

T.C

GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ

TURİZM FAKÜLTESİ

TURİZM BÜLTENİ



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

Yıl: 10 Sayı: 19

Ocak, 2024

Damlıköy Yaylası/Gümüşhane





Turizm Fakültesi Adına İmtiyaz Sahibi

Prof. Dr. Halil İbrahim ZEYBEK

Genel Yayın Yönetmeni

Prof. Dr. Sevim Beyza
ÖZTÜRK SARIKAYA

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Öğr. Gör. Sedat TAŞ

Editör

Arş. Gör. Aleyna GÜN

Tasarım

Arş. Gör. Aleyna GÜN

Kapak Fotoğrafı

Arş. Gör. Aleyna GÜN

Yazarlar

Doç. Dr. İsmail ÇALIK

Doç. Dr. Fazıl KAYA

Doç. Dr. Savaş EVREN

Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ

Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK

EVREN

Öğr. Gör. Sedat TAŞ

Öğr. Gör. Rıfat PİR

Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ

İÇİNDEKİLER

GENEL YAYIN YÖNETMENİ YAZISI (s.1)

EDİTÖR YAZISI (s. 2)

FAKÜLTEMİZDEN HABERLER (s. 3)

ETKİNLİKLERİMİZ (s. 4-17)

- Fakültemizden Gümüşhane Valiliği'ne Hayırlı Olsun Ziyareti (s.4)
- Üniversitemiz Ev Sahipliğinde Gerçekleştirilen “Cumhuriyetimizin 100. Yılında (Gümüşhane’de Turizm Sempozyumu (s. 5)
- Fakültemizde Oryantasyon Programı ve Ödül Töreni Düzenlendi (s. 6)
- Tebrik Ziyaretleri (s.7)
- Fakültemizde Siberay Semineri (s.8)
- Turizm Rehberliği Bölümü Çevrim İçi Etkinliklerinde Sümela Manastırı ve İkonografisi Üzerine Söyleşi Yapıldı (s. 9)
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Çevrim İçi Etkinliklerinde Kahve Kültürü Üzerine Söyleşi Yapıldı (s. 10)
- Turizm Rehberliği Bölümü Çevrim İçi Etkinliklerinde Protokol Rehberliği ve Turist Rehberliğinde Güncel Konular Üzerine Söyleşi Yapıldı (s. 11)
- Turizm ve Gezi Kulübü'nden Süleymaniye Mahallesi'ne Kültür Gezisi (s. 12)
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerimiz Dış Paydaşımız Ramada by Wyndham Gümüşhane'yi Teknik Gezi Amaçlı Ziyaret Etti (s. 13)
- Gümüşhane Hayme Ana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Öğrencilerinin Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ziyareti (s. 14)
- Gastronomi Kulübü'nden Coşkulu Bir Tanışma Etkinliği (s. 15)
- Turizm Fakültesi Saha Uygulamaları (s. 16-17)

BAŞARILARIMIZ (s. 16-18)

- “Gourmand Award 2023 Local Region” Listesinde Derece Alan Gastronomi Kitabımız (s. 18)
- İstanbul Mutfak Günleri'nden Ödülle Dönüldü (s. 19-20)

GÜNCEL KÖŞE YAZILARI (s.15-33)

- Uluslararası Mutfaklardan Örnekler: Brezilya Mutfağı (s.21-24)
- Tegallalang Piriç Terasları (Tarlaları) (s.25-26)
- İlk Üniversite Harran Mı Nusaybin Mi? (s.27-28)
- 20. Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri (s.29-31)
- Ergan Dağı Kayak Merkezinden İzlenimler (s.32-33)
- Gümüşhane Yaylalarının Genel Özellikleri (s.34-35)
- Yeni Turizm Trendleri: Otantik Gastronomi Turizmi (s.36-37)
- İnsanlığı İnsanların İçinde Arayan Bir Filozof Sinoplu Diogenes (s. 38-40).

YAYIN İLKELERİMİZ: Bilimsellik, Doğruluk, Çalışkanlık, Dürüstlük, Saygı, Hoşgörü, Empati

GENEL YAYIN YÖNETMENİ YAZISI



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

Fakültemizin yayın organı olan Turizm Fakültesi Bülteni'nin bu sayısına Fakültemiz öğrencilerinin başarı hikâyesiyle başlamak istiyorum. 20. Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri Yemek Yarışması'nda Fakültemizi temsil eden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerimiz ödülle döndüler. Öğrencilerimiz, Aşçı Ana Yemek Yarışması olmak üzere 4 kategoride bireysel olarak, yılın en iyi üniversite ekip yarışması kategorisinde ise takım olarak toplam 5 farklı kategoride yarıştılar. Yarışma sonunda Üniversitemiz ekibi, bireysel katılım sağlanan 4 kategoriden 3'ünde altın madalya alarak birinci, 1 kategoride de gümüş madalya alarak ikinci, yine takım olarak katılım sağlanan 'Yılın en iyi üniversite ekip yarışmasında' 48 üniversite arasından gümüş madalya ile ikinci olarak yarışmayı tamamladılar. Böylesine bir başarı gösteren öğrencilerimizi, bölüm elemanlarımızı ve danışman hocamız Öğr. Gör. Rıfat PİR hocamızı tebrik ediyor ve başarılarının devamını diliyorum.

Ağustos ayında Turizm Fakültesi, Zigana Doğa Okulu ve Gümüşhane Gazeteciler Cemiyeti tarafından ortaklaşa düzenlenen "Cumhuriyetin 100. Yılında Gümüşhane'de Turizm" adlı sempozyum Üniversitemiz ev sahipliğinde gerçekleştirildi. Sempozyuma bilim insanları, yerel paydaşlar katıldılar. Etkileşim halinde geçen sempozyumda ilimizin turizmi tüm yönleriyle tartışıldı. Katılım gösteren tüm paydaşlara teşekkürlerimi sunuyorum.

Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Öğr. Gör. Rıfat PİR'in "Ordu Gastronomi Kültürü" adlı kitabı Gourmand Award 2023 Local Region listesinde finale kalan 5 ülke içerisinde 4. olmuştur. Hocamızı başarısından dolayı tebrik ediyor, başarılarının devamını diliyorum.

Fakültemiz hocalarından Dr. Fazıl KAYA, Dr. Eray POLAT doçentlik sınavında başarılı olarak doçent olmaya hak kazandılar. Ayrıca, Arş. Gör. S. Seda KAMBER TAŞ hocamız doktorasını başarıyla tamamlayarak bilim doktoru unvanı almıştır. Hocalarımızı tebrik ediyorum.

Fakültemiz tarafından düzenlenen teknik geziler ve çevrimiçi toplantılar hocalarımızın organizasyonu ile gerçekleşti. Emek gösteren tüm hocalarımıza ve katılım sağlayan öğrencilerimize şükranlarımı sunuyorum.

Fakültemiz bünyesinde faaliyet gösteren iki öğrenci kulübümüz de yılsonunu iki farklı etkinlikle kapattı. Turizm ve Gezi Kulübümüz "Süleymaniye Mahallesi'ne Kültür Gezisi" adlı faaliyeti, Gastronomi Kulübümüz ise tanışma etkinliğini başarıyla düzenlediler. Bu gibi etkinliklerin artarak devam etmesini diliyorum.

Birlikteliğimizin daim olması temennisiyle tüm okuyuculara esenlikler diliyorum.



Aleyna GÜN
Araştırma Görevlisi

Değerli okuyucularımız sözlerime, 2023-2024 yılı güz dönemi başlangıcında Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi ailesine dahil olmamın, hayalini kurduğum mesleğin ilk adımlarını atmanın ve yeni eğitim öğretim dönemine akademisyen olarak katılmanın mutluluğunu yaşadığımı bildirerek başlamak isterim. Öğrencilik dönemim boyunca hayalini kurduğum ders kürsüsüne bir adım daha yaklaşmış olmak ve bunca yıl verilen emeğin, çabanın, özverinin karşılığını elde edebilmiş olmak paha biçilemez bir duygu. Ayrıca hala adalet duygusunu barındıran insanların olduğunu ve haksızlığa mahal verilmediğini görmemin de geleceğe dair umutlarımı arttırdığını ifade etmek isterim.

Cumhuriyetimizin 100. yılını kutlamanın coşkusuyla devam eden 2023 yılının her anında, vatanı müdafaa için üstün çaba göstermiş ve topraklarımızın son şeklini almasında muazzam emek harcamış olan başta Türkiye Cumhuriyeti'

nin kurucusu Mustafa Kemal Atatürk olmak üzere tüm komutanlarımızı, askerlerimizi ve vatan uğruna gözünü kırpmadan can vermiş şehitlerimizi rahmet ve minnetle anmamız gerektiğinin altını çiziyorum. Türklerin tarihi serüvende, Orta Asya'dan Anadolu'ya, Avrupa'dan Afrika'ya kadar yayılım göstermesi, üç kıtaya hükmedecek güçte bir imparatorluğu kurması ve 600 sene ayakta tutması, tesadüfi olmayan başarının bir göstergesidir. Atalarımızdan gelen askeri disiplin ve çalışkanlığın sonucunda dört bir yandan gelen düşmanı püskürtmenin ve birlik olma bilincinin en güzel örneğini verdiğimiz Kurtuluş Savaşı ile Türkler yine tarihe imza atacak bir başarı ortaya koymuşlardır. Bizler de o azimli insanların torunları olarak bu başarının 100. yılını her daim anmalı ve Cumhuriyetimizin 100. yılında unutulmayacak yeni başarılarla koşmalıyız. Çağımızın en etkin silahı olan bilginin gücü ve ışığı ile yükselteceğimiz vatanımız için topyekun elimizi taşın altına koymalı ve birlikte hareket ederek her anlamda üreten ve yeniliklere kanat çırpan bir Türkiye olmalıyız.

Eğitim Öğretim döneminin başlangıcında vuku bulan Filistin-İsrail Savaşına da değinmek istiyorum. İnsanlığın görebileceği en vahşi ve insanlık dışı savaşlardan birinin yaşandığı günlerde tüm dünyadan insanların dil, din, ırk, mezhep gözetmeksizin birlik olduğunu ve bu katliamı durdurmak için tepki gösterdiğini görebilmek, on binlerce yetişkin ve çocuğun öldürüldüğü hatta katledildiği şu günlerde "insanlık" kavramının henüz ölmediğini kanıtlar niteliktedir. Cumhuriyetimizin 100. yılını kutladığımız gibi Filistinli kardeşlerimizin de bir gün bağımsız topraklarının 100. yılını kutlayacağı bir zafer elde etmelerini en içten dileklerle bekliyorum ve bu zamana kadar vatanı için can vermiş şehitlere Allah'tan rahmet diliyorum.

Yaşanan tüm olumsuzluklara rağmen umudun hep var olduğunu hatırlayarak durmadan çalışmamız gerektiği bilincini diri tutmalı, bizi zayıflatmaya çalışan bütün engelleri aşarak hedeflerimize adım adım yaklaşmalıyız. Ancak böyle bir çaba ve inanç ile bize bahşedilen var olma yetisini devam ettirebiliriz. Bizler de bu düşünce ile hareket edip Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi ailesi olarak dönem boyunca çalışmaya, üretmeye ve başarıya odaklandık. Güz dönemi boyunca gerçekleştirdiğimiz etkinlikleri, elde ettiğimiz başarıları ve değerli akademisyenlerimizin kalemlerinden çıkan köşe yazılarını 19. Bültenimizde derleyerek siz kıymetli okuyucularımızın beğenisine sunduk. Hayatın karmaşasından uzaklaşıp zevkle okuyacağınız bir sayı olmasını temenni ederim.

Hürriyet, adalet, eşitlik ve merhamet her daim yoldaşımız olsun.

FAKÜLTEMİZDEN HABERLER

- “Cumhuriyetimizin 100. Yılında Gümüşhane’de Turizm Sempozyumu” Üniversitemiz ev sahipliğinde gerçekleştirildi.
- Fakültemizde Oryantasyon Programı ve Ödül Töreni Düzenlendi.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi Fazıl KAYA doçentlik ünvanını almıştır. Kendisini tebrik eder başarılarının devamını dileriz.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi Eray POLAT doçentlik ünvanını almıştır. Kendisini tebrik eder başarılarının devamını dileriz.
- Fakültemiz Öğretim Elemanı Songül Seda KAMBER TAŞ iki farklı anabilim dalında (Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Rekreasyon) doktor ünvanı almıştır. Kendisini tebrik eder, başarılarının devamını dileriz.
- Fakültemizin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Öğr. Gör. Rıfat PİR’in “Ordu Gastronomi Kültürü” adlı kitabı Gourmand Award 2023 Local Region listesinde finale kalan 5 ülke içerisinde 4. olmuştur. Hocamızı tebrik eder, nice başarılarla imza atmasını dileriz.
- 20. Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri Yemek Yarışması’na, Üniversitemizi temsilen Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğr. Gör. Rıfat Pir’in danışmanlığında katılan 5 öğrencimiz yarışmadan ödülle döndü. Hocamızı ve öğrencilerimizi tebrik eder, nice başarılar dileriz.
- Turizm Rehberliği Bölümü mezunlarımızdan Nişan Aziz KOÇ, TUREB Yabancı Dil Sınavını başarıyla tamamlayarak Profesyonel Turist Rehberi olmaya hak kazanmıştır. Kendisini Tebrik eder, meslek hayatında başarılar dileriz.
- Turizm Rehberliği Bölümü ikinci sınıf öğrencilerimizden Ercan ONAT Gümüşhane’de düzenlenen satranç turnuvasında il üçüncüsü olmuştur. Kendisini tebrik eder başarılarının devamını dileriz.

ETKİNLİKLERİMİZ

Fakültemizden Gümüşhane Valiliğine Hayırlı Olsun Ziyareti

Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA, Dekan Yardımcısı Doç. Dr. İsmail Çalık ve Fakülte Sekreteri Barış PİR'in katılımları ile Gümüşhane Valisi Alper TANRISEVER'e hayırlı olsun ziyareti gerçekleştirildi.



ETKİNLİKLERİMİZ

Üniversitemiz Ev Sahipliğinde Gerçekleştirilen

“Cumhuriyetimizin 100. Yılında Gümüşhane’de Turizm Sempozyumu”

Turizm Fakültesi, Zigana Doğa Okulu ve Gümüşhane Gazeteciler Cemiyeti tarafından ortaklaşa düzenlenen “Cumhuriyetin 100. Yılında Gümüşhane’de Turizm” adlı sempozyum Üniversitemiz ev sahipliğinde gerçekleştirildi.

Programın açılış konuşmasını Fakültemiz Dekan Yardımcısı Doç. Dr. İsmail Çalık gerçekleştirdi. Çalık konuşmasında; “Turizm Fakültesi olarak kurulduğumuzdan beri turizmi Gümüşhane’nin gündemine getirmeye çalışıyoruz. Turizm bu ilin en temel kalkınma seçenekleri arasında. Tüm paydaşların buna öncelik vererek davranması beklenir.” diyerek sempozyuma katılan herkese teşekkür etti.



Programa katılan misafirlere ve katkıda bulunanlara teşekkür eden Rektörümüz Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek şunları söyledi:

“Cumhuriyetimizin 100. yıldönümünü kutlama imkanını bulduğumuz bu yılda, ülkemizin tarihine bakıp neleri başardığımızı ve geleceğe nasıl ilerlemek istediğimizi düşünme fırsatı buluyoruz. Gümüşhane, doğal güzellikleri, tarihi zenginlikleri ve kültürel çeşitliliği ile ülkemizin önemli turizm destinasyonlarından biri olmaya adaydır. Bizler, Gümüşhane Üniversitesi olarak, bu potansiyeli en iyi şekilde değerlendirmek ve gelecek nesillere taşımak için çaba gösteriyoruz. Bu sempozyum, Gümüşhane’nin turizm potansiyelini masaya yatırmak, fikir alışverişinde bulunmak ve ortak akılla çözümler üretmek için bir platform sunuyor. Turizm, sadece ekonomik bir kazanç sağlamakla kalmaz, aynı zamanda farklı kültürleri bir araya getirerek anlayışı artırır, insanların yaşam deneyimlerini zenginleştirir. Burada paylaşılacak görüşler, gelecekteki adımlarımızı şekillendirecektir. Üniversite olarak, bu önemli adımda elimizden gelen her türlü desteği sunmaktan mutluluk duyarız. Bu vesileyle bugün sempozyum dolayısıyla aramızda bulunan Kazakistan Çimkent Üniversitesi heyetine Üniversitemize hoş geldiniz diyorum. Cumhuriyetimizin 100. yılında Gümüşhane’nin turizm potansiyelini ele almak için bir araya gelen değerli misafirlerimize ve katkı sunan kıymetli katılımcılarımıza da bu önemli sempozyum vesilesiyle teşekkür ediyor, kendilerini içtenlikle selamlıyorum.”

Fakültemizde Oryantasyon Programı ve Ödül Töreni Düzenlendi

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi tarafından 2023-2024 Eğitim Öğretim Döneminde yeni kayıt yaptıran öğrencilerin üniversitenin işleyişini, faaliyet gösteren birimlerini, yararlanabilecekleri alanları ve bu alanların kullanım koşullarını öğrenmelerini sağlamak amacıyla 25.10.2023 tarihinde oryantasyon programı gerçekleştirildi.

Turizm Fakültesi Dekan Vekili Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA tarafından açılış konuşması yapıldı. Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA Turizm Fakültesi'nin aktif bölümleri ve fakülte kadrosu hakkında bilgilendirme yaptıktan sonra öğrencilere Necip Fazıl Kısakürek'in "Devler gibi eserler bırakmak için, karıncalar gibi çalışmak lazım" sözüyle çalışmanın önemini vurgulayarak, eğitim öğretimleri için önlerinde kocaman bir 4 yıl olduğunu, bu zamanı iyi değerlendirmeleri gerektiğini, bu yolda yürürken öncelikle hedeflerini belirlemelerini, bu hedeflere ulaşabilmek amacıyla ve geleceğine sahip çıkmak adına durmadan çalışmalarını ilettiler. Sözlerini Cumhuriyetimizin 100. yılını kutlayarak tamamladı.

Programa Ocak ayında ANFAŞ Uluslararası Gıda ve Yiyecek Fuarı Mavi Vatan Yarışması'nda Türkiye 2.'liği ödülünü alan öğrencilere ve danışmanlarına ödül verilmesiyle devam edildi. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanı Öğr. Gör. Rıfat PİR'e ve derece kazanan 4. sınıf öğrencilerinden; Merve ÖZBOLAT, Emin Can GENÇ, Ejder ÇOBAN ile 3. sınıf öğrencilerinden Ayşenur ÇINAR ve Serhat ERTÖY'a Fakülte Dekan vekili Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA ile Dekan yardımcısı Doç. Dr. İsmail ÇALIK ve Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş EVREN tarafından plaketleri takdim edildi. Ayrıca Öğr. Gör. Rıfat PİR öğrencilere, yazarı olduğu "Ordu Mutfak Kültürü" adlı kitabını armağan etti.



Öğrencilerin üniversite işleyişini daha iyi kavramaları amacıyla fakültenin davetli konuşmacıları olan Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı'ndan Bayram KAYHAN, Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'ndan Hakan KARADAĞLI, Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı'ndan Aytekin ŞANLITÜRK ve Kariyer Geliştirme, Uygulama ve Araştırma Merkezi'nden Gamze BELİKIRIK tarafından bilgilendirme sunumları gerçekleştirildi.

Programın devamında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş EVREN ve Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. İsmail ÇALIK, bölümü, derslikleri, bölümdeki akademisyenleri ve erasmus gibi öğrenciye yönelik programları tanıtan sunumlarını gerçekleştirdiler. Ayrıca Turizm ve Gezi Kulübü danışmanı Doç. Dr. İsmail ÇALIK ve Gastronomi Kulübü danışmanı Arş. Gör. Dr. Seda KAMBER TAŞ tarafından kulüp faaliyetleriyle ilgili bilgiler verildi. Program oryantasyona katılan öğrencilere Dekanlık tarafından hediyelerinin verilmesiyle son buldu.

ETKİNLİKLERİMİZ

TEBRİK ZİYARETLERİ

Fakültemizin akademik ve idari personelinin katılımıyla hakkında güzel haberler aldığımız fakültemiz üyelerine tebrik ziyaretleri gerçekleştirildi.

Turizm Rehberliği Bölümü Dr. Öğr. Üyesi Fazıl KAYA doçent unvanını almıştır, kendisini tebrik eder, başarılarının devamını dileriz.



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT doçent unvanı almıştır, kendisini tebrik eder başarılarının devamını dileriz.



Fakültemiz Öğretim Elemanı Arş. Gör. Songül Seda KAMBER TAŞ iki farklı anabilim dalında (Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Rekreasyon Yönetimi) doktor unvanı almıştır. Kendisini tebrik eder, başarılarının devamını dileriz.



ETKİNLİKLERİMİZ

FAKÜLTEMİZDE SİBERAY SEMİNERİ

13.12.2023 tarihinde 13:00'da Gümüşhane İl Emniyet Müdürlüğü'ne bağlı Siber Suçlarla Mücadele ekipleri tarafından SİBERAY projesi kapsamında fakültemizde seminer etkinliği düzenlenmiştir.

Fakültemiz hocaları Doç. Dr. İsmail Çalık ve Öğr. Gör. Sedat Taş danışmanlığında Turizm Rehberliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri 1. sınıf öğrencilerimizin katılım sağladığı etkinlikte, öğrencilerimiz "Ortalama, Siber Güvenlik ve Zorbalık, Dolandırıcılık, Şifre Güvenliği, Yasadışı Bahis" gibi konular ile ilgili bilgilendirilmiştir. Etkinlik, Turizm Fakültesi'nin 104 numaralı sınıfında interaktif olarak gerçekleştirilmiş olup, toplamda 80 öğrenci etkinliğe katılım sağlamıştır.



DOLANDIRICILIK

SİBER
GÜVENLİK

ORTALAMA

ZORBALIK



ŞİFRE
GÜVENLİĞİ

YASADIŞI
BAHİS



ETKİNLİKLERİMİZ

Turizm Rehberliği Bölümü

Çevrimiçi Etkinliklerinde Sümela Manastırı ve İkonografisi Üzerine Söyleşi Yapıldı

T.C.
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ

**SÜMELA MANASTIRI
VE İKONOĞRAFİSİ**
ÇEVİRİM İÇİ SÖYLEŞİ

Konuk
Prof. Dr. İsmail KÖSE

Moderatör
Doç. Dr. Uğur AKDU

06
ARALIK
2023 10:30

KATILIM LİNKİ
<https://ss1.gumushane.edu.tr/b/ugu-lsu-llu-g3f>

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü Çevrim içi söyleşilerinde Sümela Manastırı ve İkonografisi konuşuldu. 6 Aralık 2023 tarihinde gerçekleştirilen ve moderatörlüğünü Turizm Rehberliği Öğretim Üyesi Doç. Dr. Uğur AKDU'nun yaptığı programın konuğu, Karadeniz Teknik Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Uluslar arası İlişkiler Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. İsmail KÖSE oldu.

Fazla sayıda ikonaya sahip olan Sümela Manastırı'nın kısıtlı süre sebebiyle özellikle kaya kilisesi dış cephe duvarındaki ikonalarının ele alındığı programda dünyanın, Hz. Adem'in ve Havva'nın yaratılışı, cennetten kovulmaları, İsa peygamber ve hayatının anlatıldığı freskler detaylarıyla ele alındı. Programa Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi öğretim üyeleri ve öğrencilerinin yanı sıra Trabzon Bölgesel Rehberler Odası üyeleri ve farklı üniversitelerden akademisyenler de katılım gösterdiler. Soru cevap bölümünün ardından program sona erdi.



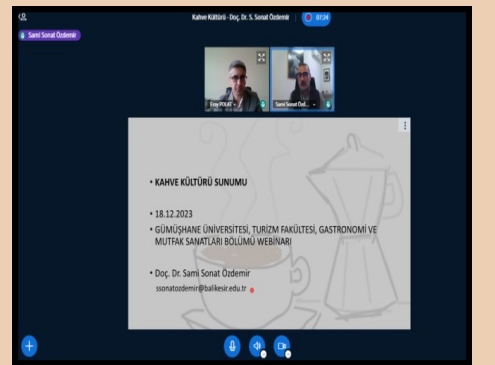
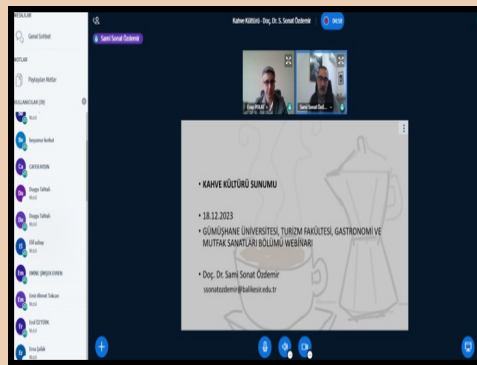
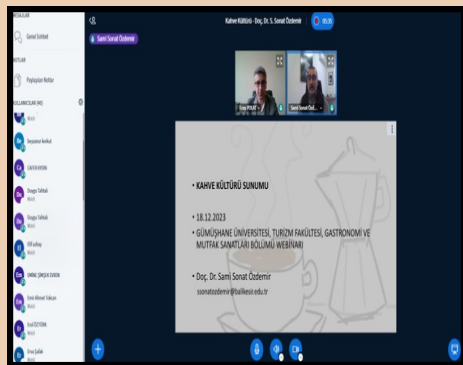
ETKİNLİKLERİMİZ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Çevrimiçi Ekinliklerinde Kahve Kültürü Üzerine Söyleşi Yapıldı

18 Aralık 2023 tarihinde gerçekleştirilen ve moderatörlüğünü bölüm öğretim üyelerimizden Doç. Dr. Eray POLAT'ın yaptığı programın konuğu Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Sonat ÖZDEMİR oldu. Kahve üzerine farklı kurumlardan eğitimler alan ve sertifikalara sahip olan Sn. ÖZDEMİR, bir saati aşan program süresince kahve bitkisi, yetiştirilme ortamları ve koşulları, türleri, kavrulma ve demleme yöntemleri hakkında bilgi verdi. Programda kahve ile ilgili deneyim algısının nasıl değiştiği ve gelecekteki yönü hakkında fikir alışverişinde bulunuldu.



Programa, Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi öğretim üyeleri ve öğrencilerinin yanı sıra Sosyal Bilimler MYO Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü ve Şiran MYO Aşçılık bölümü öğrencileri de katılım gösterdi. Soru cevap bölümünün ardından program sona erdi.



ETKİNLİKLERİMİZ

Turizm Rehberliği Bölümü

Çevrimiçi Etkinliklerinde Protokol Rehberliği ve

Turist Rehberliğinde Güncel Konular Söyleşisi

Yapıldı

T.C. GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ

Protokol Rehberliği ve Turist Rehberliğinde Güncel Konular

PAZARTESİ
25 ARALIK 2023

SAAT
13:00

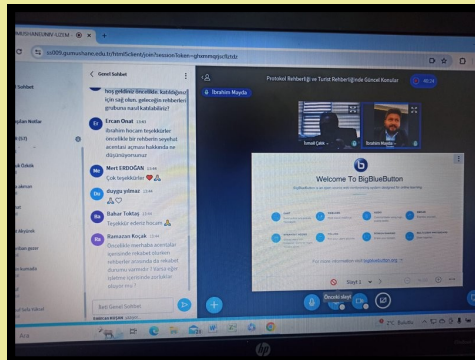
KONU
İbrahim MAYDA
Profesyonel Turist Rehberi

MODERATÖR
Doç. Dr. İsmail ÇALIK

<https://ss1.gumushane.edu.tr/h/ism-joh-umi-xih>
ÇEVİRİM İÇİ SÖYLEŞİ

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü aralık ayı çevrim içi söyleşilerinde “Protokol Rehberliği” konuşuldu. 25 Aralık 2023 tarihinde ve saat 13.00’de gerçekleştirilen etkinliğin moderatörlüğünü, Turizm Rehberliği Bölümü Başkanı Doç. Dr. İsmail ÇALIK yaptı. Programın konuğu ise Profesyonel Turist Rehberi İbrahim MAYDA oldu. Programda; “Protokol Rehberliği, Protokol Rehberliğinde Yapılması Gerekenler, Turist Rehberliğinde Uzmanlaşma, Turist Rehberliğinde Etik” gibi konu başlıkları ele alındı. Aynı zamanda, turist rehberliğinde rehberin görev ve sorumluluklarına, uyması gereken kurallara, mesleki teşkilatlanma konularına ve liderlik rollerine değinildi.

Konuğumuz rehber adaylarının ve rehberlik öğrencilerinin sahip olması gereken özellikler, turlarda kılık kıyafetin önemi, yabancı dil yetkinliği, kültürel donanım, mesleki yeterlilik vb.- konularında önemli tavsiyelerde bulundu. Programa Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi öğretim üyeleri, öğrenciler ve farklı üniversitelerden akademisyenler de katılım gösterdiler. Program soru-cevap bölümünün ardından sona erdi.



ETKİNLİKLERİMİZ

Turizm ve Gezi Kulübü'nden Süleymaniye Mahallesi'ne Kültür Gezisi

Süleymaniye Camii, Küçük Camii, camisiz minareler, kiliseler, Rum okulu ve eşsiz diğer tarihi eserleriyle Eski Gümüşhane, ilimizin nadide turizm alanlarından biri konumundadır. Son yıllarda yapılan yatırımlarla cazibesi artan Süleymaniye Mahallesi konuklarını bekliyor.

Turizm ve Gezi Kulübü tarafından Süleymaniye Mahallesi'ne yönelik kültür gezisi düzenlendi. 30.12.2023 tarihinde düzenlenen etkinlik eski hastane önünde katılımcıların toplanmasıyla başladı. Yol boyunca yer alan tarihi alanlar hakkında Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. İsmail ÇALIK tarafından bilgi verildi. Yürüyüşün sonunda katılımcılara sucuk ekmeği ikram edildi.



ETKİNLİKLERİMİZ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerimiz Dış Paydaşımız Ramada by Wyndham Gümüşhane'yi Teknik Gezi Amaçlı Ziyaret Etti

Konaklama İşletmeciliği dersi kapsamında Doç. Dr. Savaş EVREN Servis Teknikleri dersi kapsamında Öğr. Gör. Sedat Taş öncülüğünde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü üçüncü sınıf öğrencileri Ramada by Wyndham Gümüşhane'yi ziyaret ettiler.

Uygulama gezisi kapsamında öncelikle Doç. Dr. Savaş EVREN, haftanın dersi olan “konaklama hizmetlerinde iletişim” konusunda lobide öğrencilere bilgiler aktardı. Sonrasında otelin F&B Müdürü Turgut KIR'ın koordinasyonunda otelin genel işleyişi ve departmanlarla ilgili İmera Toplantı Salonunda bir toplantı düzenlendi. Toplantıda Turgut Bey, otelin genel işleyişini anlattı. Yaklaşık bir buçuk saat süren toplantıda öğrenciler mesleki anlamda akıllarındaki soruları sorarak cevap alma fırsatı yakaladı. Daha sonra önbüro müdürü Ramazan BOZDOĞAN, otelin 6. katında bulunan oda ve yatak tipleri hakkında ayrıntılı bilgiler vererek öğrencilere odaları gezdirdi. Bu kapsamda odalarda twin, french, double, suit ve king oda türleri gösterilerek bu odalarda bilgilendirmeler yapıldı. Ayrıca öğrencilere odalar ve temizlik faaliyetleri hakkında bilgiler verildi. Çay-kahve molasının ardından öğrencilerin otel içindeki bir sonraki durakları restoran ve mutfak oldu. Otelin giriş kısmında yer alan restoran hakkında F&B Müdürü Turgut Bey tarafından bilgilendirilen öğrenciler, beşer kişilik gruplar halinde bonelerini takarak mutfağı gezip mutfak sorumlusu Kübra YILDIRIM'dan mutfağın işleyişini öğrendiler.



ETKİNLİKLERİMİZ

Gümüşhane Hayme Ana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Öğrencilerinin Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ziyareti

Üniversiteye hazırlık sürecinde olan ve hayatlarının geri kalanını seçeceği mesleğe göre şekillendirme yolunda ilerleyen genç bireylerin bu kritik süreçten geçtikten sonra nasıl bir eğitim-öğretim kurumunda öğrenim göreceklarının bilinci oluşması adına fakültemiz, geleceğin gastronomi öğrencileri olma yolunda ilerleyen Gümüşhane Hayme Ana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi 4. sınıf öğrencilerini üniversitemizde ağırlamıştır.

28.12.2023 tarihinde gerçekleştirilen Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tanıtım gezisinde, bölüm öğretim elemanlarımızdan Arş. Gör. Aleyna GÜN misafirlerimize eşlik ederek uygulama mutfaklarını ve derslikleri öğrencilere gezdirmiş ve tanıtmıştır. Arş. Gör. Aleyna GÜN mutfak gezisi süresince; uygulama mutfağının bölümleri, mutfakta yer alan ekipmanlar, yeni mutfak alanı projesi, uygulamalı dersler, bölümde yer alan öğretim elemanları ve YÖK Atlas verilerine göre üniversiteye kabul edilen son kişinin puanı ile sıralaması hakkında bilgiler vererek bölüm tanıtımını tamamlamıştır.

Ziyaretçi öğretmenimiz ve öğrencilerimizin isteği üzerine teorik derslerin işlendiği sınıflar da gezdirilmiş ve hem uygulama mutfağı hem de derslikler öğrencilere tanıtılmıştır. Bu süreç zarfında bölümdeki diğer eğitim ve öğretim imkanlarından da bahsedilmiştir. Gezi sonunda Arş. Gör. Aleyna GÜN tüm öğrencilere sınavlarında başarılar dileyerek öğrencileri Gümüşhane Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne beklediklerini bildirdikten sonra uğurlamıştır.



ETKİNLİKLERİMİZ

GASTRONOMİ KULÜBÜ'NDEN COŞKULU BİR TANIŞMA ETKİNLİĞİ

Üniversitemiz öğrenci kulüplerinden olan Gastronomi Kulübü, 2022-2023 güz döneminin sonunda resmi olarak kurulmasına rağmen, hepimizi yasa boğan 6 Şubat depremi nedeniyle ertelenen etkinliklerinin ilkinin yoğun bir katılımıyla gerçekleştirdi. 30.12.2023 tarihinde Ataç Konağı'nda gerçekleştirilen tanışma etkinliğinde, fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm Rehberliği Bölümü öğrencilerimizin yanı sıra üniversitemiz Beslenme ve Diyetetik, Gıda Mühendisliği, Türk Dili ve Edebiyatı, Sosyal Hizmet ve Sosyoloji Bölümü öğrencilerimiz de vardı. Etkinlikte açık havada ateş başında ikramlar, ödüllü baharat tahmin etme ve yemek anlatma yarışmaları yapıldı. Izgara partisi ve canlı müzikle devam edilen etkinlikte katılımcılar coşkuyla eğlendi. Kulüp akademik danışmanlığını yürüten Dr. Seda Kamber Taş “gastronomi alanına ilgi duyan üniversitemiz öğrencilerini bir çatı altında buluşturmaktan büyük mutluluk duyduklarını” ifade ederken, kulübün kurulmasında ve gelişmesinde kendilerine destek veren Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sayın Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya'ya özellikle teşekkür etmek istediklerini belirtti. Gastronomi Kulübü Başkanlığını yürüten fakülte öğrencimiz Ali Enes Adak ise “arkadaşlarımızın kulübümüze vermiş oldukları desteğe ve etkinliğimize göstermiş oldukları yoğun katılıma teşekkür ederiz. Ortak ilgi, merak ve kararlarımızla kulüp üyelerimizle birlikte daha nice güzel etkinliklere imza atacağız” dedi. Fakültemiz öğretim üyelerinden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş Evren, Doç. Dr. Fazıl Kaya, Öğr. Gör. Sedat Taş da etkinliğe katılım sağlayarak öğrencilerini yalnız bırakmadı. Öğretim üyelerimiz “hem kulübe hem de öğrencilerine her zaman destek vermeye hazır olduklarını” belirttiler.



ETKİNLİKLERİMİZ

TURİZM FAKÜLTESİ SAHA UYGULAMALARI

Turizm Fakültesi Gümüşhane'nin farklı turizm alanlarına yönelik üç farklı saha uygulamasıyla döneme hızlı bir giriş yaptı. Saha uygulamalarından ilki Turizm Rehberliği Bölümü "Sürdürülebilir Turizm ve Çevre" dersi kapsamında dersin hocası Doç. Dr. İsmail ÇALIK koordinatörlüğünde gerçekleştirildi. Torul Kalesi Cam Teras ve Kürtün Örumcek Ormanları'nın ziyaret edildiği etkinlikte öğrencilere ilgili destinasyonlar hakkında bilgiler verilerek öğrencilerin sunumları dinlendi.

Fakültemiz saha uygulamalarının ikinci durağı ise Gümüşhane ilinin en çok turist çeken destinasyonlarından birisi olan Karaca Mağarası ve Süleymaniye Mahallesi oldu. Turizm Rehberliği Bölümü Mesleki uygulama dersi kapsamında düzenlenen saha uygulaması dersin hocası Doç. Dr. Uğur AKDU koordinatörlüğünde yapıldı. Fakültemiz Turizm Rehberliği öğrencilerinin hem bölgeyi tanıma hem de mesleklerine yönelik uygulama yapma fırsatı bulmaya yardımcı olan saha uygulama çalışmalarına Turizm Rehberliği öğretim üyesi Doç. Dr. Uğur AKDU ile turizm rehberliği bölümü dördüncü sınıf öğrencileri katıldı. Mağara ve eski Gümüşhane olarak bilinen Süleymaniye Mahallesi ziyareti sürecinde tüm öğrenciler mesleki uygulama sunumlarını sahada yaparak meslekleri ile ilgili deneyim elde etme fırsatı buldular.



ETKİNLİKLERİMİZ

Saha uygulamalarının bir sonraki durağı ise Sultan Pestil Köme ve Satala Antik Kenti oldu. Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm Rehberliği Bölümü saha uygulama gezileri kapsamında Sultan Pestil Köme ve Satala Antik Kenti ziyaret edildi. Saha uygulaması gezisi, Doç.Dr. Fazıl KAYA ve Doç.Dr. İsmail ÇALIK'ın gözetiminde gerçekleştirildi.

Öncelikle Gümüşhane Şiran ilçesi sınırları içinde faaliyet gösteren Sultan Pestil Köme fabrikası ziyaret edildi. Öğrencilerimiz fabrika sahibi sayın Baki KARA tarafından karşılandı. Öğrencilere herle ve çay ikramı yapıldıktan sonra fabrika içerisinde ziyaretçiler için düzenlenmiş teras katında pestil ve kömenin tarihi ve üretimi, kullanılan malzemeler, üretimdeki inovasyonlar, coğrafi işaretli ürün olarak köme ve pestil, mesleki ahlak ve etik, hijyen ve sanitasyon hakkında bilgiler verildi.

Saha araştırma gezisi, Satala Antik Kenti ziyareti ile devam edildi. Danışman hocalar tarafından antik kent hakkında ön bilgiler verildikten sonra, öğrencilerden bölge hakkında hazırlanan anlatımlara geçildi. Satala, Kelkit İlçesinin 26 km güneydoğusunda bulunan Sadak Köyü sınırları içinde kurulmuş olan antik kent ve aynı zamanda Romalıların doğu sınırlarını muhafaza etmek amacıyla kurulmuş bir karakol kentidir. 2017 yılına kadar sadece çeşitli yüzey araştırmaları ile sınırlı kalan antik kent çalışmaları, 2017 yılında Doç.Dr. Şahin YILDIRIM başkanlığında yapılan kazı çalışmaları neticesinde çok sayıda bulgulara ulaşılmıştır. Bölge için oldukça önemli bir turizm potansiyeli taşıyan destinasyonda kazı çalışmaları devam etmektedir.

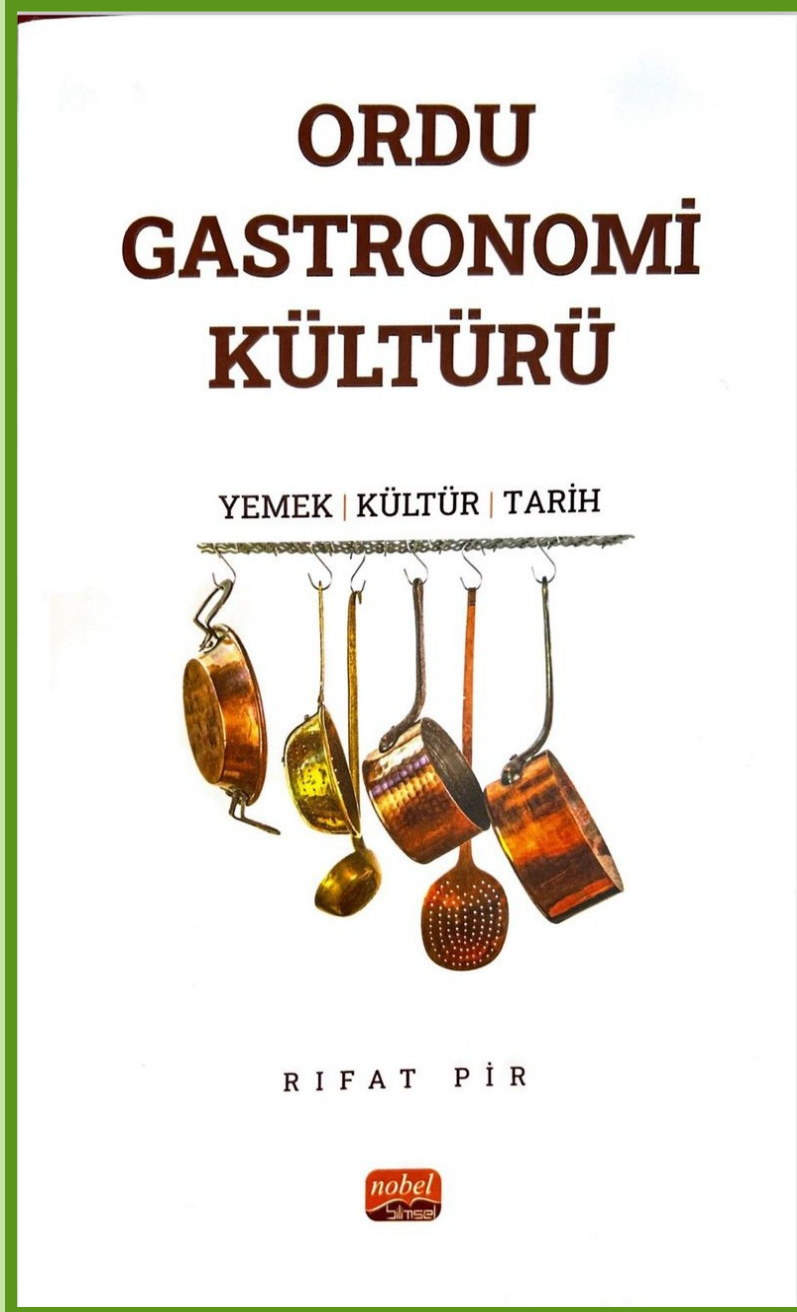
Son olarak Turizm Fakültesi Dekan ise öğrencilerin teorik derslerde öğrendikleri bilgileri sahada pekiştirebilmesi açısından uygulama gezilerinin önemli olduğunu belirterek, hem Gümüşhane ilinin turizm alanlarının tanıtılması hem de öğrencilerin mesleki bilgilerinin saha uygulamaları ile geliştirilmesi açısından bu tür etkinliklerin önemine vurgu yaptı. Saha uygulamalarının devam edeceğini belirten Prof. Dr. S. Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA destekleri için Rektör Prof. Dr. Sn. H. İbrahim ZEYBEK'e teşekkürlerini ilettiler.



BAŞARILARIMIZ

“Gourmand Award 2023 Local Region” Listesinde Derece Alan Gastronomi Kitabımız

Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Öğr. Gör. Rıfat PİR'in "Ordu Gastronomi Kültürü" adlı kitabı Gourmand Award 2023 Local Region listesinde finale kalan 5 ülke içerisinde 4. olmuştur. Hocamızı tebrik eder, nice başarılarla imza atmasını dileriz.



BAŞARILARIMIZ

İstanbul Mutfak Günleri'nden Ödülle Dönüldü

20. Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri Yemek Yarışması'na, Üniversitemizi temsilen Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğr. Gör. Rıfat PİR'in danışmanlığında katılan 5 öğrencimiz yarışmadan ödülle döndü.

“Dünyanın Lezzeti Burada” sloganı ile Dünya Aşçılar Birliği (WACS) tarafından ‘kıtalar arası’ ünvanı alan Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri; İsveç, Almanya, İspanya, Fas, Cezayir, Makedonya gibi ülkelerin de yer aldığı, 30 farklı ülkeden 78 farklı kategoride 1500 yarışmacı ve 70 özel jürinin katılımıyla Tuzla’da yapıldı. İstanbul’un Tuzla ilçesinde bulunan Tuzla Marina’da, Dünya Aşçılar Birliği (WAOCS) ve Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu (TAŞFED) organizasyonunda düzenlenen 20. Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri Yemek Yarışması’na katılan Öğr. Gör. PİR ve ekibi, üniversite düzeyi okullar için “Öğrenci Aşçı Balık Yarışması, Aşçı Restoran Tatlı Yarışması, Aşçı Makarna Yarışması, Aşçı Ana Yemek Yarışması” olmak üzere 4 kategoride bireysel olarak, yılın en iyi üniversite ekip yarışması kategorisinde ise takım olarak toplam 5 farklı kategoride yarıştılar. Yarışma sonunda Üniversitemiz ekibi, bireysel katılım sağlanan 4 kategoriden 3’ünde altın madalya alarak birinci, 1 kategoride de gümüş madalya alarak ikinci, yine takım olarak katılım sağlanan ‘Yılın En İyi Üniversite Ekip Yarışması’ adlı yarışmada, 48 üniversite arasından gümüş madalya ile ikinci olarak yarışmayı tamamladılar.

Öğrencilere danışmanlık yapan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğretim Elemanı Öğr. Gör. Rıfat PİR, 13-16 Aralık tarihleri arasında gerçekleşen Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri’nde dört bireysel ve bir takım yarışmasında dereceye giren öğrencilerini tebrik ettiğini belirtti. Alınan bu başarıda öncelikle bölümün kuruluş aşamasında tüm imkânları seferber eden, tam donanımlı örnek uygulama alanlarına sahip olmalarına vesile olan başta Gümüşhane Üniversitesi Rektörlüğü ve Genel Sekreterliği olmak üzere Turizm Fakültesi Dekanlığı’na ve Fakülte Sekreterliğine, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlığı ve Fakülte hocalarına ayrı ayrı teşekkürlerini sunduğunu ifade ederek bu tip başarıların şehrimiz adına her geçen yıl artması dileklerinde bulundu.

Turizm Fakültesi Dekan Vekili Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA şunları söyledi: “2023 yılına girdiğimiz Ocak ayında; Gümüşhane’nin denize kıyısı olmadığı halde ilk defa katıldığımız yarışma olan Antalya 28. Anfaş Food Product Fuarında Mavi Vatan Balık Yarışması’na deniz mahsulleri ve ana yemeğinde 21 üniversite ve 24 takım katıldı. Fakültemiz yarışmada Türkiye 2.’si oldu. 2023 yılının son ayı olan aralık ayında da İstanbul’da uluslararası düzeyde, uluslararası jüri ve katılımcılarıyla düzenlenen 20. Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri’nde öğrencilerimiz 5 farklı kategoride 3 altın ve 2 gümüş madalya alarak hem üniversitemizi hem de Gümüşhane’yi gururlandırdılar. Bu tür yarışmalar mesleki anlamda öğrencilere tecrübe ve özgüven oluşturmaktadır.

Katılım gösterilen iki yarışma için seçilen yemekler dikkatli incelenirse Gümüşhane ilimize özgü doğal ürünleri reçetelerde kullanarak bu ürünlerin tanıtılmasına önem gösterdik. Bu tür organizasyonlar Gümüşhane ilimizin ulusal ve uluslararası platformlarda tanınırlığını arttırmada önemli bir fırsat olduğundan hiç durmadan yolumuza yeni hedeflerle devam edeceğiz.”

Haberin devamı...

BAŞARILARIMIZ

Haberin devamı...

Prof. Dr. ÖZTÜRK SARIKAYA Turizm Fakültesi'nin ve mutfağının gelişiminde desteklerini esirgemeyen Gümüşhane Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Halil İbrahim ZEYBEK'e, her sıkıntılarında kapılarını kendilerine sonuna kadar açan ve yardımlarını esirgemeyen Genel Sekreteri Prof. Dr. Fatih YALÇIN'a, takımın danışmanlığını yapan Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğr. Gör. Rıfat PİR'e, Dekan Yardımcısı Doç. Dr. İsmail ÇALIK'a, Fakülte Sekreteri Barış PİR'e, öğrencilere ayrıca Fakülte akademik ve idari personeline teşekkürlerini bildirerek sözlerine son verdi.

Öğrencilerimizi ve danışman hocalarını tebrik eden Rektörümüz Prof. Dr. Halil İbrahim ZEYBEK ise konuyla ilgili şu açıklamalarda bulundu: "Üniversitemiz Turizm Fakültesi'nin katıldığı 20. Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri Yemek Yarışması'ndaki başarısından dolayı büyük mutluluk duyduk. Dünya Aşçıları Birliği tarafından gerçekleştirilen bu prestijli yarışmada, 30 farklı ülkeden 78 farklı kategoride 1500 yarışmacı ve 70 özel jüri katılım sağladı. Yarışmada Turizm Fakültesi öğrencileri altın ve gümüş madalya sahibi oldular. Bu, gastronomi dünyasındaki üstün başarılarının bir yansımasıdır. Üniversitemizi uluslararası bir platformda başarıyla temsil ettikleri için öğrencilerimizle gurur duyuyoruz. Öğrencilerimizin göstermiş olduğu azim, özveri ve mükemmeliyet, onları geleceğin şef ve aşçıları olarak daha da parlak başarılar ve büyük projelerle dolu bir geleceğe taşıyacaktır."

Rektörümüz konuşmasının devamında: "Bu vesileyle de elde edilen başarıya pay sahibi olan başta Turizm Fakültesi Dekan Vekilimiz Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA olmak üzere yarışmada öğrencilerimize danışmanlık eden hocamız Öğr. Gör. Rıfat PİR'i tebrik eder ve emeği geçen herkese teşekkür ederim." diyerek teşekkürlerini bildirip konuşmasını tamamladı.



Uluslararası Mutfaklardan Örnekler: Brezilya Mutfağı



Dr. Öğr. Üyesi

Murat ÖDEMİŞ

Brezilya mutfağı, dünyada çok farklı kültürlerden etkilenecek günümüzdeki son halini almıştır. Brezilya mutfağında Afrika, Avrupa ve Kızılderili mutfaklarının izlerine rastlamak mümkündür. Ayrıca Brezilya'nın geniş bir coğrafyaya sahip olması, mutfak çeşitliliğinin fazla olmasına etki etmiştir. Brezilya mutfağı çok eski bir tarihe sahip olmasa da, yerlilerin mutfak kültürü ile diğer kıtalardan ülkeye taşınan farklı mutfak uygulamalarının oluşturduğu kültürel sentezin, ülke mutfağının çeşitlenmesine ve zenginleşmesine katkıda bulunduğunu söylemek mümkündür.

Tarih boyunca diğer kıtalardan çeşitli nedenlerle göç eden topluluklar, kendi kültürlerini ve mutfaklarını da Amerika kıtasına ve Brezilya'ya taşımışlardır. Örneğin, genel olarak tahılla beslenen Avrupalılar Brezilya'ya şarabı, yapraklı sebzeleri ve süt ürünlerini getirmişlerdir. Bölgeye sömürge amaçlı gelen Portekizliler Avrupa mutfağını ve Akdeniz mutfağını bölgeye taşımışlardır. Amerika kıtasına köle olarak getirilen Afrikalılar, Brezilya'nın kıyısında bulunan şehirlerde mutfak kültürünün gelişimine katkıda bulunmuşlardır. Çinli ve Japon göçmenler ise, Brezilya'ya Asya mutfağının taşınmasına öncülük etmişlerdir. Bölgeye Avrupa ve Afrika kıtalarından getirilen yemekler, yerel halk tarafından baharatlarla daha da lezzetlendirilerek geliştirilmiştir. Brezilya yöresel mutfağında guarana, manyok, acai üzümü, tucupi, kaju ve cumaru gibi ürünler yerli halk tarafından kullanılan ilk malzemeler arasındadır. Ayrıca mutfakta papaya, portakal, guava, maruçya, mango, ananas, hog plum meyveleri ve yam kök bitkileri gibi ürünler de kullanılmaktadır. Manyok bitkisi, çoğu yemekte patates yerine tercih edilmiştir. Brezilya'nın en çok bilinen yöresel yemekleri arasında *feijoada*, *beiju*, *vatapá*, *polenta*, *moqueca* ve *feijão tropeiro* yer almaktadır. *Feijoda*, ülkenin milli yemeği olarak kabul görmektedir. Bulunduğu konum nedeniyle, ülkede deniz mahsülü ile hazırlanan yemek çeşitlerinin sayısı da oldukça fazladır. Ayrıca Brezilya'da et tüketimi de yaygındır. Brezilya mutfağına ait bazı yemek ve tatlılar ve hazırlanış usulleri şu şekilde özetlenebilir:

KÖŞE YAZILARI



Coxinha (Košinya): İçli köfteye benzerliğiyle dikkat çeken yemek; tavuk, baharat, sarımsak, soğan ve galeta unuyla karıştırılarak hazırlanır.



Pastel: Brezilya'ya göç eden Çinli ya da Japonların Brezilya mutfağına kazandırdığı bir börek çeşididir. Tatlı ya da tuzlu versiyonları bulunmaktadır. Peynir ve tavukla tuzlu olarak hazırlanabileceği gibi, çikolata ile tatlı olarak da hazırlanabilmektedir.



Cassava: Manyok bitkisinden yapılan bir cıptır. Ana yemek olarak ya da içeceklerin yanında tüketilir.



Pão de Queijo: Mozzarella peynirli ekmek topları fırında pişirilerek hazırlanır. Kahve ile tüketilen bir atıştırmalık türüdür.



Acarajé: Afrika kıtasından Brezilya'ya taşınmış olan bir yemektir. Hamur, nohut unu ile kızartıldıktan sonra; içerisine karides, baharat, bamyaya ve salata eklenerek hazırlanır.



Feijoada: Siyah fasülye ve etle hazırlanan bir yemektir. Bu yemeğin pilavla tüketilmesi tercih edilmektedir.



Empanada: Brezilya dışında diğer tüm Latin ülkelerinde sıklıkla tüketilen bir börektir. İspanya ve Filipinler gibi ülkelerde de tüketimi söz konusudur. Türkiye'de yapılan çiğ böreğe benzemektedir. İçerisine et, tavuk, sebze ve isteğe bağlı olarak siyah zeytin, kuru üzüm, patates ve baharatlar eklenerek hazırlanmaktadır. Fırında pişirilerek ya da kızartılarak tüketilmektedir.

KÖŞE YAZILARI



Pamonha: Mısır dolması olarak isimlendirilebilir. Brezilya'nın geleneksel yemeğidir. Mısır kabuğunun içine Hindistan cevizi, peynir, biber, et çeşitleri ve mısır püresi ilave edilerek tatlı ya da tuzlu olarak hazırlanabilmektedir.



Moqueca: Balık güveci ya da yahnisidir. Afrika'nın etkilerinin görüldüğü Bahia Bölgesine özgü bir deniz ürünü yemeğidir. Ana malzemesi karides olan yemeğin içine ek olarak sarımsak, soğan, domates, biber ve kişniş katılır. Yemekte, karides dışında ana ürün olarak balık veya ıstakoz da kullanılabilir.



Bolinho de Bacalhau: Deniz mahsulünden yapılan bir yemek çeşididir. Balıklara öncelikle köfte şekli verilmektedir. Sarımsak, safran ve baharatlar eklenerek hazırlanan ürünler, galeta unu ve yumurtaya bulanarak kızartılır.



Açaí: Latin Amerika'da yetişen üzüme benzeyen bir meyveden yapılan tatlı türüdür. Meyveli yoğurda benzeyen bir kıvamı bulunmaktadır. İçerisine kivi, muz, nar, çilek gibi meyveler de eklenebilmektedir.



Churros: Tulumba tatlısına benzemektedir. Fazla miktarda yağ ile hazırlanmaktadır. İçine çikolata ve marmelat eklenmektedir.



Brigadeiro: Süt, kakao, çikolata ve tereyağı ile çikolata topu şekli verilerek hazırlanan bir tatlı çeşididir.



Quindim: Bir Brezilya muhallebisidir. Şeker, yumurta sarısı ve öğütülmüş Hindistan cevizi ile hazırlanır.



Bolinho de Chuva: Yağmur damlası çöreği olarak adlandırılır. Portekiz mutfağından Brezilya mutfağına geçmiş bir tatlı türüdür. Un, yumurta, süt ve kabartma tozu karıştırılarak bir hamur hazırlanır. Hazırlanan hamur kızartılır. Üzerine tarçın ve şeker serpilerek tüketilir.

KÖŞE YAZILARI

Sonuç olarak, Brezilya mutfağı tarih boyunca çok farklı kıtaların güzergah noktası olması sebebiyle, ülkenin mutfak kültürünün zengin olduğu söylenebilir. Öte yandan, Brezilya mutfağının Türk mutfak kültürüyle benzer yönlerinin bulunduğu da dikkatten kaçmamaktadır. Özellikle hamur yemeklerinin ve tatlıların, Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan tulumba tatlısı, içli köfte ve güveç gibi yemek ve tatlılarla benzerlik gösterdiği görülmektedir. Ancak farklı malzemeler kullanılması nedeniyle, benzer yemekler arasında lezzet açısından farklılıkların olabileceğini söylemek mümkündür. Brezilya mutfağını, farklılık arayan maceraperestlerin mutlaka denemesi gerektiğini söyleyerek sözlerimi tamamlamak istiyorum.

Bir başka yazıda buluşmak dileğiyle. Sağlıcakla Kalın!

KAYNAKÇA

Brezilya Mutfağı (2024). Web: https://tr.wikipedia.org/wiki/Brezilya_mutfa%C4%9F%C4%B1, Erişim tarihi: 05.02.2024.

Brezilya Mutfağı ve Brezilya Yemekleri (2024). Web: <https://www.gezihocasi.com/brezilya-mutfagi-ve-brezilyanin-yemekleri/>, Erişim Tarihi: 05.02.2024.

Yemek ve Tatlılara Ait Fotoğraflar (2024). Web: <https://www.gezihocasi.com/brezilya-mutfagi-ve-brezilyanin-yemekleri/>, Erişim Tarihi: 05.02.2024.

KÖŞE YAZILARI

Tegallalang Pirinç Terasları (Tarlaları)



Öğr. Gör. Sedat TAŞ

Bali veya Bali Adası, sadece plajları ve mistik tapınaklarıyla değil, aynı zamanda tropikal doğal güzellikleri ve kültürel zenginlikleriyle de ünlü bir turistik destinasyondur. Bu yazımda adanın kalbinde yer alan, etkileyici güzellikleriyle ön plana çıkan, benim de ziyaret etme fırsatı bulduğum ve çok beğendiğim Tegallalang Pirinç Terasları'nı sizlere anlatacağım.

Tegallalang Pirinç Terasları, Endonezya'nın Bali adasında yer alan ve büyüleyici doğal güzellikleriyle ünlü bir turistik cazibe merkezidir.

Bu turistik cazibe merkezi, özellikle yemyeşil pirinç tarlalarıyla ünlüdür. Bölgedeki tarım faaliyetleri, yerel çiftçilerin geleneksel Bali tarımını nasıl sürdürdüklerini görmek isteyenler için ilgi çekicidir. Çiftçiler, pirinç tarlalarını kuşaktan kuşağa aktardıkları geleneksel tarım yöntemleriyle işlerler. Çiftçiler tarlaları “subak” adı verilen sulama sistemiyle sularlar. Bu sistem tarım alanlarının su ihtiyacını karşılamak amacıyla topluluklar arasında dayanışma ilkesini vurgulayarak, su kaynaklarının adil ve etkili bir şekilde dağıtılmasını sağlar. Ayrıca ek bilgi olarak insan, doğa, yaratıcı arasındaki ilişkileri ve bir denge kurmayı öğreten “Tri Hita Karana” olarak bilinen Bali felsefesini sembolize etmektedir. Buraya gelen ziyaretçiler, pirinç tarlalarında çalışan çiftçilerle etkileşime geçebilir ve yürüyerek bir günde bitiremeyecekleri bu pirinç tarlaları arasında pirinç üretim sürecini daha yakından inceleyebilirler. Tabi ki, bu bölgenin ilgi çekici bir destinasyon olmasında sadece tarımın değil aynı zaman da dik yamaçlarda sıralanmış pirinç terasları, yemyeşil tarım alanları ve tropikal doğayla bütünleşik sunmuş olduğu eşsiz manzaranın büyük bir etkisi vardır. Pirinç terasları, sanki bir sanat eseri gibi düzenlenmiş basamaklarıyla göz alıcı bir manzara sunar. Her bir basamak, geleneksel Bali tarımının ustalığına işaret eder ve adeta geleneksel bir kültür mozaigi oluşturur. İnsan elinin yaratıcılığının doğayla bütünleşmesiyle ortaya çıkan bu manzaralar, ziyaretçilere hem estetik (sanatsal) hem de keyif dolu bir deneyim sunar.



KÖŞE YAZILARI

Doğal güzellikleriyle öne çıkan Tegallalang Pirinç Terasları bölgesi aynı zamanda turistik ve rekreasyonel aktivitelerle de zenginleşmiş bir destinasyondur. Bir tarım alanının nasıl turistik bir destinasyona dönüşebildiğinin örneğidir. Öncelikle, pirinç tarlaları arasında yapılan yürüyüş, bölgeyi keşfetmenin temelini oluşturur. Ardından, bu yürüyüş esnasında her terasta çekilen bölgenin özgün atmosferini yansıtan fotoğraf kareleri ziyaretçilere unutulmaz anlar yaşatır. Bu fotoğraf karelerine ek olarak, adrenalini sevenler için üst kesimlerde kurulmuş olan büyük salıncaklar da sallanarak veya tarlalar arasına kurulan teller (zipline benzer) üzerinden uçan bisikletle (sky bike) pedal çevirerek tek veya çift kişi olarak gökyüzünden pirinç tarlalarını izleyebilirsiniz. Yorulduğunuzda, pirinç tarlalarının çevresindeki kafeteryalarda oturup manzaraya karşı çay, kahve veya tropikal bir içecek içebilir, Bali'nin özgün mutfağını deneyimleyebilirsiniz. Uzman rehberler eşliğinde düzenlenen turlara katılarak bölgenin tarihini, kültürünü ve doğal özelliklerini daha derinlemesine öğrenebilirsiniz. Ayrıca birçok otel-restoranın bu manzaraya karşı konumlandırılmış havuzlarında zaman geçirerek de bu manzarayı izleyebilirsiniz. Son olarak yerel pazarlarda dolaşarak geleneksel el yapımı ürünleri inceleyebilir ve satın alabilirsiniz. Ayrıca Tegallalang Pirinç Terasları filmlere de konu olmuştur. 2010 yapımı Eat Pray Love (Ye Dua Et Sev) filmiyle de bu alan büyük ilgi çekmiştir. Eğer bir gün yolunuz Endonezya'ya düşerse, Bali adasında bulunan ve Ubud'a sadece 10 km uzaklıkta bulunan bu eşsiz destinasyonun keyfini doya doya çıkarabilmeniz dileğiyle!



İLK ÜNİVERSİTE: HARRAN MI NUSAYBİN Mİ?



**Dr. Öğr. Üyesi Emine
ŞİMŞEK EVREN**

İnsanın öğrenme serüveni hiç bitmeyen bir süreç. Kendi memleketinizle ilgili çok önemli bilgileri bile bazen yıllar sonra öğrenebiliyorsunuz. Bir araştırma için gittiğim memleketim Nusaybin’de tam da böyle bir durum yaşadım. Yıllardır pek çok insan gibi benim de zihnimdeki bilgi ilk üniversitenin Harran’da kurulduğuydu, ancak bu araştırma gezisi bana ilk üniversitenin memleketimde, Nusaybin’de kurulduğunu öğretmiş oldu.

İlk üniversitenin Nusaybin’de kurulmuş olduğuna ilişkin ilk bilgiler 2000-2014 yılları arasında yapılan kazılarla ortaya çıkmıştır. Ancak kazı çalışmalarının “hendek çatışmaları” olarak bilinen olaylara denk gelmesi, bu değerli bilginin gölgede kalmasına neden olmuştur. Yapılan incelemeler, Nusaybin Akademisinin (Nisibis Akademisi) Harran’dan daha önce kurulduğu, hatta Nusaybin’de yetişen hocaların Harran Akademisi’ni kurduğu yönünde bulgular ortaya koymuştur. Bu

konuda resmî kurumlar dahil olmak üzere Harran-Nusaybin arasında tartışmanın devam ettiğini de belirtmekte fayda var. Tartışmaları bir kenara bırakıp Nisibis Akademisi’nden kısaca söz etmek isterim.



Nisibis Akademisinin geçmişi 1800 yüzyıl öncesine dayanmaktadır. Nusaybin’de bulunan bir Süryani Manastırının ibadete açılmasıyla ortaya çıkmıştır. Mor Yakup Manastırı olarak anılan bu ibadethanenin yapımı, IV. yüzyılın başında onlarca İncil’in ortaya çıktığı, monofizit-düofizit kavgasının en yoğun yaşandığı zamanlara denk gelmektedir. Düofizit görüşü savunan Arius’un İsa’nın Tanrı’nın oğlu olmadığını, bir insan olduğunu öne sürmesi, Hıristiyan dünyasında büyük bir tartışma ve sorun yaratmıştır. 313 yılında Hıristiyanlığı Roma İmparatorluğu’nda serbest bırakan İmparator Konstantin bu sorunları çözmek için 325 yılında ruhban sınıfının Roma, Antakya, İskenderiye, Kudüs temsilcilerini İznik Konsiline çağırır. Böylece Konstantin bir taşla iki kuş vurduğunu düşünür. Konstantin hem Roma İmparatoru’nun üstünlüğünü vurgulamaya çalışmış hem de Konstantinopolis Patriği’nin diğer dört şehrin patriğiyle eşit olduğunu kabul ettirmişti (O dönemde Patriklik çok önemliydi. Konstantinopolis’in Patriği olmak daha önemliydi). İşte bu konsile Doğu Kiliseleri adına katılan Nusaybinli Yakup, Nusaybin’e (Nisibin) döndüğünde bir okul açar. Nisibis Akademisi adıyla bilinen bu okul, kısa sürede bölgenin entelektüel merkezi olur. Nusaybin Manastırı, zamanla büyüyen yapıları ile bugünün üniversiteleri gibi büyük kompleks bir akademiye dönüşür. Akademi Hıristiyan teolojisi yanında felsefe ve tıp okulu geleneği oluşur.

KÖŞE YAZILARI

Akademide görev alan öğretmenler Antik Yunan Felsefesine, en azından Aristoteles ve Platon'un düşünme ve yorum yöntemlerine vakıf kişilerdir. Tüm teolojik tartışmalarda özellikle Aristoteles'in Mantık'ından yararlanılmaktadır.

Mor Yakup, Nusaybin okuluna başöğretmen olarak Mor Efrem'i atar (Mor, Süryanicede Aziz anlamında gelmektedir). Mor Efrem okulda 28 yıl ders verir. Mor Efrem 363 yılında Pers Kralı Şapur'un Nusaybin'i almasını takiben Urfa'ya gider ve orada Urfa Akademisi'ni açar. Bu okula Pers Akademisi de denir. Pers Akademisi, aslında Urfa'da Adday'ın (Başpiskopos) kurduğu ilk akademi-



yılında ölen Mor Efrem "Süryanilerin Peygamberi, Hocaların Hocası, Yüce Efrem ve Kilisenin Direği" olarak da adlandırılır. Roma İmparatoru Zenon 489 yılında Nasturuliği (Nestûrîlik: İsa Mesih'te biri ilahi biri de insani olan iki hipostazın bir arada olduğunu savunan Mesihsel öğretiler.) yaydığı gerekçesiyle Urfa Akademisi'ni kapatır. Başöğretmen Narsay ve arkadaşları Nusaybin'e gelir. 489 yılında Nusaybin Akademisi yeniden açılır.



Günümüzde Mor Yakup Kilisesi, Nisibis Akademisi'nden ayakta kalan tek yapıdır ve bu yapının Nusaybin Akademisi'nin kalbi olduğu düşünülmektedir. Ayrıca bu değerli kilisenin dünyada bilinen ilk vaftizhaneye sahip olduğu da bazı kaynaklarda belirtilmektedir. Kilisenin etrafında yapılan kazılarda ortaya çıkan kalıntılar hem Katedralin hem de okulun kalıntıları olarak kabul edilmektedir. Gerek kilise çevresinde bulunan kalıntıların gerekse Suriye sınırında bulunan birçok kalıntının Nusaybin Akademisi ile ilgisi olduğu düşünülmektedir. 12. Yüzyıldan kalma Zeynel Abidin Türbesi ve Camii ile yan yana konumuyla günümüzde farklı inançların bir arada olmasının da sembolü haline gelen Mor Yakup Kilisesi, Nusaybin'in en önemli kültürel çekiciliklerinden biri olarak görülmektedir.



Nisibis Akademisiyle ilgili 2021 yılında Nusaybin Kaymakamlığı, Nusaybin Belediyesi ve İstanbul Gelişim Üniversitesi'nin ortaklığında bir kısa belgesel de çekilmiştir, izlemenizi tavsiye ederim: <https://www.youtube.com/watch?v=g17tUpm19Lg>.

KAYNAKÇA

Şimşek, B. (2019). İlk Dönem İslam Tarihinde Nusaybin ve Nusaybin Akademisi. Kahramanmaraş, Samer Yayınları.

<http://www.nusaybin.gov.tr/>

<http://www.nusaybin.bel.tr/kultur-inanc-parki>

<https://www.halukinanici.com/nusaybin-akademisi-tarihin-ilk-universitesi/>

<https://tr.wikipedia.org/wiki/Hipostaz>.

20. ULUSLARARASI İSTANBUL MUTFAK GÜNLERİ



Öğr. Gör. Rıfat PİR

Her yıl geleneksel hale gelen ve Dünya Aşçılar Birliği (WACS) tarafından “kıtalar arası” unvanı verilen Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri’nin 20.’si İsveç, Almanya, İspanya, Fas, Cezayir, Makedonya başta olmak üzere 30 farklı ülkeden, 78 farklı kategoride 1500 yarışmacı ve 70 özel jürinin katılımıyla 13-16 Aralık 2023 tarihleri arasında İstanbul Tuzla Marina’da gerçekleştirildi. Bu organizasyona Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olarak bizler de 5 farklı kategoride 3. ve 4. sınıf öğrencilerimiz ile katılım gerçekleştirdik.

Aynı yıl içerisinde Antalya 28. Anfaş Food Product Fuarı’nda kazanılan 2.’lik başarısının vermiş olduğu güven ve deneyim ile yarışma tarihinden yaklaşık bir ay önce başladığımız AR-GE çalışmalarımız oldukça yoğun bir tempoda ilerledi. Menülerin belirlenmesi, ürün tedariki, kullanılacak teknikler, servis ve sunum materyalleri gibi birçok detay göz önünde bulundurularak tüm kategoriler için son ürünler ortaya konuldu. Bu süre zarfında öğrencilerimiz geliştirdikleri menülerde

gelenekselliği, inovasyonu ve sadeliği ön planda tutmaya özen gösterdi. Yarışma komitesi tarafından belirlenen kriterler çerçevesinde geliştirilen menülerin son ürün bilgi formları oluşturularak yarışma kategorisi, yarışmacı isimleri ve reçete bilgileri gibi diğer detayların da komiteye bildirilmesi ile yarışma günü için tüm hazırlık süreci tamamlanmış oldu.

13-16 Aralık tarihleri arasında oldukça yoğun ve hareketli geçen yarışma günleri, öğrencilerimizin organizasyon tecrübelerinin artmasına ve yarışma geleneğinin oluşmasına katkı sunarak sektör paydaşları ve farklı üniversitelerin ilgili bölümlerinin öğrencileri ile daha yakın ilişkiler kurmasına olanak tanıdı. Organizasyon süresi boyunca yarıştıkları tüm kategorilerde hazırladıkları ürünlerle diğer üniversitelerin ve jüri üyelerinin takdirini toplayan öğrencilerimiz, yarışma alanında oldukça yoğun ilgi ile karşılaştı. Özellikle menülerde kullandıkları pişirme tekniklerinin zorluk seviyesi ve kullandıkları araç gereç çeşitliliği ile diğer üniversitelerin ilgi bölümleri arasından sıyrılan ve karakteristik bir duruş sergileyen öğrencilerimiz jüri tarafından katılımın gerçekleştirildiği tüm kategorilerde birincilik ve ikincilik ödülleri ile onurlandırıldı.

Öğrencilerimizin katılım gerçekleştirdikleri yarışma kategorileri ise:

- Aşçı Balık Yarışması “Bireysel”
- Aşçı Restoran Tatlı Yarışması “Bireysel”
- Aşçı Makarna Yarışması “Bireysel”
- Aşçı Ana Yemek Yarışması “Bireysel”
- Yılın En İyi Üniversite Ekip Yarışması “Takım” şeklinde gerçekleşti.

KÖŞE YAZILARI

Üç gün boyunca devam eden yarışma sonunda ekibimiz, bireysel katılım sağlanan 4 kategorinin 3'ünde altın madalya alarak birincilik, 1 kategoride de gümüş madalya alarak ikincilik, yine takım olarak katılım sağlanan "yılın en iyi üniversitesi" ekip yarışmasından ise 48 üniversite arasından gümüş madalya alarak ikincilik başarısıyla yarışma sürecini tamamladılar.

Yarışmaya katılım sağlayan öğrencilerimizin isimleri, katılım gerçekleştirdikleri kategoriler, hazırlamış oldukları menüler ve almış oldukları ödüller ise şu şekilde gerçekleşti:

Öğrenci	Kategori	Menü	Sonuç
Merve ÖZPOLAT	Bireysel Makarna	Kurut Yaprağı Eşliğinde Hingel	Altın Madalya
Emin Can GENÇ	Bireysel Balık	Balkabağı Çiçeğinde Hamsi Konfit	Altın Madalya
Edanur KOCAGÖZ	Bireysel Tatlı	Yenilebilir Toprak Üzerinde Kuşburnu Jelleri	Altın Madalya
Ejder ÇOBAN	Bireysel Ana yemek	Kadayıf Yatağında Kemikli Küşleme	Gümüş Madalya
Ayşenur ÇINAR Ejder ÇOBAN Edanur KOCAGÖZ	Yılın En İyi Üniversite Takım	*Araköy Kırmasında Kuzu Uykuluk *Çam Tütsüsünde Firikli Dana Madalyon *Galaksi	Gümüş Madalya



KÖŞE YAZILARI

2024 yılı itibari ile ilk mezunlarını verecek olan bölümümüzün kısa sürede elde ettiği başarıların bundan sonra gerçekleşecek uluslararası yarışmalar ve organizasyonlar için umut verici olduğu açıkça ifade edilebilir. Değınmemiz gereken bir diğer husus ise; bu tarz yarışmaların öğrencilerimizin mesleki gelişimine katkı sunmasının yanı sıra şehrimiz ve üniversitemizin tanıtımına katkı sunması ve her biri birbirinden değerli ve yetenekli diğer bölüm öğrencilerimize rol model olması açısından da oldukça önemlidir.



Almış oldukları başarılar ile şehrimizi ve üniversitemizi 2023 yılı içerisinde iki farklı uluslararası organizasyonda en iyi şekilde temsile eden öğrencilerimizi ayrı ayrı tebrik eder, başarılarının katlanarak devam etmesini dilerim. Ayrıca altyapı ve üstyapı imkânları ile fakültemizin ve bölümümüzün marka değerinin yüksek bir şekilde hızla ilerlemesine vesile olan başta rektörlüğümüz ve dekanlığımız olmak üzere bu organizasyonlarda emeği geçen tüm üniversite birimlerimize ve hocalarımıza şahsım ve öğrencilerim adına ayrı ayrı teşekkürlerimi sunarım.

Üniversitemizin, fakültemizin ve bölüm öğrencilerimizin ulusal ve uluslararası organizasyonlarda başarılarının katlanarak arttığı güzel günlerde görüşmek dileği ile...



KÖŞE YAZILARI

Birinci etapta birkaç tur attıktan sonra artık ikinci etaba geçmek iyi olur. İkinci etaba geçmek için birinci etabın zirvesine ulaştıktan sonra sağ tarafa doğru ilerleyip hemen aşağıda görülen diğer telesiyej istasyonuna geçmeniz gerekir. Bu arada birinci etap zirvesinde bir kafeterya daha bulunmaktadır, ikinci etaba geçmeden mola vermek için ideal bir alan. İkinci etap biraz daha zorlu bir alan, büyük bölümü siyah pistlerden oluşuyor, ayrıca üstü açık telesiyejle 2350 metreden 2970 metreye çıktığınız için soğuk havalarda hayli zorlayıcı bir telesiyej yolculuğu olabiliyor. İkinci etabın belki de en olumsuz yönü telesiyejin kapalı olmamasıdır. Telesiyeye binip biraz yükselip de soğuğu hissettiğinizde keşke birinci etaptaki bubble burada olsaymış diyorsunuz. Bununla birlikte telesiyejden indiğinizde sizi bekleyen ikisi geniş biri dar 3 siyah pist ve 1 tane de mavi pist var, ben sadece geniş olan siyahlardan birini ve mavi olanı denedim (diğeri kapalıydı); mavi biraz sıkıcı ve yorucu ancak siyah olan için Ergan'ın en iyi pisti diyebilirim (pistte taş da yok). Bu arada ikinci etabın hemen sağında yine kırmızı pisti olan bir teleski daha vardı ancak çalışmıyordu, orası da orta düzey kayakçılar için iyi bir pist.



Ergan'da fiyatlar da çoğu kayak merkezine göre gayet uygun; bu sezon günlük skipass 350 TL. Bu fiyat Palandöken'de 700 TL, Konaklı'da 450 TL, Sarıkamış'ta 550 TL olarak belirlenmiş, Batı'daki kayak merkezlerinde çok daha yüksek fiyatlar söz konusu (Uludağ'da günlük skipass online=850 TL, satış gişesinde=950 TL). Kayak takımı kiralama ise (sadece kayak ve bot) 300 TL civarındadır. Ergan'da pek çok kayak merkezine göre faaliyet çeşitliliğinin de iyi olduğunu söylemek mümkün. Kar raftingi, gece kayağı, snowkite ve diğer ekstrem kış sporları gibi etkinlikler görülmektedir. Bununla birlikte ben kızak pisti göremedim, bunun önemli bir eksiklik olduğunu söyleyebilirim. Çünkü Ergan'a bazı insanlar sadece göl etrafında gezinip, sucuk-ekmek yemek için geliyor, bu insanlar için birinci etapta kızak alanı olması gerekir diye düşünüyorum. Genel olarak değerlendirdiğimde Ergan, orta düzey ve üstünde kayak becerisine sahip insanlar için oldukça keyifli bir destinasyon, yeni başlayanlar için aynısını söylemek zor; çünkü filelerle ayrılmış bir acemi alanı olsa da çok küçük bir alan ve acemiler diğer pistlere çıktıklarında bir hayli zorlanıyorlar. Yeme-içme alanları, ulaşımı (şehir merkezine 12 km), kayak odaları tatmin edici, ancak konaklama olanağı henüz bulunmuyor (bungalov yapımı devam ediyor). Hafta sonu günübirlik gezi için veya şehir merkezi konaklamalı bir tur için iyi bir seçenek diyebilirim. Sevgiler...



GÜMÜŞHANE YAYLALARININ GENEL ÖZELLİKLERİ



Doç. Dr. İsmail Çalık

Değerli Turizm Fakültesi Bülteni okuyucuları bu sayıda sizlere Gümüşhane yaylalarının genel özellikleri hakkında bilgi vermek istiyorum.

Türk Dil Kurumu'nda yaylanın kelime anlamına ilişkin iki farklı açıklama yer almaktadır. Bunlardan ilkinde “akarsularla derin bir biçimde yarılmış, parçalanmış, üzerinde düzlüklerin belirgin olarak bulunduğu, deniz yüzeyinden yüksek yeryüzü parçası, plato” olarak yaylanın coğrafi alan özelliklerini vurgulayan tanımına yer verilmiştir. İkinci yayla tanımında ise nispeten beşeri ve kültürel boyutuna da vurgu yapılarak yayla “dağlık, yüksek bölgelerde, yaşam koşullarının zorluğu nedeniyle boş

birakılan, özellikle yaz aylarında havası güzel ve serin olan, hayvan otlatma veya dinlenme yeri” olarak tanımlanmıştır. Genel Türkçe Sözlükte yayla dışında yaylacı ve yaylacılık kavramlarına da kısaca yer verilmiştir. Buna göre yaylacı “yaz mevsimini yaylada geçiren kimse”, yaylacılık ise “koyun ve sığır sürülerini yaz mevsiminde yaylaya çıkarma işi” olarak ele alınmıştır. Yayla göçebe, yarı göçebe veya köylülerin ekonomik gelir elde ettikleri alanlardır. Yaylalarda ekonomik faaliyetler arasında en önde geleni hayvancılık olmakla birlikte tarımsal faaliyetlerde yapılabilmektedir. Ayrıca yaylalar kentlerde yaşayan bireylerin dinlenme, gezip görme, kültürel deneyimde bulunma gibi rekreatif ve turizm amaçlı ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla da kullanılmaktadır. Yaylaların tercih edilmesinin diğer bir sebebi ise iklimik özellikleri ile sağlıklı iklim tanımına uygun ve insan sağlığının korunduğu alanlar olmalarıdır.



Yaylalar yaban hayatı değerleri, flora ve fauna özellikleri açısından zengin alanlardır. Yaylalar doğal çekicilik unsurları arasında yer alan göl, şelale, kanyon vb. doğal çekicilik unsurlarına sahip alanlar olması sebebiyle turizm açısından önem arz etmektedir. Yayla turizmi kentleşmenin verdiği stresten uzaklaşmak isteyen insanların tercih ettiği bir turizm çeşididir. Yayla turizminin gelişim göstermesinin temel nedeni ise insanların sıcaklığın fazla olduğu yükseltisi az olan alanlardan nispeten daha serin ve ılıman iklim özelliklerine sahip yaylaları ziyaret etmek istemesidir. Yayla turizmi yaylalarda dinlenme, konaklama, gezintiye çıkma, doğal ve kültürel alanlara yönelik gözlemlerde bulunma, geleneksel yayla yaşamını izleme vb. turizm deneyimlerini kapsamaktadır. Yaylaları turistik açıdan cazip kılan diğer bir husus ise, yaylaların hem geleneksel yayla kültürü hem de doğal peyzaj unsurlarına sahip olması dolayısıyla turistik çekiciliğinin fazla olmasıdır. Ancak yaylalarda geleneksel mimari başta olmak üzere geleneksel kültürel yaşam formlarının korunması ve doğal kaynakların tahrip edilmemesi gerekmektedir. Bunun yolu ise sürdürülebilir turizm yaklaşımının dikkate alınmasından geçmektedir. Aksi takdirde kitle

KÖŞE YAZILARI

turizmi bakış açısıyla planlanacak turizm faaliyetleri orta ve uzun vadede bölgenin tahrip olmasına, geleneksel kültürel ritüellerin değişmesine neden olacaktır. Bu noktada bu araştırmanın temel motivasyon kaynağı, Gümüşhane yaylalarında günümüzde sürdürülen veya gelecekte planlanacak turizm faaliyetlerinin sürdürülebilir turizm ilkelere uygun olmasının gerekliliğidir.

Doğu Karadeniz Bölümü illeri arasında yer alan Gümüşhane ili yayla sayısı bakımından oldukça zengindir. İlde toplamda 431 yayla bulunmaktadır. Bu yayla sayısı ile Gümüşhane Türkiye’de en fazla yaylaya sahip il konumundadır. İlde yayla turizmi temasıyla ilan edilen tek turizm merkezi Trabzon ili ile ortak başvuru yapılan, Gümüşhane Kürtün Erikbeli ve Trabzon Tonya Armutlu turizm merkezidir.

Gümüşhane ilinde yayla turizmi açısından bahse değer diğer bir konu ise yayla şenlikleridir. Yayla şenlikleri Gümüşhane ilinin somut olmayan kültürel miras unsurları içinde önemli bir yer tutmaktadır. Yayla şenliklerinde farklı köylerden gelen kişiler oyunlar oynar ve dostluklar pekiştirilir. Gümüşhane il genelinde yaz aylarında düzenlenen yayla şenlikleri bölgeden göç eden gurbetçi vatandaşların memleket özlemlerini gideren, geleneksel kültürel paylaşımlarını artıran etkinliklerdir. Bu kültürün yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılması açısından; yayla şenliklerinin amacına uygun şekilde sürdürülmesi ve yöreye ait somut olmayan kültürel miras unsurlarının yaşatılması önemli görülmektedir. Eskiden birçok yaylada her yıl düzenli olarak gerçekleştirilen geleneksel yayla şenlikleri, günümüzde artık sınırlı sayıda yaylada düzenlenmektedir. Bu şenliklerden bazıları mahalli idareler tarafından organize edilmekteyken, birçoğu yöre halkı tarafından düzenlenmektedir.

Gümüşhane ilinde yer alan yaylalarda konaklama tesisi, yiyecek-içecek tesisi vb. işletmecilik faaliyetleri yapılmaktadır. Ancak, bu tesislerin önemli bir kısmının modern anlamda turizm hizmeti verebilecek gerek fiziksel unsurlara gerekse insan kaynağına sahip olmadığı söylenebilir.

Diğer bir sayıda görüşmek üzere, kalın sağlıcakla...

KAYNAKÇA

Çalık, İ., Düzgün, E., Ödemiş, M., & Düzgün, A. (2021). Gümüşhane’de Yayla Turizmi (Sürdürülebilir Turizm Bakış Açısıyla). Gümüşhane Üniversitesi Yayınları, Gümüşhane.

Yüksel YAVUZ. Taş Köprü Fotoğrafı (2017).

Mustafa Reşat SÜMERKAN. Yaylalara İlişkin Fotoğraflar (2004).

YENİ TURİZM TRENDLERİ: OTANTİK GASTRONOMİ TURİZMİ



Doç. Dr. Fazıl KAYA

Gastronomi turizmi, son yıllarda dünya genelinde giderek daha fazla popülerlik kazanan bir turizm türüne dönüşmüştür. Gastronomi turlarının amacı sıradan deneyimlerden ziyade yeni, otantik ve unutulmaz bir yemek deneyimini sunmaktır. Otantiklik kavramı, özgün, egzotik, dokunulmamış, gerçek olan ve geçmişten gelen değerler olarak da tanımlanırken, gastronomi alanında ise otantiklik: Yöresel yemeklerin, halkın yiyecek üretim ve tüketim kültürünün, yiyeceklerle ilgili hikayelerin, gelenek ve göreneklerin korunarak, yiyecek ve içeceklerin turistlerin hizmetine sunulması, olarak ifade edilmektedir. Turistler, otantik mekanlarda etkilenmekte ve bu gibi doğal mekanlarda otantik yiyecekleri yemek istemektedir. Özellikle turistlerin seyahat rotalarını belirlemede otantik lezzetlerin keşfi ve yerel mutfakların ve ürünlerin tadına varma isteği temel etken haline gelmiştir.

Otantik gastronomi turizmi, sadece turistler için değil, aynı zamanda yerel halk için de bir fırsat sunmaktadır. Yerel aşçı-

lar ve geleneksel yemekler, unutulmaya yüz tutmuş tarifler ile yöntem ve tekniklerle yeniden keşfetmekte ve yaşatmaktadır. Bu da yerel halkın kültürel mirasına olan bağlılığını artırmakta ve geleneksel mutfakları korumaya teşvik etmektedir. Otantik gastronomi arayışında olan ziyaretçiler klasik turistik rotalardan sapmakla kalmaz, aynı zamanda o yemeklerin hazırlandığı geleneksel yöntemleri, kullanılan malzemelerin yerel kökenlerini ve bu lezzetlerin tarihini de keşfederler. Bu deneyim, ziyaretçilerin yerel tüketicilerle tanışmasını, geleneksel yeme pişirme yöntemlerini görmesini ve yerel halkın yaşam tarzına katılmasını sağlamaktadır.



Foto 1: Yöresel Yiyecekler

Otantik gastronomi turizmi, aynı zamanda yerel üreticilere destek olmak, geleneksel tarım yöntemlerini



Foto 2: Kars Gravyeri

korumak ve yerel ekonomiyi canlandırmak gibi başlıklarla sürdürülebilir turizmin iyi bir modelini teşkil eder. Bu turizm anlayışı, bir bölgenin gastronomik mirasını koruma ve gelecek nesillere aktarma amacı taşımaktadır. Bu ilkelerin en güzel örneklerinin yaşandığı yerlerden biri, Kars Boğatepe Köyü'dür. Köy, 1878 yılında İsviçreli peynir üreticisi olan David Moser'in bölgeye gelmesiyle ünlü Kars gravyer peynirinin üretim hikayesine ev sahipliği yapmaya başlar. Uzun yıllar bu gelenek devam ettirilir. Ancak zamanla kırsal bölgelerde yaşanan değişim ve dönüşümden nasibini alan köy, göç nedeniyle boşalır ve köyde peynir

üretimi durma noktasına gelir. Ancak, bazı özel teşebbüslerin girişimleri sayesinde köydeki geleneksel peynir üretim mekanları tekrar canlandırılır. Bu çaba, köyü sadece turistik bir destinasyon haline getirmekle kalmaz, aynı zamanda Türkiye'nin ilk peynir müzesinin (2010) kurulmasına da öncülük eder. Müze, ziyaretçilere bölgenin zengin peynir kültürünü tanıtmak için kullanılmaktadır.

KÖŞE YAZILARI

Turistlerin artan ilgisiyle birlikte, köydeki pek çok evde yöresel yemekler ve kahvaltılar sunulurak köy gastronomi turizmi rotalarına dahil edilir. Bu örnekte görüldüğü gibi, otantik üretim mekanlarının ve sahalarının sahiplenilmesi ve geleneksel üretim yöntemlerinin canlandırılması, sürdürülebilir turizmin temel prensiplerine dayalı başarılı bir model sunmaktadır.

Ancak otantik gastronomi turizminin bazı olumsuz etkileri de göz ardı edilmemelidir. Özellikle aşırı turistik talep, yerel ve öz kaynakların aşırı kullanımına ve kültürel erozyona neden olabilir. Ayrıca, yerel halkın ihtiyaçlarını ve kültürel duyarlılıklarını göz önünde bulundurmadan yapılan turizm faaliyetleri, yerel toplum ve turist arasında gerilime ve çatışmaya yol açabilir. Dolayısıyla otantik gastronomi destinasyonları veya mekanları; sürdürülebilirlik ilkesi, yerel işbirliği, eğitim, kültürel duyarlılık, turist eğitimi ve yerel toplulukların katılımını içeren bir çerçeve üzerine kurulmalıdır. Bu sayede, turistlerin lezzetli bir yolculuk yapmaları sağlanırken, aynı zamanda yerel topluluklara ve kültürel mirasa değerli katkılarda bulunulabilir.

Otantik gastronomi turizmi, sadece lezzetli bir yolculuk sunmakla kalmaz, aynı zamanda ruhu da besleyerek yerel kültürlerle derinlemesine etkileşim ve samimi bir iletişim imkanı sağlar.

İleri Okuma İçin Kaynaklar:

Akdağ, G. ve Üzülmöz, M. (2017). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında otantik yiyeceklere yönelik bir inceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 5(special issues2), 301.309.

Akkaya, A.(2020). Gastronomi turizminde otantik mekanlar. *International Social Sciences Studies Journal*. 6(67). 3366-3371.

Cohen, E. (2002). Authenticity, equity and sustainabilty in tourism. *Journal of Foodservice Business Research*. 7(2). 41-52.

Nebioğlu, O. (2017). Gastronomi turizmi ve otantizim: Yerel bir restoran üzerinde örnek olay çalışması. *Gastronomi Üzerine Araştırmalar*, içinde (ss. 97-111). Ankara: Detay Yayıncılık.

Fotoğraf Kaynakları:

Foto 1: <http://www.abbaturizm.com/turlar/hatay-ve-gastronomi-turu/> .Erişim Tarihi: 09.02.2024

Foto 2: <https://www.bogatepekoyu.com/product-page/grayver> Erişim Tarihi: 09.02.2024

İnsanlığı İnsanların İçinde Arayan Bir Filozof: Sinoplu Diogenes



Arş. Gör. Zekiye Nur
AKYÜREKLİ

Kötü Bir Dünyada Kişi Nasıl Erdemli Olabilir veya Acılarla Dolu Bir Dünyada Nasıl Mutlu Olabilir?

Bu sorunun cevabını Diogenes'ten öğrenmek ister misiniz?

Diogenes İ.Ö. 412 veya 402 yılında, Pontus-Euxinos Irmağı üzerindeki Sinope'de (Sinop) dünyaya gelmiş, İ.Ö. 323 yılında Yunanistan'ın Korinth şehrinde hayatını kaybetmiştir.

Paraların yüzünü değiştirmekle suçlanan sarraf bir babanın oğluydu Diogenes... Babasının işlediği suçun bedelini Atina'ya sürgün edilerek ödemişti... Ama asıl bedel Atina'da ödenecekti... Bu bedel mutluluktur; pratik yaşamda mutlu olabilmek için bir köpek gibi yaşayacaktı Diogenes...

Diogenes antik dönem aydınlanmasının boy gösterdiği ve sonrasında Küçük Sokratesçi Okulların (Megara Okulu, Kinik Okulu, Kirene Okulu ve Elis-Eretria Okulu) kurulduğu bir dönemde yaşamıştır. Yaşamakla da kalmamış bu okullardan Kinik Okulu ve felsefesini de hayatının merkezine almıştır. Babasıyla birlikte Atina'ya sürgün edilmesinin ardından Antisthenes'in öğrencisi olmuştur. Bu noktada Antisthenes'ten de bahsetmemiz gerekmektedir. Zira kendisi Kinik Okulunun diğer bir adıyla Köpeksiler Okulunun kurucusu olarak bilinmektedir.



Köpeksiler Okulu, Sokrates' in ardılı ve Platon' dan aşağı yukarı 20 yaş büyük olan Antisthenes ile kurulmuştur. Antisthenes, antik çağın önemli düşünürlerinden biri olarak, Sokrates'in öğretilerini benimseyen ve onun felsefi mirasını devam ettiren önemli bir düşünürdür. Sade yaşam tarzını benimsemesiyle dikkat çeken Antisthenes, alışılmış felsefi akımlardan saparak, basit bir dille eğitimsiz kitlelere hitap etmiş ve sofistike felsefeyi reddetmiştir. Aynı zamanda, doğaya dönüş fikrini ön planda tutarak, toplumsal normlara ve kurumlara karşı çıkmış, özel mülkiyet, evlilik ve kurumsallaşmış dinleri eleştirmiştir. Antisthenes'in lüksü ve yapay zevkleri reddetmesi, onun sade bir yaşam tarzını tercih ettiğini, basitlik ve erdem üzerine odaklandığını göstermektedir. Bu nedenle Antisthenes, ***zevk almaktansa ölmeyi yeğlemiştir!***

Diogenes Antisthenes'in yaşam öğretilerinden çok etkilenmiş olmalı ki aradığı bilgeliği yalnızca Antisthenes'te bulabileceğini düşünmüştür. Bu gerekçeyle Atina'ya sürgün edilmesinin ardından Antisthenes'in öğrencisi olmak istemiştir. Ancak Antisthenes öğrenci kabul etmeme alışkanlığını belirterek Diogenes'in bu talebini reddetmiş ve ondan kurtulmaya çalışmıştır. Bir söylenceye göre, Diogenes Antisthenes'ten sopayla dayak bile yemiş ancak yine de kararından geri dönmemiştir. Kararlı ve sabırlı bir şekilde talebini yenileyerek, sonunda Antisthenes'i öğrencisi olmaya ikna etmiştir. Öğretmen öğrenci ilişkisinde boynuz kulağı geçmiş ve Kinik Felsefe Diogenes ile zirveye ulaşmıştır.

KÖŞE YAZILARI

Kinik felsefenin öğretilerine değinmeden önce Kinik kelimesinin kökeni hakkındaki yorumlara bir göz atmaya ne dersiniz...

Kinik, kiniklik ve kinizm kelimelerinin kökeni Yunanca "köpek" kelimesinin sıfat formu olan "Kynikos"tan türemiştir. Kelimenin kökenine ilişkin farklı düşünceler bulunmakla birlikte, "Kynikos" kelimesinin büyük çoğunlukla "köpek gibi" anlamına geldiği kabul edilmektedir. Bazı yorumlara göre "kunikos" olmak, köpek gibi davranmak veya köpeklerle ilişkilendirilen özelliklere sahip olmaktır. Bu yorumdan hareketle Kinik felsefe, toplumun normlarından ve kurallarından uzaklaşarak özgürlük arayışını temsil etmekte, "köpek gibi" olma kavramı da bu özgürlük arayışının bir sembolü olarak düşünülmektedir. Kinizmin önde gelen temsilcilerinden Diogenes ve onun takipçileri, seçtikleri basit ve sade yaşam tarzıyla kendilerini "köpek" olarak nitelendirmişlerdir. Bahsi geçen bu köpeksi yaşam, (Diogenes'in kendisine saldıranları ısırmasını ve kendisine yemek verenleri yalamasını bir kenara bırakarak) bugün düşündüğümüz ve bildiğimiz anlamından biraz farklıdır. Kinizmin temel aldığı köpeksilik; toplumun normlarından uzaklaşmaya, özgürlüğü aramaya ve sıra dışı davranışlarda bulunmaya atıfta bulunmaktadır. Kiniklerin, kinik olarak adlandırılmalarının dört temel nedeni olduğu düşünülmektedir, bunlar:

- umursamaz yaşam tarzları
- köpek gibi davranışları,
- utanmazlık ve yüzüzlük,
- felsefi ilkelerini koruma ve düşmanlarını ayırt etme yetenekleridir.

Peki Kiniklerin önem verdiği temel öğretiler nelerdir? Ya da Kinikleri diğer okullardan farklı kılan yaşam felsefeleri nelerdir?

Kinik felsefesinde, en temel değer özgürlük ve bağımsızlıktır. Bu bağımsızlık hem içsel dürtülerden hem de dışsal etkilerden özgür olmakla ve bireyin kendi kendine yetebilirliğiyle ilişkilidir. Kinikler bu özgürlüğü, geleneksel kurumlara ve değerlere kayıtsızlık olarak yansıtır ve aileyi, toplumu, devleti ve dini, insanın mutlak özgürlüğüne ve bağımsızlığına engel olan unsurlar olarak kabul ederler. Antisthenes gibi bazı Kinikler, bu konuda daha ılımlı bir tavır sergilerken, Diogenes gibiler bu tür kurumlara hiçbir değer atfetmez ve bireyin tamamen özgür olması gerektiğini savunurlar. Diogenes'in en temel öğretisi, insanlığın doğal haline dönmesi gerektiğidir. Ona göre, gerçek mutluluk bütün hazzardan uzaklaşarak, yani bir köpek gibi yaşayarak elde edilir. Kendisi de tam anlamıyla bu felsefeyi yaşamıştır; hatta hayatını öylesine benimsemiştir ki, Makedonya Kralı Büyük İskender'e kendisini "**ben köpek Diogenes**" şeklinde tanıtmıştır. Büyük İskender "**dile benden ne dilerse Diogenes**" dediğinde ise kendinden gayet emin bir tavırla şu yanıtı vermiştir: "**gölge etme başka ihsan eylemem**"

İskender bu sohbetten çok etkilenmiş olsa gerek, "**eğer İskender olmasaydım, Diogenes olmak isterdim**" şeklinde karşılık vermiştir.

KÖŞE YAZILARI

Diogenes ömrünü bir fıçıda geçiren, hatta elindeki su tasını bile kullanmaktan vazgeçen, yaklaşık 2500 yıl öncesinde elinde feneriyle Atina sokaklarında kendisine ne aradığını soranlara *insanlığı aradığını* söyleyen büyük bir filozoftur. O yaşamı boyunca lüks ve gösterişten uzak durarak, insanın özüne, basitliğe ve doğallığa vurgu yapmıştır. Belki de gerçek mutluluğun sırrı, Diogenes'in de belirttiği gibi, lüksten ve gösterişten uzak durarak insanın özüne, basitliğe ve doğallığa odaklanmakta yatmaktadır.



KAYNAKÇA:

Arslan, A. (2006). *İlkçağ Felsefesi Tarihi 2*. İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.

Russell, B., & Sencer, M. (1983). *Batı felsefesi tarihi: İlkçağ-ortaçağ-yeniçağ*. Say Yayınları.

Yardımcı, A. B. (2018). Sinoplu filozof Diogenes (Diyojen) ve etik anlayışı. Berikan Yayınevi.

Meisterdrucke.com

www.antiktarih.com

Çolak, P.D. (2020). "Bir Fıçıda Yaşayan Filozof Diyojen'den Mutluluğun Sırrı | Felsefe Tarihi 9". [https://](https://www.youtube.com/watch?v=aE2hvXQOeDw)

www.youtube.com/watch?v=aE2hvXQOeDw

2023 Yılı Akademik Yayın Listesi

Uluslararası Makaleler

- Polat, E.** and Koseoglu, M.A. (2023), "Wellness tourism scholarship: a research agenda", *Journal of Hospitality and Tourism Insights*, 6(5), 1860-1889. <https://doi.org/10.1108/JHTI-05-2022-0186>
- Polat, E.**, Çelik, F. İbrahim, B., & Köseoğlu, M. A. (2023). Unpacking the power of user-generated videos in hospitality and tourism: a systematic literature review and future direction, *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 40(9), 894-914. Doi: 10.1080/10548408.2023.2296655
- Seyitoğlu, F., Atsız, O., **Taş, S. ve Kaya, F.** (2023). Double-edged perspectives on service robots: working with robots and robots' future career impacts. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 23(1), 1-19
- Hacinebioğlu, B., & **Kaya, F.** (2023). Serbest Zaman Doyumunun Davranışsal Niyet Üzerindeki Etkisi: Doğu Karadeniz Bölümü Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 7(1), 14-28:
- Kaya, F.** (2023) Yabancı Öğrencilerin Gastrodiplomasi Aracı Olarak Türk Mutfağı Haftasına İlişkin Deneyimleri. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Sciences*, 6(1), 152-167.
- Akdu U.**, Boztoprak Bedrettin (2023). Somut Olmayan Kültürel Miraslara Yönelik Yaratıcı Turizm Uygulamaları: Pasinler Lavası Örneği. *Erciyes Üniversitesi*, 37(4), 1535-1565., Doi: 10.48070/erciyesakademi.1380167
- Ödemiş, M.** (2023). Bolu'nun Sürdürülebilir Turizm Gelişiminin Yerel Halkın Tutumlarına Göre İncelenmesi. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(3), 319-340.
- Akyürekli, Z. N.** (2023). "Dinler Tarihi ve Rehberlik İlişkisi". *Turist Rehberliği Mesleğine Disiplinler Arası Yaklaşım*, (Ed.B. Zengin ve N. Eker). Nobel Bilimsel, Ankara, 123-146.
- Akyürekli, Z. N.** (2023). "Şeyh Edebalı". *Anadolu Düşünürleri*, (Ed. T.F.Çakmak ve Ö. Güzel). Detay Yayıncılık, Ankara, 247-255.
- Kement, Ü., Çavuşoğlu S., **Çalık İ.**, Durmaz, Y. (2023), The effect of environmental value and ecological worldview on eco-recreative attitude: An application in Turkey. *Tourism and Management Studies*, 19(2), 2023, 7-19.

Ulusal Makaleler

- Oflaz, M., & **Polat, E.** (2023). İşyeri Zorbalığı ve İş Tatmininin İş Stresi Üzerindeki Etkisi: Otel İşletmelerinde Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 258-280. <https://doi.org/10.32572/guntad.1238106>
- Polat, E.**, & **Ödemiş, M.** (2023). Kariyer Başarısına Politik Beceri ve Lider-Üye Etkileşiminin Etkisi: Otel İşletmelerine Yönelik Bir Araştırma. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Sciences*, 6(1), 88-105. <https://doi.org/10.53353/atrss.1175041>
- Polat, E.**, & **Ödemiş, M.** (2023). Kariyer Başarısına Politik Beceri ve Lider-Üye Etkileşiminin Etkisi: Otel İşletmelerine Yönelik Bir Araştırma. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Sciences*, 6(1), 88-105.
- Akyürek, S., & **Ödemiş, M.** (2023). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yerli Turistlerin Gösterişçi Tüketim Pratikleri Üzerine Bir Araştırma: Muğla İli Örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 646-671.
- Ödemiş, M.** (2023). The Mediating Role of Perceived Value in the Influence of Online Consumer Reviews on Destination Brand Loyalty. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(1), 20-46.
- Göğüş Bağış, N., & **Gün, A.** (2023). Tarhana Hamurundan Üretilen Ekmeklerin Duyusal Özelliklerinin Değerlendirilmesi. *Aydın Gastronomy*, 7(1): 1-13.
- Evren, S.** (2023). Bir Cumhuriyet Projesi Olarak Türkiye'de Kış Turizmi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 34(3), 163-175.
- Oğur, D. ve **Evren, S.** (2023). İl Kültür ve Turizm Müdürlüklerinin Web Sitelerinin Türkçe Yazı Dili Yeterliliği Açısından İncelenmesi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(1), 403-420.

2023 Yılı Akademik Yayın Listesi

Uluslararası Bildiriler

- Evren, S. ve Kamber Taş, S. S.** (2023). Limni Gölü'ne Yönelik Tripadvisor'da Yer Alan Ziyaretçi Yorumlarının İçerik Analizi. II. Beynəlxalq Elmi Konfrans (Davamlı İnkişaf Strategiyası: Qlobal Trendlər, Milli Təcrübələr Və Yeni Hədəflər), 8-9 Aralık 2023. Mingaçevir (Azerbaycan).
- Gün, A., & Akcan, T.** (2023). Geçmişten Bugüne Efes Selçuk'un Ekmek Çeşitliliği. Ganud-5 International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics Proceedings Book (ss. 167- 181). İstanbul Arel Üniversitesi. 11-13 Kasım 2023.
- Gün, A., Öncü Glaue, Ş., & Akcan, T.** (2023). Fermente Edilmiş Tarhana Hamurundan Yeni Bir Ürün Geliştirme: Tarhana Ekmeği. 4. Ispac International Congress on Contemporary Scientific Research (ss. 292-304). Azerbaycan, Gence Üniversitesi 14-15 Kasım 2023.
- Evren, S. ve Kamber Taş, S.** (2023). Limni Gölüne Yönelik Tripadvisor'da Yer Alan Ziyaretçi Yorumlarının İçerik Analizi. Sustainable Development Strategy: Global Trends, National Experiences And New Goals.
- Çalık, İ., Erüz, G., Düzgüneş, E., Dolu, B., Sezgin, F., Erüz, C.** (2023). Evaluation of Yanbolu-Santa Basin in Terms of Cultural Heritage Tourism in the Region of Trabzon-Gümüşhane, Türkiye. HERİPRENEURSHIP Sustainable Tourism, Heritage Management and the Cultural and Creative Industries: Creating New Investment Opportunities at Places of Cultural Significance, Tulcea, June 8th -9 th 2023.

Ulusal Bildiriler

- Çalık, İ.** (2023). Şiran'da Turizm, II. Geleneksel Şiran Sempozyumu, Sözlü Sunum, 12-13 Ağustos, Şiran/Gümüşhane.
- Çalık, İ.** (2023). Sürdürülebilir Yayla Turizmi, Cumhuriyetin 100. Yılında Gümüşhane'de Turizm, Sözlü Sunum, 11 Ağustos 2023, Gümüşhane.

Kitap Bölümleri

- Kaya, F.** (2022) "Nüfus ve Gastronomi" İçinde Gastro Coğrafya, Edt. Diker, O., Türker, N., Alaeddinoğlu, F., Cankül, D. ve Temizkan, R., S. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Başkan, K. ve Taş, S.** (2023). Emel Morel Gökgözoğlu (Ed. Küçükaltan, D., Tuna, M. ve Kaya Ünal, Ş.) *Turizm Akademisinde Kaybettiklerimiz Anısına* içinde (s. 86 -100), Detay Yayıncılık, Ankara.
- Pir, R. (2023). Türkiye'nin Geleneksel Peynirleri ve Peynir Turizmi Potansiyeli. Erkan. D. (Ed.), Akdeniz Bölgesi 1 (Adana, Antalya, Burdur ve Isparta) (ss. 85 -102). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.**
- Pir, R. (2023). Türkiye'nin Geleneksel Peynirleri ve Peynir Turizmi Potansiyeli. Erkan. D. (Ed.), Akdeniz Bölgesi 2 (Kahramanmaraş, Mersin, Osmaniye ve Hatay) (ss. 103 -125). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.**
- Akyürek, S. ve Pir, R. (2023). Türkiye'nin Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri. Köşker, H. ve Ercan, F. (Ed.). Yiyecekler İçin Çeşni/Lezzet Vericiler, Soslar ve Tuz (ss. 269-294). Çanakkale: Paradigma Akademi Yayınları.**
- Pir, R.** (2023). Ordu Gastronomi Kültürü. Ankara: Nobel Akademik.



T.C.
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ



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

☎ 0 456 233 12 71 📠 0 456 233 12 76

✉ turizm@gumushane.edu.tr



www.instagram.com/guturizm fakultesi/



Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi