



T.C.  
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**TURİZM BÜLTENİ**

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

*Yıl: 11, Sayı: 22, Haziran 2025*









### **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**

**Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ**

### **Kapak Fotoğrafi**

**Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ**

### **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**

**Öğr. Gör. Rıfat PİR**

**Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ**

**Arş. Gör. Aleyna GÜN**

## **İÇİNDEKİLER**

### **GENEL YAYIN YÖNETMENİ YAZISI (s. 1)**

### **EDİTÖR YAZISI (s. 3)**

### **FAKÜLTEMİZDEN HABERLER (s. 5)**

### **ETKİNLİKLERİMİZ (s. 6-34)**

- Fakültemizde 21 Şubat Dünya Rehberler Günü Kutlandı (s.6)
- Fakültemiz Turizm ve Gezi Kulübü 2025 Yılı İlk Gezisini Ergan Dağı'nda Kayak Turu Olarak Gerçekleştirdi (s.7)
- Fakültemizde I. Geleneksel Zigana Masa Tenisi Turnuvası Düzenlendi (s.8)
- Fakültemizde Turist Rehberliği Meslek Kanunu ve Yönetmeliğindeki Değişiklikler Ele Alındı (s.9)
- Turizm ve Gezi Kulübü Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Tesisleri'nde İftar Yemeği Düzenledi (s.10)
- Turizm Rehberliği Bölümü Staj Toplantısı Yapıldı (s.11)
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Staj Toplantısı Yapıldı (s.12)
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Tarafından “Gastronomi Eğitiminde Müfredat Geliştirme” Başlıklı Söyleşi Gerçekleştirildi (s.13)
- Turizm ve Gezi Kulübü Şanlıurfa-Mardin Gezisi (s.14)
- Fakültemiz Kadın Girişimciliği Zirvesine Katıldı (s.15)
- 2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı Mezuniyet Törenimiz (s.17)
- Turizm Haftası: Üniversitemizden Gastronomi ve Kültür Hamlesi (s.19)
- Turizm ve Gezi Kulübü ile 19 Mayıs'ta ÜNİDES Ankara Projesi (s.21)
- Turizm Fakültesi Türk Mutfağı Haftası Etkinliğinde Yerini Aldı (s.22)
- Turizm Fakültesi'nde 23 Nisan ve Turizm Haftası Birlikte Kutlandı (s.23)
- Geleceğin Şefleriyle Geçmişin Kültürel Mirası (s.25)
- Gümüşhane Fatih Anadolu İmam Hatip Lisesi Fakültemize Ziyaret (s.27)
- Dekanımız ve Dekan Yardımcımız, TÜBİTAK 4007 Kapsamında Yapılan “Bilimin Işığında Bayburt 2 Projesinde” Atölye Lideri ve Konuşmacı Olarak Bulundu (s.28)
- Gümüş Adımlar: Özel Bireyler İle Gümüşhane Keşfi (s.29)
- Turizm Rehberliği Bölümü Dış Paydaş Toplantısı Gerçekleştirdi (s.30)
- Turizm Fakültesi'nden “Bilim Kafe” Etkinliğine Anlamlı Katkı (s.31)
- Gençler Arası Müzik Yarışmasında Gümüşhane'de Derece Yapan Turizm Fakültesi Öğrencilerimize Dekanlık Ödülü (s.33)
- Turizm Fakültesi Fakülte Sekreterimiz Barış Pir'e Veda Yemeği (s.34)

### **BAŞARILARIMIZ (s. 35-40)**

- Kabul Edilen TÜBİTAK 2209-A Projelerimiz (s.35)
- Fakültemiz Üniversiteler Arası Yemek Yarışmasından Ödüllerle Döndü (s.36)
- Gastronomi Kulübü ÜNİDES Projesi Destek Almaya Hak Kazandı (s.38)
- Zigana Kayak Merkezi'nin Hikayesi Kitap Haline Getirildi (s.39)

### **GÜNCEL KÖŞE YAZILARI (s. 41-60)**

- Uluslararası Mutfaklardan Örnekler: Fas Mutfağı (s.41)
- Kabile Hafızasının Ahşaba Oyulmuş Hali: Totem Direği (s.43)
- Coursera Global Yetenek Raporu 2025'e Küçük Bir Bakış (s.44)
- Viyana Kahve Evi Kültürü (s.45)
- Çölde Bir Vahadan Aşırı Turizm: Mardin, Beyazsu (s.47)
- Bayburt İlinin Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynakları (s.49)
- Gastronomide Yıldızı Parlayan Bir Kent: Mersin (İkinci Bölüm-Tarsus) (s.51)
- Küresel ve Yerel Düzeyde Golf Turizmine İlişkin Bir Değerlendirme (s.53)
- Persidia Projesi ve Türkiye'nin Presidia Ürünleri (s.55)
- UNESCO Dünya Miras Listesi'nde Değerlerimiz: Edirne Selimiye Camii ve Külliyesi (s.57)
- Aromatik Bitkilerin Gastronomideki Yeri (s.59)

## MUTLU BİR BAŞLANGICIN GURURLU SONUNU YAŞAMAK

2024-2025 Eğitim Öğretim yılının güz dönemine hızla bir başlangıç yaptık ve yine öğrencilerimizin bizi gururlandırdığı proje çalışmaları ve yarışmalardaki başarıları ile nokta koyduk. Her dönem olduğu gibi bu dönemde de öğrenci odaklı çalışmaya devam ettik.

2024-2025 Eğitim Öğretim yılı güz dönemini Dekanlık olarak öğrencilerimizin ve akademik kadromuzun moral motivasyonunu arttırmak amacıyla; dönem sonu etkinliği düzenleyerek kapatmıştık. Aynı motivasyonu devam ettirebilmek ve idari personelimizi de beraber motive edebilmek amacıyla Fakülte Dekanlığı tarafından hem idari hem akademik personel için I. Gelecektek Zigana Masa Tenisi Turnuvası düzenledik. Finalistlere birincilik, ikincilik ve üçüncülük madalyaları ile birlikte hediyeleri verildi. Birinciye ise ayrıca şampiyonluk kupası verildi.



**Prof. Dr. Sevim Beyza  
ÖZTÜRK SARIKAYA**

Tabi motivasyonun yanında öğrencilerimize gerekli olan konularda bilgilendirme toplantıları yapmayı da ihmal etmedik. Turizm Rehberliği Bölümü tarafından; Araştırma Görevlisi Zekiye Nur AKYÜREKLİ'nin anlatımıyla öğrencilere Turist Rehberliği Meslek Kanunu ve Yönetmeliği'nde yapılan son değişiklikler üzerine bir bilgilendirme toplantısı düzenlendi. Yine Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm Rehberliği Bölümleri tarafından; Arş. Gör. Aleyna GÜN ve Arş. Gör. Burak İNANÇ'ın anlatımlarıyla öğrencilerimize yönelik staj bilgilendirme toplantıları düzenlendi. Araştırma Görevlisi Zekiye Nur AKYÜREKLİ'ye ve Arş. Gör. Aleyna GÜN ve Arş. Gör. Burak İNANÇ'a öğrencilerimize katkıları için teşekkür ediyorum. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından yapılan çevrim içi söyleşide ise; Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş EVREN'in moderatörlüğünde Anadolu Üniversitesi Eskişehir MYO öğretim üyesi ve TAŞFED Danışma Kurulu Başkanı Doç. Dr. Osman GÜLDEMİR'in katılımıyla "Gastronomi Eğitiminde Müfredat Geliştirme" konusu tartışıldı. Etkinlikte emeği geçen Doç. Dr. Savaş EVREN'e ve misafirlerine teşekkür ediyorum.

Fakültemiz adına dış paydaşlarımızla kurduğumuz iletişim hep önemli olduğu için; bu dönemde birçok etkinlikte yerimizi aldık. Üniversitemiz ile Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası Kadın İcra Kurulu iş birliğinde düzenlenen "Gümüşhane Kadın Girişimciliği Zirvesi"nde Turizm Fakültesi olarak görev aldık. Zirvenin temel konuları arasında; kadın girişimciliğini teşvik etmek, kadın emeğini görünür kılmak ve toplumsal farkındalığı artırmak yer almaktaydı. Gün içerisinde seyyar mutfağımızla yapılan etkinlikte öğrencilerimizle boy gösterirken, Gastronomi kulübü tarafından açılan stantta Gümüşhane coğrafi işaretli ürünleri ve Turizm ve Gezi kulübü tarafından açılan stantta ise hazırladıkları sunum ile Gümüşhane'nin önemli destinasyon alanları tanıtıldı. 15-22 Nisan Turizm Haftası etkinlikleri kapsamında, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü koordinasyonunda düzenlenen programa katılım sağladık. Gümüşhane Belediyesi önünden Atatürk Parkı'na uzanan kor- tejde Turizm Rehberliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerimizle birlikte yürüyüş gerçekleştirdik. Atatürk Parkı'nda Üniversitemize ayrılan stantta geleneksel Gümüşhane yemeklerini modernize ederek ve tabaklara Gümüşhane'nin önemli destinasyon alanlarının isimlerini verip hikayeleştirerek sunumunu yaptık. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri yöreye özgü lezzetlerden oluşan yaratıcı sunumlarıyla büyük ilgi topladı ve Turizm Haftası etkinlikleri bu güzel başlangıçla başladı. Aynı hafta Fakültemiz Uygulama Mutfağı'nda Gümüşhane Final Okulları Anaokulu ve Şehit Murat Akçay Anaokulu öğrencilerini 23 Nisan dolayısıyla konuk ederek "Minik Şefler Mutfakta" başlıklı kurabiye atölyesi düzenledik. Öğrenciler, atölye süresince çikolata ve sade kurabiyeler yaparak hem eğlenceli vakit geçirdi hem de kendi pişirdikleri kurabiyeleri tatmanın mutluluğunu yaşadılar. Yine 22-27 Mayıs haftasında kutlanan Türk Mutfağı haftasında Turizm Fakültesi olarak Türk mutfağının sevilen tatlarından biri olan keşkül tatlısı ile dış paydaşlarımız arasında yerimizi aldık. Tüm etkinliklerde emeği geçen hocalarıma ve öğrencilerimize teşekkür ediyorum.

Bu dönem yine kulüplerimiz de hem ÜNİDES projelerinde hem de gezilerde aktif olarak görev yaptılar. Gençlik ve Spor Bakanlığı'nın ÜNİDES Programı kapsamında desteklenen projeler kapsamında; Gastronomi Kulübü tarafından "Geleceğin Şefleriyle Geçmişin Kültürel Mirası: Antep Baklavası" projesi gerçekleştirildi. Etkinliğe Guinness Dünya Baklava Rekortmeni Eğitimci Şef Mahmut DOLMACI ve Şef Muhammed Emin İLİPINAR katıldı. ÜNİDES kapsamında gerçekleştirilen farklı projelerle; Turizm ve Gezi Kulübü tarafından 19 Mayıs Kapsamında ÜNİDES Ankara gezisi gerçekleştirildi. Gastronomi Kulübü tarafından ise "Gümüş Adımlar: Özel Bireyler ile Gümüşhane Keşfi" gerçekleştirildi. Gümüşhane Üniversitesi Turizm ve Gezi Kulübü yeni yönetimi ile birlikte ilk gezisini Ergon Dağı'nda kayak turu yaparak gerçekleştirdi. Ramazan ayının başlamasıyla kulüp tarafından Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Tesisleri'nde hoca ve öğ-



# GENEL YAYIN YÖNETMENİ YAZISI

rencilerimize iftar yemeği düzenlendi. Nisan ayında ise Şanlıurfa ve Mardin şehirlerine yönelik bir Güneydoğu turu düzenlendi. Gastronomi Kulübü Danışmanı Dr. Öğr. Üyesi Seda KAMBER TAŞ'a, Turizm ve gezi Kulübü Danışmanı Arş. Gör. Burak İNANÇ'a ve kulüp yönetimlerine emeklerinden dolayı teşekkür ediyorum.

Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı himayelerinde, Giresun Üniversitesi'nin ev sahipliğini yaptığı ve Üniversitemizin de paydaşı olduğu "Doğu Karadeniz Kariyer Fuarı (DOKKAF)" 21-22 Nisan 2025 tarihleri arasında Giresun Üniversitesi Güre Yerleşkesi'nde gerçekleştirildi. Fakültemiz öğretim üyelerinden Dr. Öğr. Üyesi Seda KAMBER TAŞ hocalarımızın rehberliğinde, fakültemizde eğitim gören 1., 2., 3. ve 4.sınıf öğrencileri, kariyer fuarına katılım sağladı. Dr. Öğr. Üyesi Seda KAMBER TAŞ'a ve öğrencilerimize teşekkür ediyorum.

Geçen dönem olduğu gibi bu dönem de Fakültemiz öğretim elemanlarının öğrencileriyle birlikte TÜBİTAK BİDEB 2209-A Araştırma Projesi için yaptıkları başvuruların değerlendirme sürecinden başarıyla geçerek kabul aldığı haberini almanın mutluluğunu yaşadık. Bu kapsamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden Doç. Dr. Savaş EVREN danışmanlığında 4. sınıf öğrencisi Ahmet ÇETİN-3. sınıf öğrencisi Ayşe BAL ve 4. sınıf öğrencisi Zeynep Cansu ARSLAN, Doç. Dr. Eray POLAT danışmanlığında 3. sınıf öğrencisi Nuriye USDA, Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMiŞ danışmanlığında 3. sınıf öğrencisi Elif Nur KARAKAYA, Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ danışmanlığında 4. sınıf öğrencisi Serhat ERTÖY proje yürütücüsü olarak kabul aldılar. Turizm Rehberliği Bölümü'müzden ise Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN danışmanlığında 2. sınıf öğrencisi Merve USLU'nun projesi de kabul edildi. Akademisyenlerimizi ve öğrencilerimizi tebrik ediyor, başarılarının devamını diliyorum.

Bu dönemde alışkanlıklarımızı bozmadık. Bodrum Gastro Fest 2025 festivaline katılan Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerimiz yarışmadan ödüllerle dönerek hem Fakültemizi hem de Üniversitemizi gururlandırdılar. Öğr. Gör. Rıfat PİR hocamızın danışmanlığında yarışmaya hazırlanan öğrencilerimiz; Üniversite Düzeyi Okullar için Öğrenci Aşçı Ana Yemek Yarışması, Restoran Başlangıç Tabak Yarışması ve Üniversite Düzeyi Okullar için Öğrenci Aşçı Restoran Tatlı Yarışması olmak üzere 3 kategoride bireysel olarak, yılın en iyi üniversite ekip yarışması kategorisinde ise takım olarak 3 farklı ürün ile yarışmaya katılarak toplam 4 farklı kategoride yarıştılar. Yarışma sonunda üniversitemiz ekibi, bireysel olarak katıldıkları 3 farklı kategorideki yarışmalardan 1'inde altın madalya alarak birinci, 2 kategoride ise gümüş madalya alarak ikinci oldu. Takım kategorisinde ise başlangıç, ana yemek ve tatlı tabak kategorilerinin üçünde de gümüş madalya alarak ikinci oldu. Ayrıca ekibimiz; Yılın en iyi 2. Üniversitesi Ödülüne layık görülerek kupa kazandı. Hem danışmanlık yapan Öğr. Gör. Rıfat PİR hocamızı hem de öğrencilerimizi canı gönülden tebrik ediyorum.

Bizi her dönem mutlu eden haberlerden biriside akademik yükselmeler olmuştur. Bu dönemde Fakültemiz öğretim üyelerinden Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMiŞ doçent unvanını almaya hak kazanmış, öğretim elemanlarımızdan Arş. Gör. Burak İNANÇ ise yüksek lisans eğitimini tamamlayarak bilim uzmanı unvanı almıştır. Hocalarımızı tebrik ediyor, başarılarının devamını diliyorum.

Dönem sonunda Mustafa Çalık Kongre Merkezi'nde düzenlenen mezuniyet töreniyle öğrencilerimizi uğurladık. Törene Üniversite yönetimi, protokol üyeleri, akademik ve idari personel ile öğrenciler ve aileleri katıldı. Saygı duruşu ve İstiklal Marşı'nın ardından başlayan program, tanıtım filmi, protokol konuşmaları, fakülte birincisi Cihan MAFER'in konuşması ve öğrenci videolarıyla devam etti. Müzik dinletileri ve halk oyunları gösterileriyle renklenen törende mezuniyet belgeleri ve ödüller takdim edildi. Fakülte birincisinin mezuniyet kütüğüne plaka çakmasının ardından diploma yemini edilip kep atıldı. Coşku dolu bu anlamlı günde emeği geçen herkese teşekkür ediyor, mezunlarımıza başarılar diliyorum.

Bu dönemin bizi en fazla duygulandıran bir başka durumu da yıllarca Turizm Fakültesine emek veren, Turizm eğitimini ve iş tecrübesini her daim Fakültemizin faydasına kullanmış olan Fakülte sekreterimiz Barış PİR'in aramızdan ayrılışı oldu. İş disiplini, dürüstlüğü ve Fakülte için yapılacak ne varsa elinden geleni yapmaya çalışan yüreğini düşünürsek bizdeki değeri paha biçilemez. Umarım her gittiği yer O'na başarı ve mutluluk getirir. Fakülte sekreterliği görevine başlayan Emin ÖZEL beye de fakültemizde görevinin hayırlı olmasını diliyorum.

İşte böylece bir dönemi daha tamamlamış olduk. Ne diyeyim her döneme mutlu başlayabilmek ve hem mutlu hem de gururlu kapatabilmek dileğiyle....

**Prof. Dr. S. Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA**

**Turizm Fakültesi Dekan V.**



## FAKÜLTEMİZ TURİZM BÜLTENİ İLE 10 YILLIK BİR YOLCULUK



Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ

2024-2025 Eğitim-Öğretim yılını başarıyla tamamladığımız bugünlerde, Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi olarak büyük bir gurur ve mutlulukla Turizm Bülteni'mizin 22. sayısını siz değerli okuyucularımızla buluşturuyoruz. 2015 yılında ilk sayısıyla okurlarıyla buluşan Turizm Bültenimiz, bu sayıyla birlikte 10. yılını doldurarak fakültemizin belleğinde önemli bir kilometre taşı olarak yerini almıştır. Bültenimizin ilk sayısını hazırladığımız günler dün gibi aklımda. O dönemde, meslekteki ilk yılımın heyecanını yaşarken bültenin oluşum sürecindeki ilk yazılarımızı ve düzenlemelerimizi büyük bir özveri ve titizlikle kaleme almıştık. İlk 10 sayısına hem editör olarak hem de köşe yazıları ile katkı sunduğum Turizm Bülteni'ne, 10. sayıdan sonra köşe yazıları aracılığıyla destek vermeye devam ettim. Bu sayımızda ise yeniden editör olarak görev almanın heyecanı ve mutluluğu içerisindeyim.

Her sayısında fakültemizin gelişimini, etkinliklerini ve başarı hikayelerini sizlerle buluşturmayı ilke edinen bültenimizin bu yeni sayısında da zengin bir içerikle karşınızdayız. Akademik ve öğrenci odaklı faaliyetlerden fakültemizin günlük gelişmelerine, öğrencilerimizin ve mezunlarımızın başarılarından mezuniyet coşkumuz ile değerli hocalarımızın kaleme aldığı yazılara kadar birçok başlığa yer verdiğimiz bu sayının, siz değerli okuyucularımız için keyifli ve bilgilendirici olmasını temenni ediyorum.

Son söz olarak geride bıraktığımız eğitim-öğretim yılında mezun olan tüm öğrencilerimizi bir kez daha yürekten tebrik ediyor, hayatlarının yeni döneminde başarılar diliyoruz. Onların yollarının her zaman açık ve aydınlık olmasını temenni ediyoruz. Aşağıda ilk bültenimizin kapağını, bir sonraki sayfada ise Turizm Fakültemizin 10 yıllık bülten yolculuğunu sizlere sunuyorum. Yeni bir Turizm Bülteni sayısında buluşmak dileğiyle...

**Gümüşhane Üniversitesi**  **Turizm Fakültesi**

Ocak 2015 Sayı: 1 Yıl: 1

# TURİZM BÜLTENİ

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi'nin 6 Ayık Elektronik Yayın Organıdır

### İLKELERİMİZ

- Empati
- Doğruluk
- Bilimsellik
- Çalışkanlık
- Dürüstlük
- Saygı
- Hoşgörü

### "DOĞU KARADENİZ BÖLGESİ, SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM KONGRESİ"

**S**on yıllarda hızlı gelişen teknoloji ve endüstrinin ortaya çıkardığı çevre kaynaklı problemler kontrolsüz artan nüfus ve dünyanın kaynakları bakımından sınırlılığı, yeni bir kavram olan sürdürülebilirlik koşullarının araştırılmasına ve uygulanmasına yönlendirmiştir. Sürdürülebilirliğin neden olduğu sınırsız büyüme anlayışı sonucunda oluşan ekonomik, sosyo-kültürel ve çevresel tahribatlar dünya genelinde bu çerçevedeki farkındalığın artmasına neden olmuştur. Bu bağlamda; Turizm açısından sürdürülebilirlik, doğal, ekonomik ve kültürel kaynakların korunmasını ve devamlılığını güvenceye, kaynakların değerlendirilmesi fırsatını yaratan turizmin çevreye ve ekonomiye yapabileceği katkıları ile ilgili bilinci artırma, kalkınmada eşitliği destekleme, ev sahibi toplumun yaşam kalitesinin artırılması, ziyaretçilere yüksek kalite sağlamayı hedefleme ve bu amaçlarla birlikte çevrenin kalitesini sürdürmeyi ve artırmayı hedefleyen bir anlayıştır. Sürdürülebilir turizm ise kille turizminin yarattığı tahribatları sorgulayan; alternatif çözümler geliştirerek ekonomik, sosyo-kültürel ve çevresel dengeyi koruması gerektiğini savunan bir yaklaşımdır. Sürdürülebilir turizm anlayışının yaygınlaşması ve sektörün doğal ve kültürel varlıklar üzerindeki etkilerinin en aza indirilmesi için sürdürülebilirlik anlayışının turizm sektörüyle alakalı tüm paydaşlar tarafından benimsenmesi gerekmektedir. Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi tarafından 14-15-16 Mayıs 2015 tarihleri arasında Gümüşhane'de "Doğu Karadeniz Bölgesi, Sürdürülebilir Turizm Kongresi" ana temalı ulusal bir kongre düzenlenecektir. Kongrenin amacı, bölgesel ve yerel paydaşların görüşlerini farklı disiplinlerden araştırmacıların çalışmalarıyla harmanlayarak bilim dünyasına katkıda bulunmaktır. Bununla birlikte akademisyenler, sektör temsilcileri, kamu kurum temsilcileri ve diğer turizm paydaşlarının katılımı ile güncel turizm konularının sürdürülebilir turizm yaklaşımı rehberliğinde ele alınması, paydaşların görüşleri doğrultusunda turizmin sürdürülebilirliğine zarar verecek uygulamaların tartışılması, çözüm önerilerinin geliştirilmesi ve Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yer alan turizm paydaşlarının sürdürülebilir turizm yaklaşımı ile ilgili farkındalıklarının ve işbirliği olanaklarının artırılması amaçlanmaktadır. Aynı zamanda turizme hizmet edecek veya etmek isteyen başta seyahat acentaları, konaklama işletmeleri, yerel halk, meslek kuruluşları ve Kültür ve Turizm Bakanlığı olmak üzere diğer tüm paydaşları da yararlanması hedeflenmektedir. Deneyimlerimizi paylaşmanızı sektöre, bölgeye ve bilime önemli katkıları sağlayacaktır.

Doğu Karadeniz Bölgesi, Sürdürülebilir Turizm Kongresi'nin de ev sahipliği yapacak olan "Doğu Karadeniz Bölgesi, Sürdürülebilir Turizm Kongresi"ne de ev sahipliği yapmak bizim son derece heyecanlandığımız bir konudur. Beklentilerimizi karşılama, kongre öncesinde, esnasında ve sonrasında ev sahipliği mizden memnun kalacağımızı umuyoruz. Kongremizde ana temanın derinlemesine ele alınmasını, kongrenin sonunda beklenen verimin elde edilmesini diliyoruz.

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi, 14-15-16 Mayıs 2015 tarihleri arasında Doğu Karadeniz Bölgesi, Sürdürülebilir Turizm Kongresinin düzenleyicisi Gümüşhane Üniversitesi Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi Çok Amaçlı Salonunda yapılacak olan kongre, 14 Mayıs 2015 Perşembe günü saat 9.00'de başlayacak olup, 2 gün boyunca sürecek olan oturumlarda, sürdürülebilir turizm ana teması üzerine farklı konularda bildiriler sunulacaktır.

Turizmin sürdürülebilirliğinin bugünkü ve gelecekteki durumu hakkında bilgilerin verilmesi ve alternatif çözümler önerilerinin tartışılacağı kongre, katılımcıların 16 Mayıs 2015 Cumartesi günü (Gümüşhane-Karaca Mahallesi - Limni gölü- Sütlüce Manastırı-Gümüşhane) "ye dönüş" bu güzergah üzerinde Fakültemiz akademik personelleri eşliğinde yapacakları tanıtım gezisi ile kongremiz sona erecektir.

**NOT:** Kongrenin programını <http://s2k2015.gumushane.edu.tr/index/> linkinden takip edebilirsiniz.

**NOT:** Program havası koşullarına göre değişiklik gösterebilir.

DOĞU KARADENİZ BÖLGESİ  
SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM KONGRESİ  
14-15-16 Mayıs 2015



# EDİTÖR YAZISI

[illegible][illegible]

## Gümüşhane Üniversitesi



## Turizm Fakültesi

# TURİZM BÜLTENİ

### KARNAJİZM

**Karnajizm**  
**İkinci Dünya Savaşı**  
**İkinci Dünya Savaşı**  
**İkinci Dünya Savaşı**  
**İkinci Dünya Savaşı**  
**İkinci Dünya Savaşı**

## KORUNAN ALANLAR VE GÜMÜŞHANE

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**  
**Orman**

[illegible][illegible][illegible][illegible]

**GÜMÜŞANE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**TURİZM BÜLTENİ**

ISSN 2821-4404  
 Sayı: 1  
 Ocak 2019

**Gümüşane Üniversitesi Turizm Fakültesi**  
 www.gumushane.edu.tr

# GUMUSHANE UNIVERSİTESİ

## TURİZM FAKÜLTESİ

### TURİZM BÜLTENİ

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi'ne 5. Sınıf Ekonomik İktisat Turizm Bölümü'ne

Sayı: 12  
Ocak 2012



## ELBET BİR GÜN BULUSACAĞIZ....








**GUMUSHANE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**TURİZM BÜLTENİ**

Gumushane University Tourism Faculty Tourism Bulletin

Cilt 6  
 Sayı 11  
 Ekim 2019

GumushaneÜniversitesiTurizm Fakültesi

T.C  
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ  
TURİZM FAKÜLTESİ  
**TURİZM BÜLTENİ**

Gümüşhane'de Turizmle İlgili Turizm Etkinlikleri Üzerine & Aynalı Yansıma Üzerine Araştırma  
Çaprazdışı

Yıl: 06 Sayı: 01  
Haziran 2014

Dunkitoy Yayınları-Gümüşhane

ÇANKIRI ÜNİVERSİTESİ  
TURİZM FAKÜLTESİ  
TURİZM BÜLTENİ

Çankırı'da Turizm, Kültür ve Turizm Araştırmaları

Sayı 1, 2021

Cilt 1, Sayı 1, 2021

**GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**TURİZM BÜLTENİ**  
 Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi'nin 6. Sayılı Akademik Bülteni Yıllık Çıktısı  
 Yıl: 11 Sayı: 21  
 Ocak, 2022  
 ISSN: 2821-4282



- Fakültemiz Dekan Yardımcısı Doç. Dr. İsmail ÇALIK hocamız, 25.04.2025 tarihinde Üniversitemiz Uluslararası Öğrenci Koordinatörlüğüne koordinatör olarak atanmıştır. Kendisini tebrik eder, başarılar dileriz.
- 04.10.2016 - 18.04.2025 tarihleri arasında Turizm Fakültesi Fakülte Sekreterliği görevini büyük bir özveri, gayret ve başarıyla yürüten Fakülte Sekreterimiz Sayın Barış PİR, İlahiyat Fakültesi Fakülte Sekreterliği görevine atanmıştır. Fakültemize vermiş olduğu kıymetli hizmetler ve katkılarından dolayı kendisine teşekkür eder, yeni görevinde sağlık, mutluluk ve başarılar dileriz.
- 18.04.2025 tarihi itibarıyla Fakülte Sekreterliği görevine Sayın Emin ÖZEL atanmıştır. Kendisine yeni görevinde başarılar dileriz.
- Fakültemiz öğretim üyelerinden Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ doçent unvanını almaya hak kazanmış, öğretim elemanlarımızdan Arş. Gör. Burak İNANÇ ise yüksek lisans eğitimini tamamlayarak bilim uzmanı unvanı almıştır. Hocalarımızı tebrik ediyor, başarılarının devamını diliyoruz.
- Fakültemizin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Doç. Dr. Savaş EVREN ve Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ'ın ‘‘Dünyada ve Türkiye’de Kış Turizmi ve Geçmişten Geleceğe ZİGANA KAYAK MERKEZİ’ adlı kitapları yayınlandı Hocalarımızı tebrik eder, daha nice başarılarla imza atmalarını dileriz.
- Uluslararası Bodrum Gastro Fest 2025 Yemek Yarışması’nda başarı gösteren öğrencilerimiz katıldıkları yarışmalardan 1 altın madalya ve 5 gümüş madalya kazanarak bizleri gururlandırmıştır. Öğrencilerimizi ve danışman hocamızı tebrik eder, daha nice başarılar dileriz.
- 2024-2025 eğitim-öğretim dönemi içinde Turizm Rehberliği Bölümümüz için Romanya, Polonya, Litvanya ve Bulgaristan; Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüz için ise Portekiz ve Macaristan ile Erasmus personel ve öğrenci değişim anlaşmaları gerçekleştirdik. Fakültemizin uluslararası alandaki bu değerli adımlarının artarak devam etmesini ve tüm akademik paydaşlarımıza başarılar getirmesini temenni ederiz.
- TÜBİTAK BİDEB 2209-A Araştırma Projesi için fakültemiz öğretim üyelerimiz, öğrencileriyle birlikte yaptıkları başvurular değerlendirme sürecinden geçerek kabul almıştır. Akademisyenlerimizi ve öğrencilerimizi tebrik eder, başarılı bir proje süreci dileriz.
  - ♦ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Doç. Dr. Savaş EVREN hocamızın danışmanlığında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 4. sınıf öğrencisi Ahmet ÇETİN ile 3. sınıf öğrencisi Ayşe BAL ve 4. sınıf öğrencisi Zeynep Cansu ARSLAN proje yürütücüsü olarak kabul almıştır.
  - ♦ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyelerimizden Doç. Dr. Eray POLAT hocamızın danışmanlığında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 3. sınıf öğrencisi Nuriye USDA proje yürütücüsü olarak kabul almıştır.
  - ♦ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyelerimizden Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ hocamızın danışmanlığında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 3. sınıf öğrencisi Elif Nur KARAKAYA proje yürütücüsü olarak kabul almıştır.
  - ♦ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyelerimizden Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN hocamızın danışmanlığında, Turizm Rehberliği Bölümü 2. sınıf öğrencisi Merve USLU proje yürütücüsü olarak kabul almıştır.
- Gençlik ve Spor Bakanlığımızın öncülük ettiği Gümüşhane Gençlik ve Spor İl Müdürlüğü tarafından gerçekleştirilen bilgi yarışmasında üniversite birincisi olan grupta yer alan Turizm Rehberliği 1.sınıf öğrencimiz Mustafa Mert ATICI' yı tebrik eder, başarılarının devamını dileriz.



## FAKÜLTEMİZDE 21 ŞUBAT DÜNYA REHBERLER GÜNÜ KUTLANDI

Fakültemiz Turizm Rehberliği Bölümü tarafından 21 Şubat Dünya Rehberler Günü kapsamında “Turizm Rehberliğinde Kariyer Planlaması, Kişisel Gelişim ve Motivasyon” başlıklı bir söyleşi düzenledi. Etkinliğin konuşmacısı Sinop Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği Bölümü’nden Doç. Dr. Gül Erkol BAYRAM olurken, moderatörlüğü Turizm Fakültesi Dekan Yardımcısı ve Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. İsmail ÇALIK üstlendi.

Söyleşi, Dünya Rehberler Günü’nün kutlanmasıyla başladı ve turist rehberliğinin turizm sektörü içindeki önemi vurgulandı. Öğrencilerimiz, turizm rehberliğinin sürdürülebilirliği, mesleğin geleceği ve karşılaşılan zorluklar gibi konular üzerine kapsamlı bilgiler edinme fırsatı yakaladı. Söyleşide, rehberlerin ilgi duydukları konularda uzmanlaşarak kendilerini bir marka haline getirmelerinin sektörde fark yaratmada önemli bir unsur olduğu ifade edildi. Bu doğrultuda, etkili iletişim, beden dili ve hikâye anlatıcılığı gibi becerilerin rehberlerin mesleklerinde başarılı olmaları açısından kritik olduğu vurgulandı. Rehberlerin, anlatım tarzlarını geliştirerek turistlere unutulmaz deneyimler sunabilecekleri ve bu sayede daha tercih edilir hâle gelebilecekleri belirtildi.

Bunun yanı sıra, günümüz teknolojilerinin turist rehberlerinin kişisel gelişimine katkıları üzerinde de duruldu. Rehberlerin dijital platformları kullanarak yeni bağlantılar kurabilecekleri, farklı dillere yönelebilecekleri ve sektörel gelişmeleri daha hızlı takip edebilecekleri ifade edildi. Ayrıca, rehberlerin sosyal medya platformlarını aktif kullanarak kendilerini daha geniş kitlelere tanıtmaya, uzmanlık alanlarını duyurma ve sektörde daha fazla görünür olma imkânına sahip olabilecekleri belirtildi.

Söyleşi, öğrencilerimizin yönelttiği soruların yanıtlanmasıyla sona erdi. Fakültemiz etkinliğine katılımlarından dolayı Doç. Dr. Gül Erkol Bayram’a, Dekanımız Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk SARIKAYA’ya, Dekan Yardımcımız ve Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. İsmail ÇALIK’a, fakültemizin değerli hocalarına ve öğrencilerimize teşekkürlerimizi sunarız.

Mesleğini büyük bir özveri ile yapan tüm rehberlerimizin Dünya Rehberler Günü’nü kutluyor, rehber olma yolunda ilerleyen tüm öğrencilerimize de başarılar diliyoruz.



T.C.  
Gümüşhane Üniversitesi  
Turizm Rehberliği Bölümü - Çevrim içi Etkinlikleri



21 ŞUBAT  
DÜNYA REHBERLER GÜNÜ

*“Turizm Rehberliğinde  
Kariyer Planlaması, Kişisel Gelişim ve  
Motivasyon”*



Doç. Dr. Gül ERKOL BAYRAM  
Sinop Üniversitesi - Turizm Rehberliği Bölümü

Moderatör  
Doç. Dr. İsmail ÇALIK



SÖZLEŞİ

KAMERA

SES

EMOJİLER

CARLI SINIFLAR

OYLAMA

Ekran Paylaşımı

ÇOKLU TAYTA KULLANIMI

<http://www.gumushane.edu.tr>



## FAKÜLTEMİZ TURİZM VE GEZİ KULÜBÜ 2025 YILI İLK GEZİSİNİ ERGAN DAĞI'NDA KAYAK TURU OLARAK GERÇEKLEŞTİRDİ

Gümüşhane Üniversitesi Turizm ve Gezi Kulübü 2025 yılının ilk gezisini 22 Şubat Cumartesi günü Ergen Dağı'nda kayak turu yaptı. Kulübün akademik danışmanı Arş. Gör. Burak İNANÇ öncülüğünde ve Yönetim Kurulu Başkanı Abdullah Mert ÖZDİL'in yönetimi ile gerçekleştirilen gezi, öğrencilerimizin ilk olarak kayak takımlarını seçmesiyle başladı. Ergen Dağı Kayak Merkezi'nin sağladığı profesyonel kayak eğitim ekibi tarafından alınan temel eğitim sonrası, ilk denemelerini gerçekleştiren öğrencilerimizin oldukça eğlendiği görüldü. Gezi esnasında kulübün etkin ve çalışkan üyelerinden birisi olan Enes TAŞ'ın doğum günü kutlandı. Kayak merkezinin saat 16:00 itibariyle kapanması sonucu Gümüşhane'ye geri dönüş başladı. Gezi Gümüşhane saat 19:00'da ulaşılmasıyla sorunsuz bir şekilde sona erdi. Katılım gösteren tüm kulüp üyelerine Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği Bölümü olarak teşekkür ederiz.





## FAKÜLTEMİZDE I. GELENEKSEL ZİGANA MASA TENİSİ TURNUVASI DÜZENLENDİ

Fakültemizde, 2024-2025 Eğitim-Öğretim yılı Bahar Döneminde I. Geleneksel Zigana Masa Tenisi Turnuvası düzenlendi. Akademik ve idari personelimizin katılımıyla gerçekleştirilen turnuva 3 aşamalı olarak yapıldı. Dekanlık tarafından düzenlenen toplantıda, ilk aşamada kura çekilerek oyuncu eşleştirmesi yapıldı. Eşleşme sonrası birinci tur düzenlendi. Birinci turda oyunu kazanan adaylar yarı finalist olarak ikinci tura yükseldi. Yarı finalistler arasında eşleşme yapılmasının ardından ikinci tur düzenlendi ve finalistler belirlendi. Finale kalan adaylar arasında yapılan üçüncü turu; Doç. Dr. Fazıl KAYA hocamız birincilik, idari personelimiz Habip Ali ÖZDEMİR ikincilik ve Doç. Dr. Eray POLAT hocamız üçüncülük derecesiyle tamamladı. Turnuvamızın sona ermesinin ardından Dekanımız Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA tarafından finalistlere ödülleri- nin takdim edilmesi adına 14.02.2025 tarihinde toplantı düzenlendi. I. Geleneksel Zigana Masa Tenisi Turnuvası'nda yer alan tüm akademik ve idari personelimizin katılımıyla gerçekleştirilen toplantıda, finalistlerimize ödülleri, Dekanımız Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA ve Dekan yardımcımız Doç. Dr. İsmail ÇALIK tarafından takdim edildi. Finalistlere birincilik, ikincilik ve üçüncülük madalyaları ile birlikte hediyeleri verildikten sonra turnuvayı birincilikle bitiren Doç. Dr. Fazıl KAYA hocamıza şampiyonluk kupası hediye edildi. Turnuvaya katılan tüm akademik ve idari personelimize teşekkür ediyor, dereceye giren finalistlerimizi tebrik ediyoruz.





## FAKÜLTEMİZDE TURİST REHBERLİĞİ MESLEK KANUNU VE YÖNETMELİĞİNDEKİ DEĞİŞİKLİKLER ELE ALINDI

Fakültemizde 3 Mart 2025 tarihinde, Turist Rehberliği Meslek Kanunu ve Yönetmeliği'nde yapılan son değişiklikler üzerine bir bilgilendirme toplantısı düzenlendi. Toplantıda, Turizm Rehberliği Bölümü Araştırma Görevlisi Zekiye Nur AKYÜREKLİ tarafından yönetmelikteki güncellemeler ve mesleğe giriş süreçleri detaylı bir şekilde ele alındı.

Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk SARIKAYA, Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. İsmail ÇALIK, fakültemizin öğretim üyeleri ve öğrencilerimizin katılımları ile gerçekleşen toplantıda; turist rehberliğine başvuru süreci, uygulama eğitim gezileri ve mesleğe kabul sınavı gibi konular hakkında kapsamlı bilgiler paylaşıldı. Öğrencilerimiz, yeni düzenlemelerin sektöre ve mesleğe olan etkileri hakkında sorular sorarak görüşlerini dile getirdi. Katımlarından dolayı başta Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk SARIKAYA olmak üzere tüm hocalarımıza ve öğrencilerimize teşekkürlerimizi sunuyoruz.





## TURİZM VE GEZİ KULÜBÜ GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ SOSYAL TESİSLERİ'NDE İFTAR YEMEĞİ DÜZENLEDİ

Turizm ve Gezi Kulübü'nün düzenlediği iftar yemeği Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Tesisleri'nde 14 Mart 2025 Cuma gününde gerçekleştirildi. İftar yemeğine kulübün yönetim ekibi, akademik danışmanı ile birlikte Turizm Fakültesi'nden değerli hocalarımız katılım gösterdiler. Hoş ve samimiyet dolu bir ortamda yenilen yemeğin ardından, çay ikramıyla birlikte sohbet edildi ve organizasyon sona erdi. Bu güzel ve anlamlı günde aramızda bulunan tüm hocalarımıza ve öğrencilerimize teşekkür ederiz.





## TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ STAJ TOPLANTISI YAPILDI

20 Mart 2025 tarihinde Turizm Rehberliği Bölümü öğrencilerine yönelik staj bilgilendirme toplantısı düzenlendi. Öğrencilerimize Arş. Gör. Burak İNANÇ hocamız tarafından Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Staj Yönergesi hakkında bilgilendirme yapıldı. Toplantıya Turizm Rehberliği Bölümü Bölüm Başkanı Doç. Dr. İsmail ÇALIK ve Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ hocalarımız eşlik etti. Öğrencileri staj süreci hakkında bilgilendirmek amacıyla yapılan toplantıda; staj zorunluluğu, staj süreci, staj değerlendirme usulü, haklar ve yükümlülükler hakkında açıklamalar yapıldı. Sunum sonrasında öğrencilerin soruları cevaplanarak toplantı sonlandırıldı.





## GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ STAJ TOPLANTISI YAPILDI

20 Mart 2025 tarihinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından öğrencilerimize yönelik staj bilgilendirme toplantısı düzenlendi. Staj yapmak için 4. yarıyılını tamamlamış olan öğrencilerimize Arş. Gör. Aleyna GÜN hocamız tarafından Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Staj Yönergesi hakkında bilgilendirme yapıldı. Toplantıda; staj zorunluluğu, staj süreci, staj değerlendirme usulü, haklar ve yükümlülükler hakkında detaylı açıklamalarda bulunuldu. Bilgilendirme sonrasında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş EVREN hocamız öğrencilerimize; staj sürecinin incelikleri, dikkat edilmesi gereken hususlar, staj başlangıç ve bitiş tarihleri ve dosya teslim süreçlerinde izlenmesi gereken adımlar ile teslim tarihleri hakkında bilgiler verdi. Hocalarımızın bilgilendirmeleri ve açıklamalarının ardından önceki dönemlerde staj yapmış olan öğrencilerimizden Ayşenur ÇINAR (4. sınıf öğrencisi) ve Emrullah ŞELİMEN (3. sınıf öğrencisi) staj deneyimlerini paylaşarak öğrencilere staj dönemi hakkında tavsiyelerde bulundular. Toplantı devamında soru-cevap faslı düzenlendi ve ardından toplantı sona erdi.





## GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ TARAFINDAN “GASTRONOMİ EĞİTİMİNDE MÜFREDAT GELİŞTİRME” BAŞLIKLİ SÖYLEŞİ GERÇEKLEŞTİRİLDİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından Anadolu Üniversitesi Eskişehir MYO öğretim üyesi ve TAŞFED Danışma Kurulu Başkanı Doç. Dr. Osman GÜLDEMİR'in katılımıyla “Gastronomi Eğitiminde Müfredat Geliştirme” başlıklı çevrimiçi söyleşi gerçekleştirildi. Moderatörlüğünü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş EVREN'in gerçekleştirdiği söyleşiye bölüm öğretim elemanları, öğrenciler, mezunlar ve farklı üniversitelerden konuklar katıldı.

Söyleşide öncelikle ülke genelinde gastronomi eğitiminin temel problemleri, güçlü yönleri ile geleceğe ilişkin beklentiler değerlendirildi. Doç. Dr. Osman GÜLDEMİR, Türkiye’de gastronomi eğitiminin insan kaynağı ve altyapı eksikliği problemlerinin devam ettiğini, bununla birlikte geçmişe kıyasla çok daha iyi bir noktada olduğumuzu belirtti. Güldemir, son yıllarda gastronomi bölümlerine puanı daha yüksek öğrencilerin gelmesiyle ve öğretim elemanlarının gelişmesiyle hem öğrenci tarafında hem de eğitmenler tarafından pozitif yönlü gelişmeler gözlemlendiğini ifade etti. Söyleşinin devamında gastronomi eğitiminde müfredat sorunları incelendi. Güldemir, müfredattaki problemlerin genel olarak ilgili okulların kadrosunda yer alan öğretim elemanlarının bakış açıları ve akademik eğilimlerinden kaynaklı olabileceğini; öğretim elemanlarının uzmanlık alanlarının gastronomi müfredatlarını şekillendirdiğini belirtti. Söyleşinin son kısmında Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü için hazırlanan taslak ders müfredatı detaylı bir şekilde incelendi. Böylece dış ve iç paydaşların yeni müfredat çalışmasına ilişkin fikirleri alındı. Doç. Dr. Osman GÜLDEMİR, taslak müfredatın genel hatlarıyla iyi hazırlandığını ancak bazı noktaların geliştirilmesi gerektiğini ifade edip çıkarılabilecek ve eklenebilecek derslerle ilgili önerilerde bulundu.




**GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ  
TURİZM FAKÜLTESİ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI  
BÖLÜMÜ**


### Gastronomi Eğitiminde Müfredat Geliştirme

**Konuşmacı: Doç. Dr. Osman GÜLDEMİR**  
TAŞFED Danışma Kurulu Başkanı  
Anadolu Üniversitesi Eskişehir Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı Öğretim Üyesi

**Moderatör: Doç. Dr. Savaş EVREN**

**ÇEVİRİMİÇİ SÖYLEŞİ**

**Tarih: 22.04.2025**  
**Saat: 20.00**

Etkinliğe katılmak için aşağıdaki karekodu okutabilirsiniz.






## TURİZM VE GEZİ KULÜBÜ ŞANLIURFA-MARDİN GEZİSİ

Turizm ve Gezi Kulübümüz 26-27 Nisan tarihleri arasında Şanlıurfa ve Mardin şehirlerine yönelik bir Güneydoğu turu düzenlemiştir. Kulübün yönetim kurulu başkan yardımcısı Turizm Rehberliği bölümü 3. sınıf öğrencimiz Selçuk ÖZKÖK, kulübün akademik danışmanı Arş. Gör. Burak İNANÇ ve TUREVEL Tour Seyahat Acentesi önderliğinde gerçekleştirilen turda, tur rehberi olarak eski mezun öğrencimiz Nişan Aziz KOÇ görev yapmıştır. Seyahat acentesi ve kulübün yönetim ekibiyle birlikte belirlenen destinasyonlar ziyaret edilmiş olup, tur sırasında rehberimiz tarafından detaylı anlatımlar gerçekleştirilmiştir. Tur rehberimizin anlatımları doğrultusunda katılımcılara ödüllü sorular sorulmuş ve kazanan öğrencilere ödülleri kulübümüzün yönetim ekibi tarafından takdim edilmiştir. Öğrencilerin yurtlarına ve kaldığı yerlere güvenli bir şekilde ulaştırılmasıyla tur sona ermiştir.





## FAKÜLTEMİZ KADIN GİRİŞİMCİLİĞİ ZİRVESİNE KATILDI

Üniversitemiz ile Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası Kadın İcra Kurulu iş birliğinde 13 Mayıs 2025 tarihinde “Gümüşhane Kadın Girişimciliği Zirvesi” düzenlendi. Zirvenin temel konuları arasında; kadın girişimciliğini teşvik etmek, kadın emeğini görünür kılmak ve toplumsal farkındalığı artırmak yer almaktaydı.

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) Kadın Girişimciler Kurulu yetkilileri, çevre illerden gelen girişimci kadınlar, kamu ve sivil toplum temsilcileri, öğrenciler ve çok sayıda davetli etkinlikte yer aldı. Yapılan protokol konuşmalarında kadınların ekonomik ve sosyal hayattaki yeri, yerel kalkınmadaki rolleri ve girişimcilik potansiyelleri çok yönlü olarak ele alındı.

Gümüşhane Üniversitesi Dr. Mustafa Çalık Kongre ve Kültür Merkezi'nde yoğun katılımı yapılan Gümüşhane Kadın Girişimciliği Zirvesi'de kadın girişimciler ve öğrenci kulüpleri stantlar açtı. Üniversitemizin ev sahipliğinde gerçekleştirilen etkinliğin düzenleme kurulunda yer alan Sayın Dekanımız Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA'nın eşliğinde Turizm Fakültesi akademisyenlerimiz, öğrencilerimiz ve kulüplerimiz de hazırladıkları etkinliklerle Zirve'ye katkı sağladı.

Fakültemizin öğrenci kulüplerinden biri olan Gastronomi Kulübü öğrencileri, Gümüşhane ilinin yöresel ve coğrafi işaret tescilli alan ürünlerinin bulunduğu bir stant kurarak etkinliğe katılan misafirlere,

Gümüşhane'nin gastronomik kimliği haline gelmiş ürünleri tanıttı. Kurulan stantta; Gümüşhane Dut Pestili, Gümüşhane Kömesi, Gümüşhane Ekmeği, Gümüşhane Sironu, Kürtün Araköy Ekmeği, Gümüşhane Şeker Fasulyesi, Deleme Peyniri, Kuşburnu Nektarı, Kelkit Şeker Fasulyesi, Kelkit Ketesi ve Şiran Kök Pekmezi'ne yer verildi. Aynı şekilde Turizm ve Gezi Kulübü bünyesinde bir stant kurularak kulüp üyesi öğrencilerimiz tarafından Gümüşhane ilinin sahip olduğu turistik ve tarihi mekanların, yapıların ve doğal güzelliklerin tanıtıldığı sunumlar gerçekleştirildi. Bu kapsamda öğrencilerimiz; Santa Harabeleri, Örümcek Ormanları, Limni Gölü, Tomara Şelalesi, Artabel Gölleri Tabiat Parkı, Torul Cam Teras, Karaca Mağarası, Süleymaniye mahallesi, Gümüşhane Kent Ormanı, Gümüşhane Konakları, Krom Vadisi ve İmera Köyü, Satala Antik Kenti, Gümüşhane Kış turizmi merkezleri, Gümüşhane Kaleleri ve Gümüşhane yaylaları hakkında misafirlere tanıtım amaçlı sunumlar yaptı.



Zirve kapsamında workshop etkinliği düzenlendi. Etkinliğe, Gümüşhaneli hemşerimiz ünlü yemek uzmanı ve yazar Sahrap SOYSAL da katıldı. Kadın girişimciliği zirvesinde yaptığı konuşmada kadın kooperatiflerinin güçlenmesi için uzun yıllardır çalışmalar yürüten Sahrap SOYSAL, kadınların ekonomik ve sosyal yaşamdaki dönüştürücü rolünü kendi deneyimleri üzerinden aktardı. Soysal, kadın girişimciliğini destekleyen etkinliklere katılmanın kendisi için çok anlamlı olduğunu belirterek şunları söyledi: “Ben bir yemek yazarıyım, Gümüşhaneliyim. Burası babamın memleketi. Gümüşhane ile gönül bağım var. Yıllar sonra kadın zirvesi için buraya geldiğim için, siz değerli kadınlarımız ve sevgili öğrencilerimizle birlikte olduğum için de çok mutluyum. Bence hayatın içinde kadın varsa gerçekten hayat da vardır. Kadınsız bir hayat, hayat değildir. Kadının önemine çok inanıyorum. Yaklaşık 10 yıldır kadın kooperatiflerini destekliyorum.”



Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden Öğr. Gör. Rıfat PİR, Turizm Rehberliği Bölümü'nden Doç. Dr. İsmail ÇALIK ve gastronomi bölümü öğrencileri, Sahrap Soysal'a workshop etkinliğinde eşlik etti. Etkinlik sırasında öğrencilerimiz; seyyar mutfak alanında, coğrafi işaretli ürünler için açılan standta ve destinasyon tanıtımının yapıldığı standta yerlerini aldılar. Etkinlikte Gümüşhane'nin geleneksel mutfağına ait yöresel lezzetler arasından pestil kavurması ve siron yapımı uygulamalı olarak gerçekleştirildi. Soysal'ın rehberliğinde düzenlenen workshop, katılımcılara hem unutulmaya yüz tutan ürünleri yeniden keşfetme hem de geleneksel tarifleri modern gastronomik yöntemlerle harmanlama fırsatı sundu. Böylece etkinlik boyunca bilgi paylaşımının yanı sıra, mutfak kültürünün korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması hedeflenmiş oldu.

Etkinlikte girişimcilik hikâyeleri, kadın kooperatiflerinin yerel kalkınmadaki etkileri ve devlet desteklerine erişim mekanizmaları gibi konular ayrıntılı şekilde ele alındı. Zirve sonunda girişimci kadınların hikâyelerinin genç katılımcılara ilham verdiği vurgulanarak, bölgedeki girişimcilik kültürüne anlamlı katkılar sağlandığı ifade edildi.





## 2024-2025 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI MEZUNİYET TÖRENİMİZ

16 Mayıs 2025 Cuma günü saat 14.00'te Gümüşhane Üniversitesi Mustafa Çalık Kongre Merkezi'nde başlayan Turizm Fakültesi Mezuniyet Töreni, müzik dinletisi ve ödül takdimleri ile devam etti.

Mezuniyet törenimize; öğrencilerimiz ve ailelerinin yanı sıra, Gümüşhane Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Oktay YILDIZ, Rektör Yardımcıları Prof. Dr. Handan ÇAM ve Prof. Dr. Rıdvan ŞAHİN, Gümüşhane Belediye Başkanı Vedat Soner BAŞER ile Turizm Fakültesi'nin akademik ve idari personeli katılım sağladı.

Saygı duruşu ve İstiklal Marşı'nın ardından başlayan tören, Gümüşhane Üniversitesi Tanıtım Filmi, fakülte birincisi Cihan MAFER'in konuşması, Rektör Prof. Dr. Oktay YILDIZ'ın konuşmaları, Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. İsmail ÇALIK ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş EVREN'in konuşmaları ile devam etti. Ayrıca, mezun öğrencilerimizin videoları gösterildi; müzik dinletileri sunuldu. Öğrencilere mezuniyet belgeleri, plaket ve ödülleri takdim edildi. Fakülte birincisi Cihan MAFER, mezuniyet kütüğüne plaka çaktı. Program, diploma yemini ve kep atma töreniyle sona erdi.

Turizm Rehberliği Bölümü öğrencisi ve fakülte birincisi Cihan MAFER konuşmasında, hayatının en anlamlı, renkli ve heyecanlı dönemini Gümüşhane Üniversitesi'nde geçirdiğini ve bu dört yılda unutulmaz anılar biriktirdiğini ifade etti.





## 2024-2025 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI MEZUNİYET TÖRENİ

Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. İsmail ÇALIK, konuşmasında mezunlarımızı ve ailelerini tebrik ederek, öğrencilerin aldıkları eğitimle sadece bilgi ve beceri kazanmadıklarını; aynı zamanda Türkiye'nin turizm sektöründe önemli roller üstlenebilecek yetkinliğe ulaştıklarını belirtti.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş EVREN, bölümün ilk mezunlarının yaşadığı zorlukları başarıyla aştığını vurgulayarak, mezunlarımızın sektörde fakültemizi en iyi şekilde temsil edeceğine inandığını belirtti.

Rektör Prof. Dr. Oktay YILDIZ ise konuşmasında, mezunlarımızın yalnızca mesleki donanım ile değil; etik ve insani değerlerle de topluma katkı sunacak bireyler olarak yetiştirildiğini vurguladı.

Mezuniyet törenimize katılım sağlayan tüm konuklarımıza teşekkür eder, mezun öğrencilerimizi ve ailelerini tebrik ederiz.





**TURİZM HAFTASI: ÜNİVERSİTEMİZDEN GASTRONOMİ VE KÜLTÜR HAMLESİ**

15-22 Nisan Turizm Haftası etkinlikleri, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü koordinasyonunda düzenlenen görkemli bir programla Gümüşhane’de kutlandı. Gümüşhane Valisi Aydın BARUŞ, Belediye Başkanı Vedat Soner BAŞER, İl Kültür ve Turizm Müdürü Nihal SÜRMELİ, kamu kurumları ile sivil toplum kuruluşlarının temsilcileri ve halkın yoğun katılım gösterdiği programa Üniversitemizi temsilen Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Handan ÇAM ile Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk SARIKAYA, öğretim elemanlarımız ve öğrencilerimiz iştirak etti.

Etkinlikler, Gümüşhane Belediyesi önünden Atatürk Parkı’na uzanan kortej yürüyüşüyle başladı. Burada gerçekleştirilen açılış konuşmalarında Vali BARUŞ, turizmin Türkiye ekonomisine 2024 yılında 61,1 milyar USD katkı sağladığını ve yaklaşık 62,2 milyon ziyaretçinin ağırlandığını vurguladı. Vali Baruş, Süleymaniye Mahallesi koruma amaçlı imar planı, Satala Antik Kenti karşılama merkezi, Santa Harabeleri ve İmera Manastırı projeleri başta olmak üzere sürdürülen restorasyon ve altyapı çalışmalarının turizm ivmesini yükselteceğini belirtti. İl Kültür ve Turizm Müdürü Nihal Sürmeli ise Karaca Mağarası, Limni Gölü, Tomara Şelalesi, Satala Antik Kenti ve Santa Harabeleri’nin yanı sıra zengin gastronomi mirasımızın ilin destinasyon değeri açısından stratejik önem taşıdığını kaydederek, bütüncül bir turizm eylem planının gerekliliğine dikkat çekti.



Konuşmaların ardından Atatürk Parkı’nda yer alan Turizm Haftası Resim Sergisi gezildi. Üniversitemiz Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri, yöreye özgü lezzetlerden oluşan yaratıcı sunumlarıyla büyük ilgi topladı. Programın kapanışı, tarihi dokusuyla öne çıkan Süleymaniye Mahallesi’ndeki Zeki Kadirbeyoğlu Konağı’nda gerçekleşti. Burada Turizm Meslek Lisesi öğrencileri tarafından hazırlanan 29 çeşit geleneksel Gümüşhane yemeği ziyaretçilerin beğenisine sunuldu. Üniversitemiz akademisyenleri ve öğrencileri, şehrin gastronomi ve kültürel mirasını tanıtan bu etkinliklerde aktif rol alarak hem yerel iş birliğini güçlendirdi hem de uygulamalı turizm eğitime katkı sundu. Program, yerel paydaşlarla birlikte geliştirilen projeler sayesinde Gümüşhane’nin kültürel, tarihi ve doğal zenginliklerinin daha geniş kitlelere tanıtılması yönünde önemli bir adım olarak değerlendirildi.



Doğu Karadeniz Kariyer Fuarı sebebiyle Giresun'da bulunan Rektörümüz Prof. Dr. Oktay YILDIZ Turizm Haftası ve bu kapsamda İl Kültür Turizm Müdürlüğü tarafından koordine edilen etkinlik ile ilgili olarak şu ifadelere yer verdi: "Gümüşhane'nin sahip olduğu kültürel, tarihî ve doğal zenginliklerin tanıtımı amacıyla İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü koordinasyonunda düzenlenen Turizm Haftası programına gösterilen yoğun ilgi, ilimizin turizm potansiyelini daha ileri noktalara taşıma yönündeki ortak kararlılığımızı bir kez daha ortaya koymuştur.

Bu vesileyle; kortej yürüyüşünden resim sergisine, gastronomi sunumlarından Süleymaniye Mahallesi etkinliklerine kadar titizlikle hazırlanan organizasyonlarda paydaşlarımızla sergilediğimiz güçlü iş birliğinden duyduğum memnuniyeti ifade etmek isterim. Gümüşhane Valimiz Sayın Aydın BARUŞ'un, Belediye Başkanımız Sayın Vedat Soner BAŞER'in ve İl Kültür ve Turizm Müdürümüz Sayın Nihal SÜRMELİ'nin vizyoner yaklaşımları; turizmin bölgesel kalkınmadaki stratejik rolünü vurgulayan son derece kıymetli değerlendirmelerdir.

Üniversitemizi temsilen programa katılan Rektör Yardımcımız Prof. Dr. Handan ÇAM ile Turizm Fakültesi Dekanımız Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA başta olmak üzere, yürütme ekibinde görev alan akademisyenlerimize, idari personelimize ve özellikle Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerimizin özgün sunumlarıyla öne çıkan yaratıcı katkılarına içtenlikle teşekkür ediyorum. Üniversite-şehir bütünleşmesi yaklaşımımız doğrultusunda, araştırma ve eğitim altyapımızı bölgesel turizm projeleriyle harmanlayarak Süleymaniye Mahallesi, Satala Antik Kenti, Santa Harabeleri ve Limni Gölü gibi değerlerimizin koruma-kullanma dengesini gözetten çalışmalarına bilimsel destek vermeyi sürdüreceğiz.





**TURİZM VE GEZİ KULÜBÜ İLE 19 MAYIS KAPSAMINDA ÜNİDES ANKARA PROJESİ**

Turizm ve Gezi Kulübü 17-18 Mayıs tarihlerinde Gençlik ve Spor Bakanlığı'nın desteklediği UNİDES projeleri kapsamında "Ankara'da Geleceğin Gümüş İzleri: 19 Mayıs'a Yolculuk" adlı projeyi gerçekleştirdi. Proje olarak düzenlenen geziye proje koordinatörü turizm rehberliği bölümü 3. sınıf öğrencimiz Abdullah Mert ÖZDİL ve kulübün akademik danışmanı Arş. Gör. Burak İNANÇ öncülük etti. Gezi Ankara'da belirlenen 16 ayrı turizm destinasyonunun turist rehberi Pınar YILMAZ eşliğinde ziyaret edilerek tamamlandı ve gün sonunda öğrenciler Ankara'nın Gölbaşı ilçesinde yer alan öğrenci yurtlarında konaklamalarını gerçekleştirdiler. Belirlenen 16 ayrı turizm destinasyonunu geziye katılan Turizm Rehberliği öğrencileri de anlatım yaparak katılımcıları bilgilendirdiler. Öğrenciler arasından en iyi sunum yapan kişiye ve bir ödüllü soruyu bilen kişiye ödülleri kulübün akademik danışmanı Arş. Gör. Burak İNANÇ tarafından takdim edilmek üzere planlandı. Konaklama sonrası Gümüşhane'ye dönüş gerçekleştirildi ve öğrencilerin Gümüşhane içerisinde belirledikleri noktalara ulaştırılarak gezi tamamlandı. Projeye destek vererek gerçekleşmesinde payı bulunan Turizm Fakültesi Dekan Doç. Dr. İsmail ÇALIK'a, Sosyal Hizmetler Bölümü'nden Dr. Öğr. Üyesi Fevziye BEKAR'a ve öğrencilerine, ek olarak projenin dış paydaşı olarak yer alan Bayburt Üniversitesi öğrencilerine teşekkür ederiz.





## TURİZM FAKÜLTESİ TÜRK MUTFAĞI HAFTASI ETKİNLİĞİNDE YERİNİ ALDI

Cumhurbaşkanlığı ve Sayın Emine Erdoğan Hanımefendi'nin öncülüğünde 2025 yılı kapsamında "Türk Mutfağı Klasikleri" temasıyla düzenlenen Türk Mutfağı Haftası etkinliklerinin dördüncüsü, Gümüşhane'de gerçekleştirildi. Gümüşhane Valiliği, Gümüşhane Belediyesi, ilçe belediyeleri, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile Milli Eğitim Müdürlüğü'ne bağlı meslek liselerinin katkılarıyla Atatürk Parkı'nda düzenlenen açılış programına, Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi de aktif katılım sağladı.

Programa, Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya, Dekan Yardımcısı Doç. Dr. İsmail Çalık, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Doç. Dr. Savaş Evren, Dr. Öğr. Üyesi Murat Ödemiş ve Öğretim Görevlisi Rıfat Pir ile birlikte Gastronomi Bölümü öğrencileri katıldı. Etkinlikte, Türk mutfaklarının geleneksel tatlıları arasında yer alan keşkül de tanıtıldı.

Türk mutfaklarının geleneksel tatlıları arasında yer alan keşkül ile hazırlanan sunum, hem katılımcılar hem de ziyaretçiler tarafından büyük ilgi gördü. Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi Bölümü öğrencileri, keşkülün yapım aşamalarını sunarak hem tatlıyı tanıttı hem de Türk mutfaklarının zengin kültürel mirasını yansıtmaya fırsatı buldu.





**TURİZM FAKÜLTESİ'NDE 23 NİSAN VE TURİZM HAFTASI BİRLİKTE KUTLANDI**

Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Mutfağı'nda anasınıfı öğrencilerinin katılımıyla “Minik Şefler Mutfakta” başlıklı kurabiye atölyesi etkinliği gerçekleştirildi.

Bu yıl ikincisi düzenlenen etkinlik, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş EVREN koordinasyonunda bölüm akademisyenleri tarafından organize edildi. Etkinliğin bu yılki katılımcı minikleri Gümüşhane Final Okulları Anaokulu ile Şehit Murat Akçay Anaokulundan geldiler. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanı Öğr. Gör. Rıfat PİR'in öncülüğünde yürütülen atölyede minik şeflere Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Handan Çam, Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA, Dekan Yardımcısı Doç. Dr. İsmail ÇALIK, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş EVREN ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri eşlik etti. Çikolatalı ve sade kurabiyeler yapan beş yaş grubu anasınıfı öğrencileri atölye süresince eğlenceli vakit geçirdi. Atölyenin ardından yaptıkları kurabiyeleri yiyen öğrenciler mutfakta olmaktan ve kendi pişirdikleri kurabiyeleri yemekten büyük keyif aldılar.

Etkinlikle ilgili olarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Doç. Savaş EVREN şunları söyledi: “Turizm Haftası ve 23 Nisan haftasının denk gelmesi üzerine geçen yıl bu etkinliğin ilki gerçekleştirmiştik. Yine şehrimizdeki iki okuldan miniklerin katılımı ile pizza yapmıştık. Bu yıl kurabiye yapalım istedik. Önümüzdeki yıllarda da farklı okulların katılımı ile etkinliğimizi sürdürmek istiyoruz. Etkinlik sayesinde hem anasınıfı öğrencilerinin mutfaka olan ilgisi artıyor hem de eğlenceli vakit geçiriyorlar. Bizler için de çok güzel ve anlamlı bir etkinlik oluyor. Etkinliğe katılım gösteren Gümüşhane Final Okullarına ve Şehit Murat Akçay Anaokulunun kıymetli yöneticilerine, öğretmenlerine ve minik şeflere teşekkür ediyorum. Ayrıca miniklerin önlüklerine sponsor olan Gümüşhane Final Okullarına, kurabiye malzemelerine sponsor olan Divan Pastanesine şükranlarımı sunuyorum.”

Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA ise “Turizm Haftası'nı bu yıl farklı etkinliklerle kutluyoruz. Bu yıl 23 Nisan kutlamaları da bu tarihe denk geldi. Etkinlik anaokulu öğrencilerinin yeteneklerini keşfetme ve gelecekteki mesleklerini tanıma açısından değerli görülmektedir. Ayrıca, etkinlik hem Üniversite-şehir etkileşimine hem de anaokulu öğrencilerine Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün tanıtımına katkı sağlayacaktır. Etkinliğe katkı sağlayan tüm paydaşlara teşekkürlerimi sunuyorum” diyerek sözlerini tamamladı.





Gümüşhane Üniversitesi olarak bu anlamlı etkinlikte minikleri üniversitemizde ağırlamaktan büyük memnuniyet duyduğunu ifade eden Rektörümüz Prof. Dr. Oktay YILDIZ şunları söyledi: “Gümüşhane Üniversitesi olarak şehrimizin sosyo-kültürel hayatını zenginleştiren her faaliyeti ‘şehir-üniversite kucaklaşmasının somut bir adımı olarak görüyoruz. Turizm Haftası ve 23 Nisan coşkusu birleştiren bu etkinliğimiz erken yaşta yetenek keşfini desteklerken Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüzün bilimsel altyapısını toplumla paylaşma misyonumuzu da pekiştiriyor. Minik şeflerimizin gözlerindeki merak; üniversitemizin araştırma-uygulama kapasitesini kentimizle buluşturduğumuzda ortaya çıkan sinerjinin en güzel göstergesidir. Hoşgörü ikliminin, birlikte üretmenin ve kültürel çeşitliliğin lezzetli bir kurabiye tarifinde vücut bulduğu bu etkinlikte emeği geçen akademisyenlerimizi, öğrencilerimizi, değerli okul yöneticilerimizi içtenlikle kutluyorum.”





## GELECEĞİN ŞEFLERİYLE GEÇMİŞİN KÜLTÜREL MİRASI

Gençlik ve Spor Bakanlığı Gençlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü tarafından yürütülen ve üniversite öğrenci topluluklarının projelerini hayata geçirmelerine imkan sağlayan Üniversite Öğrenci Toplulukları İş Birliği ve Destek Programı (ÜNİDES) kapsamında 3. dönem başvuru sonucunda, Gümüşhane Üniversitesi Gastronomi Kulübü, “Geleceğin Şefleriyle Geçmişin Kültürel Mirası: Antep Baklavası” başlıklı projesiyle hibe almaya hak kazandı. Bu kapsamda Gümüşhane Üniversitesi Gastronomi Kulübü ve Turizm Fakültesi iş birliğiyle öğrencilerimizin profesyonel becerilerini geliştirmeye yönelik düzenlenen söyleşi ve atölye çalışması büyük ilgi gördü. 25 Nisan Cuma günü saat 10.00’da başlayan etkinlik akşam 18.00’a kadar interaktif bir şekilde sürdü.



Etkinliğe Guinness Dünya Baklava Rekortmeni Eğitmen Şef Mahmut DOLMACI ve Şef Muhammed Emin İLİPİNAR katıldı. Şeflerimiz, söyleşi bölümünde mesleki deneyim ve tecrübelerini öğrencilerimizle paylaşırken, devamında gerçekleştirilen atölye çalışmasında Antep baklavası başta olmak üzere cennet çamuru, midye tatlı, kadayıf tatlısı, katmer tatlısı ve Arap tava yemeğinin yapım inceliklerini uygulamalı olarak aktardılar. Özellikle Şef Mahmut DOLMACI, katılımcılara tatlı ve yemeklerin püf noktalarını ve ustalık gerektiren detaylarını canlı uygulamalar eşliğinde anlattı.

Etkinliğe katılım sağlayan öğrenciler, hem şeflerin değerli deneyimlerinden yararlandı hem de uygulamalı eğitimler sayesinde önemli kazanımlar elde etti. Bu başarılı ve etkili organizasyona katkı sunan başta Eğitmen Şef Mahmut DOLMACI ve Şef Muhammed Emin İLİPİNAR olmak üzere, şeflerimizin üniversitemize gelerek öğrencilerle buluşmasına aracılık eden ve planlamayı gerçekleştiren Gastronomi Kulübü Danışmanı Dr. Öğr. Üyesi Seda KAMBER TAŞ hocamıza, kulüp yönetimine ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.









## GÜMÜŞHANE FATİH ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ FAKÜLTEMİZİ ZİYARET ETTİ

Gümüşhane Fatih Anadolu İmam Hatip Lisesi 11 Haziran 2025 tarihinde Turizm Fakültesine ziyaret gerçekleştirdi. Fakültemizin Turizm Rehberliği Bölümü ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri hakkında Araştırma Görevlisi hocalarımız Zekiye Nur AKYÜREKLİ ve Aleyna GÜN katılımcıları detaylı bir şekilde bilgilendirdiler. Ziyaretlerinden dolayı Gümüşhane Fatih Anadolu İmam Hatip Lisesi müdürü Kazım ÖZEN hocamıza, Gökhan AKKUŞ hocamıza ve öğrencilerimize teşekkür ederiz.





## **TURİZM FAKÜLTESİ DEKANIMIZ PROF. DR. SEVİM BEYZA ÖZTÜRK SARIKAYA VE DEKAN YARDIMCIMIZ DOÇ. DR. İSMAİL ÇALIK TÜBİTAK 4007 KAPSAMINDA YAPILAN BİLİMİN IŞIĞINDA BAYBURT 2 PROJESİNDE ATÖLYE LİDERİ VE KONUŞMACI OLARAK BULUNDU.**

12-14 Haziran 2025 tarihlerinde Bayburt'da yapılan TÜBİTAK 4007 Bilimin ışığında Bayburt 2 projesi'ne Fakültemiz Dekan Vekili Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya ve Dekan yardımcımız Doç. Dr. İsmail ÇALIK iki farklı çalışma ile katılım sağlamışlardır. Dekan Vekilimiz Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya “Kimyanın Büyüsü: Oda kokunu kendin yap” konusu ile atölye lideri olarak bulundu. Hem lise ve üniversite öğrencilerine kendi zevklerine ve seçimlerine göre oda kokularını yaptırıp hediye ederek hem de etkinlik boyunca güzel kokular hakkında sohbetler ederek proje etkinlik günleri tamamlandı. Dekan Vekili Prof. Dr. Öztürk Sarıkaya, bu gibi uygulamalı etkinliklerin çocukların ve gençlerin öz güvenlerini arttırdığını ve bilimi sevmeleri için önemli olduğunu ifade ederek böyle etkinliklerde bulunmaktan çok mutlu olduğunu belirtti.

Dekan yardımcımız Doç. Dr. İsmail Çalık ise “Bayburt İlinin Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynakları” başlıklı söyleşiyi gerçekleştirdi. Doç. Dr. Çalık söyleşide; Dede Korkut Hikâyeleri, Bayburt Taşı, Köy Odası Geleneği, Ehram Dokumacılığı ve Bayburt Kokoç Çorbası hakkında anlatımlar yaparak etkinliğe katılan kişilere somut olmayan kültürel mirasların, ülke ve toplum için değerini, önemini ve toplumsal kimliğin oluşumundaki yerini vurguladı. Doç. Dr. Çalık, böyle etkinliklerin farklı alanlardaki insanları bir araya getirerek etkileşim kurulmasında önemli bir birleştirici olduğunu ve insanların kendi değerlerini tanıma fırsatı sunduğunu belirtti. Bu tür projelerin sayısının artması gerektiğini bildiren hocamız sözlerini böyle bir projede yer almaktan duyduğu memnuniyeti dile getirerek tamamladı.





## GÜMÜŞ ADIMLAR: ÖZEL BİREYLER İLE GÜMÜŞHANE KEŞFİ

Gümüşhane Üniversitesi Gastronomi Kulübü, Gençlik ve Spor Bakanlığı'nın desteklediği UNIDES projesi kapsamında "Gümüş Adımlar: Özel Bireyler ile Gümüşhane Keşfi" adlı sosyal sorumluluk projesini başarıyla gerçekleştirdi.

Gastronomi Kulübü'nün toplumu güçlendirmeyi hedeflediği proje, üniversite öğrencilerini sosyal destek ihtiyaçlı bireylerle bir araya getirdi. Proje kapsamında, farklı sosyal grupların bir arada vakit geçirmesi ve kültürel etkileşimin artırılması amacıyla Gümüşhane'nin tarihi ve doğal güzelliklerine yönelik bir tur programı düzenlendi.

Tur programı; Süleymaniye Yerleşkesi, Karaca Mağarası, Torul Cam Teras, Kürtün Çağlayandibi Şelalesi Tabiat Parkı ve Kürtün Örümcek Ormanı Tabiatı Koruma Alanı gibi önemli turistik noktaları kapsadı. Katılımcılar, bu yerleri gezip keşfederken hem eğlenceli anlar yaşadılar hem de birbirlerini daha yakından tanıma fırsatı buldular.



Projeye, öğrencilerin sosyal duyarlılık farkındalıklarının artırılmasının yanı sıra, dezavantajlı bireylerin aktif sosyal yaşamlarına katkı sağlanması hedeflendi. Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Turizm Rehberliği Bölümü, Sağlık Bilimleri Fakültesi Sosyal Hizmet Bölümü ve Özel Gümüş Empati Özel Eğitim ve Rehabilitasyon Merkezi iş birliğiyle gerçekleştirilen proje, Doç. Dr. İsmail ÇALIK, Dr. Öğr. Üyesi Songül Seda KAMBER TAŞ ve Dr. Öğr. Üyesi Fevziye BEKAR'ın koordinatörlüğünde hayata geçti.

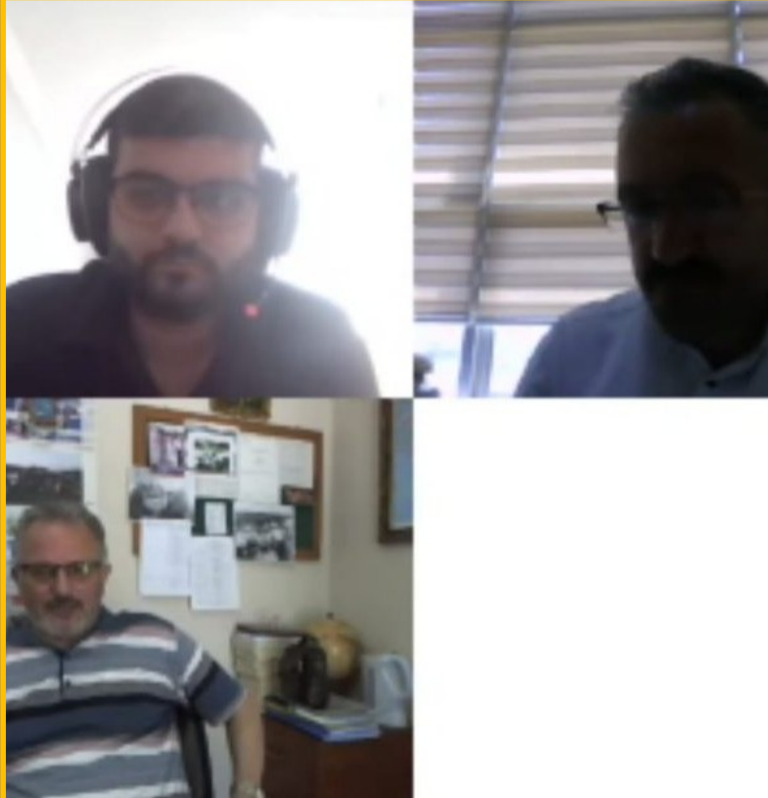
Projede emeği geçenleri tebrik eden Rektörümüz Prof. Dr. Oktay YILDIZ şunları söyledi: "Gümüş Adımlar: Özel Bireyler ile Gümüşhane Keşfi" projesi, sadece üniversitemizin değil, aynı zamanda şehrimizin ve ülkemizin sosyal sorumluluk anlayışına önemli bir katkıdır. Gastronomi Kulübü'nün liderliğinde, öğrencilerimizin sosyal duyarlılıklarını artırmak amacıyla gerçekleştirilen bu anlamlı etkinlik, toplumsal bağların güçlendirilmesine büyük bir katkı sağlamıştır. Gümüşhane'nin tarihi ve doğal güzelliklerini keşfeden öğrencilerimiz, sosyal sorumluluk ve empati konusunda kazandıkları deneyimleri, hayatlarının bir parçası olarak taşıyacaklardır. Bununla birlikte bu süreçte dezavantajlı bireyler de kendilerini daha değerli hissedecek, sosyal yaşama daha güçlü bir şekilde katılabileceklerdir. Etkinlikte emeği geçenlere bir kez daha teşekkür eder, böylesine sosyal sorumluluk içeren projelerin artarak devam etmesini dilerim."





**TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ DIŞ PAYDAŞ TOPLANTISI GERÇEKLEŞTİRDİ**

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği Bölümü 27 Haziran 2025 tarihinde akreditasyon süreci ile ilgili dış paydaş toplantısı gerçekleştirdi. Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. İsmail ÇALIK'ın bölümün ders müfredatını ve akreditasyon sürecini davetli konuşmacıların görüşlerine sundu. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Turizm Rehberliği Bölümü'nden Prof. Dr. Burhanettin ZENGİN, Şanlıurfa Kültür ve Turizm Dairesi Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Merve OFLUOĞLU ve mezun öğrencimiz Yakup TOPÇU'nun değerlendirmeleri ile birlikte çeşitli fikir, görüşler alındı. Toplantıya katılan konuşmacılara, fakülte öğretim görevlilerine ve öğrencilerimize teşekkür edilerek toplantı sona erdi.



»»»»»»»»»»

T.C.  
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ  
TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ

**DIŞ PAYDAŞ  
TOPLANTISI**

**DAVETLİ KONUŞMACILAR**

- Prof. Dr. Burhanettin ZENGİN - Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı
- Dr. Öğr. Üyesi Merve OFLUOĞLU - Şanlıurfa Kültür ve Turizm Dairesi Başkanı ve Turist Rehberi
- Yakup TOPÇU - Mezun Öğrenci

27.06.2025 - CUMA  
14.00

KATILIM İÇİN;  
[HTTPS://SANALSINIFI.GUMUSHANE.EDU.TR/ROOMS/55J-1W-L-VII2-SKY](https://sanalsinifi.gumushane.edu.tr/rooms/55j-1w-l-vii2-sky)







## TURİZM FAKÜLTESİ'NDEN “BİLİM KAFE” ETKİNLİĞİNE ANLAMLI KATKI:

### “Mutfaktaki Kimya: Kimya ile Yanlırları Düzeltelim, Moleküler Gastronomi ile Farklılıklar Katalım”

Yükseköğretim Kurulu Yükseköğretim Kurulu (YÖK) koordinasyonunda, 81 ilde eş zamanlı olarak düzenlenen “Bilim Kafe” etkinlikleri kapsamında Gümüşhane üniversitesi, Fakülte Dekanımız Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk SARIKAYA'nın “Mutfaktaki Kimya: Kimya ile Yanlırları Düzeltelim, Moleküler Gastronomi ile Farklılıklar Katalım” başlıklı etkinliğiyle katkı sağladı. Etkinlik, 27 Haziran 2025 Cuma günü, Gümüşhane'de faaliyet gösteren Gümüşeller Cafe/Restaurant'ta bilim severlerle buluştu.

Etkinlik, Üniversitemiz Kurumsal İletişim Koordinatörlüğü çatısı altında faaliyetlerini sürdüren Bilim İletişimi Ofisi tarafından organize edilirken, Turizm Fakültesi akademisyenleri de gastronomi ve kimya disiplinlerini harmanlayan içerikleriyle dikkat çekti. Bilimsel bilginin gündelik yaşamla buluştuğu bu özel program, katılımcılar tarafından büyük ilgi gördü. Katılımcılara bilimin gündelik hayatla olan bağıni keşfetme fırsatı sunan ve bilimsel bilgiye yönelik merakın ve ilginin toplum düzeyinde güçlendirilmesini hedefleyen etkinliğin açılış konuşmasını Rektörümüz Prof. Dr. Oktay YILDIZ gerçekleştirdi.



Rektörümüz YILDIZ, “Yükseköğretim Kurulu’muz dünya yükseköğretim sistemlerinden farklı olarak, bilimin toplum için var olması ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda şekillenmesi gerektiği anlayışını benimsemektedir. 27-28 Haziran tarihlerinde Türkiye genelinde düzenlenen bu etkinlik, bilimin halkla buluşması açısından bir ilk olma niteliği taşımaktadır. Bu önemli adımı bir misyon olarak ortaya koyan Sayın Cumhurbaşkanımıza ve YÖK Başkanımız Prof. Dr. Sayın Erol ÖZVAR’a teşekkür ediyorum. Bir teşekkürü de burada sizlerle bizlerin buluşmasına vesile olan Gümüşeller restoran yetkililerine borçluyum. Katılım sağlayan herkese de ayrıca şükranlarımı sunuyorum.” dedi.



Bilim Kafe etkinliklerinin ilkinde Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk SARIKAYA, “Mutfaktaki Kimya: Kimya ile Yanlırları Düzeltelim, Moleküler Gastronomi ile Farklılıklar Katalım” başlıklı sunumuyla etkinliğe katkı sağladı. Prof. Dr. SARIKAYA sunumunda pişirme süreçlerinden fermantasyona kadar birçok kimyasal reaksiyonun gıda lezzeti üzerindeki etkilerini örneklerle aktardı. Gastronominin bilimsel sırlarını katılımcılarının anlayabileceği sadelikte anlatan Sarıkaya, doğru bilinen yanlırlara dikkat çekerek pratik çözüm önerileri sundu.



## ETKİNLİKLERİMİZ

Prof. Dr. SARIKAYA katılımdan duyduğu memnuniyeti dile getirerek, “Bugün burada siz değerli katılımcılarla bir araya gelerek gündelik hayatınızdaki mutfak pratiklerinizin perde arkasındaki bilimsel gerçekleri sizlerle paylaşmaktan son derece mutluyum. Sizler zaten gün içerisinde mutfakta yaptıklarınızla bu konulara hiçte yabancı değilsiniz. Sadece bunların bilimdeki karşılığını sizlerle paylaşmak için buradayız. Başta YÖK Bilim İletişimi Ofisi olmak üzere Rektör hocamıza, Rektörlük Bilim İletişimi Ofisimize ve bu etkinliğe ev sahipliği yapan Gümüşhane'nin ilk kadın girişim kooperatifi olan Gümüşeller Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifine teşekkürlerimi sunarım” şeklinde konuştu.

Etkinlik, soru cevap şeklinde karşılıklı sohbet havasında geçti ve etkinlik sonunda Prof. Dr. SARIKAYA anlattığı konuya ilişkin bir yarışma düzenledi ve kazanan katılımcılara hediye takdiminde bulundu.





## GÜMÜŞHANE GENÇLİK VE SPOR İL MÜDÜRLÜĞÜ TARAFINDAN GERÇEKLEŞTİRİLEN GENÇLER ARASI MÜZİK YARIŞMASINDA İLDE DERECE YAPAN TURİZM FAKÜLTESİ ÖĞRENCİLERİMİZE DEKANLIK ÖDÜLÜ

Gençlik ve Spor İl Müdürlüğü tarafından 5-10 Nisan 2025 Kültür ve Sanat Haftası'nda gerçekleştirilen Gençler Arası Ses Yarışmasında, Fakültemiz Turizm Rehberliği Bölümü 1. sınıf öğrencilerinden Ferkan ÖZDEMİR ve Nazike ÖZHAN, Gençler Arası Ses Yarışması Özgün Yorumlama Ekip Gümüşhane İl Birincisi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2. sınıf öğrencimiz Revan ISMAYILOV, Gençler Arası Ses Yarışması Pop Müzik Gümüşhane İl İkincisi ve Turizm Rehberliği 1. sınıf öğrencimiz İkbal DÜZEN, Gençler Arası Ses Yarışması Pop Müzik Gümüşhane İl Üçüncüsü olmuştur. Turizm Fakültesi Dekanlığı bu tür sosyal etkinliklerin öğrencilerin özgüvenlerinin ve motivasyonlarının artması için önemli olduğu düşüncesiyle ve diğer öğrencileri de teşvik etme amacıyla 2024-2025 Eğitim-Öğretim yılı mezuniyet töreninde derece yapan öğrencilere plaket takdim etmiştir.





## TURİZM FAKÜLTESİ FAKÜLTE SEKRETERİMİZ BARIŞ PİR'E VEDA PROGRAMI DÜZENLENDİ

04.10.2016 - 18.04.2025 tarihleri arasında Turizm Fakültesi Fakülte Sekreterliği görevini başarıyla yürüten ve İlahiyat Fakültesi Fakülte Sekreterliği görevine atanan Fakülte Sekreterimiz Barış PİR için fakültemizde veda programı düzenlendi. Programa Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA, Dekan Yardımcısı Doç. Dr. İsmail ÇALIK, fakültemiz akademik ve idari personeli katılım sağladı.

Program sonunda söz alan Barış PİR, görev süresince kendisine gösterilen destek ve iş birliği için teşekkür ederek, şu ifadelerle yer verdi: “Bu süreçte siz değerli hocalarımız ve idari çalışma arkadaşlarımla birlikte geçirdiğim her an, mesleki ve kişisel hayatımda unutulmaz anılar bıraktı. Fakültemizin gelişimine katkıda bulunmak, sizlerle iş birliği yapmak ve ortak hedeflerimize ulaşmak için çalışmak benim için her zaman onur ve gurur verici oldu. Görevim süresince gösterdiğiniz destek, güven ve iş birliği için hepinize içtenlikle teşekkür ederim. Varsa hakkım helal olsun, sizlerden de haklarınızı helal etmenizi istirham ediyorum. Bundan sonraki süreçte Turizm Fakültesi’nin başarılarının artarak devam edeceğine ve daha nice güzel işlere imza atacağına yürekten inanıyorum. Sizlerle yollarımızın kesişmiş olması benim için büyük bir şanstı. Hepinize sağlık, mutluluk ve başarılar diliyorum.”

Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA ise konuşmasında şunları ifade etti: “Kendisi dürüstlüğü, çalışkanlığı ve sorumluluk bilinciyle tanıyabileceğim en liyakatlı görev insanlarından biridir. Barış Bey’in dostluğu ve insanlığı da benim için çok kıymetlidir. Gittiği her yere değer katacağına, çalıştığı her ortamda iz bırakacağına olan inancım tamdır. Yeni görevinde kendisine üstün başarılar diliyorum.”

Program sonunda Dekanımız Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA tarafından Barış PİR’e günün anısına hediye takdim edildi. Barış PİR, katılımcılarla vedalaşarak teşekkürlerini iletti.





## KABUL EDİLEN TÜBİTAK 2209-A PROJELERİMİZ

TÜBİTAK Bilim İnsanı Destek Programları Başkanlığı (BİDEB) tarafından yürütülen “2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı” 2024/1 dönemi başvuru sonuçları açıklanmıştır. Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği Bölümü ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerimizin danışmanlarıyla birlikte hazırladığı araştırma projelerinden toplam 6 proje desteklenmeye hak kazanmıştır. Projeleri kabul edilen danışman hocalarımızı ve öğrencilerimizi tebrik eder, çalışmalarında kendilerine başarılar dileriz. Projeler hakkındaki bilgiler aşağıda yer almaktadır.

| Bölümlerimiz                          | Proje Danışmanlarımız                | Projeye Başvuran Öğrencilerimiz | Proje Başlıkları                                                                                                                             |
|---------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gastronomi ve Mutfak Sanatları</b> | Doç Dr.<br>Savaş EVREN               | Ahmet ÇETİN<br>Ayşe BAL         | Yörüklerde Yeme-İçme ve Mutfak Kültürü: Mersin/Gülnar Yöresi Sarıkeçililer Örneği                                                            |
|                                       | Doç. Dr.<br>Savaş EVREN              | Zeynep Cansu<br>ARSLAN          | Bozanın Gümüşhane'nin Yerel Ürünleriyle Birleşimi: Bir Duyusal Analiz Çalışması                                                              |
|                                       | Doç. Dr.<br>Eray POLAT               | Nuriye USDA                     | Bilişsel Esneklik ve Risk Alma Eğilimi Girişimcilik Niyetini Etkiler Mi? Üniversite Öğrencileri Örnekleminde Bir İnceleme                    |
|                                       | Dr. Öğr. Üyesi<br>Murat ÖDEMiŞ       | Elif Nur KARAKAYA               | Destinasyon Markalaşmasına Yöresel Yemeklerin Etkisi: Gümüşhane Örneği                                                                       |
|                                       | Dr. Öğr. Üyesi<br>Sedat TAŞ          | Serhat ERTÖY                    | Antik Dönemden Günümüze: Frig Mutfak Kültürü ve Gastronomi Turizmi                                                                           |
| <b>Turizm Rehberliği</b>              | Dr. Öğr. Üyesi<br>Emine ŞİMŞEK EVREN | Merve USLU                      | Turist Rehberliği Mesleği ve Eğitiminde Yapay Zekâ Kullanımının Turizm Rehberliği Bölümü Akademisyenlerinin Bakış Açılıyla Değerlendirilmesi |



**TÜBİTAK**

2209-A

Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri  
Destekleme Programı



## FAKÜLTEMİZ ÜNİVERSİTELER ARASI YEMEK YARIŞMASINDAN ÖDÜLLERLE DÖNDÜ

23-25 Mayıs 2025 tarihinde düzenlenen Uluslararası Bodrum Gastro Fest 2025 programına, üniversitemizi temsilen; Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Hocamız Öğr. Gör. Rıfat PİR'in danışmanlığında katılan 6 öğrencimiz yarışmadan ödüllerle döndü.

20 ülkeden katılım ile uluslararası gastronomi dünyasından önemli isimlerin, Michelin yıldızlı ve ünlü şeflerin, akademisyenlerin, MasterChef programının yıldızlarının ve alanında uzman isimlerin ağırlandığı Gastro Bodrum'da; çalıştaylar, paneller ve yarışmalarla, mutfak kültürüne dair yeni bakış açıları ve teknikler paylaşıldı. Festival kapsamında lezzet atölyeleri, workshop'lar, tadım etkinlikleri ve çeşitli kategorilerde yarışmalar düzenlendi.

24 Mayıs 2025 Cuma günü Bodrum Kalesi Kuzey Hendeği'nde düzenlenen Üniversiteler arası yemek yarışmalarından öğrencilerimiz altın ve gümüş madalyalarla döndü. Öğr. Gör. Rıfat PİR hocamızın danışmanlığında yarışmaya hazırlanan öğrencilerimiz; Üniversite Düzeyi Okullar için Öğrenci Aşçı Ana Yemek Yarışması, Restoran Başlangıç Tabağı Yarışması ve Üniversite Düzeyi Okullar için Öğrenci Aşçı Restoran Tatlı Yarışması olmak üzere 3 kategoride bireysel olarak, yılın en iyi üniversite ekip yarışması kategorisinde ise takım olarak 3 farklı ürün ile yarışmaya katılarak toplam 4 farklı kategoride yarıştılar. *Yarışma sonunda üniversitemiz ekibi, bireysel olarak katıldıkları 3 farklı kategorideki yarışmalardan 1'inde altın madalya alarak birinci, 2 kategoride ise gümüş madalya alarak ikinci oldu. Takım kategorisinde ise başlangıç, ana yemek ve tatlı tabağı kategorilerinin üçünde de gümüş madalya alarak ikinci oldu. Ayrıca ekibimiz; yılın en iyi 2. üniversitesi ödülüne layık görülerek kupa kazandı.* Öğrencilerimizin katıldıkları kategori ve aldıkları başarılar aşağıda gösterilmiştir. Öğrencilerimizi ve danışman hocamızı tebrik eder, daha nice başarılar dileriz.

| Öğrencinin Adı- Soyadı | Yarışma Kategorisi                                                   | Yarışma İsmi              | Yemek İsmi                     | Kazanılan Ödül           |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| Ayşenur ÇINAR          | Üniversite düzeyi okullar için öğrenci aşçı ana yemek yarışması      | Bireysel Ana Yemek        | Kuzu Tarağı                    | 1.lik<br>(Altın Madalya) |
| Fatma Kurt             | Restoran başlangıç tabağı                                            | Bireysel Başlangıç Tabağı | Kuzu Ciğeri Pate               | 2.lik<br>(Gümüş Madalya) |
| Edanur KOCAGÖZ         | Üniversite düzeyi okullar için öğrenci aşçı restoran tatlı yarışması | Bireysel Tatlı            | Limon Sour                     | 2.lik<br>(Gümüş Madalya) |
| Ata Yetkin YILMAZ      | Yılın en iyi üniversite ekip yarışması                               | Takım Başlangıç           | Balık Tuzlaması                | 2.lik<br>(Gümüş Madalya) |
| Ahmet ÇETİN            | Yılın en iyi üniversite ekip yarışması                               | Takım Ana Yemek           | Bonfileye Sarılı Siron         | 2.lik<br>(Gümüş Madalya) |
| Serhat ERTÖY           | Yılın en iyi üniversite ekip yarışması                               | Takım Tatlı               | Kuzugöbeği Mantarı Şekerlemesi | 2.lik<br>(Gümüş Madalya) |



Turizm Fakültesi Dekan V. Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA; öğrencilerimizin son iki yılda gittikleri uluslararası bir yarışmadan üçüncü kez yine altın ve gümüş madalyalarla dönmelerinin, aldıkları eğitimin bir göstergesi olduğunu ve öğrencileri ile gurur duyduğunu ifade etti. Ayrıca Turizm Fakültesi olarak yarışmaya katılım için hazırladıkları sunumlarda hem Gümüşhane doğal ürünlerini kullanarak hem de sunum isimlerine Gümüşhane destinasyon alanlarının isimlerini vererek Gümüşhane'mizin ismini Türkiye'mizin bir başka şehrinde 20 yabancı ülke katılımlı bir uluslararası etkinlikte duyurmanın mutluluğunu yaşadıklarını belirtti. Bu anlamda öğrencilerimizin danışmanlığını yapan Öğr. Gör. Rıfat PİR hocamızı ve öğrencilerimizi canı gönülden tebrik ettiğini, yarışmaya katılım için maddi destek sağlayan Gümüşhane Üniversitesi Kalkındırma Vakfı (GÜKAV) Başkanımız Sayın Prof. Dr. Kenan AYDIN'a ve yönetim ekibine, ayrıca bu süreçte desteklerini esirgemeyen Rektörümüz Sayın Prof. Dr. Oktay YILDIZ'a ve ekibine teşekkürlerini iletti.



Üniversitemiz Rektörü Prof. Dr. Oktay YILDIZ ise yaptığı açıklamada şu ifadelere yer verdi: "Uluslararası Bodrum Gastro Fest 2025 gibi prestijli bir organizasyonda öğrencilerimizin elde ettiği bu parlak başarılar, bizleri son derece gururlandırmıştır. Turizm Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün kıymetli öğrencilerini ve onlara bu yolda rehberlik eden değerli hocamız Öğr. Gör. Rıfat Pir'i yürekten kutluyorum. Fakülte Dekanımız Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA'nın da vurguladığı gibi, öğrencilerimizin Gümüşhane'mizin doğal ürünlerini ve kültürel zenginliklerini uluslararası bir platformda başarıyla temsil etmeleri, üniversitemizin bölgeyle bütünleşme ve yerel değerleri evrensel standartlarla buluşturma misyonunun en güzel örneklerinden biridir. Özellikle Gümüşhane'mizin zengin florasında yetişen ve mutfağımızın vazgeçilmez bir parçası olan mantarlarımızın, öğrencilerimizin hazırladığı ödüllü yemeklerde maharetle kullanılarak tanıtılması bizleri ayrıca ziyadesiyle memnun etmiştir. Bu başarı, aynı zamanda üniversitemizde verdiğimiz eğitimin kalitesini ve öğrencilerimizin potansiyelini bir kez daha gözler önüne sermiştir. Yarışmaya katılım sürecinde desteklerini esirgemeyen Gümüşhane Üniversitesi Kalkındırma Vakfı (GÜKAV) Başkanımız Sayın Prof. Dr. Kenan AYDIN'a ve yönetim kuruluna, ayrıca bu süreçte emeği geçen tüm akademik ve idari personelimize teşekkürlerimi sunuyorum. Öğrencilerimizin gelecekte de nice başarılarla imza atacağına olan inancım tamdır. Üniversite olarak onların her zaman yanında olmaya devam edeceğiz."



### GASTRONOMİ KULÜBÜ ÜNİDES PROJESİ DESTEK ALMAYA HAK KAZANDI

Gençlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü tarafından yürütülen, üniversite öğrenci topluluklarının projelerini hayata geçirmelerine imkan sağlayan Üniversite Öğrenci Toplulukları İş Birliği ve Destek Programı (ÜNİDES) kapsamında 3. Dönem başvuru sonuçları açıklandı. Gümüşhane Üniversitesi Gastronomi Kulübü'müz 'Geleceğin Şefleriyle Geçmişin Kültürel Mirası: Antep Baklavası' başlıklı projesiyle hibe almaya layık görüldü. Başta kulüp akademik danışmanı Dr. Öğr. Üyesi Seda KAMBER TAŞ hocamız olmak üzere emek veren kulüp üyelerini tebrik ediyor, başarılar diliyoruz.





## ZİGANA KAYAK MERKEZİ'NİN HİKAYESİ KİTAP HALİNE GETİRİLDİ

Üniversitemiz bir önceki Rektörü Prof. Dr. Halil İbrahim ZEYBEK ile Turizm Fakültesi öğretim üyeleri Doç. Dr. Savaş EVREN ve Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ'ın, ilimizin önemli turizm değerlerinden biri olan Zigana Kayak Merkezi hakkında “Dünyada ve Türkiye’de Kış Turizmi ve Geçmişten Günümüze Zigana Kayak Merkezi” adlı kitabı yayımlandı. Yazarların birkaç yıldır üzerinde çalıştıkları eserde ulaşılan belge ve bulgular, destinasyon paydaşlarıyla yapılan görüşmeler ışığında Zigana’nın geçmişi, bugünü ve geleceğine dair önemli bilgiler ortaya konuldu.

### Kış Turizminin Gelişimi ve Zigana’nın Potansiyeli

Kitabın ilk bölümünde, dünyada ve Türkiye’de kış turizminin ortaya çıkışı ve gelişimi ele alınırken, kayak olgusunun bir eğlence ve turizm aracına dönüşümü incelendi. Türkiye’nin kış turizmi destinasyonlarının güncel durumu da bölgesel bazda değerlendirildi. İkinci bölümde, Zigana’nın coğrafı, tarihi ve turistik özellikleri kapsamlı bir şekilde irdelendi. Üçüncü bölümde ise Zigana Kayak Merkezi üzerine yapılan saha çalışmasının yöntemi ve bulguları paylaşıldı.

### “Bölgesel Kalkınmaya Katkı Sağlayacak Bir Eser”

Prof. Dr. Halil İbrahim ZEYBEK, kitabın bölgesel kalkınma ve turizm potansiyelinin ortaya çıkarılması açısından büyük önem taşıdığını belirterek şunları söyledi: “Gümüşhane Üniversitesi, her ile bir üniversite projesinin başta gelen örneklerinden biridir. Her ile bir üniversite projesi sayesinde öğrenciler kendi illerinde öğrenim görme imkânına kavuşmuş, farklı illerden gelen gençlerimizin üniversitenin bulunduğu ilde kültürel kaynaşmasına vesile olmuştur. Bunların yanı sıra projenin en önemli akademik sonuçlarından biri de üniversite akademisyenlerinin üniversitenin bulunduğu yörelerin potansiyellerini, kültürünü, imkânları ile tüm değerlerini ortaya çıkarma ve yaşatma fırsatı bulmuş olmalarıdır. Adı geçen eser, böyle bir misyonu da desteklemektedir. Zigana Kayak Merkezi’nin geçmişini, bugününü ve geleceğini detaylı bir şekilde ele alan bu kapsamlı çalışma, bölgenin turizm potansiyelini ortaya çıkarmak açısından büyük bir öneme sahiptir. Zigana Kayak Merkezi’nin turizm potansiyelini akademik bir bakışla ele alan bu çalışma, bölgesel kalkınmaya ve turizm sektörüne önemli katkılar sunmayı hedefliyor. Bu tür akademik çalışmaların turizm sektörüne rehberlik etmesini, bölgesel kalkınmayı desteklemesini ve Gümüşhane’nin turizm potansiyelini daha da ileriye taşımalarını ümit ediyoruz.”

### “Zigana’nın Gelişim Sürecine Işık Tutuyor”

Doç. Dr. Savaş EVREN ise kitabın, sahip olduğu büyük potansiyele rağmen halen bir mikro destinasyon olma özelliğini koruyan Zigana’nın tarihindeki kırılma noktalarını ve geleceğine dair önerileri içerdiğini vurgulayarak; “Okurlar, bu eserde hem kış turizmi hakkında önemli bilgiler bulacak hem de Zigana’nın gelişim sürecine dair detaylı bir analizle karşılaşacak” ifadelerini kullandı.

### “Akademisyenler ve Paydaşlar İçin Önemli Bir Kaynak”

Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ da kitabın, Zigana Kayak Merkezi’nin kış turizmi potansiyelini ortaya koymanın yanı sıra, dünyadan ve Türkiye’den öne çıkan kış turizmi destinasyonlarına dair örnekler sunduğunu belirterek; “Bu eser hem akademisyenler hem de kış turizmiyle ilgilenen paydaşlar için önemli bir kaynak niteliği taşımaktadır” dedi.





# Dünyada ve Türkiye’de Kış Turizmi ve Geçmişten Geleceğe **ZİGANA KAYAK MERKEZİ**

Savaş Evren - Halil İbrahim Zeybek - Sedat Taş





## ULUSLARARASI MUTFAKLARDAN ÖRNEKLER: FAS MUTFAĞI



Doç. Dr. Murat ÖDEMİŞ

Kuzey Afrika’da bulunan ve Akdeniz’e kıyısı olan Fas, geleneksel özgün lezzetlerin yanı sıra, egzotik mutfak kültürlerini de bünyesinde barındırmaktadır. Fas mutfağı genel itibariyle İspanyol ve Fransız mutfak akımlarından etkilenmiştir. Fas mutfağında baharatlar bol miktarda kullanılmakta olup, et yemeği çeşitleri oldukça fazladır. Fas mutfağına ait bazı özel yemek ve tatlıların iç malzemelerini ve hazırlanış şekillerini şu şekilde özetlemek mümkündür:

**Tavuk Etli Tajin:** Fas mutfağının ilk akla gelen yemeklerindendir. Yemekte malzeme olarak tavuk, safran, zencefil ve zerdeçal kullanılır. Yemek, toprak güveçte pişirilerek hazırlanır.



**Fas Pilavı:** Pilav; badem, kuru kayısı, kuru üzüm ve portakal suyu ile hazırlanmaktadır. Pilavda yasmin pirinci kullanılır. Bu yemek, Fas mutfağının tamamlayıcı lezzetlerindendir. Kalabalık sofralarda sıklıkla tercih edilir.



**Kuskus Pilavı:** Kuskus pilavı Fas’ın hemen hemen her bölgesinde tüketilen yemeklerden birisidir. Ülkemizde de tüketilen bir yemektir. Fas’ta “couscous” ismiyle bilinir. Fas’ın bazı bölgelerinde etli olarak da hazırlanır.



**Harira Çorbası:** Bu çorba Fas’ta ilk akla gelen çorbalarından birisidir. Çorba; kuzu eti, kereviz, yeşil mercimek, domates ve nohut gibi malzemeler kullanılarak hazırlanır. İçerisine çeşitli baharatlar da eklenir.



**Ördek Pastilla:** Hazırlanışı oldukça meşakkatli olan Ördek Pastilla, yuvarlak bir börek çeşididir. Fas’ın geleneksel yemekleri arasında yer alan Ördek Pastilla yemeğinde genellikle ördek eti kullanılır; ancak bu yemek, tavuk eti ile de hazırlanabilmektedir.



**Kayısı Tavuk Baget Tajin:** Genellikle cuma günleri tüketilen tavuk baget tajin; bal, kuru kayısı, tarçın, ceviz ve kişniş gibi malzemelerle hazırlanmaktadır. İçerisine eklenen kuru kayısılar, bu yemeğin püf noktası olarak ifade edilmektedir.





**Fas Usulü Havuç Salatası:** Yemeklerin yanında sunulan bir salata çeşididir. İçerisine havuç, sirke, zeytinyağı ve maydanoz eklenir. Balla hazırlanan tarifleri de mevcuttur.



**Sellou Jallab:** Ramazan aylarında tüketimi yaygın olan sellou; un, anason, badem ve bal ile hazırlanır. Jallab tatlısı ise; hurma, gül suyu, kuru üzüm ve pekmez ile yapılmaktadır.



**Fas Sütlaçı:** Sütlaç; kırık pirinç, süt ve su ile hazırlanmaktadır. Badem esansı, tatlının aromalandırılmasında kullanılır. Hazırlanması yaklaşık olarak 40-50 dakika sürmektedir. Hazırlanan tatlı, badem ve taze meyveler ile servis edilir.



**Hurmalı Fas Kurabiyesi:** Fas'ta ceviz ve hurma ile hazırlanan bu kurabiyenin çayla birlikte tüketimi yaygındır. Lezzetli bir tatlı çeşidi olan Fas kurabiyesi, üzerine pudra şekeri serpiştirilerek servisi yapılır.



Yukarıda açıklamaya çalıştığım yemeklerin dışında, Fas'a ait anlatmakla bitiremeyeceğim çok sayıda yemek çeşidi de mevcuttur. Zengin ve eski bir kültüre sahip olan Fas; Kuzey Afrika'nın kadim kültürel özelliklerini taşımakla beraber, İspanya ve Portekiz'e yakınlığı sebebiyle Avrupa kültüründen de ciddi anlamda etkilenmiş olup, bazı Avrupa ülkelerini de derinden etkilemiştir. Fas, Kuzey Afrika'dan Avrupa'ya hem coğrafi hem de kültürel geçişin keskin bir şekilde yaşandığı önemli ve stratejik bir coğrafi konumda bulunmaktadır. Bu durum, Fas'taki kültürel zenginliğin kaynağını oluşturmakla beraber, Fas mutfak kültürünün de şekillenmesine ve zenginleşmesine katkıda bulunmuştur. Farklı bir mutfak kültürü deneyimi yaşamamanın yanı sıra, otantik bir kültürel deneyim yaşamak isteyen ziyaretçilerin sık uğrak noktalarından birisi olan Fas, ülkemizle olan eski kültürel bağları düşünüldüğünde, vatandaşlarımız tarafından da daha sık ziyaret edilmesi gereken destinasyonlar arasında yer almaktadır.

Değerli okuyucular!

Yazımı burada sonlandırmakta olup, sizlerle bir başka yazıda buluşmayı ümit ederim.

Sağlıkla kalınız!



## KABİLE HAFIZASININ AHŞABA OYULMUŞ HALİ: TOTEM DİREĞİ

*Size şans getirdiğine inandığınız bir nesne, her zaman yanınızda taşıdığınız bir obje ya da uğur getirdiğini düşündüğünüz bir davranışınız var mı? Günlük yaşamın karmaşasında farkında olmadan sığındığınız bu küçük alışkanlıklar ya da semboller, aslında çok eski bir geleneğin, kadim bir inancın günümüzdeki izleri olabilir. Belki de bunlar sizin modern çağdaki totemlerinizdir...*

*Peki, geçmiş toplumlar için totem ne anlam ifade ediyordu? Gelin birlikte keşfedelim.*

Totem, en genel anlamıyla geçmiş toplumlarda kutsallık atfedilen ve insanların onlardan türediklerine inanılan hayvan, ağaç, rüzgar gibi doğa unsurlarına dayandırılan kutsiyet simgeleridir. Aynı zamanda “ongun” olarak da bilinen bu unsurlar, bazı araştırmacılar tarafından ilkel bir dinin temeli olarak kabul edilmektedir. Bir totem, ait olduğu halkı korumakla görevli olduğu kadar, aynı zamanda onlara yol gösteren, rehberlik eden bir figürdür. Her kültürün mitolojisinde, tehlikeden koruyan bir ata figürü ya da hediyeler sunan bir kahraman olarak tasvir edilen, toplumu derinden etkileyen totemler yer almaktadır. Kimi zaman bu figürler, zaman içinde kültürün simgesi hâline gelmiştir. Kimi zaman da dünyanın yaratılışı, insanların kökeni ve kültürlerin doğuşu gibi temel sorulara yanıt aramıştır.

### Kabile Totemleri

Hayvan atalar, totemlerin en yaygın biçimidir; ancak bazı bitkiler, hatta doğa olayları da kutsal olarak kabul edilmiştir. Özellikle avcı-toplayıcı toplumlarda görülen kabile totemleri, topluluğun kimliğini temsil etmiş ve üyeleri tarafından büyük bir saygıyla anılmıştır. Bu totemlerin, yalnızca bir doğa varlığı olduğuna değil, aynı zamanda birer soy bağı olduğuna inanılmıştır. Örnek vermek gerekirse; bir totem hayvanını öldürmek, topluluk tarafından o hayvan akraba gibi görüldüğü için ciddi bir tabu sayılmıştır. Nitekim o hayvan sadece bir canlı değil, atadır; kardeştir; koruyucudur.

Kabile totemlerinde ayı ve bizon gibi güçlü figürler kutsallıkla özdeşleştirilirken; kuzgun, tilki ve tavşan gibi hayvanlar ise pek çok anlatıda kurnaz, dönüştürücü ya da öğretici figürler olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu hayvanların kabile hafızasındaki yeri öylesine derindir ki, onların sembolleri totem direklerine oyularak nesiller boyu yaşatılmıştır. İşte bu figürlerin ahşaba işlenerek bir topluluğun kimliğine, tarihine ve kolektif hafızasına dönüştüğü yer tam da burasıdır: yani totem direğidir.



### Totem Direği

Totem direkleri (totem poles), özellikle Kuzeybatı Amerika yerlilerinin kültürlerinde görülen, ahşaba oyulmuş anıtsal yapılardır. Üzerinde bulunan her bir figür, bir hayvan, bir ruhani varlık, bir kabile lideri ya da mitolojik bir kahraman kabile tarihindeki bir olayı, bir soyu ya da toplumsal değeri temsil etmektedir. Kartal bilgeliği, ayı gücü ve koruyuculuğu, kuzgun ise dönüşüm ve zekâyı simgelemektedir. Bu semboller yalnızca bireysel değil, toplumsal belleğin de taşıyıcısıdır. Totem direkleri çoğu zaman ölen bir liderin anısına, kabileler arası bir ittifakın nişanesi olarak ya da bir evin girişini onurlandırmak için dikilmekte; figürlerin dizilişi, yerleşim düzeni ve betimlemeler tamamen o topluluğa özgü anlamlar taşımaktadır. Totem direği bu yönüyle yalnızca bir sanat eseri değil, bir anlatı aracı, bir kimlik beyanı ve bir hafıza nesnesidir. Ahşap oyma, burada yalnızca estetik bir tercih değil, kültürel aktarımın ve geleneksel bilginin materyal bir karşılığıdır. Her direk; zamanla solsa da, çatlayıp yıkılsa da, ait olduğu halkın geçmişini, inançlarını ve değerlerini taşımaya devam eder. Modern dünyada şans getirdiğine inandığımız küçük eşyalar, vazgeçemediğimiz davranışlar ya da içgüdüsel tepkilerimiz, belki de bu kadim inancın bireysel düzeydeki yansımalarıdır.

*Kim bilir, belki de hepimiz hâlâ, atalarımızdan kalan bir inancın izlerini, kendi içsel totemlerimizle taşıyoruzdur...*

### Yararlanılan Kaynaklar:

- Çaycı, A., ve Akgül, M. (2012). Mitoloji ve Din. Eskişehir, Anadolu Üniversitesi, Mayıs.  
Semboller ve İşaretler (2021). Çev. S. Toksoy). Alfa Yayıncılık.  
Jonaitis, A. (2006). Art of the Northwest Coast. University of Washington Press.  
Encyclopedia Britannica, “Totem Pole”.



## COURSERA GLOBAL YETENEK RAPORU 2025'E KÜÇÜK BİR BAKIŞ



Doç. Dr. Eray POLAT

İş dünyasının geleceğini şekillendiren beceri talepleri hakkında kapsamlı bilgiler sunan Coursera'nın yıllık Global Beceriler Raporu'nun 4 Haziran 2025 günü yayımlandı. Bu yılki rapor, Coursera'nın 170 milyondan fazla öğrencisinden oluşan topluluğun ve 350'den fazla üniversite ve endüstri ortağının Coursera içerikleriyle kurdukları etkileşimlerden elde edilen verilere dayanarak, dünya çapında beceri yeterliliğinin nerede yükseldiğini, boşlukların nerede kaldığını ve 100'den fazla ülkede öğrenci davranışını neyin yönlendirdiğini ortaya koyuyor. Raporda öne çıkan global beceriler altı başlık altında toplanmış durumda. Bunları aşağıda özetlemekteyim:

### 1-Yaratıcı yapay zekanın (GenAI) benimsenmesi küresel beceri taleplerini artırıyor.

İşverenlerin %94'ü GenAI kimlik bilgilerine sahip adayları işe alma olasılıklarının yüksek olduğunu söylerken, %75'i GenAI becerilerine sahip daha az deneyimli adayları, bu becerilere sahip olmayan daha deneyimli adaylara tercih ediyor. Yapay Zeka ve Makine Öğrenimi Uzmanları gibi rollere olan talebin önümüzdeki dört yıl içinde %40'a kadar artacağı öngörülüyor. Prompt mühendislikten büyük dil modeli (LLM) uygulamalarına kadar yapay zeka temellerine hakim olmak, günümüzün hızla gelişen ekonomisinde rekabetçi kalabilmek için önemli görülmektedir.

### 2-Siber güvenlik kayıtları hızla artıyor, ancak yine de talebin gerisinde kalıyor.

Coursera'ya yapılan siber güvenlik kayıtları 2025'te bir önceki yıla göre Latin Amerika'da %106, Avrupa'da %20 ve Asya Pasifik'te %14 artmış durumda. Küresel olarak, yaklaşık beş milyon ek siber güvenlik uzmanına ihtiyaç duyuluyor ve işverenlerin üçte ikisi, beceri eksikliklerini yeni teknolojiyi benimsemenin önündeki bir engel olarak gösteriyor. Güvenlik Yönetimi Uzmanı, en hızlı büyüyen ilk beş rol arasında yer alıyor, ancak kuruluşların yarısından azı yapay zeka kaynaklı siber tehditlere karşı savunmaya "oldukça hazır" hissediyor.

### 3-Mikro kimlik bilgileri, öğrencinin istihdam edilebilirliğini artırarak işverenlere temel becerilerin sinyalini veriyor.

İşverenlerin %85'i, sadece güncel ayak uydurmak için bile işgücünü geliştirmeleri gerektiğini söylüyor ve %70'i veri bilimi, bulut bilişim ve GenAI gibi alanlarda yeni yeteneklere sahip yetenekleri işe almayı planlıyor. Bu dönüşüm, mikro kimlik bilgilerinin beceri ve kariyer hazırlığı oluşturmak için her zamankinden daha hayati olduğu anlamına geliyor.

### 4-Kadınların çevrimiçi öğrenime artan katılımına rağmen GenAI beceri açıkları devam ediyor.

Kadınlar şu anda Coursera'nın küresel öğrenci tabanının %46'sını temsil ediyor. Ancak kadınlar küresel olarak toplam GenAI kayıtlarının yalnızca üçte birini oluşturmaktadır.

### 5-Beceri eksiklikleri küresel rekabet gücünü tehdit ederek işverenleri beceri geliştirmeye yatırım yapmaya teşvik ediyor.

İşverenlerin üçte ikisi beceri eksikliklerini iş büyümesinin önünde büyük bir engel olarak görüyor ve Almanya gibi ülkelerde doldurulmamış boş pozisyonlar tahmini 339 milyar dolara (GSYİH'nin %1,3'ü) mal oluyor. Temel beceri setleri 2030 yılına kadar %40 oranında değişebileceğinden, kuruluşların %85'i özellikle yapay zeka ve veri rollerinde çalışanların becerilerini artırmayı ve/veya yeniden beceri kazandırmayı planlamaktadır.

### 6-Beceri öncelikli öğrenme, yetenek setlerini dönüştürerek beceri temelli organizasyonları teşvik ediyor.

İşverenlerin %97'si, geleneksel derecelerin yanı sıra yetkinliklere odaklanan bir model olan beceri temelli işe alımları benimsediklerini veya araştırdıklarını söylüyor. Yapay zeka tarama araçları ve muhtemelen yapay zeka tarafından üretilen toplu özgeçmiş gönderimleri, işe alım önyargısı ve şişirilmiş niteliklerle ilgili endişeleri artırdıkça bu geçiş hızlanıyor. Sonuç olarak, beceri öncelikli öğrenme, onaylanmış yeterliliklerle (örneğin, Profesyonel Sertifikaların tamamlanması yoluyla) beceri temelli örgütleri işe alımdan terfiye kadar her aşamada yönlendiriyor.

Sağlıcakla kalınız!



## VİYANA KAHVE EVİ KÜLTÜRÜ

Kahve denilince aklınıza sadece Etiyopya, İtalya, Fransa geliyorsa henüz Viyana ve kahve evi kültürüyle buluşmadınız demektir. Çünkü Viyana kafeleri, kahve içmenin ötesinde, kendine özgü bir kültür sunarak unutulmaz bir deneyim vaat ediyor. Özgün bir atmosferle karakterize edilen bu kahve evleri; dövme pirinç, demir veya ahşap ayaklar üzerine oturtulmuş küçük mermer masa tablaları, thonet sandalyeler, yüksek tavanlar, işlenmiş nişler ve sütunlar, canlı klasik müzik performansları gibi ikonik unsurları sunuyor. Kahvelerin sunumu da ortamın zarifliğine yakışır şekilde; gümüş tepsi-lerde, porselen takımlar ve damgalı gümüş kaşıklarla bir bardak su eşliğinde yapılıyor.



Dr. Öğr. Üyesi  
Seda KAMBER TAŞ



Cafe Sacher Wien, 2025. Yazar tarafından çekilmiştir.

Viyana kahve evleri, bilinen kafelerden farklı olarak; yüksek tavanları, göz alıcı işlemeleri ve atmosferiyle yüz yıllar boyunca ünlü düşünürlerin, edebiyatçıların, bestecilerin buluşma, tanışma, çalışma ve üretim yeri olmuş. Ünlü yazarlar, sanatçılar, politikacılar ve entelektüeller günlerini kahve evlerinde tartışarak, dinlenerek, felsefe yaparak ve kahve içerek geçirmişler. Sigmund Freud, Egon Schiele, Leon Trotsky ve Gustav Klimt, Johann Strauß, Mozart ve Beethoven'ın bu ünlü isimlerden bazıları. Bu sanatsal ve düşünsel gelenekler halen devam ediyor. Bu yüzden de UNESCO tarafından 2011 yılında somut olmayan kültürel miras envanterine eklenen Viyana Kahve Evi Kültürü 'tarih ve mekânın tüketildiği ama sadece kahvenin fatura edildiği yerler' olarak tanımlanıyor.

Kimi kaynaklar Viyana kahve kültürünün tarihini, 1683'te Osmanlı İmparatorluğu'nun Viyana Kuşatması'nı sona erdirmesiyle ilişkilendirilir. Rivayete göre Osmanlı askerleri kuşatma sonrasında yanlarında götürdükleri kahve çuvallarını orada bırakır. Halk geride bırakılan çekirdekleri bulur, bunların ne olduğunu bilmedikleri için deve yemi olduklarını düşünüp yakmaya karar verdiler. Fakat Viyana vatandaşı ve daha önce İstanbul'da yaşamış olan Georg Franz Kolschitzky, bu çekirdeklerin kahve olduğunu fark eder. Kolschitzky, bu kahve çekirdeklerini kullanarak ilk kahve evini açmak için harekete geçer ve Viyana'nın ilk kahvehane ruhsatını alır. Kafesinin adı "Hof Zur Blauen Flasche" olur. Kolschitzky, kahve çekirdeklerini öğütürerek içerisine süt ve şeker ekler. Viyana'nın ünlü "Melanj" kahvesi de doğmuş olur. Kimi kaynaklar da ise bu referansa ters düşen bir şekilde; Viyana'daki ilk kafenin 1685 yılında, Osmanlı'dan gelen Habsburg sarayı için kahve demlemekle görevlendirilen Ermeni casus Johannes Diodato tarafından açıldığı iddia ediliyor. Sonuç olarak her iki hikâyede, Viyana'nın kahve kültürünün kökenine dair ip ucu sunuyor ve Osmanlı'nın etkisiyle ilişkilendiriliyor.



Cafe Sacher Wien, 2025. Yazar tarafından çekilmiştir.



Günümüzde Viyana'daki kafelerin hepsi elbette bu kültürü yaşatmıyor. Bu kültürü yaşatan kafelerin menüleri ve internet sitelerinde UNESCO logosu yer alıyor. Bu logoyu da alabilmek için tahmin edebileceğiniz gibi birtakım kriterleri taşıyor olmanız gerekiyor. Zaten bazılarında yazımın girişinde bahsettim. Logoyu kullanmaya hak kazanan kafelerin denetimi Viyana Kahvehane Sahipleri Kulübü (Klub der Wiener Kaffeehausbesitzer) isimli birlik tarafından yürütüyor. Bugün 100'den fazla kafenin Viyana Kahve Evi Kültürü'nü yaşattığı söyleniyor. Hepsini deneyimlemek mümkün olmasa bile sizler için öne çıkanlardan birkaçının ismini yazacağım. Siz de gülmüş tepside sunulan kahvelerinizi yudumlarken beni anmayı unutmayın.



Kaynak: Café Landtmann

*Café Landtmann, Demel, Café Central, Café Sacher Wien, Café Mozart, Café Museum.*



Café Central, 2025. Yazar tarafından çekilmiştir.



Café Central, 2025. Yazar tarafından çekilmiştir.

### Kaynaklar

UNESCO (2025), <https://www.unesco.at/en/culture/intangible-cultural-heritage/national-inventory/news-1/article/viennese-coffee-house-culture>  
Klub der Wiener Kaffeehausbesitzer (2025), <https://www.kaffeesieder.at/>  
Visiting Vienna (2025), <https://www.visitingvienna.com/eatingdrinking/coffee-house-experience/>  
Café Landtmann, 2025. <https://www.landtmann.at/en/the-landtmann/our-coffee-house.html#&gid=1&pid=1>



### ÇÖLDE BİR VAHADAN AŞIRI TURİZME: MARDİN, BEYAZSU



**Dr. Öğr. Üyesi Emine  
ŞİMŞEK EVREN**

Bayram tatilinde memleketimde bulunma fırsatım oldu. Bayram tatilinin Mardin ziyareti için çok uygun bir zaman olmadığını bir kez daha görmüş oldum. Trafikten hareket edemeyen araçlar, kalabalıktan yürüyemeyen insanlar... Eski Mardin ve Midyat uzun zamandır kalabalığa alışkın aslında, bu yıl Nusaybin de oldukça kalabalıktı. Memleketimin popüler bir turizm destinasyonu olmasına mı sevinsem sokaklarında yürüyemediğime mi üzülsem bilemedim. Sanırım diziler ve sosyal medya fenomenleri bir aşırı turizm destinasyonuna dönüştürdü Mardin'i.

Beyazsu ise beni en şaşırtan yerlerden biriydi. Beyazsu Midyat'ın 15-20 kilometre güneyinde ve Nusaybin'in 20-25 kilometre kuzeyinde yer alan Mardin'in en önemli çekiciliklerinden biridir. Mardin'in sıcak ikliminde, vadi içine yayılmış bir koruluk ve ortasından yol boyu akan serin ve berrak suyuyla Beyazsu (Sere Ave), hem bölge halkını hem de turistleri cezbeden, adeta bölgenin can suyu gibidir. Çocukluğumda gitmekten en çok zevk aldığım yerlerden biriydi. Oraya gittiğimizde Mardin'in en sıcak zamanlarında bir vahaya düşmüş hissi verirdi bizlere... Tertemiz akan o berrak suların içinde balıkları seyredebilir ve çeşit çeşit meyvelerden yiyebilirdik. Bölge henüz bu kadar ticarileşmemişken bahçe sahipleri gelenlere meyve ikram ederler, bahçelerinde piknik yapılmasına izin verirdi. Zamanla yazın en sıcak döneminde bile buz gibi akan suyun kenarı ticarileşmeye başladı. İşletmeler piknik yapmak isteyenler için oturma alanları oluşturup yiyecek-icecek satışına başladı. Bu durum tabi ilk başlarda çok önemli bir hizmetti. Gelenler ücreti karşılığında hem piknik yapıyor hem de suya girebiliyordu.



Son 10 yıldır bu tarz işletmelerin sayısı hızla artış göstermiş, işletmelerin sınırları Nusaybin'e gittikçe yaklaşmıştır. Pandemiden bu yana ise işin kontrolden çıktığını söylemek yanlış olmayacaktır. Nusaybin-Midyat yolu üzerinde onlarca işletme açılmış, her biri akarsu kıyısının bir kısmını zapt emiş, Beyazsu bir ticarethaneye dönmeye başlamış. Ayrıca Beyazsu da Mardin'in genel turist kalabalığından payını almış ve işletme sayısı bu kadar artmış olmasına rağmen yer bulmak zor hale gelmiş durumdadır. Kalabalığın en büyük etkisi kuşkusuz çevresel kirlenme ve görüntü kirliliğidir. Ziyaretçilerin ve işletmecilerin suya attıkları atıklar Mardin'in en değerli hazinelerinden biri olan Beyazsu'yu kirletmekte, işletmelerdeki oturma alanlarının dip dibe olması ve oluşan kalabalık ciddi bir görüntü kirliliği yaratmaktadır. Oturma alanınıza ilerken televizyon ekranlarına yansıyan Hindistan sokaklarında gibi hissediyorsunuz. Yan yana kurulan oturma alanlarını bir birinden sadece bir demir sırtlık ayırmakta, hiç tanımadığınız insanlarla sırt sırta verip oturmak zorunda kalıyorsunuz.



Neyse ki, biz biraz şanslıydık, restoran olarak kullanılan nispeten izole bir alanda oturabildik. Bununla birlikte, işletmelerin oluşturdukları setlere rağmen akşam üstü atıkların suyun yüzeyinde gezindiğini görmek beni çok üzdü. İşletmeler tarafından oluşturulan kadın, erkek, çocuk havuzları mahremiyet açısından ve bölgenin kültürel yapısı açısından uygun olsa da çok temiz olduklarını maalesef söyleyemem. Fiyatların da özellikle sunulan hizmeti dikkate aldığımızda çok adil olmadığını belirtmek zorundayım. Sadece oturma alanı için işletmeciler ortalama 1.000-1.500 TL civarı istiyorlar. Bu da tabii aşırı ticarileşmenin bir sonucu. Son zamanlarda sosyal medyada da Beyazsu'da uygulanan fahiş fiyatlarla ilgili içerikler artmaya başladı.



Tüm bu olumsuzluklara rağmen eskisi kadar olmasa da Beyazsu halen çok güzel. Daha sürdürülebilir bir gelişim için yerel idarecilerin acil çözümler üretmesi gerekmektedir. Bunun başında da koruma-kullanma dengesi bağlamında geliştirilecek çözümler gelmektedir. Ayrıca işletmeler özelinde sınırlamalar ve standartlar geliştirilmeli; denetlemeler sıklaştırılmalıdır. Özellikle çevre kirliliğine sebebiyet verenlere ciddi yaptırımlar uygulanmalı, oturma alanları daha hizmet kalitesi odaklı bir şekilde düzenlemelidir. Özellikle yaz döneminde belirli aralıklarla temizlik yapılması sağlanmalıdır. Böylece özellikle tatil dönemlerinde yüzbinlerce insan tarafından ziyaret edilen, Mardin'in yüzü haline gelen bu cennet köşe ziyaretçilerini mutlu etmeye devam edebilir.



### BAYBURT İLİNİN SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS KAYNAKLARI



Doç. Dr. İsmail ÇALIK

Değerli okuyucularımıza selamlarımı ileterek bülten yazısına başlamak istiyorum. Bu sayıda Bayburt ilinin somut olmayan kültürel miras unsurları hakkında bilgi vermeye çalışacağız. Haziran ayında Bayburt Milli Eğitim Müdürlüğü tarafından yürütülen “Bilimin Işığında Bayburt 2” adlı TUBİTAK projesi kapsamında Bayburt Fen Lisesi’nde Bayburt ilinin somut olmayan kültürel miras unsurlarını anlatma fırsatı bulduk. Bu vesileyle bizlere böyle bir fırsatı sunan Bayburt Milli Eğitim Müdürlüğü çalışanlarına teşekkürü borç bilirim. Bu konferansta da bahsettiğim Bayburt ilinin öne çıkan somut olmayan kültürel miras unsurlarını şu şekilde sıralayabiliriz:

- Dede Korkut Hikâyeleri
- Bayburt Taşı
- Köy Odası Geleneği
- Ehlam Dokumacılığı
- Bayburt Kokoç Çorbası

#### ***Dede Korkut Hikâyeleri***

Dede Korkut Hikâyeleri, Oğuz Türklerinin bilinen en eski epik destansı hikâyeleridir. Hikâyeler, göçebe Türk halklarının sosyal yaşam tarzları ve İslam öncesi inançları için önemli olan ahlak ve değerleri taşır. Dede Korkut hikâyelerinin efsanevi anlatımı, başta Türkiye, Azerbaycan ve Türkmenistan olmak üzere Oğuz kökenli halkların kültürel mirasının bir parçasıdır. Aslen sözlü bir edebî ürün olup, 14. veya 15. yüzyılda anonim bir yazar tarafından yazıya geçirilmiştir.

#### ***Dede Korkut Türbesi***

Türbe; Bayburt ilinin güney doğusunda merkez ilçeye 39 km mesafede Masat vadisindedir. Türbe sekiz köşeli olup kesme taştan yapılmıştır. Yapılış tarihine ait bir bilgi bulunmamaktadır. Dede Korkut Türk Dünya'sının en büyük birleştirici kişilerinden biri olarak bilinmektedir. Dede Korkut asırlar boyu yüksek erdem, hoşgörü ve anlayışın yayılmasında büyük rol oynamıştır.



#### ***Bayburt Taşı***

Bayburt'un önemli unsurlarından olan ve dünyanın dört bir yanına ihraç edilerek prestijli inşaat projelerinde kullanılan Bayburt Doğal Taşı, Bayburt Belediyesinin başvurusuyla coğrafi işaret olarak Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiştir. Bayburt taşı cami dekorasyonu, şadırvan, yol, ev dış kaplaması, mezar ve dekoratif taş ürünlerin yapımında kullanılmaktadır.



### **Köy Odası Geleneği**

Geçmiş dönemlerde insanlar; yolculukları esnasında vasıta olarak Kış aylarında atlı kızak, yaz aylarında atlı araba veya sade binek atı kullanırdı. Yolcular gittikleri köylerde misafir kalacaklar ise ağırlamak için hazırlıklar yapılırdı. Misafir gittiği hanenin odası yok ise başka bir komşunun odası açılırdı. Konuk ve binek hayvanı en iyi şekilde rahat ettirilerek memnuniyetleri sağlanır, misafirin her türlü ihtiyaçları oda sahibi tarafından karşılanırdı. Bu gelenek şehir merkezinde gerçekleşse de daha ziyade köylerde uygulanırdı. Köylerde otel gibi konaklama yerlerinin bulunmaması böyle bir geleneği zorunlu kılmıştır. Odaların eski Bayburt tarihinde birer kültür merkezi olduğunu söylenmektedir. Buralarda yapılan etkinlikler (cenaze, kahve içme vb.) yıl boyu özellikle de kış mevsimi ile ramazan aylarında yapılırdı.



### **Ehram Dokumacılığı**

Bayburt Ehramı Bayburt'ta bilinen en köklü el sanatlarından biridir. Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Bayburt Kanunnamelerindeki vergilerden, Bayburt'ta dokuma tezgâhlarının bulunduğu ve muhtelif dokumaların üretildiğinden bahseder. Bayburt Ehramı koyun yününden hazırlanan yün iplerin tezgâhta dokunması ile elde edilen iki parçalı, dikdörtgen şeklinde düz veya yöresel motifler ile süslenen kadın kıyafetidir. Bayburt Ehramının üretim sürecinde hiçbir kimyevi işleme tabi tutulmaması ve tezgâhlarda el-

le dokunması değerini daha da artırır. Günümüzde Bayburt Ehramı; kravat, şal, atkı, çanta, kolye, perde vb. çok sayıda ürün içeren bir yelpazede kullanılır. Bayburt Ehramının kullanım açısından en büyük özelliği dikişsiz işlenmesi ve yöresel motiflere sahip olmasıdır. Bayburt Ehramı iki kanat olarak birleştirildikten sonra enine veya boyuna şekilde, vücut ve başa sarılarak kullanılır. Beyaz renkte, kuşgözü ve sandal motifleri ile üretilen ehramlar ise sadece gelinler tarafından kullanılır.

### **Bayburt Kokoç (Tatlı) Çorbası**

Bayburt'a ait kokoç çorbasının malzemeleri arasında kurutulmuş kuşburnu, kuru sarı üzüm, kuru siyah üzüm, toz şeker, kuru incir, kuru kayısı, kuru erik, kuş üzümü, fındık veya ceviz (servis için), aşurelik buğday (bir gece önceden ıslatılmış, daha sonra pişirilmiş ve suyu süzölmüş) ve un yer almaktadır. Bayburt kokoç çorba 29.03.2018 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiş ve coğrafi işaret almıştır.





**GASTRONOMİDE YILDIZI PARLAYAN BİR KENT: MERSİN (İKİNCİ BÖLÜM - TARSUS)**

Bir önceki sayıda sizleri memleketime götürüp Mersin lezzetlerinden bahsetmiştim. Bu sayıda son yılların gastronomi alanında öne çıkan kentlerinden biri olan, Mersin'in en büyük ilçesi Tarsus'u ele almaya çalışacağım. Tarsus, dünyanın en eski yerleşimlerinden biridir ve tarihte hep önemli bir ticaret merkezi olmuştur. İsim kökeninin Toros'tan geldiği, Roma Döneminden bu yana bu isimle var olduğu bilinmektedir. Hristiyan dünyası için çok büyük önem arz eden Aziz Paul'un doğum yeri olan Tarsus, kültürel miras açısından oldukça zengin bir kenttir. Marcus Antonius ve Kleopatra başta olmak üzere pek çok önemli tarihi ismin yürüdüğü Antik Cadde, Yedi Uyurlar efsanesinin en bilinen mekanı Eshab-ı Kehf, Ulu Camii, Kleopatra Kapısı, Gözlükule Höyüğü, Danyal Peygamber Kabri, St. Paul Kilisesi ve Kuyusu, Kırkkaşık Bedesteni, Eski Tarsus Evleri, Tarsus'ta görmeye değer kültürel mirasın sadece bir kısmını oluşturur. Bizim bu yazıdaki odak noktamız ise kültürümüzün en önemli bileşenlerinden biri olan mutfaktır.

**Doç. Dr. Savaş EVREN**

Tarsus, Çukurova Bölgesi mutfağının genel özelliklerini yansıtmakla birlikte kendine has gastronomik ürünleri de bulunan bir kenttir. Bu ürünlerin tamamını bir bülten yazısına sığdırmak zor ama en azından bir kısmından kısaca bahsedebiliriz. Tarsus denince genelde karşınıza kuşgözü, fındık lahmacun, humus yemeği, cezerye gibi lezzetler çıkar. Fındık lahmacun ve kuşgözü birer lahmacun çeşidi olmakla birlikte boyut olarak oldukça küçük ölçüde üretilmekte ve farklı bir lezzet sunmaktadır. Fındık lahmacun çay bardağı altlığı büyüklüğünde, kuşgözü ise tek lokmalık 1 liralık madeni paradan biraz daha büyükçe bir lahmacundur. Fındık lahmacunun porsiyonunda 10 adet, kuşgözünde 13 adet bulunmaktadır, fındık lahmacuna göre daha küçük olmasına rağmen kuşgözüne neredeyse fındık lahmacundaki kadar kıyma harcı koyulmaktadır. Humus yemeği Hatay usulü humustan farklı olarak yemek formunda servis edilmektedir. Bazı kaynaklarda humus paçası olarak da geçmektedir. Meze formuna göre daha sulu kıvamda olan humus yemeği Tarsus'un en önemli lezzetlerinden biridir. Cezerye Mersin Merkez'de de oldukça yaygın bir lezzettir, belki de Mersin'in ülke çapında tantuniden sonra en bilinen gastronomik ürünüdür.

**Kuşgözü Lahmacun****Fındık Lahmacun****Humus Yemeği**

Tarsus'ta son yıllarda en popüler gastronomik olgulardan biri de kahvaltıdır. Örneğin çocukluğumuzda yaptığımız simit-ayran kahvaltısının popüler hale geldiğini görmek çok güzel. Bölgeye has simit ve ayranla kahvaltı servisi yapan işletmeler yaygınlaşmaktadır. Bir diğer popüler kahvaltı ürünü (tabi farklı öğünlerde de tüketiliyor) tarmer denilen çorbadır. Tarmer, tavuk çorbası ile mercimek çorbasının birleşimidir. İçinde tavuk göğsü ve nohut da bulunan bu çorba, üstüne eklenen baharatlar, maydanoz ve yağ ile servis edilmektedir. Aslında çok eski bir yemek olan Tarsus Kebabı da son zamanlarda ünlü lezzetlerden biri haline gelmiştir. Klasik Adana kebaptan farklı olarak içinde soğan da bulunan bu kebab, lavaştan daha ince bir ekmekle (açık ekmek) dürüm olarak veya tabakta servis edilmektedir. Tatlılara gelecek olursak öncelikle daha Tarsus'a özgü bir lezzet olan mamülden bahsetmek lazım. Mamül, içi genellikle ceviz dolgulu irmikli kurabiye görünümlü bir hamur işi tatlıdır.



Tarsus'a özgü bir diğer tatlı lezzet, Tarsus çöreğidir. Bol susamlı ve tahinli bir kurabiye olan bu tatlı, damaktan uzun süre gitmeyen bir lezzete sahiptir. Bir diğer tatlı ise daha çok Hatay ile özdeşleşmiş künefedir. Tarsus'ta Lübnan usulü bol peynirli versiyonuyla künefenin en iyi örneklerinden biriyle tanışabilirsiniz. Üzerine Tarsus usulü Türk kahvesi olan Tarsusi içmek ayrı bir zevk olacaktır.

Buraya kadar anlattıklarım ticarileşmiş Tarsus mutfağı ürünleridir. Bir de henüz ticarileşmemiş, Tarsus kültürünün yansıması yöresel yemekler var. Bunlar arasında yüksük ve tatar çorbaları ile dövme pilavını ilk sırada saymak yanlış olmayacaktır. Bunlar köy düğünlerinde servis edilen yemeklerdir. Eskiden daha yaygındı, artık köy düğünleri de pide ve lahmacuna teslim oldu maalesef. Tatar ve yüksük çorbaları, mantıdan yapılmış çorbalardır. Tatar çorbası üçgen formda yapılmış mantıdan, yüksük çorbası klasik formda mantıdan yapılır. Dövme pilavı keşkek benzeri bir pilavdır, ancak keşekte olduğu gibi buğday etle ezilmez, pilav formunda ve nohutlu olarak servis edilir. Tarsus'ta özellikle köylerde çok sık pişen yemeklerden biri de lepedir. Lepe, temel malzemesi bulgur olan bir çeşit çorbadır (çocukken pek sevmezdim açıkçası, şimdi aramız fena değil ☺). Bunlar dışında Çukurova'da yaygın yemekler olan topalak çorbası ve analı kızlı yemekleri ile karakuş tatlısı gibi tatlılar Tarsusluların evlerinde de sıklıkla yapılmaktadır. Ayrıca sıkma, yağlı ballı, zeytin salatası, yumurta salatası, biberli ekmek, meyan kökü şerbeti, kaynar, turunç reçeli, şalgam, bandırma, bici bici gibi pek çok gastronomik ürün Tarsus kültürünün birer parçası haline gelmiştir. Burada bahsedemediğim daha pek çok lezzet Tarsus'un köklü tarihinin ürünü olarak gastronomi meraklıılarını cezbetmektedir. Yolunuz Tarsus'a düşerse yemek yemeden geçmeyin.



Mamül



Sıkma



Tarsus Çöreği



Lepe



Turunç Reçeli



Topalak



Künefe



Tarmer



Tarsus Kebabı

### KÜRESEL VE YEREL DÜZEYDE GOLF TURİZMİNE İLİŞKİN BİR DEĞERLENDİRME



Doç. Dr. Serap AKDU

Son yıllarda geleneksel turizm türlerinin yanı sıra alternatif turizm çeşitlerine olan ilgi de artmaktadır. Bu bağlamda golf turizmi, spor turizmi şemsiyesi altında, turizm endüstrisi içerisinde en hızlı büyüyen alanlardan biri olarak turizm endüstrisinin önemli bir bileşeni haline gelmiştir. Golf turizmi, yüksek harcama kapasitesine sahip turist profili, sezon dışı dönemlerde turizmi canlandırması ve çevresel sürdürülebilirlik açısından sunduğu olanaklarla dikkat çekmektedir.

Golf sporunun tarihi birçok tartışmaya konu olmuştur. Hem İskoçlar hem de Hollandalılar golf oyununu kendilerinin icat ettiklerini ileri sürmektedirler. İskoçların tarihi 1297'ye kadar dayanan, oyuncuların iki adet ahşap sopa ve en az sayıda vuruş ile nesneleri sahanın sonuna göndermeye çalıştıkları ve kolven adı verilen oyunları, günümüzdeki golf sporunun bazı özelliklerini yansıtmaktadır. Bununla birlikte ilk golf kulüpleri, 1744 yılında İngiltere'nin Edinburgh şehrinde kurulmuş ve oyuna ilişkin ilk kurallar yine bu şehirde ortaya konmuştur. Oyunu kimin bulduğu her ne kadar tartışılabilir olsa da geliştirilmesinde İskoçların payı inkar edilemez. Daha sonraları İngiliz aristokrasisinin özel kulüpler kurması, üyelik sistemleri oluşturması, kıyafetler geliştirmesi ve oyuna hem etik hem de kural anlamında standartlar getirmesiyle golf oyunu giderek yaygınlaşmıştır. 19. yüzyıla gelindiğinde golf oyunu Büyük Britanya İmparatorluğu'nun geneline yayılmıştır. İngiliz ordusu gittiği her yere golf oyununu da götürmüştür.

Dünya genelinde golfün hızla yayılmasının en önemli belirleyici faktörü, medyanın (televizyon, gazete vb.) golf oyununa yönelik ilgisinin artmasıdır. 1960'larda düzenlenen turnuvalarda başarılı olan oyuncuların medyada geniş yer bulması oyuna olan ilgiyi arttırmış, şampiyon oyuncuların isimleriyle anılan golf sahaları, golf turistlerine çekici gelmeye başlamıştır. Zamanla bu gibi turnuvalar tüm Avrupa'ya yayılmış ve Dubai, Fas ve Singapur gibi ülkeleri de içine almıştır.

Golf turizmi, golf oynamak amacıyla seyahat eden bireylerin gerçekleştirdiği turistik faaliyetleri kapsar. Bu turizm türü, genellikle lüks konaklama tesisleri, kaliteli golf sahaları, rekreatif olanaklar ve gastronomi gibi öğelerle desteklenmektedir. Golf turistleri, uzun süreli konaklama yapmaları ve yüksek düzeyde harcama eğilimleri nedeniyle destinasyonlara önemli ekonomik katkılar sağlamaktadır. Günümüzde golf, yıllık 20 milyar dolar civarında ekonomik etki yaratan ve dünya genelinde yaklaşık 56 milyon insanın katılımıyla gelişen bir pazardır. Dolayısıyla, bu amaçla seyahat eden bireylerin yerel ekonomiye katkısı, diğer ziyaretçilere oranla daha fazladır. Aynı zamanda golf turizmi, turizm sezonunu tüm yıla yayma stratejisinin önemli bir aktörüdür.



Golf turizmi, başta Kuzey Amerika ve Avrupa olmak üzere birçok bölgede gelişme göstermektedir. Özellikle ABD, Birleşik Krallık, İspanya ve Portekiz, dünya çapında öne çıkan destinasyonlardır. Örneğin: İskoçya, golfün doğum yeri olarak kabul edilir ve St Andrews Links gibi tarihi sahalara ev sahipliği yapmaktadır. İspanya, Costa del Sol bölgesindeki çok sayıda golf sahasıyla Avrupa'nın önde gelen golf destinasyonlarından biridir. Portekiz, Algarve bölgesi ile yıl boyunca uygun iklimi ve gelişmiş altyapısı sayesinde golf turistleri için cazip bir noktadır. ABD, özellikle Florida ve California gibi eyaletlerde yoğun golf turizmi faaliyetleri barındırmaktadır.





Türkiye’de golf, sportif bir faaliyet olarak 1800’lü yılların sonlarında ortaya çıkan ve 1900’lü yılların sonlarında kurumsallaşan bir spor branşıdır. Bu spor branşının bir turizm ürünü olarak değerlendirilmeye başlanması ise, 1980’li yıllarda Belek bölgesinin keşfi ve bu bölgenin golf turizmine yönelik planlanma süreciyle gerçekleşmiştir. Günümüzde de bu bölge gerek kültürel, tarihi ve doğal değerleri gerekse nitelikli golf sahaları ve tesisleri ile eşsiz bir golf turizmi potansiyelini oluşturmaktadır. Antalya’nın Belek beldesi, Türkiye’nin golf turizminde marka haline gelmiş başlıca merkezidir. Bölgede 15’ten fazla uluslararası standartlarda golf sahası bulunmakta olup, her yıl binlerce yabancı turist tarafından ziyaret edilmektedir. Belek’in golf turizmi açısından öne çıkmasının baş-

lıca nedenleri arasında; yılın büyük bölümünde uygun iklim koşulları, lüks otel ve tatil köylerinin golf sahalarıyla entegre olması, uluslararası turnuvalara ev sahipliği yapması yer almaktadır. Belek, 2000 yılı sonrasında artan tesis sayısı ile golf sporunda Türkiye’nin lokomotif destinasyonu olmasının yanında, uluslararası dikkatleri de üzerine çekmeyi başarmıştır. Bu durumun en önemli göstergelerinden biri, dünya genelinde 75 ülkeden 350 golf tur operatörünün bağlı bulunduğu Uluslararası Golf Tur Operatörleri Birliği “IAGTO” tarafından, 2008 yılında Avrupa’nın en iyi golf destinasyonu seçilmiş olmasıdır. Belek hâlâ Türkiye’nin golf turizmi başkenti olsa da; İstanbul, Bodrum, Muğla, Denizli, İzmir Kuşadası, Samsun ve Ankara gibi şehirler bu alanda gelişme gösteren ya da potansiyele sahip bölgelerdir. Ancak bu bölgeler henüz Belek düzeyinde bir yoğunluk kazanamamıştır.

Golf turizmi, sürdürülebilir turizm politikaları ve destinasyon yönetimi açısından önemli fırsatlar sunmaktadır. Türkiye’nin bu alandaki potansiyelini daha etkin kullanabilmesi için uluslararası tanıtım faaliyetlerine ağırlık vermesi, altyapı yatırımlarını artırması ve sezon dışı dönemlerde golf turizmini teşvik edecek stratejiler geliştirmesi gerekmektedir. Ayrıca, çevresel sürdürülebilirlik ilkeleri çerçevesinde su tüketimi ve arazi kullanımı konularına dikkat edilmesi önem arz etmektedir.

### Kaynakça

Hudson, S., & Hudson, L. (2010). Golf tourism. *Goodfellow Publishers*.

TURSAB (2020). Türkiye Seyahat Acentaları Birliği Raporu.

Şen, Ö. & Akel, G. (2021). Where Does Golf Tourism Go? Yesterday, Today, Tomorrow Golf Turizmi Nereden Nereye Gidiyor? Dün, Bugün, Yarın. *Journal of Yasar University*, 16/62, 524-547.

World Golf Foundation (2023). *Global Golf Economy Report*.

## PERSİDİA PROJESİ VE TÜRKİYE’NİN PRESİDİA ÜRÜNLERİ



Arş. Gör. Aleyna GÜN

Slow Food (Yavaş Yemek) Hareketinin amaçlarından biri; unutulma riskiyle karşı karşıya kalmış yiyecekleri ve bu yiyeceklerin üretim tekniklerini korumaktır. Bu amaç doğrultusunda 1999 yılında Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı tarafından Presidia Projesi tasarlanmıştır. Dünya üzerinde tek bir bölgeye özgü olan ve yok olma riski taşıyan gıda ürünlerinin korunmasını hedefleyen proje, sadece gıda ürünlerini değil aynı zamanda; yerli hayvan ırklarını, bitki çeşitlerini, geleneksel çiftçilik ve balıkçılık geleneklerini, ekosistemleri ve kırsal coğrafyayı korumayı da hedefleri arasına yerleştirmiş doğa dostu bir projedir.

Endemik ürünler üzerine yoğunlaşan Presidia projesi, bu ürünleri korumanın yanı sıra küçük üreticiler başta olmak üzere tüm üreticilerin; üretim faaliyetlerini desteklemek, geleneksel gıdalar için pazar bulmalarına yardımcı olmak, geleneksel pişirme usullerini koruma altına almak, ürünlerin tanıtım ve pazarlama faaliyetlerini iyileştirmek, ürünlerin ekonomik ve ticari geleceklerini garantilemek ve doğa dostu üretimlerin gerçekleştirilmesini sağlayarak toprağı korumak gibi üretici ve doğa odaklı bir dizi hedefi de çalışmalarını arasına dahil etmektedir.

### *Türkiye’nin Presidia Ürünleri*

Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı (Slow Food Foundation for Biodiversity) uzmanlarının ve üreticilerinin işbirliği neticesinde hazırlanmış kılavuzlarla bir ürünün Presidium ürünü olarak değerlendirilebilmesi için belirli kriterler oluşturulmuştur. Buna göre bir ürünün Presidia listesine girebilmesi için;

- Nuh’un Ambarı’nda yer alan ve yok olma tehlikesi ile karşı karşıya olan bir geleneksel bir ürün olması,
- Yok olma tehlikesi taşıyan geleneksel çiftçilik, balıkçılık ya da işleme tekniğini içeren bir ürün olması,
- Yok olma tehlikesi taşıyan bir kırsal coğrafya ya da ekosistemde üretiliyor ya da yetiştiriliyor olması gerekmektedir.

Dünya çapında Presidia tescilli almış 690 ürün bulunmaktadır. Bu ürünler içerisinde Türkiye’ye ait olan dört ürün vardır. Bunlar;

- Siyez Buğday Bulguru
- Ege Yerli Topraklarından Sızma Zeytinyağı
- Divle Mağarada Olgunlaştırılmış Peynir
- Boğatepe Gravyeri

Türkiye’nin ilk Presidia ürünü olan siyez buğday bulguru 2012 yılında Presidia ürünler listesinde yerini almıştır. Bu bulgur, Kastamonu ve özellikle İhsangazi, Seydiler ve Devrekani köylerinde yetiştirilmektedir. Var olan en eski buğday türü olan Triticum monococcum türünden olan siyez buğdayı düşük glüten seviyesi ve yüksek protein içeriği sayesinde benzerlerinden ayrılmaktadır. Bu buğday türünün yetiştiriciliği gün geçtikçe azalmakta olup Kastamonu’da 900 üzeri çiftçi hâlâ üretimini yapmaya devam etmektedir.





Divle Obruk peyniri 2015 yılında presidia tescili alarak Türkiye'nin ikinci presidia ürünü olmuştur. Peynir, Karaman'ın Ayrancı ilçesine bağlı Üçharman Köyü'nde geleneksel yöntemlerle üretilmektedir. Yerin 36 metre derinliğindeki mağaralarda (obruk) bekletilerek olgunlaştırılan peynir, kendine has aroması ve tadından dolayı dünyanın en kaliteli 5 peyniri arasında yer almaktadır. Göçebe kültürün getirisi olan bu ürün, üretilmeye başladığı ilk günden bu yana gelenekselliğini korumaya devam etmektedir. Peynir, bölgeye özgü keçi ve koyunlardan elde edilen sütlerin karıştırılması ve yine koyun ve keçi derisinden elde edilen tulumlara doldurulup obruklarda 4-12 ay süreyle dinlendirilmesiyle üretilmektedir.



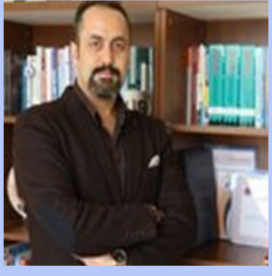
Kars Gravyeri olarak da bilinen Boğatepe gravyeri 2016 yılında Presidia listesine giren üçüncü ürünümüz olmuştur. Bu peynir, Kars'ın Boğatepe Köyü'nde, deniz seviyesinden 2300 metre yüksekteki rakımlarda üretilmektedir. Simmental ve Alp kahverengi sığırlarının melezlenmesinden elde edilen Zavot ineklerinin sütünden elde edilen Boğatepe Gravyeri, ilk yapıldığı günkü gibi aynı üretim teknikleri ile üretilmeye devam etmektedir. İyi bir Boğatepe Gravyeri'nin dış kısmı altın sarısı renginde, sert fakat ince olmalıdır. Gözeneklerinin 1 cm büyüklüğünde ve eşit dağılımlı olması istenir. Genelde bahar döneminde üretimi yaygınlık gösteren Boğatepe Gravyeri, üç yıl ve üzerinde bekletilmeye uygundur.

Ege bölgesinde yetiştirilen Memecik zeytin çeşidi (Menteşe dağlarında) ve Erkence çeşidi (Kızıldağ dağlarında) ile aşılınmış yabani ağaçlardan elde edilen zeytinlerin bir ürünü olan Örfene zeytinyağı, 2019 yılında Presidia listesine girmeyi başarmıştır. Zeytinler, ekim ortası ile kasım sonu arasında hasat edilir ve sadece elle veya meyveye zarar vermeyen ekipmanlar kullanılarak toplanır; mekanik gövde çalkalayıcıların kullanımı ise yasaktır. Zeytinler hasattan sonra en geç 24 saat içinde preslenir. Elde edilen yağ, hoş otsu kokularla birlikte taze fındık, olgunlaşmamış meyve ve nane aromasına sahiptir. Damakta tatlı ve yumuşak, hafif hindiba benzeri bir acılığa ve hafif baharatlı bir aromaya sahiptir.



## UNESCO DÜNYA MİRAS LİSTESİ'NDE DEĞERLERİMİZ

## Edirne Selimiye Camii ve Külliyesi



Doç. Dr. Uğur AKDU

Değerli okurlar uzun bir aradan sonra tekrar merhaba. Son yazımda Unesco Dünya Miras Listesi'nde yer alan ülkemizdeki değerlerden Truva arkeolojik alanını kaleme almıştım. Bültenimizin bu sayısında ise kaldığımız yerden Unesco Dünya Miras Listesi'ndeki değerlerimizle devam ediyoruz. Bu bültende size 2011 yılında 1366 dosya numarasıyla kültürel değer olarak listeye kabul edilen Edirne Selimiye Camii ve Külliyesi kültürel mirasımızdan bahsedeceğim. Selimiye Camii, öncelikle 2000 yılında Türkiye'nin UNESCO Geçici Miras Listesi'ne alınmıştır. Bu süreçte yapılan kapsamlı bilimsel raporlar, restorasyon projeleri, koruma çalışmaları ve uluslararası kültürel değer analizleri sonucunda Unesco'ya asil listede yer alabilmek için başvurulmuştur. Son olarak 2011 yılında kalıcı listeye dâhil edilmiştir. Bu süreçte Selimiye'nin, "insanlık tarihinin seçkin bir mimari başyapıtı" olduğu vurgulanmış, yapının hem teknik hem de estetik açıdan çağının ötesinde nitelikler taşıdığı kabul edilmiştir.

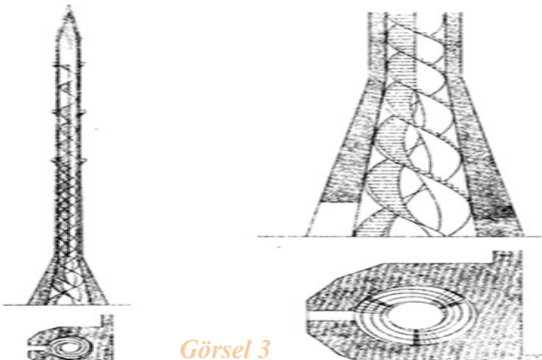
Görsel 1



Görsel 2



Görsel 3



Edirne Selimiye Camii ve Külliyesi, Osmanlı mimarisinin zirvesini temsil eden ve Mimar Sinan'ın "ustalık eserim" diye tanımladığı muhteşem bir yapıdır. 16. yüzyıl Osmanlı klasik mimarisinin başyapıtı olan bu külliye, yalnızca estetik güzelliğiyle değil, aynı zamanda mimarlık tarihine getirdiği teknik yeniliklerle de dikkat çekmektedir.

Selimiye Camii ve Külliyesi, Osmanlı padişahı II. Selim'in emriyle, 1568-1575 yılları arasında inşa edilmiştir. Mimar Sinan, bu yapıyı 80 yaşına yakın bir dönemde tasarlamış ve kendisinin en olgun eseri olarak görmüştür. Cami, yalnızca ibadet mekanı değil, aynı zamanda medrese, darülhadis, sıbyan mektebi, arasta çarşısı ve diğer yapılarla birlikte geniş bir külliye düzeni içinde konumlanmıştır. Bu külliye yapısı, Osmanlı toplum yaşamının ve şehircilik anlayışının somut bir yansıması niteliğindedir.

Yapının en dikkat çeken bölümü, 43.28 metre çapındaki tek büyük kubbesidir. Bu kubbe, merkezi plan anlayışının doruğa ulaştığı örneklerden biridir. Cami, merkezî planlı yapısıyla ve kubbenin altındaki geniş, direksiz iç mekânıyla, hem mekânsal derinlik hem de ışık kullanımı açısından büyük bir ustalığın ürünüdür. Dört ince, zarif minareyle çevrili olan cami, minarelerin 70.89 metre yüksekliğe ulaşmasıyla da dönemin teknik sınırlarını zorlamıştır. Her bir minarenin üç şerefesi bulunmakta ve bunlara üç ayrı yoldan çıkılabilmektedir; bu da Sinan'ın mühendislik bilgisinin ve yaratıcılığının bir göstergesidir (Görsel 3). İç mekânda kullanılan çiniler, kalem işleri, taş işçiliği ve hat sanatı, dönemin sanat anlayışının en seçkin örneklerindendir. Özellikle mihrap ve minberdeki süslemeler, detaylara gösterilen özenin ve sanatın ibadet alanlarında nasıl yüceltildiğinin göstergesidir.



Caminin akustiği diğer önemli bir özelliğidir. Ses dalgalarının eşit şekilde dağılmasını sağlayan mimari düzenleme, cemaate hitap eden imamın sesinin her noktadan net şekilde duyulmasına imkân tanıyacak şekilde tasarlanmıştır.

Edirne Selimiye Camii ve Külliyesi'nin UNESCO Dünya Mirası olarak tescillenmesi, sadece Osmanlı-Türk mimarlığının evrensel değerinin tanınması değil, aynı zamanda bu mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması sorumluluğunu da beraberinde getirmiştir. Günümüzde Selimiye Camii ve Külliyesi hem mimarlık öğrencileri hem sanat tarihçileri hem de ziyaretçiler için bir ilham kaynağı olmaya devam etmektedir. Bu yazımda kullandığım tüm görseller Edirne Valiliği'nin hazırlamış olduğu Unesco başvuru dosyasında yer alan görsellerdir. Son olarak anlatılsa sayfalarca sürecektir ama en azından özet bir bilgi sağlaması adına bu büyük eserin mimarı Mimar Koca Sinan hakkında kısa bir biyografi eklemenin uygun olduğunu düşündüm. Sonraki yazımda görüşebilmek dileğimle.



Görsel 4

**Mimar Koca Sinan:** Mimar Koca Sinan, 16. yüzyıl Osmanlı mimarlığının en büyük ismidir desek yanlış olmaz sanırım. Kayseri'nin Ağırnas köyünde doğduğu kabul edilen Sinan, Yeniçeri Ocağı'na katılarak mühendislik ve inşaat alanlarında eğitim aldıktan sonra, Osmanlı İmparatorluğu'nun başmimarı olarak 50 yılı aşkın bir süre görev yapmıştır. Kariyeri boyunca yaklaşık 300'e yakın yapı tasarlayan Sinan, sadece cami ve külliyeleer değil, köprüler, kervansaraylar, hamamlar ve su kemerleri gibi çok sayıda altyapı ve kamusal yapıya da imzasını atmıştır. Selimiye Camii, onun mimari kariyerinin en yüksek noktasını simgeler. Mimar Sinan, Selimiye ile yalnızca Osmanlı değil, dünya mimarlık tarihinde de bir dönüm noktası yaratmıştır. *(Daha detaylı bilgi için: SÂÎ MUSTAFA ÇELEBÎ Yapılar Kitabı Tezkiretü'l-Bünyan ve Tezkiretü'l-Ebniye (Mimar Sinan'ın anıları))*

### Metin ve Fotoğraf Kaynakları

Kültür ve Turizm Bakanlığı, "Edirne Selimiye camii ve külliyesi", [www.ktb.gov.tr](http://www.ktb.gov.tr)

UNESCO world heritage centre, "Selimiye mosque and its social complex", [whc.unesco.org](http://whc.unesco.org)

Edirne, selimiye mosque and its social complex nomination dossier: <https://whc.unesco.org/uploads/nominations/1366.pdf>

## AROMATİK BİTKİLERİN GASTRONOMİDEKİ YERİ



Öğr. Gör. Rifat PİR

Aromatik bitkiler insanlık tarihi- nin ilk dönemlerinde tedavi amaçlı kullanılsa da günümüzde gastronomik açıdan da oldukça önemlidir. Yazılı tarihi ise Sümer ve Çin yazılı kaynaklarına

kadar uzanmaktadır. 1957 yılında

Bahsettiğimiz bu aromatik bitkilerin ise bazıları doğal ortamda kendiliğinden yetişirken bazıları ise kültürü yapılarak yetiştirilmektedir. Doğal ortamda yetişenler bazı bitkiler; ıhlamur, adaçayı, biberiye, meyan kökü ve kekik şeklindedir. Kültürü yapılanalar bazı bitkiler ise; anason, çemen, rezene, kişniş ve çemen şeklindedir.



Fotoğraf 2: Doğal ortamda yetişen bitkiler

yalı Kuzey Irak'ta Şanidar mağarasında yapılan kazılarda bir şamana ait olduğu tahmin edile mezarda birden fazla aromatik bitki kalıntılarına rastlanmıştır. Tarih boyunca insanoğlu bazı aromatik bitkilere kutsallık atfetmiştir<sup>1</sup>. Günümüzde ise bu tarz kutsal inanışlar ve uygulamalar devam etmektedir. İnsanoğlunun kutsallık atfettiği bazı bitkileri şu şekilde sıralayabiliriz; adaçayı, anason, ardıç, biberiye, defne, devediken, fesleğen, ıhlamur, kekik, kenevir ve safran bu bitkilere örnek gösterilebilir.

Dünya genelinde 3000 aromatik bitkinin beslenme amaçlı kullanıldığı tahmin edilmektedir. Bu bitkiler içerisinde ise ticari yönü kuvvetli çeşitleri ise şu şekilde sıralanabilir; yeşilçay, kahve, karabiber, kırmızı biber, yenibahar, hardal tohumu, zencefil, haşhaş, kimyon, sahleş şeklindedir<sup>2</sup>.

Ülkemizde ise bu çeşitlilik içerisinde en fazla üretimi gerçekleştiren çeşitler ise şu şekildedir; kırmızı biner, anason, kimyon, çörekotu, rezene, kişniş, süpürge otu ve kaparidir.

Sürdürülebilir sağlıklı yaşamın her geçen gün daha fazla önem kazandığı günümüzde beslenme eğilimleri farklı temalar ile ön plana çıkmaktadır. Gastronomik açıdan oldukça kıymetli olan aromatik bitkiler usta şeflerin ellerinde farklı tatlarla birleşerek olağan üstü lezzetlere dönüşmektedir.

Ayrıca kokteyl ve soft içecek grubuna kattığı çeşitlilik yönüyle de ön plana çıkmaktadır. Akılda kalıcılık bakımından kullanıldığı yemeklere ve içeceklere karakter kazandıran aromatik bitkiler o içeceği veya yemeği deneyimleyen insanların daha sonraki zamanlarda ürünü anımsamasında büyük rol oynamaktadır.



Fotoğraf 1: Bazı aromatik bitkiler



Fotoğraf 3: Yemeklerde aromatik bitkiler

Kaynakça:

1 <https://itb.org.tr/makale/5-tibbi-aromatik-bitkiler-ve-iyi-yasam>

2 <https://baka.gov.tr/tibbi-ve-aromatik-bitkiler>

Fotoğraf 1: <http://www.turktarim.gov.tr/Haber/71/dunyada-ve-ulkemizde-tibbi-ve-aromatik-bitkilerde-orgutlenme>

Fotoğraf 2: <https://www.topraksiz.com/tibbi-ve-aromatik-bitkiler-yetistiriciligi/>

Fotoğraf 3: <https://www.tabpadmenu.com/blog/finedining-ne-demek>

*Bir sonraki sayıda görüşmek dileği ile sağlıklı kalın.*





T.C.  
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ  
TURİZM FAKÜLTESİ



 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/](https://www.instagram.com/guturizmfakultesi/)

 Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi