini sergilemek zorunda bırakılmakta, mahremiyetleri ihlal edilmekte ve iyileşme süreçleri sekteye uğratılmaktadır. Bu tür ticari faaliyetler, turizm etiği açısından kabul edilemez bir sömürü biçimidir.



Turizm sektörünün ve bu ziyaretleri gerçekleştiren bireylerin, bu hassas ayrımı idrak etmesi ve daha yüksek bir duyarlılık standardı benimsemesi şarttır. Bu alanlara yapılan sorumlu ziyaretlerin amacı, lüks otel konforunda konaklama veya sosyal medyada sansasyonel içerik üretmek değil, bölgeye doğrudan insani destek sağlamak ve yerel toplulukların kendi iyileşme süreçlerine saygılı bir şekilde eşlik etmek olmalıdır. Aksi takdirde, karanlık turizm, vicdani bir ders aracı olmaktan çıkıp, yalnızca acıyı pazarlayan etik dışı bir gösteri halini alacaktır. Daha duyarlı bir turizm anlayışı, Auschwitz-Birkenau ve benzeri Holokost anıtlarında görüldüğü gibi, ziyaretin odağını pedagojik değere, tarihsel bağlamanın derinlemesine aktarılmasına ve kurbanların anısına yüksek hürmetle yaklaşılmaya kaydırarak sağlar. Bu anıtlar, ziyaretçilere alanda sessiz olmayı, uygun giyinmeyi ve ticari faaliyetlerden kaçınmayı gerektiren katı davranış kuralları uygulayarak mekanın kutsallığını korur; ayrıca, yorumlama stratejileri, duygusal sömürüden kaçınarak Soykırımın sistematik yapısına odaklanır. Bu model, güncel çatışma bölgeleri için bir yol haritası sunar: Odak noktasını turistin deneyiminden alıp, kurbanların anısına ve topluluğun iyileşmesine taşımak, karanlık turizmi etik bir faaliyete dönüştürmenin anahtarıdır.

Kaynakça:

- BBC News. (2024, Mart 2). Dark Tourism and the Selfie Problem: When Tragedy Becomes a Background for Social Media. Erişim Adresi: <https://www.bbc.com/travel/article/20240228-dark-tourism-and-the-selfie-problem>
- Hürriyet. (2025, Mayıs 14). Cannes'da Gazze isyanı... "Soykırımı sessiz kalamayız". Erişim Adresi: <https://www.hurriyet.com.tr/kelebek/cannesda-gazze-isyani-soykirima-sessiz-kalamayiz-42800298>
- Poria, Y., Butler, R., & Airey, D. (2003). The core of dark tourism. *Annals of Tourism Research*, 30(1), 238-251.
- Reuters. (2023, Ekim 26). Celebrity Visits to Israeli War Zones Spark Debate Over Purpose and Taste. Erişim Adresi: <https://www.reuters.com/world/middle-east/celebrity-visits-israeli-war-zones-spark-debate-over-purpose-taste-2023-10-26/>
- Sabah. (2024, Kasım 12). Soykırım turizmi: Ünlülerin de aralarında bulunduğu zenginler, binlerce dolar ödeyip katliam bölgelerinde poz veriyor. Erişim Adresi: <https://www.sabah.com.tr/dunya/soykirim-turizmi-7153839>
- Sharpley, R. (2009). The Darker Side of Travel: The Ethics of Dark Tourism. *Contemporary Issues in Tourism*, 12(3), 167-179.
- Stone, P. R. (2006). A Dark Tourism Spectrum: Towards a Typology of Death and Macabre Related Tourist Sites, Attractions and Exhibitions. *Tourism: An Interdisciplinary International Journal*, 54(2).

İki Kültür Bir Rota

Çöp Şiş Kebabı ve Magnesia



Arş. Gör. Aleyna GÜN

Kültür, sosyal açıdan toplumsal bir miras birikimi olarak ifade edilebilir. Bir başka deyişle kültür: Tarihsel süreçte toplumların sahip oldukları ve benimsedikleri bütün maddi ve manevi değerler ile bunları sonraki kuşaklara aktarmada kullanılan araçların bütünü, olarak tanımlanabilir. Kültür, geçmişin yansımalarıyla geleceği şekillendirmede büyük bir rol üstlenmektedir. Dolayısıyla toprak altındaki kültürü gün yüzüne çıkarmak, var olan kültürü korumak ve bunları sonraki nesillere aktarmak oldukça elzem bir konudur. Bu yazı da sizlere iki farklı kültürün buluşma noktası olan Aydın'ın Germencik ilçesine bağlı Ortaklar mahallesini ve Ortaklar ile özleşmiş olan coğrafi işaret tescilli Ortaklar çöp şiş kebabı ile arkeolojik değerlerinden biri olan Magnesia Antik Kenti'ni anlatacağım. Bol bilgi sahibi olacağınız keyifli bir okuma dilerim.

Ortaklar, Aydın'ın Germencik ilçesine bağlı bir beldedir. Türkiye'nin ilk demiryolu olan Aydın-İzmir hattının bir kısmı da Ortaklar'dan geçmektedir. Ortaklar'ın önemli bir konuma sahip olması elbette ilk demiryolu hattının bu güzergahtan geçmesiyle sınırlı değildir. Onu cezbedici kılan diğer özellikleri ise; ilginç bir ortaya çıkış hikayesi bulunan çöp şiş kebabı ve tarihe yolculuk yapacağınız Magnesia Antik Kenti'ne sahip olmasıdır. Şimdi bu iki kültürel değeri sizlere neşre-deyim.

Thessalia'dan Ortaklar'a: Apollon'un Kehanetiyle Magnesia'nın Doğuşu

Aydın'ın Germencik ilçesindeki Tekin Köyü sınırlarında, Menderes Ovası'nın bereketli toprakları üzerinde bir zamanlar görkemli bir şehir yükseliyordu: Magnesia ad Maeandrum. Efsaneye göre Thessalia'dan gelen Magnetler, tanrı Apollon'un kehanetiyle bu topraklara yönelmişti. Ancak Menderes Nehri'nin taşkınları ve Pers akınları, halkı Atinalı komutan Thibron'un önderliğinde kenti bugünkü yerine taşımaya mecbur bıraktı. Böylece ikinci Magnesia doğdu.

Surlarla çevrili, kusursuz bir ızgara plan üzerine kurulan kent, Priene-Ephesos-Tralleis üçgeninde ticaretin ve kültürün merkezlerinden biri hâline geldi. Magnesia'nın adı, antik dünyanın dâhi mimarlarından Hermogenes ile birlikte ölümsüzleşti. Hermogenes, burada inşa ettiği Artemis Leukophryne Tapınağı ile İon mimarisine yeni bir soluk getirdi. 67,5x40 metre boyutlarındaki bu devasa yapı, Hellenistik çağın en görkemli tapınaklarından biri olarak kabul edilir.

Kazılar, tapınağın önünde tanrı kabartmalarıyla süslü mermer bir tören alanını ortaya çıkarmıştır; mermer döşemelerdeki "topos" yazıtları, katılımcıların duracakları yerleri bile gösterir. Kutsal alanın çevresinde stoalar, kentte ise 414 sütunlu devasa bir agora, gymnasium, theatron, hamam ve odeon gibi anıtsal yapılar yer alır.

Bugün Magnesia'nın sessiz taşları arasında dolaşırken, bir zamanlar bu sokaklarda yankılanan duaların, ticaretin ve sanatın izlerini hâlâ hissetmek mümkündür. Kentin Roma dönemine ait zarif kadın heykelleri ise Aydın Arkeoloji Müzesi'nde geçmişin görkemini günümüze taşımaktadır.



Fotoğraf 1



Fotoğraf 2



Fotoğraf 3

Tren Raylarından Çıkan Lezzet: Ortaklar Çöp Şiş Kebabı

Küçük şişlere dizilmiş et parçalarının közle dansı... Bugün Ege mutfağının simgelerinden biri olan çöp şiş kebabı, aslında bir asrı aşan bir yolculuğun hikâyesini taşır.

Rivayete göre bu eşsiz lezzetin doğum yeri, İzmir'in Selçuk ilçesidir. 20. yüzyılın başlarında İzmir–Aydın demiryolu hattı inşa edilirken, bölgede görev yapan İngiliz mühendisler yemek bulmakta zorlanınca, ellerine geçen küçük et parçalarını çubuklara geçirip ateşte pişirirler. Basit bir ihtiyaçtan doğan bu fikir, kısa sürede çevre halkı tarafından benimsenir ve “çöp şiş” adıyla yöresel bir tat hâline gelir.

Bu lezzetin yıldızı en çok Ortaklar'da parlar! İzmir–Aydın demiryolu üzerindeki Ortaklar Bucağı'nda tren yolcuları mola verdiklerinde, yöre halkı bu kebabı hazırlayıp satarak hem geçimini sağlar hem de bölgeye adını kazandıran bir kültür yaratır. Demiryolu boyunca yayılan bu lezzet, zamanla Denizli–Isparta–Afyon hattına kadar ulaşır. Goncalı'daki ustalar bile, İngiliz mühendislerin başlattığı geleneği sürdürürler.

Ancak çöp şişin hikâyesi yalnızca demiryoluyla sınırlı kalmaz. Zamanla “Kasabın Karısı” olarak anılan girişimci bir kadının öncülüğünde, çöp şiş karayoluna taşınır. Onun açtığı bu yol, Ortaklar lezzetinin demiryolundan karayoluna yayılmasını sağlar.

Bugün ise bu hikâyelerin halk anlatılarına dayandığı, ancak kayıtlı tarihin 1950'li yıllara uzandığı bilinmektedir. Çöp şişi ilk olarak Ortaklar'da Necati Usta yapmış ve böylece bu lezzet efsanesi resmiyet kazanmıştır.

Efsanelerle harmanlanmış geçmişiyle Ortaklar Çöp Şiş Kebabı, yalnızca bir yemek değil; Anadolu insanının yaratıcılığını, emeğini ve paylaşma kültürünü simgeleyen bir miras olarak günümüze ulaşmıştır.



Fotoğraf 4



Fotoğraf 5

İki kültürün bir arada bulunduğu bu rota ziyaretçilerine hem gastronomik hem de tarihsel açıdan doyum sağlamaktadır. Ayrıca Magnesia Antik Kenti ile Ortaklar çöp şiş kebabçılarının arasındaki mesafenin yakınlığı, ziyaretçiler için güzel bir avantajdır. Yolunuz hangi amaçlar Ortaklar'a düşerse düşün mutlaka çöp şiş kebabını yiyip Magnesia'ya uğramadan ayrılmayın. Hatta mümkünse seyahat planlarınıza Ortaklar'ı ekleyin. Pişman olmayacağınız güzel bir kültür rotası Ege'nin zeytin ağaçları arasında sizleri bekliyor :)

Kaynakça:

<https://www.gezire.com/magnesia-antik-kenti/> (Magnesia Antik Kenti, fotoğraf 1)

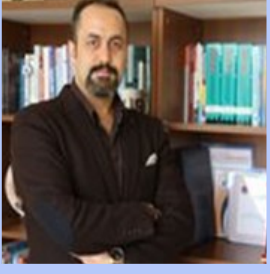
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/aydin/gezilecek-yer/magnesia> (Magnesia Antik Kenti, fotoğraf 2 ve 3)

<https://noktahaberyorum.com/osmanlida-ilk-demiryolu-yapimlari-ali-makal.html> (Tarihi demiryolu yapımı fotoğrafı, fotoğraf 4)

<https://www.yemeksepeti.com/restaurant/cnfm/ortaklar-cop-sis-cnfm> (Çöp şiş kebabı, fotoğraf 5)

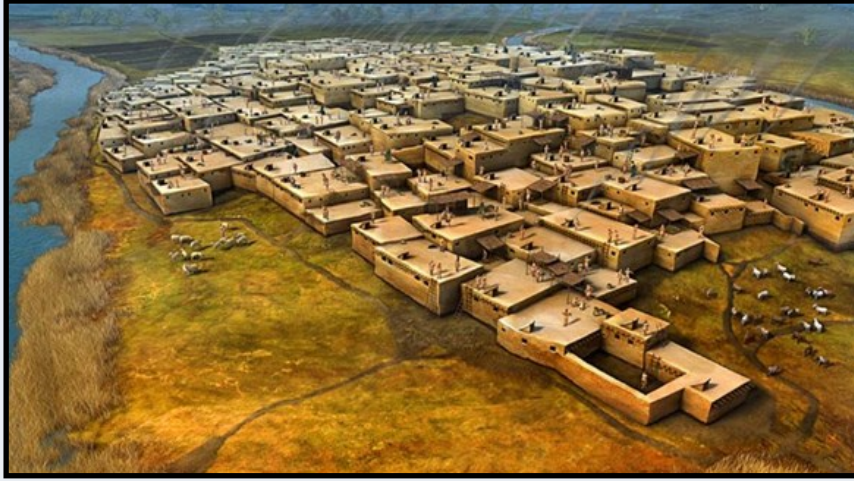
UNESCO Dünya Miras Listesi'nde Değerlerimiz

Çatalhöyük Neolitik Alanı



Doç. Dr. Uğur AKDU

Değerli okurlar uzun bir aradan sonra tekrar merhaba. Son yazımda Unesco Dünya Miras Listesi'nde yer alan ülkemizdeki değerlerden Edirne Selimiye Camii ve Külliyesi'ni kaleme almıştım. Bültenimizin bu sayısında ise kaldığımız yerden Unesco Dünya Miras Listesi'ndeki değerlerimizle devam ediyoruz. Bu bültende size 2012 yılında 1405 dosya numarasıyla kültürel değer olarak listeye kabul edilen Çatalhöyük Neolitik Alanı kültürel mirasımızdan bahsedeceğim.

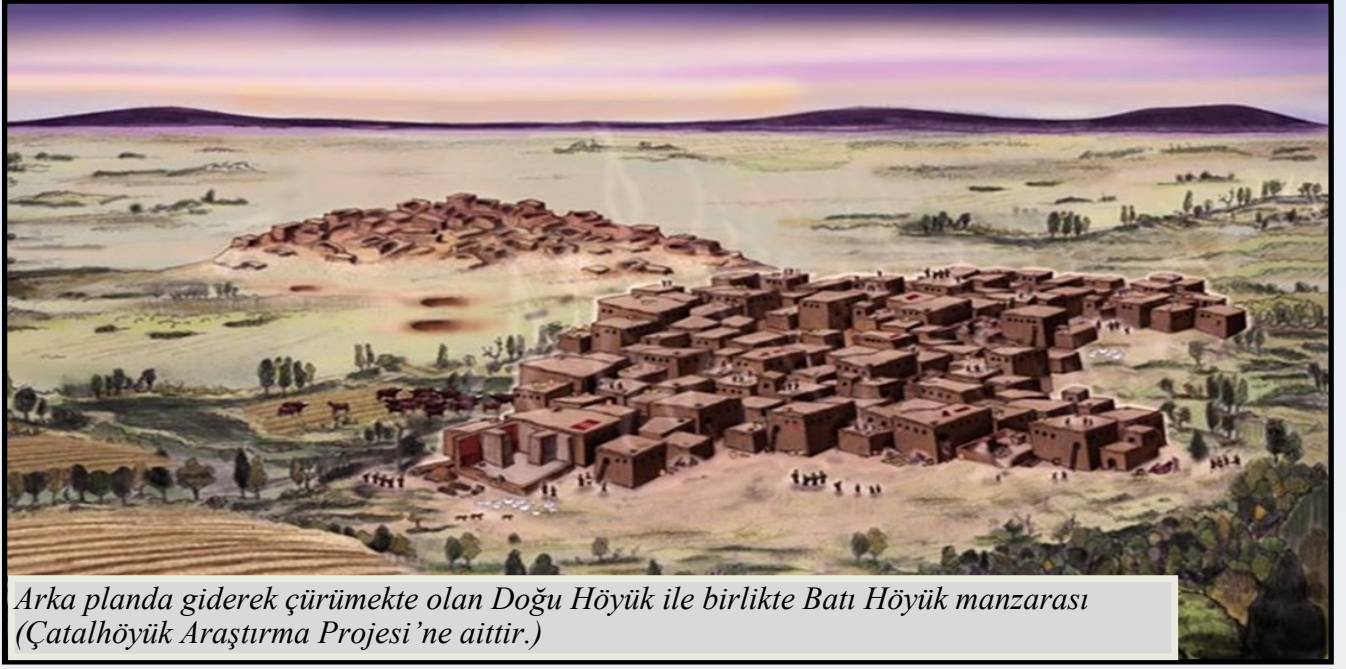


Çatalhöyük Neolitik Alanı, Anadolu'nun tarih öncesi dönemlerine ışık tutan en önemli yerleşim alanlarından biri olup, günümüzden yaklaşık 9.400 yıl önce Neolitik Dönem'de Konya Ovası'nda kurulmuş, Kalkolitik Dönem'e kadar yaklaşık 2.000 yıl boyunca kesintisiz yerleşim görmüş benzersiz bir örnektir. Yerleşimin bulunduğu Konya Ovası, İç Anadolu Platosu'nun güney sınırında yer alan geniş,

düz, ağaçsız ve tarıma son derece uygun bir topografyaya sahiptir. Alan, güney ve doğu yönlerinde yaklaşık 40 km uzaklıktaki Karadağ, Karacadağ ve Hasan Dağı ile çevrelenmiştir. Bu konum, yerleşim için yalnızca tarımsal açıdan değil aynı zamanda kültürel ve ticari etkileşim bakımından stratejik öneme sahiptir. Yerleşimin, günümüzde ancak geçmiş nehir yatağının yanlarında sınırlı şekilde devam eden ağaç dizisiyle izlenebilen ve yönetim planı alanının tam ortasından geçen, Neolitik dönemde aktif olarak akmış olan Çarşamba Nehri çevresinde geliştiği tespit edilmiştir. Bu su kaynağı, yerleşimin tarım, günlük kullanım ve ritüel faaliyetlerin sürdürülebilirliği açısından belirleyicidir.

Çatalhöyük, Doğu ve Batı olmak üzere iki höyükten oluşmaktadır. Doğu Höyük, yaklaşık 13,5 hektarlık alan kaplamakta olup MÖ 7200–6400 yılları arasındaki Neolitik dönemi temsil eder; ayrıca Geç Bronz Çağı, Roma, Bizans ve Erken Selçuklu dönemlerine ait tabakalar içerir ve 21 metreye ulaşan stratigrafik derinliğe sahiptir. Batı Höyük ise 8,5 hektarlık alanı kapsamakta olup çoğunlukla MÖ 6000–5500 Kalkolitik döneme ait katmanlar ile sınırlıdır; burada da geç dönem Roma ve Bizans buluntularına rastlanmıştır. Arkeolojik kazılar, Doğu Höyük'te 166 yapı kalıntısı tespit etmiş olup bu alan tüm höyüğün yalnızca %5'ine karşılık gelmektedir. Bu yoğunluk, yerleşimin üst üste inşa edilen konutlardan oluştuğunu göstermektedir. James Mellaart, 1960'lı yıllarda alandaki kalıntıları 0–12 arası kodlayarak 15 yerleşim katmanı tanımlamış (6. katmanı 6a ve 6b olarak ikiye ayırmıştır). Güncel araştırmalar bu tabakalardan önce dört daha erken katman tespit etmiştir.

Yerleşimin temel mimari karakteri, kerpiçten inşa edilmiş, birbirine bitişik, sokaksız, çatılardan girilen evlerdir. Bu evler arasında ara yollar yoktur; insanlar, farklı seviyelerdeki çatılar üzerinde merdivenlerle hareket etmekteydiler. Erken katmanlarda evlerin dört duvarı bağımsızken bazı dönemlerde yan duvarlar bitişik yapıların ortak elemanları hâline gelmiştir. Evler genellikle tek odalıdır; zamanla yan odalar eklenmiştir. İç mekânlar, yaşam, uyku, yemek, depolama, üretim, ritüel ve gömü işlevlerinin tamamını barındırmaktadır. Çatılar meşe ve ardıçtan yapılmış; üzeri kamış ve kille kaplanmıştır. İç mekânlarda alçı ile işlenmiş beyaz sıvalı duvarlar, nişler, platformlar, sütunlar ve sembolik duvar resimleri yaygındır. Bir ev ortalama 80 yıl kullanılmakta, ardından malzemeleri özenle sökülerek aynı alana dikkatle yeniden inşa edilmektedir. Bazı evler dört veya daha fazla kez yeniden inşa edilmiş olup bu, belirli yapıların toplumsal hafıza açısından özel değer taşıdığını göstermektedir. Bu uzun ömürlü evlerde gömü sayısının yüksek olması, ev–ata ilişkisinin göstergesidir.



Arka planda giderek çürümekte olan Doğu Höyük ile birlikte Batı Höyük manzarası (Çatalhöyük Araştırma Projesi'ne aittir.)

Batı Höyük kazıları, daha kompleks, çok odalı ve bağımsız evleri ortaya çıkarmıştır. İki katlı yapılar, merkezi ocaklara doğru yönelmiş mimari gelişim ve üretim faaliyetlerinin iç mekânda merkezi hâle gelmesi bu dönemin karakteristik özelliklerindendir. Ev içi gömü geleneği bu dönemde azalmış, ölülerin yerleşim dışına gömülmüş olabileceği düşünülmektedir. Sanat, bu dönemde duvar resimlerinden daha çok çömlekçilik ve taş-keramik üzerine aktarılmıştır. Bu durum, üretimin ritüel içerikten yapı malzemesine geçişi olarak yorumlanmaktadır.

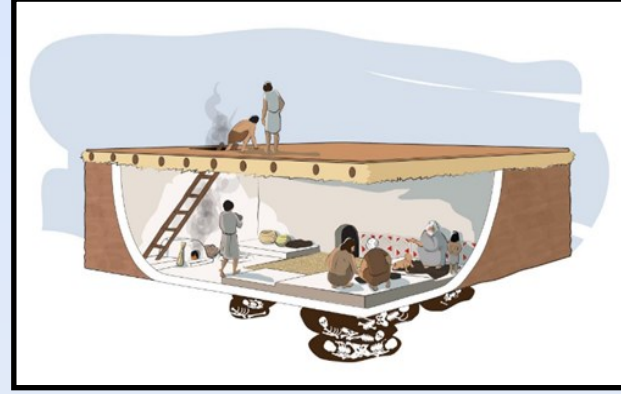
Sosyal ve Kültürel Yaşam

Çatalhöyük, duvar resimleri, kabartmalar, üç boyutlu simgesel yerleştirmeler ve heykelciklerle dünya prehistoryasında ayrıcalıklı bir yere sahiptir. Bucrania (boğa başları), yırtıcı kuşlar, leopar, geyik ve çeşitli av sahneleri hem duvar resimlerinde hem de model yapıtlar ve törensel yerleştirmelerde görülmektedir. İnsan tasvirleri de dini ritüel bağlamda, çoğunlukla doğa güçleriyle mücadele eden figürler şeklinde sunulmuştur. En eski mühür ve pintadera (pişmiş kilden yapılmış damga mühür) örneklerinin (MÖ 8000–5000) bulunması, işaretleme ve mülkiyet kavramının erken kullanımına işaret etmektedir. Özellikle 7. katmana ait mühürler, tekstil, gıda veya eşya işaretleme işlevi taşımaktadır. Obsidyen, yerleşim boyunca en önemli kesici taş malzemesi olarak kullanılmıştır. En yakın kaynağı 190 km uzaklıktaki Göllü Dağ (Niğde) ve Nenezi Dağı (Aksaray) olan obsidyen, av araçları, kesici objeler ve ritüel amaçlı aynalar için kullanılmıştır. Kemik aletler, boncuklar, sırlı seramik parçalar, sepetçilik, hasır dokuma ve tekstil örnekleri oldukça iyi korunmuştur.

Çatalhöyük'ün en çarpıcı özelliklerinden biri, ölümlerin evlerin zeminin altına gömülmesidir. Çocuklar çoğunlukla ocağın bulunduğu güney bölümünde; yetişkinler kuzeydeki platform altlarında gömülmüştür. Tek bir eve 60 kadar bireyin gömülmüş olması, evlerin aynı zamanda “atalar yaşam alanı” olarak kutsallaştırıldığını göstermektedir. Bazı



bedenlerde gömü sonrası baş, kol ve ya bacaklar çıkarılmış, alçıyla doldurulmuş kafatasları yeniden yapıya dahil edilmiştir. Bu ritüel uygulamalar, atalarla sürekli ilişkiyi, kuşaklar arası bağın mimariyle bütünleşmesini yansıtmaktadır



UNESCO Dünya Mirası Kriterleri

UNESCO Dünya Mirası Komitesi, 2012 yılında Çatalhöyük'ü listeye dahil ederken özellikle (iii) numaralı kritere, yani “Yaşayan veya yok olmuş bir kültür geleneğinin ender temsili.” gerekçesine vurgu yapmıştır. Neolitik dönemde tarıma geçiş, yerleşik yaşam ve toplumsal örgütlenme açısından Çatalhöyük'ün sunduğu bilgiler onu insanlık tarihinin önemli bir dönüm noktası hâline getirmiştir. Ayrıca (iv) numaralı kriter “İnsanlık tarihinin önemli bir aşamasını gösteren mimari/teknolojik örnek.” çerçevesinde, sokaksız, çatıdan girişli planlama modeli ve aynı zamanda mimari-teknolojik gelişim açısından örnek teşkil eden yapısıyla dikkat çekmiştir. Bu yerleşim modeli, yalnızca tarihî değil, modern şehir planlama çalışmalarında bile referans gösterilebilecek düzeydedir.



Sonuç olarak, Çatalhöyük Neolitik Alanı, yalnızca tarihlerin geri gittiği bir arkeolojik merkez değil; tarım, yerleşim, sosyal yapı, sanat, ritüel yaşam, çevreye uyum ve sürdürülebilirlik gibi kavramların temellerinin atıldığı bir medeniyet sahasıdır. Eşitlikçi toplum modeli, gündelik yaşama entegre ritüel anlayışı, geniş ölçekli sanat uygulamaları ve doğayla kurulan dengeli ilişki, günümüz insanına geçmişten evrensel dersler sunmaktadır. Bu bağlamda Çatalhöyük, sadece arkeolojik araştırmalar açısından değil, sürdürülebilir yaşam, toplumsal uyum ve kültürel miras yönetimi

bağlamında da model olarak ele alınabilecek niteliktedir.

Keyifli bir okuma olduğunu ümit ederek bir sonraki yazımda görüşmek dileğiyle.

Metin ve Fotoğraf Kaynakları:

Uğur Akdu ders notları, 2025.

Unesco, Çatalhöyük Nomination File: <https://whc.unesco.org/uploads/nominations/1405.pdf>

Bilge, F. Atıl (2018). Çatalhöyük Neolitik Yerleşim Kenti (Konya)-2012. İçinde Türkiye'nin Unesco Değerleri ve Turizm Potansiyeli. Editörler: Abdullah Karaman, Alper Ateş ve Kürşad Sayın. Eğitim Yayınevi.

Çatalhöyük Research Project: <https://www.catalhoyuk.com/tr>

<https://www.kulturportali.gov.tr/portal/catalhoyukneolitikkenti>

UNESCO world heritage centre, " Neolithic Site of Çatalhöyük", <https://whc.unesco.org/en/list/1405/>

Anadolu'da Peynircilik



Öğr. Gör. Rifat PİR

Anadolu, tarih boyunca farklı uygarlıklara ev sahipliği yapmış olması, iklimsel çeşitliliği ve hayvancılığa dayalı üretim biçimleri sayesinde zengin bir peynircilik geleneğine sahiptir. Tarihsel süreçte peynir, Anadolu'da yalnızca bir besin maddesi değil; aynı zamanda göçebe yaşamın, yerel ekolojik bilginin ve kültürel sürekliliğin bir ürünü olarak şekillenmiştir (Beşirli, 2010). Anadolu'da peynir üretimi yapım teknikleri, çeşitlilik ve olgunlaştırma gibi yöntemler açısından bölgelere göre farklılık göstermektedir. Bölgeler ile özdeşleşmiş popülaritesi yüksek bazı peynirler coğrafi işaret alınarak tescillen-

miş olmasına rağmen birçok Anadolu peyniri hâlâ coğrafi işaret almamış ya da yeterince tanınmamaktadır. Fakat son yıllarda butik üreticiler, satıcılar ve yerel ürün temalı hizmet veren gastronomi restoranlar aracılığı ile yeniden değer kazanmaktadır.

Bölgelere göre öne çıkan peynirler;

Doğu Anadolu Bölgesi

- **Otlı peynir (Van):** Yabani otlarla ile ön plana çıkar, tuzlu ve dayanıklıdır.
- **Tulum peyniri:** Koyun-keçi sütü, deri tulumunda olgunlaştırılır.
- **Küflü Cıvil peyniri (Erzurum):** Telsi ve küflü yapısı ile önplana çıkar, genelde kahvaltılık olarak tüketilmektedir.



Fotoğraf 1: Küflü Cıvil Peyniri

İç Anadolu Bölgesi

Tulumun farklı çeşitleri (Divle Obruk): Mağaralarda olgunlaştırılmaktadır. Kültürü ve aroma yönünden çok güçlüdür. Diğer bölgelere göre daha sade, az aromalı fakat uzun ömürlü peynirler yaygındır.



Fotoğraf 2: Divle Obruk Peyniri

Ege Bölgesi

- **Sepet peyniri:** Yapımında genellikle keçi sütü kullanılmaktadır. Sepetlerde olgunlaştırılması ile ön plana çıkmaktadır.
- **İzmir tulumu:** Yumuşak dokulu, aroması dengelidir.



Fotoğraf 3: İzmir Tulum Peyniri

Karadeniz Bölgesi

- **Kolot peyniri:** Nemli iklime uygun, eriyebilir yapıda peynirler öne çıkmaktadır.



Fotoğraf 4: Kolot Peyniri

Güneydoğu Anadolu Bölgesi

- **Örgü peyniri, sıkma peynir:** Tuzlu, sıcak iklime dayanıklıdır. Genelde salamura kültü-



Fotoğraf 5: Örgü Peyniri

Marmara Bölgesi

- **Ezine peyniri, mihaliç peyniri, abaza peyniri:** Az tuzlu, keskin aroması ve olgun gözenekli yapıları ile ön plana çıkmaktadır.



Fotoğraf 6: Ezine Peyniri

Akdeniz Bölgesi

- **Antakya sürkü, keş peyniri:** Küflü yapısı acı, ekşi ve tuzlu karakteristik yönleri ile ön plana çıkmaktadır.



Fotoğraf 7: Antakya Sürkü

Ortak özellikler

- İnek sütüne nazaran koyun ve keçi sütü oldukça yaygındır.
- Tuzlama, kurutma, gömme, mağarada olgunlaştırma gibi doğal koruma teknikleri kullanılmaktadır (Çelik, vd. 2009).

Günümüzde endüstriyel süt ürünleri üretimi, geleneksel peynircilik üzerinde baskı oluşturmaktadır. Standartlaşma, hijyen mevzuatı ve pazar koşulları, küçük ölçekli üreticilerin sürdürülebilirliğini zorlaştırmaktadır. Buna karşın coğrafi işaretleme ve gastronomi turizmi çalışmaları, Anadolu peynirlerinin korunması ve yeniden değer kazanması açısından önemli olduğu söylenebilir (Karademir ve Öztürk, 2015). Anadolu’da peynircilik, tarihsel sürekliliğe sahip, çevresel ve kültürel dinamiklerle şekillenmiş özgün bir üretim şekline sahiptir. Bu mirasın korunması, yalnızca gıda kültürünün değil, aynı zamanda yerel bilgi ve kırsal ekonomilerin ayakta kalabilmesi adına oldukça önemlidir.

Yeni yılın sizlere aileniz ve sevenlerinize iyilik, mutluluk ve huzur getirmesi dilekleriyle.

Kaynakça:

- Beşirli, H. (2010). *Yemek, Kültür ve Kimlik: Türk Mutfak Kültürü Üzerine Sosyolojik Analizler*. Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Çelik, Ş., & Uysal, H. (2009). Türkiye’de geleneksel peynirler ve sınıflandırılması. *Gıda*, 34(3), 161–171.
- Karademir, E., & Öztürk, İ. (2015). Geleneksel peynir üretiminde coğrafi işaretlerin önemi. *Akademik Gıda*, 13(2), 92–98.
- Fotoğraf 1: <https://www.yaylamsansofraya.com/urun/erzurum-kuflu-civil-peyniri>
- Fotoğraf 2: <https://www.gurmejet.com.tr/divle-obruk-peyniri>
- Fotoğraf 3: <https://yoruklersuturunleri.com/product/izmir-tulum-peyniri>
- Fotoğraf 4: <https://www.yoreselbakkal.com.tr/urun/trabzon-kolot-peyniri>
- Fotoğraf 5: <https://www.gultekinpeynircilik.com.tr/az-tuzlu-ince-örgü-peyniri>
- Fotoğraf 6: <https://oznatur.de/tr/products/canakkale-ezine>
- Fotoğraf 7: <https://www.hataytso.org.tr/tr/genel-sayfa/cografi-tescilli-urunler/antakya-kuflu-surku-cokelegi>

Anadolu'da Ticareti Canlandıran Türk Devleti: Anadolu Selçukluları



Arş. Gör. Burak İnanc

Tarih çoğu zaman savaşların, komutanların, fetihlerin gölgesinde anlatılır. Oysa asıl kalıcı olan dönüşümler, bazen tarihin gürültüsünden uzak, derinden ilerleyen sessiz süreçlerdir. Anadolu Selçuklularının Anadolu'da yaptığı tam da bu durumu ifade etmektedir. Bir coğrafyayı fethetmek, ona yeni bir yön vermek ve ışık olmak, adeta bir filizin yeşermesini, büyümesini anımsatmaktadır. Bugün Anadolu şehirleri sokaklarında dolaşırken, yüzlerce yıllık bir toplumsal dokunun üzerinde yürüdüğümüzü çoğu zaman fark etmiyoruz. Çünkü şehirlerin nasıl bugünkü haline geldiğini, kervan yollarının neden Konya'dan, Kayseri'den, Sivas'tan geçtiğini, hatta ticaret kültürümüzün neden bu kadar derin olduğunu anlamak için Anadolu Selçuklu-

larına dönüp bakmak gerekmektedir. Bu kadim devlet, Selçuklu Hanedanı mensubu Kutalmış Bey'in oğlu Süleyman Şah tarafından Marmara Bölgesi'ndeki büyük çabalar sonucu 1075 yılında İznik ve çevresinde kurulmuştur.

Anadolu Selçukluları, Orta Çağ şartlarında mükemmel sayılabilecek bir seviyede ekonomik gelişme göstermiştir. Onlar için yollar sadece şehirleri birbirine bağlayan bir hat değil, devletin nabzını tutan bir yaşam akışını ifade etmekteydi. Bu nedenle, doğudan batıya uzanan ticaret rotalarını güvenli, düzenli ve canlı tutmak bir devlet politikası haline dönüşmüştür. Kervansaraylar bu politikanın en önemli unsurlarından biri olarak kabul edilmekteydi. Her 30–40 km'de bir inşa edilen bu dev yapılar, tüccarların korunma, barınma ve ticaret yapma alanlarıydı. Bir tüccar yolda zarar görürse devlet onun zararını karşılamakta, yani ekonomik güvenceyi üstlenmekteydi. Sultan Han, Alay Han gibi daha onlarca kervansaray, sadece bir taş yapı değil, ekonomiyi ayakta tutan bir omurga işlevi görmekteydi.



Fotoğraf 1: Sultan Han Kervansarayı, Aksaray.

Selçuklular Anadolu'ya geldiklerinde yeni şehirler kurmak yerine, var olan şehirleri dönüştürmeyi tercih ettiler. Bu tercih, bugünkü birçok Anadolu şehrinin temelini oluşturmaktadır. Konya'yı bir başkentten öte, bir kültür ve bilim merkezi yapmışlardır. Kayseri'yi bir ticaret merkezi, Sivas'ı medrese ağıyla güçlü bir eğitim merkezine dönüştürmüşlerdir. Anadolu Selçukluları sayesinde Anadolu siyasi sınırlarla değil, ekonomik ve kültürel damarlarla birbirine bağlanan bir bütün haline gelmiştir. Anadolu Selçukluları dönemi, bilimin Anadolu'da kök saldığı çağlardan biri olarak kabul edilmektedir. Medreselerin büyümesi, tıp merkezlerinin kurulması, astronomi çalışmalarının teşvik edilmesi gibi birçok yenilikler bu dönemde meydana gelmiştir.

Mevlânâ'nın Konya'yı tercih etmesi, Ahi Evran'ın Kırşehir'de Ahiliği örgütlemesi gibi önemli gelişmeler bu tür yeniliklere örnek olarak gösterilmektedir. Bu önemli kişilerin, bu topraklarda kalmasını sağlayan neden; Selçuklu yönetiminin sağladığı özgür yaşam ve özgür düşünce iklimiydi. Bugün halen bu isimler üzerinden Anadolu'nun manevi kimliği konuşulmakta ve yaşatılmaktadır.



Fotoğraf 2: Gök Medrese, Sivas.

Anadolu Selçuklularının bıraktığı miras, yalnızca taş yapılarda değil, bugün devam etmekte olan ekonomik faaliyetlerde, şehir merkezlerinin yerleşim mantığında ve kültürel çeşitliliğe dair toplumsal hafızada yaşamaktadır. Bu nedenle Anadolu Selçukluları dönemi, tarihin derin sayfalarında kalmış bir Orta Çağ hikayesinden ibaret değildir. Anadolu'yu, yüzyıllar sonra bile yaşanacak bir medeniyet alanına dönüştüren büyük ve görkemli bir dönemdir. Türk-İslam mimarisinin en aydın dönemlerinden biri olan Anadolu Selçuklu dönemi, yüzlerce eşsiz yapı ile birlikte Anadolu'daki kültürel miras unsurlarının temelini oluşturmaktadır. Bugün Anadolu'nun her köşesinde, farklı özelliklerde Türk-İslam eserlerine rastlayabiliyorsak; bunu kadim Türk beyliklerine ve Türk devletlerine borçluyuz.

“Şehirler hükümdarların aynasıdır, temiz ve düzenli olmalıdır.”

I. Alâeddin Keykubad

Kaynaklar:

Fotoğraf 1: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/aksaray/gezilecek yer/sultanhani> .

Fotoğraf 2: <https://sivas.bel.tr/yapi/gok-medrese>

Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- 1) **Ödemiş, M.** (2025). The impact of smart tourism applications in destinations on destination brand equity and competitiveness: The case of Istanbul. *European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation*, 15(1), 120-133.
- 2) **Polat, E., & Köseoglu, M. A.** (2025). Mapping Ethics Research in the Hospitality Scholarship. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 26(2), 280–310. <https://doi.org/10.1080/15256480.2023.2296629>.

Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- 1) **Akdu, U.** (2025). Turist rehberliğinde uzmanlaşma eğitimi: Karadeniz Bölgesi'nde mesleki gelişim ve bölgesel uzmanlık üzerine analitik bir çalışma. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT)*, 8(2), 718–742. <https://doi.org/10.33083/joghat.2025.522>
- 2) **Akdu, U. ve Ergün, B.** (2025). Ekoturizm işletmelerinde hizmet kalitesinin ölçülmesi: Gümüşhane örneği. *Journal of Business Research–Türk*, 17(1). <https://doi.org/10.20491/isarder.2025.1990>.
- 3) **Akdu, U., & Akdu, S.** (2025). Geleneksel Yörük düğünlerinin somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 9(1). <https://doi.org/10.32572/guntad.1553635>.
- 4) **Bozan, M.Z., & Evren, S.** (2025). Yerel halkın kış sporlarına katılım kısıtlarının incelenmesi: Erzurum örneği. *Tourism and Recreation*, 7(2), 1-14.
- 5) **Çalık, İ, Avcı, İ. & Ödemiş, M.** (2025). Yerel Halkın Turizm Algısının Memnuniyet Düzeyine ve Turizme Desteğine Etkisi: Trabzon Örneği, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 8(4), 1559-1576.
- 6) **Çalışkan, S., Polat, E., & Esen, O.** (2025). The effect of perceived overqualification on relative deprivation: The moderating role of organisational silence. *Business & Management Studies: An International Journal*, 13(3), 1201-1216. <https://doi.org/10.15295/bmij.v13i3.2616>
- 7) **Çoban, E., & Evren, S.** (2025). Alevi kültüründe yeme-içme ve mutfak: Erzincan Mollaköy örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 8(3), 1199-1211.
- 8) **Ertoyl, S., Gün, A., & Polat, E.** (2025). Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Yemek Kültürü: Siyez Buğdaylı Kaz Yemeği Örneği. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 16(2), 555-567.
- 9) **Evren, E. Ş.** (2025). Akdeniz'le Ege'nin Buluşma Noktası Datça'da Turizmin Gelişimi: Bir Sözlü Tarih Çalışması. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 36(3-Turizm Tarihi Özel Sayısı), 63-81.
- 10) **Evren, E. Ş.** (2025). Türkiye'nin Paranormal Turizm Potansiyeli. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 16(1), 286-299.
- 11) **Özbolat, M. & Taş, S.** (2025). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Coğrafi İşaretlerin Destinasyon Gelişiminde Rolü: Turizm Paydaşları Perspektifinde Bir Araştırma. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 16(3), 975-997.
- 12) **Ödemiş, M.** (2025). Bibliometric analysis of publications titled culinary arts scanned in the Web of Science database. *Journal of Tourism Leisure and Hospitality*, 7(2), 23-41.

Uluslararası Kongreler/Konferanslarda Sunulan Bildiriler

- 1) **Akdu, U.** (2025). Extraordinary architectural landmarks as tourist attractors: Social media analysis of Gaudí's works in Barcelona. *6. Turizmde Mimarlık ve Kültürel Miras Kongresi*, 16–18 Ekim 2025, Azerbaycan.
- 2) **Akdu, U.** (2025). Somut olmayan kültürel miras unsuru olarak tarhana yapımı geleneği ve kırsal turizm faaliyetlerine entegrasyonu: Burdur tarhanası örneği. *9. Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Kongresi*, 2–4 Ekim 2025, Kahramanmaraş, Türkiye.
- 3) **Çalık, İ. & İnanç, B.** (2025). Bayburt ili müzelerinin kültür turizmi bağlamında değerlendirilmesi, *5th International Sustainable Tourism Congress*, Düzce Üniversitesi, Düzce Akçakoca. e-ISBN: 978-625-95477-7-0.
- 4) **Evren, S. & Arslan, Z.C.** (2025). Boza, herle ve kuşburnu marmeladından dondurma yapmak: Bir duyusal analiz çalışması. *9. Uluslararası Gastronomi Turizm Araştırmaları Kongresi*, 9-11 Ekim 2025 Kayseri. Türkiye
- 5) **Evren, S. & Evren, E.Ş.** (2025). Tarsus mutfağının sosyal medyadaki yansımaları: YouTube içeriklerinin analizi. *9. Uluslararası Gastronomi Turizm Araştırmaları Kongresi*, 9-11 Ekim 2025 Kayseri. Türkiye
- 6) **Gün, A., & Akar Şahingöz, S.** (2025). Araköy ekşi mayası ile Gümüşhane'ye özgü simit reçetesi geliştirme. *Ganud-7 International Conference On Gastronomy, Nutrition And Dietetics*, 23-25 Aralık 2025, İstanbul.
- 7) **Kamber Taş, S. S. & Gülümser, E.** (2025). Şerbetçi otunun gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *7th International Anatolian Scientific Research Congress*. Tunceli, Türkiye. (Tam metin bildirisi).
- 8) **Kızılcık, O. & Çalık, İ.** (2025). Gümüşhane kalelerinin turizm potansiyelinin değerlendirilmesi, *5th International Sustainable Tourism Congress*, Düzce Üniversitesi, Düzce, Akçakoca, e-ISBN: 978-625-95477-7-0. (Özet bildirisi)
- 9) **Sürmen, D. Gürler, Çalık, İ. & Ödemiş, M.** (2025). Sürdürülebilir turizm perspektifinde Trabzon yaylalarının mevcut durumu ve geleceği. *5. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi*, Düzce Üniversitesi, Düzce, Akçakoca.
- 10) **Taş, S. & Kocagöz, E.** (2025). Karadeniz bölgesi gastronomisinde coğrafi işaret tescilli ekmekler üzerine bir değerlendirme. *9. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmalar Kongresi (UGTAK)*. 9-11 Ekim 2025. Kayseri, Türkiye.
- 11) **Zorbozan, S.N. & Kaya, F.** (2025). Yöresel ve doğal gıda tedariki: Yayla pazarları üzerine bir inceleme. *IX. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi*. Bitlis Eren Üniversitesi Yayınları. (Tam metin bildirisi)

Ulusal Kongreler/Konferanslarda Sunulan Bildiriler

- 1) **Bozan, M.Z. & Evren, S.** (2025). Erzurum halkının kış sporlarına katılım kısıtları. G. Alagöz, E. Güneş, M.Ç. Fırat, İ.E. Canbaba (Ed). 25. Ulusal Turizm Kongresi, 25-27 Eylül 2025, Erzincan (ss. 151-158).
- 2) **Küçükbeğir, S., & Evren, E. Ş.** (2025). Paternalist Liderlik, Örgüt Kültürü, Bağlamsal Performans İlişkisi: Kat Hizmetleri Çalışanları Üzerinde Bir Uygulama. G. Alagöz, E. Güneş, M.Ç. Fırat, İ.E. Canbaba (Ed.). 25. *Ulusal Turizm Kongresi*, 25-27 Eylül 2025, Erzincan (ss. 357-365).
- 3) **Polat, E., & Usda, N.** (2025). Bilişsel esneklik ve risk alma eğilimi girişimcilik niyetini etkiler mi? Üniversite öğrencileri örnekleminde bir inceleme. 25. *Ulusal Turizm Kongresi Bildiri Kitabı*, 25-27 Eylül 2025, Erzincan (ss. 131-140).
- 4) **Taş, S., Kamber Taş, S. S. & Akın, M. H.** (2025). Tabiat parklarında ziyaretçi memnuniyetsizliği: Çevrimiçi yorumlar üzerinden Gümüşhane örneği. 25. *Ulusal Turizm Kongresi*, Erzincan, Türkiye. (Tam metin bildirisi).

Uluslararası Yayınlarında Yayımlanan Kitaplar

- 1) **Taş, S., Çalık, İ., Kaya, F., Akyürek, S., Pir, R., & Zeybek, H.,İ.** (2025). Turizm perspektifinde Gümüşhane yay-laları. Nobel Yayıncılık.

Uluslararası Yayınlarında Yayımlanan Kitap Bölümleri

- 1) **Çalık, İ.** (2025). Cemil Usta (Cemil Kalkışım). Kalkışım, M., Bayram,Y. & Uyar, F. (Ed), *Trabzon'un kültürel yüzü 100 Biyografi*. Doğu Kütüphanesi Yayınları.
- 2) **Çalık, İ., & Ödemiş, M.** (2025). Türkiye turizmi ve geleceğe yönelik eğilimler. F. Türkmen (Ed). *Genel turizm (ss. 165-204)*. Akademisyen Yayınevi.
- 3) **Durlu-Özkaya, F., & Gün, A.** (2025). Gıda güvenliği kültürü. G. Türköz Bakırıcı, Ö. Adan Gök & C. Alkan (Ed.), *Güvenilir Gıda ve Sağlık* (ss. 11–30). Çizgi Kitabevi.
- 4) **Evren, S. & Arslan, Z.C.** (2025). Boza, herle ve kuşburnu marmeladından dondurma yapmak: Bir duyuşsal analiz çalışması. K. Karamustafa & R. Kılıçhan (Ed), *Gastronomi Turizmi* (ss. 675-685). Detay Yayıncılık.
- 5) **Polat, E., Gün, A. & Kırbaç, K.** (2025) Gıda neofobisi ölçeğinin güvenilirliği: Bir meta-analiz çalışması. Kara-mustafa K., Kiliçhan, R. (Ed.) *Gastronomi turizmi çalışmaları*.(ss.249-262). Detay Yayıncılık,
- 6) **Taş, S. & Kocagöz, E.** (2025). Karadeniz bölgesi gastronomisinde coğrafi işaret tescilli ekmekler üzerine bir de-ğerlendirme. K. Karamustafa ve R. Kılıçarslan (Ed.). *Gastronomi Turizmi Çalışmaları* (ss.935-947). Detay Yayın-cılık.



T.C.
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ



GÜMÜŞHANE
ÜNİVERSİTESİ
Turizm Fakültesi



Gümüşhane Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gümüşhanevi Kampüsü, Bağlarbaşı Mahallesi 29100 Gümüşhane



0 456 233 12 71



0 456 233 12 76



turizm@gumushane.edu.tr



www.instagram.com/guturizmfakultesi/



Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi