



T.C.
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
TURİZM BÜLTENİ

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

Haziran, 2024

Yıl:10

Sayı:20

Limni Gölü / 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. Burak İNANÇ

Tasarım

Arş. Gör. Burak İNANÇ

Kapak Fotoğrafi

Arş. Gör. Burak İNANÇ

Yazarlar

Doç. Dr. İsmail ÇALIK

Doç. Dr. Fazıl KAYA

Doç. Dr. Savaş EVREN

Doç. Dr. Eray POLAT

Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN

Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ

Öğr. Gör. Rifat PİR

Arş. Gör. Aleyna GÜN

İÇİNDEKİLER

GENEL YAYIN YÖNETMENİ YAZISI (s. 1-2)

EDİTÖR YAZISI (s. 3)

FAKÜLTEMİZDEN HABERLER (s. 4)

ETKİNLİKLERİMİZ (s. 5-26)

BAŞARILARIMIZ (s. 27-29)

- Fakültemiz Öğretim Üyeleri Gümüşhane Sanayi ve Ticaret Odası İstişare Toplantısında Yer Aldılar. (s. 5)
- Fakültemizden Altı Farklı Sosyal Sorumluluk Projesi (s. 6-7)
- Fakültemizde Terörle Mücadele Semineri Düzenlendi. (s. 8)
- Fakültemiz Turizm Rehberliği Öğrencilerine Yönelik Staj Bilgilendirme Toplantısı Düzenlendi (s. 9-10)
- Minik Şefler ve Rehberler Fakültemizde (s. 11-12)
- Fakültemizde Doğa Turizmi Paneli Düzenlendi (s. 13-14)
- Fakültemizde İl Emniyet Müdürlüğü Tarafından Siber Güvenlik Semineri Gerçekleştirildi (s. 15)
- 2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Mezuniyet Töreni (s. 16-18)
- Turizm Fakültesi Saha Uygulamaları (s. 19-26)

GÜNCEL KÖŞE YAZILARI (s. 29-43)

- KARS VE VAN İZLENİMLERİ (s. 29-30)
- TÜRKİYE KÜLTÜR YOLU FESTİVALİ (s. 31-32)
- LEZZETLERİ NASIL ALGILARIZ ? (s. 33)
- FORMULA 1, TURİZM VE NET SIFIR HEDEFİ (s. 34)
- LATMOS ANTİK KENTİ TEHLİKEDE Mİ? (s. 35)
- ULUSLARARASI MUTFAKLARDAN ÖRNEKLER: BELÇİKA MUTFAĞI (s. 36-38)
- GASTRONOMİNİN VAZGEÇİLMEZ UNSURU MANTARLAR (s. 39-41)
- İNSANLIĞIN CAN SUYU "AHLAK" (s. 42-43)

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

GENEL YAYIN YÖNETMENİ YAZISI



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

HER DÖNEM İLKLERİ YAŞAMAK

2023-2024 Eğitim Öğretim yılına hızla ve hedeflerimize ulaşmak için çabalamaya devam ederek bir başlangıç yaptık. Turizm Rehberliği Bölümü ile birlikte Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüzün ilk mezunlarını vermesinin mutluluğunu yaşadığımız coşkulu bir mezuniyet töreni ile ise dönemi bitirmiş olduk. Yapılan bilimsel etkinlikler her dönem devam ettiği gibi Fakültemizde elde dilen başarılarla da yenileri eklenmeye devam etti.

Bu dönem içerisinde ilk olarak TÜBİTAK BİDEB 2209-A Araştırma Projesi için Fakültemiz Öğretim Elemanlarının öğrencileriyle birlikte yaptıkları başvuruların değerlendirme sürecinden geçerek kabul aldığı haberini aldık. Bu kapsamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Görevlisi Rıfat PİR hocamızın danışmanlığında, Gastronomi Bölümü 3. sınıf öğrencisi Edanur KOCAGÖZ ve 4.sınıf öğrencisi Ejder ÇOBAN proje yürütücüsü olarak kabul aldı. Turizm Rehberliği Bölümü Öğretim Üyelerimizden Doç. Dr. Fazıl KAYA hocamızın danışmanlığında, Gastronomi Bölümü 2.sınıf öğrencisi Sema Nur ZORBOZAN proje yürütücüsü olarak kabul aldı. Turizm İşletmeciliği Bölümü Öğretim Görevlisi Sedat TAŞ hocamızın danışmanlığında, Gastronomi Bölümü 4.sınıf öğrencisi Merve ÖZBOLAT proje yürütücüsü olarak kabul aldı. Akademisyenlerimizi ve öğrencilerimizi tebrik ediyor, başarılarının devamını diliyorum.

Fakültemiz tarafından, Turizm Haftası kutlamaları çerçevesinde "Doğa Turizmi" konulu bir panel düzenlendi. Panelde, doğa turizminin çeşitli yönleri uzman dört konuşmacı tarafından ele alındı. Artvin Çoruh Üniversitesi öğretim üyesi ve aynı zamanda turist rehberi olan Dr. Turan Aksakal, "Doğu Karadeniz Bölgesi'nde Doğa Turizmi" konulu konuşmasında, doğa turizminin önemine vurgu yaparak bu konuyu çeşitli açılardan ele aldı. Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı İsmail Akçay, "Gümüşhane'de Doğa Turizminin Gelişim Stratejileri" başlıklı konuşma yaptı. Gümüşhane Doğa Koruma ve Milli Parklar Şube Müdürü İlbeyi Aydın, "Gümüşhane'de Ekoturizm ve Eko Köyler" başlıklı konuşmasında, Gümüşhane'deki doğal zenginliklerin turizm potansiyelini artırmak adına yapılabilecek alt yapı ve projelerin önemini vurguladı. Gümüşhane Dağcılık Kulübü Başkanı Mustafa Akbulut, "Dağcılık Kulübünün Doğa Turizm Faaliyetleri" başlıklı sunum yaptı. Katılım gösteren tüm paydaşlara ve panelde emeği geçen tüm hocalarıma teşekkür ediyorum.

Fakültemiz hocalarından Arş. Gör. Aleyna GÜN hocamız yüksek lisans eğitimini tamamlayarak bilim uzmanı unvanı almıştır. Hocamızı tebrik ediyor, başarılarının devamını diliyorum.

Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı himayelerinde, Karadeniz Teknik Üniversitesi'nin ev sahipliğini yaptığı ve Üniversitemizin de paydaşı olduğu "Doğu Karadeniz Kariyer Fuarı (DOKKAF)" 8-9 Ocak 2024 tarihleri arasında Trabzon Teknoloji Geliştirme Bölgesi, Biyoteknoloji ve İnovasyon Merkezi (BİOİNOVAS) binasında gerçekleştirildi. Fakültemiz öğretim elemanlarından Arş. Gör. Aleyna GÜN ve Dr. Öğr. Üyesi Seda KAMBER TAŞ hocalarımızın rehberliğinde, Fakültemizde eğitim gören 1., 2., 3. ve 4.sınıf öğrencileri, kariyer fuarına katılım sağladı.

GENEL YAYIN YÖNETMENİ YAZISI

Turizm rehberliği bölümü (2.sınıf) öğrencilerimiz Gümüşhane'nin konaklama sektöründe öne çıkan işletmelerinden Ramada by Wyndham Gümüşhane Oteli'ni Doç. Dr. İsmail ÇALIK eşliğinde ziyaret etti. Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Beslenme İlkeleri dersi (1. Sınıf) kapsamında bölüm hocamız Dr. Öğr. Üyesi Seda KAMBER TAŞ eşliğinde yürütölen teknik gezide Kelkit ilçesi sınırları içinde faaliyet gösteren Hekimoğlu Süt ve Süt Ürünleri Fabrikası ile Sultan Pestil Köme Fabrikası ziyaret edildi. Sonrasında, Şiran ilçesi sınırları içinde faaliyet gösteren Sultan Pestil Köme Fabrikası ziyaret edildi. Son olarak Öğrencilerimiz yemek ihtiyaçlarını karşılamak için Tomara Şelalesi Tabiat Parkı'nı ziyaret edildi. Gastronomi ve Mutfak Sanatlar Bölümü (1. sınıf) öğrencileri, Temel Mutfak Üniteleri dersi kapsamında dersin yürütücüsü Doç. Dr. Savaş EVREN'in önderliğinde Araköy'ü ve Baraj Tatil Köyü ile Torul Kalesi Cam Terası ziyaret ettiler. Saha uygulamasının ilk durağı olan Araköy'de öğrencilere ekşi mayalı ekmeğ üretimi hakkında bilgiler verildi. Baraj Tatil Köyünde ise öğrencilerimiz çevreyi tanıyıp keyifli anlar yaşadılar. Saha uygulamasının son durağı olan Torul Kalesi Cam Terasında ise öğrencilerimiz buranın kent turizmi açısından önemi konusunda bilgilendirildiler. Fakültemiz Turizm Rehberliği Bölümüm tarafından ilimiz Dölek ve Sarıççek köylerine uygulama gezisi düzenlendi. İkinci sınıf ders müfredatında yer alan Anadolu Halk Kültürü ve El Sanatları dersi kapsamında düzenlenen teknik gezi dersin sorumlusu Doç. Dr. İsmail ÇALIK nezaretinde gerçekleşti. Yapılan geziler ve etkinliklerde emek gösteren tüm hocalarımıza ve katılım sağlayan öğrencilerimize teşekkür ediyorum.

Dönem sonunda ise Turizm Fakültesi Mezuniyet Töreni gerçekleştirildi. Mezuniyet töreninin resmi kısmının sona ermesiyle Fakültemiz binası önünde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Fotoğraf Sergisi, mezun öğrencilerin pasta kesim töreni, öğrencilerimiz tarafından müzik dinletisi ve halk oyunları gösterisi gerçekleştirildi.

Umuyorum ki Akademik personelimiz, idari personelimiz ve öğrencilerimizden oluşun Turizm Fakültesi ailemizin bundan sonra geçirecekleri her günü bu kadar mutlu geçsin. Gönöl birlikteliğimizin daim olması temennisiyle...

Prof. Dr. S. Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA
Turizm Fak. Dekan V.

EDİTÖR YAZISI



Arş. Gör. Burak İNANÇ

Öğrencilik hayatımın başından beri hayalini kurduğum mesleğe bir başlangıç yapmanın mutluluğu içerisindeyim. Geleceğimiz olan gençlerimizin hayatına dokunabilmek, onları geleceğe hazırlayabilmek için her gün kendimi daha da geliştireceğimi, meslek hayatının başlangıcında olan bir Araştırma Görevlisi olarak Gümüşhane Üniversitesinde bulunmanın sevincini sizlerle paylaşarak sözlerime başlamak istedim.

2023-2024 Eğitim - Öğretim yılını başarılı bir şekilde tamamladığımız şu günlerde Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi olarak her yıl düzenli olarak Ocak ve Haziran aylarında sizlerin beğenisine sunduğu bültenimizin 20. Sayısını sizlere sunmaktan mutluluk duyuyorum. Bir eğitim öğretim yılını daha başarıyla geride bıraktığımız bu günlerde, mezun olan öğrencilerimize bundan sonraki yaşamlarında başarılar diliyorum.

Yıllardan beri Çin'in Doğu Türkistan üzerinde uyguladığı zulüm politikası

devam etmekte, maalesef masum soydaşlarımız can vermektedirler. Bulunduğu toprakları, ana yurtlarını yaşadıkları acılara, zorbalıklara rağmen terk etmeyen soydaşlarımız elbet bir gün özgürlüklerine kavuşacaklar ve kimliklerini, ibadetlerini, geleneklerini, aidiyetlerini elbet bir gün diledikleri gibi yaşayacaklardır. İsrail'in Ekim 2023 tarihinden bu yana, başta Gazze Şeridi olmak üzere Filistin'de masum sivillere yönelik gerçekleştirmiş olduğu saldırılar, eşi benzeri görülmemiş bir insani felakete yol açmıştır. Uluslararası insan hakları ihlal edilmiştir. İsrail tarafından hastanelere, sivil yerleşim yerlerine, ibadethanelere, uluslararası yardım kuruluşlarının bulunduğu bölgelere yönelik havadan ve karadan saldırılar neticesinde çoğu kadın ve çocuk olmak üzere binlerce masum sivil hayatını kaybetmiştir. İsrail yönetiminin tüm tepkilere rağmen Filistin halkına yönelik sistematik bir şekilde devam eden ağır ve insanlık dışı saldırıları halen devam etmektedir. Doğu Türkistan da yaşanan zulüm ve insanlık dışı olaylar ile Filistin-İsrail arasında yaşanmakta olan vahşi ve insanlık dışı savaşta hayatını kaybeden tüm insanlara, tüm çocuklara vatanı için can vermiş şehitlere Allah'tan rahmet diliyorum. İnsanlık dışı olan bu katliamları şiddetle kınıyorum.

Avrupa'nın uluslararası futbol yönetim organı UEFA tarafından 14 Haziran ile 14 Temmuz 2024 tarihleri arasında düzenlenmekte olan 17. Avrupa Futbol Şampiyonası turnuvası UEFA Euro 2024'te Türkiye Milli Takımımız eleme maçlarını geçerek turnuvada çeyrek final aşamasına yükselerek en iyi 8 takım arasına girmiştir. Ülkemizin gururu olan Milli takımımıza bundan sonraki süreçte de başarılar diliyorum.

Sizler için okurken keyif alacağımızı düşündüğümüz bir bülten hazırladık. Bu bültenimizde fakültemizden haberler, gerçekleştirilen etkinlikler, mezuniyet etkinliklerimize ait haberler ve hocalarımızın köşe yazıları yer almaktadır. Bültenin hazırlanmasında yazılarıyla katkıda bulunan fakültemiz değerli hocalarına teşekkürlerimi sunuyorum. Bir sonraki Turizm Bülteni sayımızda tekrar buluşmak dileğiyle, herkese keyifli okumalar dilerim.

Arş. Gör. Burak İNANÇ

- Fakültemizin Turizm Rehberliği Bölümü Başkanı Doç. Dr. Fazıl KAYA hocamızın 14 Ağustos 2023 tarihinde bir kız çocuğu olmuştur. DELAL'imize, hocamıza ve ailesine sağlıklı huzurlu bir ömür dileriz.
- Fakültemizin Dekan Yardımcısı Doç. Dr. İsmail ÇALIK hocamızın 18 Ocak 2024 tarihinde bir erkek çocuğu olmuştur. HAMZA'mıza, hocamıza ve ailesine sağlıklı huzurlu bir ömür dileriz.
- Fakültemiz hocalarından Arş. Gör. Aleyna GÜN hocamız yüksek lisans eğitimini tamamlayarak bilim uzmanı ünvanı almıştır. Hocamızı tebrik ediyor, başarılarının devamını diliyoruz.
- 20. Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri Yemek Yarışması'nda başarı gösteren öğrencilerimize ve danışman hocalarına Rektörümüz tarafından teşekkür belgesi takdim edildi.
- TÜBİTAK BİDEB 2209-A Araştırma Projesi için Fakültemiz Öğretim Elemanlarının öğrencileriyle birlikte yaptıkları başvurular değerlendirme sürecinden geçerek kabul almıştır.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Görevlisi Rıfat PİR hocamızın danışmanlığında, Gastronomi Bölümü 3. sınıf öğrencisi Edanur KOCAGÖZ ve 4. sınıf öğrencisi Ejder ÇOBAN proje yürütücüsü olarak kabul almıştır.
- Turizm Rehberliği Bölümü Öğretim Üyelerimizden Doç. Dr. Fazıl KAYA hocamızın danışmanlığında, Gastronomi Bölümü 2. sınıf öğrencisi Sema Nur ZORBOZAN proje yürütücüsü olarak kabul almıştır.
- Turizm İşletmeciliği Bölümü Öğretim Görevlisi Sedat TAŞ hocamızın danışmanlığında, Gastronomi Bölümü 4. sınıf öğrencisi Merve ÖZBOLAT proje yürütücüsü olarak kabul almıştır. Akademisyenlerimizi ve öğrencilerimizi tebrik eder, başarılı bir proje süreci dileriz.

Fakültemiz Öğretim Üyeleri Gümüşhane Sanayi ve Ticaret Odası İstişare Toplantısında Yer Aldılar.

Moderatörlüğünü Eğitimci Yazar Hasan Pir'in yaptığı toplantıya GTSO Başkanı İsmail Akçay, İl Kültür ve Turizm Müdürü Hüseyin Ateş, Valilik Basın ve Halkla İlişkiler Müdürü Engin Doğru, Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekan Yardımcısı İsmail Çalık, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş EVREN, Trabzon Bölgesel Turist Rehberleri Odası Başkanı Ragıp Pirselimoglu, Kent Konseyi Başkanı Rüstem Demirağ, Gümüşkoza Gazetesi Sahibi Hüseyin Çelik, Kamyoncular Şoförler ve Otomobilciler Odası Başkanı Ekrem Sarı, Sanatkarlar Odası Başkanı Erorhan Kullukçu, Gümüşhane Otelciler Kahveciler ve Lokantacılar Odası Başkanı İbrahim Bektaş, Canca Tur Firması Yetkilisi Fazıl Ceylan, Jova Tur Firması Yetkilisi Akif Akbulut, Araştırmacı Gazeteci Yazar Güngör Üçüncüoğlu, Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı (DOKA) Gümüşhane Yatırım Destek Ofisi Koordinatörü Esra Tunç, Turizm Derneği'nden Barış Hacinebioğlu, Turizm Fakültesi'nden hocalarımız, GTSO Meclis üyeleri ve GTSO Genel Sekreteri Cahit Bal katıldı.

Yaklaşık üç buçuk saat süren toplantının açılış konuşmasını yapan GTSO Başkanı İsmail Akçay amaçlarının gelişmiş ülkelerde örnekleri sıkça görülen "beyin fırtınası" oluşturmak olduğunu ve İstişaresiz bir toplumun çok fazla ilerleyemeyeceğini ifade ederek şunları söyledi: "Ülke olarak da şehir olarak da bizim en büyük eksiklerimizden birisi istişare eksikliği. Hepimiz ayrı ayrı yerlerde farklı farklı ortamlarda tek başımıza mücadele veriyoruz ya da fikirler ortaya atıyoruz. İstişare yapıp birlikte hareket ettiğimiz zaman sonuç almamız daha kolay olur. Bugün başlattığımız tematik serbest istişare toplantılarının ana amacı da budur. Turizm teması ile başlattığımız toplantılar, periyodik aralıklarla Gümüşhane'yi ilgilendiren diğer konularla devam edecektir." dedi.

Başkan İsmail Akçay'ın açılış konuşmasından sonra toplantı, Moderatör Hasan Pir'in yönetiminde devam etti. Katılımcıların tümü Gümüşhane turizmi üzerine fikirlerini açıkladılar.



Fakültemizden Altı Farklı Sosyal Sorumluluk Projesi

Üniversitemiz Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Meslek Etiği dersi ve Turizm Rehberliği Bölümü, Sürdürülebilir Turizm ve Çevre derslerinde öğrenciler altı farklı sosyal sorumluluk projesini hayata geçirdiler.

Sosyal sorumluluk projelerinin ilkinde Gümüşhane İl Müftülüğü kapsamında faaliyetlerini sürdüren Recep-Seniha Bozkır Kur'an Kursu öğrencileri ziyaret edilerek etik konusunda öğrencilere sunum yapılarak hediyeler taktim edildi. İkinci sosyal sorumluluk projesinde Fevzipaşa İlkokulu'nda sürdürülebilir turizm ve çevre konusunda sunum yapılarak birinci sınıf öğrencilerine çevresel farkındalığı artıracak hediyeler taktim edildi. Üçüncü sosyal sorumluluk projesinde fakülte öğrencileri ilimiz Arzular-Kabaköy beldesinde öğrenim gören ortaokul öğrencilerine kitap yardımında bulunan öğrencilerimiz, kütüphanelerinin zenginleşmesine de katkıda bulundular. Sosyal sorumluluk projelerinin dördüncüsünde Gümüşhane Aile ve Sosyal Politikalar İl Müdürlüğü, 80. Yıl Sevgi Evi ziyaret edilerek proje kapsamında oyun, hediyeleşme ve ortak vakit geçirme etkinliği hayata geçirildi. Beşinci sosyal sorumluluk projesinde de öğrencilerimiz Turizm Fakültesi çevresindeki çöpleri toplayarak çevrenin korunması noktasında hassasiyetlerini göstermiş oldular. Son olarak hazırlanan altıncı projede ise Gaziantep Nurdağı Arslanlı Ortaokulu öğrencilerine, Turizm Fakültesi öğrencilerimiz tarafından toplanan kitaplar bağışlandı.



İlgili derslerin sorumlusu Doç. Dr. İsmail Çalık'ın rehberliğinde hazırlanan projeler, hem öğrencilerin özgüvenlerinin gelişmesine hem de sosyal sorumluluk bilincinin oluşmasına katkı sağladı. Projeler hakkında bilgi veren Doç. Dr. Çalık, özellikle çocuk ve genç bireylerin farkındalığının artırılması amacıyla bu projelerin önemli olduğunu vurgulayarak, toplumun her kesimine dokunacak projelerin hazırlanmasının önemine değindi. Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. S. Beyza Öztürk Sarıkaya ise sosyal sorumluluk projelerini hayata geçiren Fakülte öğrencilerine ve öğrencileri yönlendiren Doç. Dr. İsmail Çalık'a teşekkür ederek, bu gibi sosyal sorumluluk projelerinin üniversitelerin toplumsal katkı amacına hizmet ettiğini belirtti. Rektörümüz Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek şu açıklamalarda bulundu: "Sosyal sorumluluk projeleri, topluma ve çevreye karşı duyarlılık ve sorumluluk amacı taşıyan önemli faaliyetlerdir. Bu projeler, öğrencilerimizin sosyal sorumluluk bilincini geliştirmelerine katkı sağlamanın yanı sıra, toplumumuzun farklı kesimlerine yönelik olumlu etkiler bırakma amacını taşımaktadır. Öğrencilerimiz hazırladıkları birbirinden farklı 6 projeye önemli bir sosyal sorumluluk örneği sergilediler. Projelerin başarıyla tamamlanmasında emeği geçen öğrencilerimizi ve projelerin sorumlusu Doç. Dr. İsmail Çalık hocamızı tebrik ediyor, toplumumuza katkı sağlayan bu tür katma değer yaratan projelerin devam etmesini temenni ediyoruz."



Terörle Mücadele Semineri

5 Mart 2024 tarihinde Gümüşhane İl Emniyet Müdürlüğü'ne bağlı Terörle Mücadele ekipleri tarafından fakültemizde tüm öğrencilere yönelik bir seminer etkinliği düzenlenmiştir. Etkinlik, Turizm Fakültesi'nin çok amaçlı salonunda öğleden önce bir oturum (saat 10:00) ve öğleden sonra bir oturum (saat 13:00) olmak üzere interaktif olarak gerçekleştirilmiştir. Turizm Rehberliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri 1. 2. 3. ve 4. sınıf öğrencileri etkinliğe katılmışlardır. Öğrenciler, "Terörün Tanımı, Örgütlerin Eleman Temin Etme Yöntemleri, Terörle Mücadele Bilgilendirme ve Önleme" gibi konular hakkında bilgilendirilmiştir. Fakültemiz akademisyenlerinden Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. Fazıl KAYA, Öğr. Gör. Sedat TAŞ, Öğr. Gör. Rıfat PİR ve Arş. Gör. Aleyna GÜN etkinliğe katılım sağlamıştır. Bu önemli konularda öğrencilerimizi bilgilendiren Emniyet Müdürlüğü'ne bağlı Terörle Mücadele ekibi başta olmak üzere, etkinliğe katılım sağlayan hocalarımıza ve öğrencilerimize teşekkürlerimizi sunarız.



Fakültemiz Turizm Rehberliği Öğrencilerine Yönelik Staj Bilgilendirme Toplantısı

29 Mart 2024 tarihinde Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN moderatörlüğünde düzenlenen toplantıda, staj olanakları ve süreci hakkında Arş. Gör. Burak İNANÇ tarafından kapsamlı bir bilgilendirme sunumu gerçekleştirildi. Toplantıya katılım sağlayan 1., 2., 3. ve 4. sınıf öğrencilerimiz, staj süreci ve bu kapsamda merak edilen tüm soruları/konuları detaylı şekilde öğrenme fırsatı yakaladılar. Toplantıda, 4. sınıf öğrencilerimizden Melike KÜÇÜKBAKAR, Asiye SALİ, Döndü AKYOL ve Didem Begüm YALÇINÖZ geçmiş staj deneyimlerini paylaşarak staj yapacak öğrencilerimize yol gösterici bilgiler aktardılar. Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA ve fakültemiz öğretim üyeleri de toplantıya katılarak öğrencilerimize destek verdiler.



Öğrencilere eğitim-öğretim dönemi boyunca katkı sağlayacak bilgilerin aktarıldığı bu toplantıda, staj uygulamasının geleceğin turizm profesyonellerini daha iyi bir şekilde hazırlamak adına önemli bir adım olduğu belirtildi. Bununla beraber öğrencilerin turizm sektöründe başarılı bir kariyere adım atmaları için de önemli bir adım olarak değerlendirildi. Toplantı soru-cevap ve teşekkür belgelerinin dağıtımıyla sona erdi.



Minik Şefler ve Rehberler Fakültemizde

23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı dolayısıyla Fakültemiz tarafından miniklere yönelik etkinlik gerçekleştirildi.

Fakültemizde gerçekleştirilen ilk etkinlikte, Gümüşhane Final Okulları ve Fevzipaşa İlkokulu'ndan gelen anasınıfı öğrencileri için Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. Fazıl Kaya önderliğinde Turizm Rehberliği Bölümü öğrencileri Melike Küçükbakar ve Kader Kök tarafından "Gümüşhane'nin Turistik Değerleri" başlıklı bir sunum gerçekleştirildi. Sunumda, Gümüşhane ilinin önemli doğal, tarihi, kültürel ve gastronomi öğeleri anlatıldı. Bu etkinlikte minikler, sunum sırasında keyifli vakit geçirirken aynı zamanda yeni bilgiler de edinmiş oldular. Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyeleri Doç. Dr. Savaş Evren ve Doç. Dr. Eray Polat tarafından koordine edilen ikinci etkinlikte ise minik öğrenciler Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Mutfağına alınarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları 2'nci sınıf öğrencileriyle birlikte pizza yapmayı öğrendiler. Öğr. Gör. Rıfat Pir'in yönlendirmesiyle pizza yapımına başlayan minikler eğlenceli ve öğretici zaman geçirdiler. Hazırlanan pizzalar daha sonrasında pişirilerek öğrencilere ikram edildi. Etkinlik sonunda minik öğrencilere Fakültemiz tarafından katılım belgesi takdim edildi.



Fakültemiz Dekan V. Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya çocuklarımızın küçük yaşlarda meslekleri tanımaları ve becerilerini anlamalarının geleceklerini inşa etmede önemli rol oynadığını ifade etti. Atatürk'ün çocuklara armağan etmiş olduğu bu anlamlı günde; Turizm Fakültesi olarak çocukların gelecekleri için küçük bir katkı sağlamak amacıyla Turizm Fakültesi bölümlerini onlara eğlenerek ve sevdirek tanıtmaya çalıştıklarını belirten Prof. Dr. Sarıkaya bu vesile ile tüm çocukların 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramını kutladığını sözlerine ekledi. Günün anlam ve önemine yönelik gerçekleştirilen etkinlik hakkında Rektörümüz Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek şunları söyledi: “Üniversitemiz Turizm Fakültesi öğrencilerimizin, hem bilgi ve becerilerini paylaşma hem de miniklerimizin heyecanını ve merakını artırma amacıyla gerçekleştirdikleri etkinlikleri takdirle karşılıyorum. 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı dolayısıyla gerçekleştirilen etkinliklerin, miniklerimizin gelişimine katkı sağlaması ve onların eğlenirken öğrenmelerini desteklemesi bizler için son derece anlamlı. Bu tür etkinlikler, geleceğimizin teminatı olan çocuklarımızın bilinçlenmesine ve yeteneklerinin keşfedilmesine önemli katkılar sağlıyor. Buradan elde edilen bilgi ve istekle birlikte geleceğin Turizm Rehberlerini ve Gastronomi öğrencilerine kapılarımızı açtığımızı söyleyebiliriz. Bu vesileyle de üniversitemiz adına etkinlikte emeği geçen başta Turizm Fakültesi Dekanımız Prof. Dr. Sayın Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya olmak üzere öğretim elemanlarımız ve öğrencilerimize katkılarından dolayı teşekkür ediyorum. Umarım bu etkinlikler, miniklerimizin hayallerindeki meslekleri keşfetmelerine ve ilgi duydukları alanlarda başarıyla ilerlemelerine vesile olur.”



Fakültemizde Doğa Turizmi Paneli Düzenlendi

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi tarafından, Turizm Haftası kutlamaları çerçevesinde "Doğa Turizmi" konulu bir panel düzenlendi. Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya programın giriş konuşmasında, turizm kavramının önemi, türleri, diğer bilim dalları arasındaki yerine değindikten sonra doğa turizminin Gümüşhane açısından önemine dair açıklamalarda bulundu. Ayrıca, Dekanımız Gümüşhane'deki turizm gelişimi için ildeki turizm paydaşlarına önemli görevler düştüğünü belirtti. Son olarak, Dekanımız, turizme gönül veren ve turizm için çalışan herkesin 48. Turizm Haftaları'nı kutlayarak konuşmasını tamamladı.

Panelin moderatörlüğünü ise Doç. Dr. Fazıl Kaya yaptı. Kaya, panelin açılış konuşmasında doğa turizmini tanımladıktan sonra Türkiye'nin, Doğu Karadeniz Bölgesi'nin ve özellikle Gümüşhane ilinin doğa turizmi açısından zenginliklerine değindi. Fazıl Kaya, bu gibi etkinliklerin doğa turizmi konularının derinlemesine tartışılmasını sağlayarak turizm gelişimine katkı sağladığını ifade etti. Panelde, doğa turizminin çeşitli yönleri uzman dört konuşmacı tarafından ele alındı

Artvin Çoruh Üniversitesi öğretim üyesi ve aynı zamanda turist rehberi olan Dr. Turan Aksakal, "Doğu Karadeniz Bölgesi'nde Doğa Turizmi" konulu konuşmasında, doğa turizminin önemine vurgu yaparak bu konuyu çeşitli açılardan ele aldı. Dr. Aksakal, doğa turizminde turistlerle yerel halk arasındaki etkileşimin önemine dikkat çekti. Ayrıca, küçük yerel işletmelerin bu etkileşimdeki rolünü vurgulayarak yerel ekonomiye katkılarını öne çıkardı. Doğa turizminin sürdürülebilirliği için doğal yaşam kültürünün korunması ve çevre bilincinin yerel halk arasında geliştirilmesi gerektiğini belirtti. Konuşmasının sonunda Dr. Aksakal, doğa turizminin yerel ekonomiyi canlı tutarak göçü engelleyici bir güç olduğunu vurguladı.



Fakültemizde Doğa Turizmi Paneli Düzenlendi

Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı İsmail Akçay, "Gümüşhane'de Doğa Turizminin Gelişim Stratejileri" başlıklı konuşmasında, Gümüşhane ilinin turizm potansiyelinin daha etkin bir şekilde değerlendirilmesi gerektiğine vurgu yaptı. Akçay, turizm yatırımlarının planlanması ve önceliklendirilmesi için sektör paydaşlarının ortak bir strateji oluşturması gerektiğini belirtti. Buna ek olarak, Gümüşhane'nin turizm yeteneklerinin ve cazibe merkezlerinin belirlenmesinin önemine dikkat çekti. Bu bağlamda kısa vadeli hedeflerin alt yapı sorunlarının çözülmesi, turistik araç park alanlarının belirlenmesi, rehberlik hizmetlerinin geliştirilmesi ve hediyelik eşya çeşitliliğinin artırılması olduğunu ifade eden Akçay, uzun vadeli hedeflerin ise ilin turizm potansiyelinin sürdürülebilir ve etkili bir şekilde değerlendirilmesi olduğunu vurguladı.

Gümüşhane Doğa Koruma ve Milli Parklar Şube Müdürü İlbeyi Aydın, "Gümüşhane'de Ekoturizm ve Eko Köyler" başlıklı konuşmasında, turizm bölgelerine erişilebilirlik için alt yapı yatırımlarının önemine vurgu yaptı. Aydın, ekoturizmin canlanması için alt yapı yatırımlarının yapılması gerektiğini belirtti. Ekoturizme açılan destinasyonlarda yerel halkın yöresel ürünlerini ekonomiye kazandırmak için uygun bir ortam oluşturulabileceğini ifade etti. Konuşmasında ayrıca, kültürel değerlerin korunması ve eko köy projelerinin turizm çekiciliğini artırabileceğine değindi. Aydın'ın konuşması, Gümüşhane'deki doğal zenginliklerin turizm potansiyelini artırmak adına yapılabilecek alt yapı ve projelerin önemini vurgulayarak sonlandı.

Gümüşhane Dağcılık Kulübü Başkanı Mustafa Akbulut, "Dağcılık Kulübünün Doğa Turizm Faaliyetleri" başlıklı sunumunda, kulübün kuruluş sürecinden sonra gerçekleştirdikleri faaliyetlere değindi. Akbulut, Gümüşhane ilinde doğa yürüyüşleri için 33 parkur oluşturduklarını ve doğa turizmi odaklı çeşitli projelerde yer aldıklarını ifade etti. Bu faaliyetlerin Gümüşhane turizmine önemli katkılar sağladığını vurgulayan Akbulut, doğada yapılan faaliyetleri görsellerle destekleyerek daha açık ve etkileyici bir şekilde anlattı.

Panel sonunda katılımcıların sorduğu sorular, panelistler tarafından cevaplandırıldı. Panel, doğa turizmi konusunda bilgi paylaşımı ve farkındalık oluşturma amacıyla başarılı bir etkinlik olarak değerlendirildi. Katılımcılara panel sonunda katılım belgeleri dağıtılarak etkinlik sonlandı.



Fakültemizde İl Emniyet Müdürlüğü Tarafından Siber Güvenlik Semineri Gerçekleştirildi

Fakültemizde, 10.05.2024 tarihinde 16:00'da Gümüşhane İl Emniyet Müdürlüğü'ne bağlı Siber Suçlarla Mücadele ekipleri tarafından, güz döneminde düzenlenen etkinliğin devamı niteliğinde olan bir seminer etkinliği daha düzenlenmiştir. Fakültemiz hocaları Doç. Dr. Fazıl KAYA ve Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMiŞ danışmanlığında Turizm Rehberliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri 1. sınıf öğrencilerimizin katılım sağladığı etkinlikte, öğrencilerimiz Oltalama, Siber Güvenlik ve Zorbalık, Dolandırıcılık, Şifre ve Banka Hesabı Güvenliği, Yasadışı Bahis gibi konular ile ilgili detaylı bir şekilde bilgilendirilmiştir. Etkinlik, Turizm Fakültesi Çok Amaçlı Konferans Salonu'nda gerçekleştirilmiştir. Bu önemli konularda öğrencilerimizi bilgilendiren Emniyet Müdürlüğü'ne bağlı siber suçlarla mücadele ekibi başta olmak üzere, etkinliğe katılım sağlayan danışman hocalarımıza ve öğrencilerimize teşekkürlerimizi sunarız.



2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Mezuniyet Töreni

2023-2024 Eğitim-Öğretim döneminde Turizm Rehberliği Bölümü üçüncü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ise ilk mezunlarını verdi. 27 Mayıs 2024 Pazartesi günü saat 13:00'da Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi Çok Amaçlı Salonu'nda başlayan Turizm Fakültesi Mezuniyet Töreni, Turizm Fakültesi'nde düzenlenen sergi, müzik ve dans gösterileriyle devam etti. Mezuniyet Törenine öğrencilerimiz ve ailelerinin yanı sıra, Gümüşhane Üniversitesi Rektör Yardımcıları Prof. Dr. Günay ÇAKIR ve Prof. Dr. Ferkan SİPAHİ, Gümüşhane Üniversitesi Genel Sekreteri Prof. Dr. Fatih YALÇIN, Genel Sekreter Yardımcısı Prof. Dr. Rıdvan ŞAHİN, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü Doç. Dr. Serhat DAĞ, Sosyal Bilimler MYO Müdürü Nilgün ULUTAŞDEMİR, Ahmet Ziyâüddin Gümüşhanevi Araştırma Merkezi Müdürü Doç. Dr. Berat SARIKAYA, Gümüşhane Ticaret İl Müdürü Mürsel YAŞAR, Gümüşhane İl Kültür ve Turizm Müdürü Hüseyin ATEŞ, Gümüşhane Sanayi ve Ticaret Odası Başkanı İsmail AKÇAY, BAP Koordinatörü Prof. Dr. Ebru Emine ŞÜKÜROĞLU, Erasmus Koordinatörü Doç. Dr. Büşra TOSUNOĞLU, Uluslararası Öğrenci Koordinatörü Dr. Öğr. Üyesi Mustafa AYYILDIZ, BAP Koordinatör Yardımcısı Dr. Öğr. Üyesi Emine ÇORUH, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi akademisyenleri Doç. Dr. Emel YILDIZ ve Dr. Öğr. Üyesi Selçuk YALÇIN, BAP akademik personeli Öğr. Gör. Cuma ZEHIROĞLU, GÜ Öğrenci İşleri Daire Başkanı Niyazi KARADENİZ, GÜ Yazı İşleri Müdürü Mustafa KÜÇÜK, Mühendislik ve Doğa Bilimleri personeli ile Turizm Fakültesi akademik ve idari personelleri katılım sağlamıştır.



2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Mezuniyet Töreni

Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi Çok Amaçlı Salonu'nda saygı duruşu ve İstiklal Marşıyla başlayan Mezuniyet Töreni; Gümüşhane Üniversitesi Tanıtım Filmi, fakülte birincisi Ejder ÇOBAN'ın konuşması, Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. Fazıl KAYA ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş EVREN'in konuşmaları, Turizm Fakültesi Dekan Vekili Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA'nın ve Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Günay ÇAKIR'ın konuşmaları, mezun öğrencilerimizin videolarının gösterimi ve öğrencilerimizin halk oyunu gösterisi, mezun öğrencilerimize mezuniyet belgelerinin, plaket ve ödüllерinin verilmesi, öğrencimiz Ejder ÇOBAN'ın mezuniyet kütüğüne plaka çakması ve mezun öğrencilerimizin diploma yemini ve kep atma töreni ile devam etmiştir.



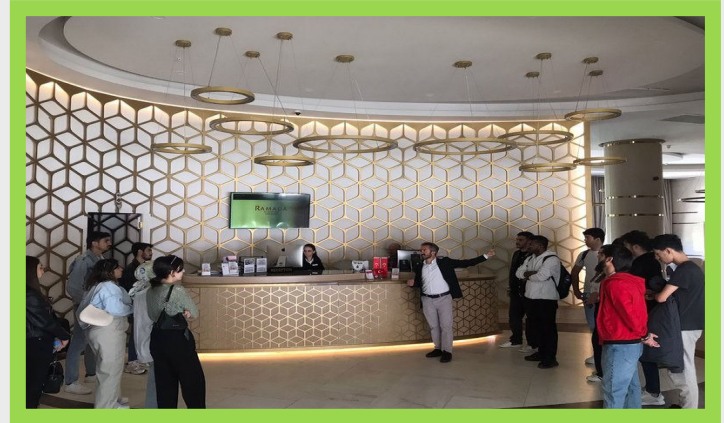
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencisi ve Turizm Fakültesi birincisi Ejder ÇOBAN konuşmasında; hayatının en renkli, anlamlı ve heyecanlı dönemini Gümüşhane Üniversitesi'nde geçirdiğini, bu dört yıllık süreçte unutamayacağı anılar biriktirdiğini belirtmiştir. ÇOBAN eğitimi süresince birçok teorik ve pratik dersler aldığını, yarışmalara ve projelere katılarak önemli başarılar ve deneyimler elde ettiğini ve bu nedenle bu zorlu süreçte kendisine rehberlik eden hocalarına sonsuz minnettar olduğunu ifade etmiştir. Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. Fazıl KAYA mezuniyet törenindeki konuşmalarında öncelikle mezun öğrencilerimizi ve ailelerini tebrik ederken, konuşmalarının devamında öğrencilerimizin fakültemizde aldıkları eğitim ile mesleki bilgi ve becerilerini artırmakla kalmayıp, ülkemizin turizm sektöründe hak ettiği başarıya ulaşabilmesinde önemli roller üstlenmelerini sağlayacak yetkinlikleri de kazandıklarını dile getirmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş EVREN, tüm mezunları tebrik ederek başladığı konuşmasında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün ilk mezunları için ilklerin her zaman önemli olduğunu, ilk zorluklarla hep onların karşılaştığını ve bu zorlukların üstesinden başarıyla geldiklerini ifade etti. Ayrıca EVREN, öğrencilerimizin bundan sonraki süreçte sektördeki yüzümüz olacaklarını ve sektörle bağlarımızı güçlendirmede önemli etkilerde bulunacaklarını belirtti. Turizm Fakültesi Dekan Vekili Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA konuşmasında, öncelikle mezun öğrencilerimize ve ailelerine tebriklerini sunarken, mezun olmuş olsalar da fakültemiz hocalarının öğrencilerimizin her daim yanında olacağını ve desteklerini hiçbir şekilde esirgemeyeceğini vurgulamıştır. Ayrıca SARIKAYA, öğrencilerimize hayatı sadece başarıdan ibaret olarak görmemeleri, karşılaştıkları zorlukların derecesi fark etmeksizin hayata dair umutlarını ve zorluklarla mücadele güçlerini hiçbir şekilde kaybetmemeleri ve öncelikle iyi bir insan olmak için çabalamaları gerektiğini belirtmiştir. Son olarak Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Günay ÇAKIR mezun öğrenci ve ailelerini tebrik ederek başladığı konuşmasında, mezun öğrencilere bundan sonraki yaşamlarında ve mesleki kariyerlerinde başarılar dilemiştir. Mezuniyet töreninin devamında, fakültemiz binası önünde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Fotoğraf Sergisi, mezun öğrencilerin pasta kesim töreni, müzik dinletisi, halk oyunları gösterisi ve mezuniyet eğlencesi düzenlenmiştir. Fakültemizin Mezuniyet Törenine katılım sağlayan tüm misafirlerimize şükranlarımızı sunar, mezun öğrencilerimizi ve ailelerini tebrik ederiz.



TURİZM FAKÜLTESİ SAHA UYGULAMALARI

Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı himayelerinde, Karadeniz Teknik Üniversitesi'nin ev sahipliğini yaptığı ve Üniversitemizin de paydaşı olduğu "**Doğu Karadeniz Kariyer Fuarı (DOKKAF)**" 8-9 Ocak 2024 tarihleri arasında Trabzon Teknoloji Geliştirme Bölgesi, Biyoteknoloji ve İnovasyon Merkezi (BİOİNOVAS) binasında gerçekleştirildi. Fakültemiz öğretim elemanlarından Arş. Gör. Aleyna GÜN ve Dr. Öğr. Üyesi S. Seda KAMBER TAŞ hocalarımızın rehberliğinde, fakültemizde eğitim gören 1., 2., 3. ve 4. sınıf öğrencileri, kariyer fuarına katılım sağladı. Sektörde yer alan paydaşlar ile öğrencilerin bir araya gelmesi, mezuniyet sonrasında iş fırsatlarını değerlendirme bağlamında öğrenciler açısından önemli katkılar sundu.

Turizm rehberliği bölümü 2. sınıf öğrencilerimiz Gümüşhane'nin konaklama sektöründe öne çıkan işletmelerinden **Ramada by Wyndham Gümüşhane Otelini** Doç. Dr. İsmail ÇALIK eşliğinde ziyaret etti. Konaklama işletmeciliği dersi kapsamında gerçekleşen bu ziyarette öğrencilerimiz, Ramada by Wyndham Gümüşhane Otelinin sunduğu hizmetleri yakından gözlemleme, deneyimleme ve teorik bilgilerini pratik bağlamda pekiştirme fırsatı yakaladılar. Ramada By Wyndham Gümüşhane Otel yönetimi, öğrencilerin ziyaretinden memnuniyet duyduklarını ifade ederek, turizm sektörüne olan katkılarına vurgu yaptılar ve geleceğin turizm profesyonellerine destek olmaktan mutluluk duyduklarını belirttiler. Ev sahiplikleri için Ramada By Wyndham Gümüşhane Otel Yönetimine ve personeline teşekkürlerimizi sunarız.



Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü birinci sınıf öğrencilerimiz, Beslenme İlkeleri dersi kapsamında 14 Mayıs 2024 tarihinde saha uygulama dersi gerçekleştirdi. Bölüm hocamız Dr. Öğr. Üyesi Seda KAMBER TAŞ eşliğinde yürütülen teknik gezide **Hekimoğlu Süt ve Süt Ürünleri Fabrikası ile Sultan Pestil Köme Fabrikası** ziyaret edildi. Yapılan saha uygulama dersinde öğrencilerimizin Gümüşhane ilinin önemli geçim kaynaklarından biri olan pestil, köme, süt ve süt ürünleri hakkında bilgi ve farkındalık düzeylerinin artırılması hedeflendi. Rektörlük binası önünde saat 09:00'da başlayan uygulama gezisinde yol boyunca danışman hocamız tarafından rota bilgisi, ziyaret edilecek yerler, dikkat edilmesi gereken hususlar ve ziyaret edilecek fabrikalarda gözlemlenmesi gereken konular hakkında bilgiler verildi.

İlk olarak, Gümüşhane'nin Kelkit ilçesi sınırları içinde faaliyet gösteren **Hekimoğlu Süt ve Süt Ürünleri Fabrikası** ziyaret edildi. Öğrencilerimiz, fabrika işletme sahibi ve yöneticisi Sayın Raşit HEKİMOĞLU tarafından karşılandı. Sayın Hekimoğlu, öğrencilere tesisin kuruluş amacı, tesise süt tedarigi, üretim miktarları, işletme kapasiteleri, pazar durumları ve fabrikanın bölge açısından önemi hakkında bilgiler verdikten sonra tesisin üretim sahasına geçildi. Üretim süreci ve üretim sürecinde kullanılan ekipmanlar hakkında yerinde anlatımlarla bilgilendirmeler yapıldı. Ardından Şiran ilçesi sınırları içinde faaliyet gösteren Sultan Pestil Köme Fabrikası ziyaret edildi. Öğrencilerimiz, fabrika işletmecisi Sayın Tolga YILMAZ bey tarafından karşılandı. Öğrencilere herle ve çay ikramı yapıldıktan sonra, fabrika içerisinde ziyaretçiler için düzenlenmiş seyir katında pestil ve kömenin tarihi, üretimi, üretim malzemeleri ve ekipmanları, üretimdeki yenilikler, coğrafi işaretli ürün olarak köme ve pestilin kullanımı, saklama koşulları gibi konular hakkında bilgiler verildi.



Son olarak, öğrencilerimiz yemek ihtiyaçlarını karşılamak için **Tomara Şelalesi Tabiat Parkı'nı** ziyaret ettiler. Burada hem öğle yemeklerini yediler hem de Tomara Şelalesi Tabiat Parkı'nı keşfederek park hakkında bilgi edindiler. Doğayla iç içe olmanın keyfini çıkaran öğrencilerimiz, çevre bilinci ve doğa sevgisi konusunda da ayrıca farkındalık kazandılar. Dr. Öğr. Üyesi Seda KAMBER TAŞ, bu saha uygulaması gezisinin hedeflendiği doğrultuda gerçekleştiğini belirterek ve bize kapılarını açan, eğitime destek olan Hekimoğlu Süt ve Süt Ürünleri Fabrikası sahibi ve işletmecisi Sayın Raşit HEKİMOĞLU ile **Sultan Pestil Köme Fabrikası** işletmecisi Sayın Tolga YILMAZ'a teşekkürlerini ilettiler. Turizm Fakültesi Dekanımız Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA, öğrencilerin teorik derslerde öğrendikleri bilgileri sahada pekiştirebilmeleri açısından uygulama gezilerinin önemli olduğunu belirtti. Hem Gümüşhane ilinin turizm alanlarının tanıtılması hem de öğrencilerin mesleki bilgilerini saha uygulamaları ile geliştirmeleri açısından bu tür etkinliklerin önemine vurgu yaparak, bu kapsamda destekleri için rektörümüz Prof. Dr. Sn. Halil İbrahim ZEYBEK'e teşekkürlerini ilettiler.



Gastronomi ve Mutfak Sanatlar Bölümü birinci sınıf öğrencileri, Temel Mutfak Üniteleri dersi kapsamında dersin yürütücüsü Doç. Dr. Savaş Evren'in önderliğinde dünyanın en iyi ekmeklerinden birinin üretildiği Araköy'ü ve kentin önemli turistik çekicilikleri olan **Baraj Tatil Köyü** ile **Torul Kalesi Cam Terası** ziyaret ettiler. Saha uygulamasının ilk durağı olan Araköy'de fırın işletmecisi Salih Bodur tarafından karşılanan öğrencilerimize ekşi mayalı ekmeğin üretimi hakkında bilgiler verildi. Araköy Ekmeğini üretim, pazarlama ve yönetim boyutlarıyla öğrenen öğrencilerimize Sahil Bey ve ailesi tarafından sıcak ekmele birlikte kahvaltılıklar da ikram edildi. İkinci durak olan Baraj Tatil Köyünde ise öğrencilerimiz çevreyi tanıyıp keyifli anlar yaşadılar. Öğrencilerimizden Ravan İsmayilov'un gitar dinletisinin ardından öğrencilerimiz baraj gölü kenarında piknik yaptılar. Saha uygulamasının son durağı olan Torul Kalesi Cam Terasında ise öğrencilerimiz buranın kent turizmi açısından önemi konusunda bilgilendirilip ziyaretlerini tamamladılar.

Dersin yürütücüsü Doç. Dr. Savaş Evren, öğrencilerimizi hem bilgilendirip hem evinde ağırlayan fırın işletmecisi Salih Bodur'a çok teşekkür ettiğini, samimi konukseverliği nedeniyle Baraj Tatil Köyü yöneticisi Kamil Bayrak'a şükranlarını sunduğunu belirtti. Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri için bu tarz saha uygulamalarının çok önemli olduğuna değinen Evren, önümüzdeki yıllarda da buna benzer uygulamaları yapmaya devam edeceklerini ifade etti.



Fakültemiz Turizm Rehberliği Bölümü tarafından ilimiz **Dölek ve Sarıçiçek köylerine uygulama gezisi** düzenlendi. İkinci sınıf ders müfredatında yer alan Anadolu Halk Kültürü ve El Sanatları dersi kapsamında düzenlenen teknik gezi dersin sorumlusu Doç. Dr. İsmail ÇALIK nezaretinde gerçekleşti. Turizm Rehberliği öğrencilerimizin katılım gösterdiği teknik gezinin ilk durağı ilimiz merkez köylerinden Sarıçiçek Köyü oldu. Gümüşhane il merkezine 43 km. uzaklıkta olan Sarıçiçek Köyü'nde Haziran ayında açan sarı yayla çiçekleri renk cümbüşü yaşatmaktadır. Sarıçiçek Köyü'nün diğer bir özelliği de köy odası kültürünün yaşatıldığı, ahşap işlemeli köy odalarıdır. Usta ve çırağının birbirini görmeden yaklaşık 3 yılda tamamladığı, zengin motif ve süslemelerin göze çarptığı odalar, süslemelerin uyumu, kullanılan renklerin canlılığı, ahşap işlemler ve dekorların künde kari tekniğiyle yapılmış olmasıyla dikkati çekiyor. Köy odaları ile ilgili aşağıda yer alan hikâye anlatılmaktadır:

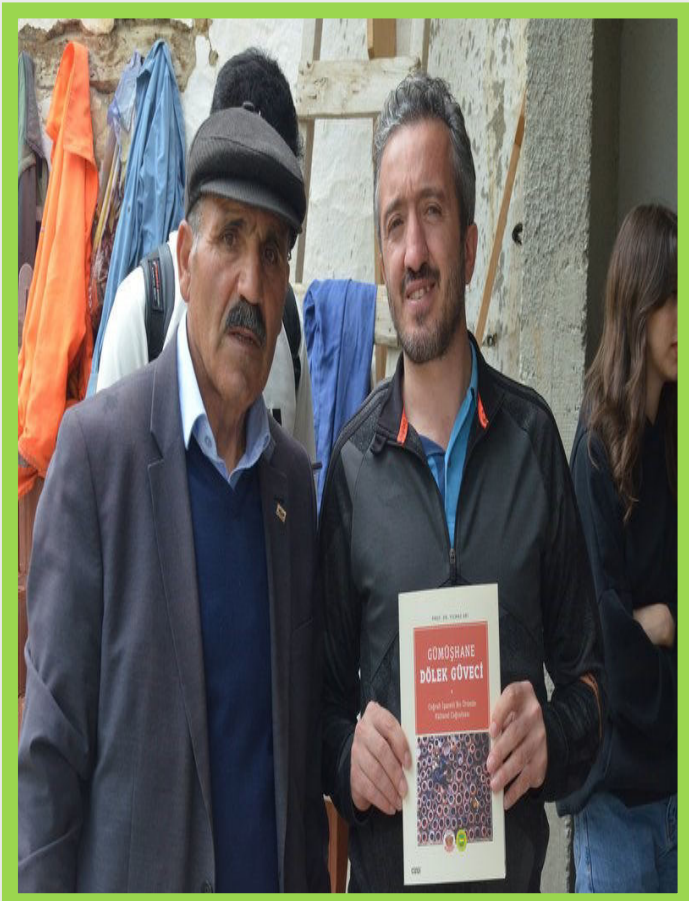
"Eski zamanlarda köyün zengini Hacı Ömer Ağa, İpek Yolu üzerindeki köyümüze gelen misafirleri ağırlamak için şanına yakışır misafirhane tarzında bir oda yapmak istiyor. Odayı yaptırmak için Trabzon'un Of ilçesinden Tahir adında bir usta ile anlaşılıyor. Usta çırağıyla odayı inşa etmek için köye geliyor. Odanın yapımı sırasında usta ile çırak anlaşmazlığa düşüyor. Bunun üzerine çırak köyü terk edecekken ağa çırağa da bir oda yaptırmak istiyor. Usta ve çırağı birbirini görmeden, taklit etmeden 3 yıl içinde 2 ayrı oda yapıyor. Birbirlerinden kopya almamak için kimse içeriye girmiyor. Böylece aralarında bir yarış başlıyor. Sonuçta usta çırak yarışıyor. Çırağın ustayı geçtiği söyleniyor. Odalar tamamlanınca köylüler en çok çırağın yaptığı odayı beğeniyor. Rivayete göre Tahir Usta çırağının eserinin daha fazla beğenilmesinin ardından gurur yaparak ustalığı bırakıyor".



Sarıçiçek Köyü'nde öğrencilerimizi ağırlayan, köy odasının tarihsel süreci hakkında bilgi veren Necmi Gündüz amcamız başta olmak üzere tüm köy ahalisine teşekkürlerimizi sunuyoruz.

Sarıçiçek Köyü'nden sonraki durağımız ise gudularıyla (çömlek) ünlü Dölek Köyü oldu. Gümüşhane il merkezine 35 km. mesafedeki Dölek Köyü merkez ilçe sınırları içerisindedir. Dölek Köyü'nde eski köy muhtarımız İlhan Çolak abimiz bizleri karşıladı. Dölek Köyü'nde guduculuk (çömlekçilik) tarihsel süreç içerisinde köy halkının en önemli uğraşı ve geçim kaynağıdır. Geçim kaynağından öte Dölek köyünde yaşayanlar için gudu yapımı bir bakıma yaşam biçimidir. Köy halkı, hasretlerini, sevinçlerini, hüznelerini bu şekilde ifade etmektedir.

Dölek gudusunun yapım aşamaları zor ve meşakkatlidir. Toprağın köye getirilmesi, çamurun yapımı ve ayıklanması, çamurun guduya dönüştürülmesi, kurutma, fırınlama ve zilleme aşamaları bir birinden farklı birçok zorluğu beraberinde getirir. Çarksız çömlekçiliğin en güzel örnekleri Dölek Köyü'nden diğer coğrafyalara yayılmaktaydı geçmişte. Malum gerekçelerden dolayı yeni gudu ustası yetişmiyor Dölek Köyü'nde. Ülkemizin zanaat konusundaki makûs talihi burada da gösteriyor kötü yüzünü. Dölek gudusunun özgün tarafları kadınların elinden çıkmış olması ve çark kullanılmamasıdır. Toprağı guduya yalnızca kadınlar dönüştürmekte yıllarca. Anadolu'nun bu kadim kültürü ile ilgili bilgileri Menşure Arı teyzemiz ve İlhan Çolak ağabeyimizden dinledikten sonra öğrencilerimizle birlikte Gümüşhane'ye doğru yola koyuluyoruz.



Anadolu Halk Kültürü ve El Sanatları dersi kapsamında 2. sınıf öğrencilerimiz Doç. Dr. İsmail ÇALIK rehberliğinde **El sanatları Üzerine Dönem Sonu Projeleri** gerçekleştirdiler. Dokuma, örgü, bakırcılık ve çanak-çömlek yapımı üzerine gerçekleştirdikleri bu uygulamalar ile el sanatlarının halk kültürü üzerindeki etkilerini daha detaylı bir şekilde öğrenme fırsatı yakaladılar.

Ders kapsamında öğrencilerimize bu proje ile hem üretim sürecine dahil olma hem de iş ehllilerinden öğrenme imkanı sağladığı için Doç. Dr. İsmail ÇALIK hocamıza teşekkürlerimizi sunuyoruz.



Gıda Mevzuatı Dersi kapsamında 1. Sınıf öğrencilerimiz Doç. Dr. İsmail ÇALIK rehberliğinde gıda üretim süreçleri ve **HACCP Uygulamaları** hakkında gıda işletmelerinde mülakat yapmak suretiyle dönem sonu projesi gerçekleştirdiler. Gıdanın üretim süreçleri, üretimindeki püf noktalar, iş sağlığı güvenliği hususları ve HACCP Uygulamalarını sahada öğrenme imkânı yakaladılar.

Ders kapsamında öğrencilerimize bu proje ile hem üretim sürecine dâhil olma hem de iş ehllilerinden öğrenme imkânı sağladığı için Doç. Dr. İsmail ÇALIK hocamıza teşekkürlerimizi sunuyoruz.



20. Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri Yemek Yarışması'nda başarı gösteren öğrencilerimize ve danışman hocalarına Rektörümüz tarafından teşekkür belgesi takdim edildi.

Katılım sağlanan 4 kategoriden 3'ünde altın madalya alarak birinci, 1 kategoride de Gümüş madalya alarak ikinci olan Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerimiz, takım olarak katılım sağladıkları 'Yılın En İyi Üniversite Ekip Yarışması'nda ise 48 üniversite arasından Gümüş madalya ile ikinci olarak büyük bir başarıya imza atmışlardı. Ödülle dönen ekibe Rektörümüz Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek tarafından "Teşekkür Belgesi" verildi. Rektörlük makamında gerçekleştirilen merasime başarı gösteren öğrencilerimiz ile Turizm Fakültesi Dekanı Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya, Dekan Yardımcısı Doç. Dr. İsmail Çalık, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Doç. Dr. Savaş Evren ve Öğr. Gör. Rıfat Pir katıldı.

Öğrencilerimizin gösterdikleri başarıların büyük mutluluk duyduklarını dile getiren Rektörümüz Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek açıklamasında şunları söyledi: "Öncelikle gurur ve mutlulukla belirtmek isterim ki, Üniversitemizin adını uluslararası alanda bir kez daha duyurmanın heyecanını yaşadık. 20. Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri Yemek Yarışması'nda öğrencilerimizin göstermiş olduğu olağanüstü başarılarla, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olarak sadece kendi alanlarında değil, aynı zamanda Üniversitemizi temsil ederek büyük bir başarı elde ettiler. Öğrencilerimiz daha öncesinde de Antalya ANFAŞ Fuarcılığın ev sahipliğinde her yıl geleneksel olarak düzenlenen Uluslararası Gıda ve Yiyecek-İçecek Fuarında da Mavi Vatan Balık Yarışmasında Türkiye ikincisi oldular. Öğrencilerimizi bu önemli ödülleri kazanmada gösterdikleri üstün performanslarından dolayı tebrik ediyor, kendilerini yürekten kutluyorum. Başarının mimarları olan başta Turizm Fakültesi Dekanımız Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya olmak üzere Dekan Yardımcısı Doç. Dr. İsmail Çalık, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden Doç. Dr. Savaş Evren ve öğrencilerimize yarışmada liderlik yapan Öğr. Gör. Rıfat Pir'i kutluyorum. Öğrencilerimizin elde ettikleri başarılar sadece bireysel becerilerini değil, aynı zamanda takım ruhunun da üstün olduğunu açıkça göstermektedir."



TÜBİTAK BİDEB 2209-A Araştırma Projesi için Fakültemiz Öğretim Elemanlarının öğrencileriyle birlikte yaptıkları başvurular değerlendirme sürecinden geçerek kabul almıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Görevlisi Rıfat PİR hocamızın danışmanlığında, Gastronomi Bölümü 3. sınıf öğrencisi Edanur KOCAGÖZ ve 4. sınıf öğrencisi Ejder ÇOBAN proje yürütücüsü olarak kabul almıştır. Turizm Rehberliği Bölümü Öğretim Üyelerimizden Doç. Dr. Fazıl KAYA hocamızın danışmanlığında, Gastronomi Bölümü 2. sınıf öğrencisi Sema Nur ZORBOZAN proje yürütücüsü olarak kabul almıştır. Turizm İşletmeciliği Bölümü Öğretim Görevlisi Sedat TAŞ hocamızın danışmanlığında, Gastronomi Bölümü 4. sınıf öğrencisi Merve ÖZBOLAT proje yürütücüsü olarak kabul almıştır. Akademisyenlerimizi ve öğrencilerimizi tebrik eder, başarılı bir proje süreci dileriz.



TÜBİTAK

2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı
Gümüşhane Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

PROJE ADI
"Gümüşhane Yayla Pazarlarında Organik Gıda Tedarikinin ve Satışının Sürdürülebilirliği Üzerine Bir Araştırma"

YÜRÜTÜCÜ  Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencisi 2.sınıf Sema Nur ZORBOZAN	DANIŞMAN  Turizm Rehberliği Doç. Dr. Fazıl KAYA
---	--



TÜBİTAK

2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı
Gümüşhane Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

PROJE ADI
Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Coğrafi İşaretili Ürünlerin Turistik Şehir Gelişiminde Rolü: Sektör Paydaşları Perspektifinde Bir Araştırma

YÜRÜTÜCÜ  Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencisi 4.sınıf Merve ÖZBOLAT	DANIŞMAN  Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğr.Gör. Sedat TAŞ
--	---



TÜBİTAK

2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı
Gümüşhane Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

PROJE ADI
" Kuşburnu Meyvesi Posalarının Geri Dönüşüme Kazandırılarak Sürdürülebilir Gıda Ekseninde Sağlıklı Atıştırmalıklara Dönüştürülmesi".

YÜRÜTÜCÜ  Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencisi 4.Sınıf Ejder ÇOBAN	YÜRÜTÜCÜ  Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencisi 3.Sınıf Edanur KOCAGÖZ	DANIŞMAN  Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğr.Gör. Rıfat PİR
---	--	--

Kars ve Van İzlenimleri



Doç. Dr. İsmail ÇALIK

Değerli okuyucularımız sözlerime geçmiş kurban bayramınızı kutlayarak başlamak isterim. Ayrıca 2023-2024 eğitim-öğretim döneminde mezun olan öğrencilerimize de meslek hayatlarında başarılar dilerim. Bayram tatilinde Kars-Iğdır-Van-Ağrı ve Erzurum illerini ziyaret etme fırsatı bulduk. Bülten yazımızda ziyaretlerimizle ilgili kısa deneyimlerimi paylaşacağım. Rotamıza Gümüşhane-Bayburt-Erzurum-Kars güzergâhını takip ederek serhat şehrimiz Kars ile başladık. Kars ili korunmuş tarihi yapıları, mimari dokusu ve kültürel etkinlikleri ile görülmesi gereken bir şehir. Şehir merkezindeki Hasan Harakani Türbesi, Kafkas Cephesi Halk Tarihi Müzesi, Kars Kalesi ve Kars Kent Meydanı ziyaretimizin ardından Kaz Evi adlı işletmede ilin gastronomik değeri kaz etini tatma imkânımız oldu. Peynir müzesi ve

Ani Harabeleri gidilmesi gereken en önemli turizm alanları arasında. Zaman kısıtı nedeniyle peynir müzesini göremesek te, Ani Harabelerinde tarihsel bir yolculuk yapma fırsatı yakaladık. Son olarak tarihi dokusu ve gastronomisi hoşumuza gitse de Kars kent merkezinin alt ve üst yapısı ve çevre temizliği konularında biraz ihmal edildiğini söyleyebiliriz.

Serhat şehrimiz Kars ziyaretinden sonra Diğor-Iğdır-Doğubayazıt güzergâhından Van'a doğru yola koyuluyoruz. Yolumuzun üzerinde bulunan Tuzluca Tuz Mağarası ve Iğdır kent merkezine uğradıktan sonra İshak Paşa Sarayı ve Ahmed-i Hani Türbesi'ni görmek üzere Doğubayazıt'a uğruyoruz. İshak Paşa Sarayı muhteşem mimari yapısı ve ihtişamı ile kentin koruyucusu gibi adeta. Halvetiye tarikatı kurucusu Ahmed-i Hani türbesini ziyaret ettikten sonra Tendürek Dağı, Muradiye ilçesi ve nihayet Van'a ulaşıyoruz. Yol üzerinde bulunan Muradiye Şelalesi görülmeye değer, fakat turizm tesisi açısından yapılması gereken çok iş var gibi.



Köşe Yazıları

Van Doğu Anadolu Bölgemizin metropol konumundaki kentlerinden biri. Van Kalesi, Edremit Sahil Bandı, Gevaş ilçesindeki Akdamar Kilisesi ilin öne çıkan turizm alanları arasında. Van Kent Müzesi, ülkemizdeki en derli toplu müzeler arasında ilk 10'a girebilir. Van'da yaşayan medeniyetler tarihsel akışa göre sade ve anlaşılır bir dille anlatılmakta. El sanatları, yöresel kıyafetler, gastronomi kültürü vb. somut olmayan kültürel miras unsurları düzen içerisinde ziyaretçilerin beğenisine sunulmuş. Van'da ön plana çıkan diğer bir unsur ise meşhur Van kahvaltısı. Yöresel Van yemeklerinin otantik bir ortamda sunulduğu Urartu Van Han adlı işletme hem hizmet kalitesi hem de leziz yöresel yemekleri ile ön plana çıkıyor. Van'daki ikinci günümüzde öğrencim Emre'nin güzel yürekli ailesine misafir oluyoruz. Misafirperverlikleri ile bizleri mahcup eden Emre kardeşime ve ailesine sonsuz teşekkürler. Öğleden sonra ise Akdamar Kilisesi'ni ziyaret ediyoruz. Kısa süreli Kars-Van ziyaretimizin ardından dost ve akrabalarımızı ziyaret etmek üzere Ağrı ve Erzurum'a uğradıktan sonra Gümüşhane'ye varıyoruz.

Sağlıcakla kalınız..



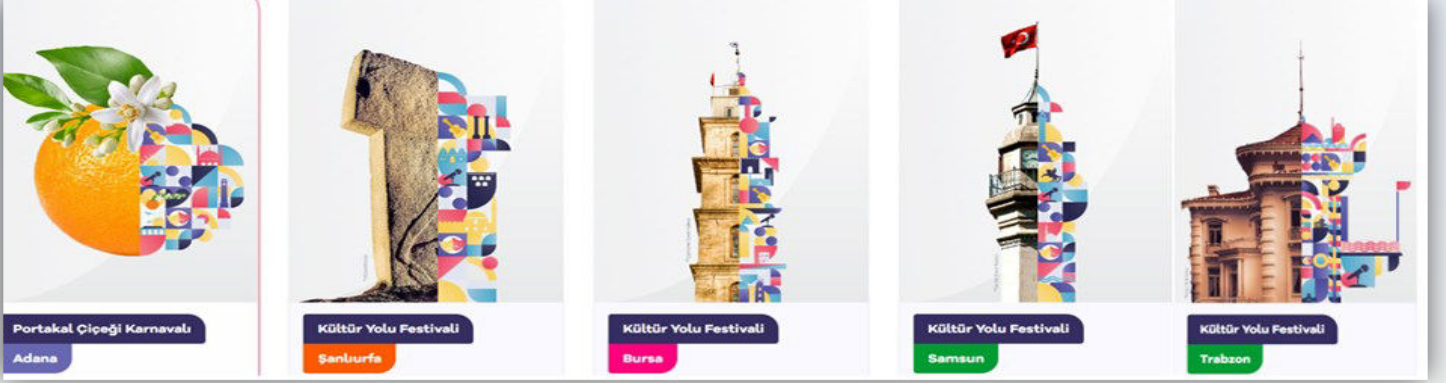
TÜRKİYE KÜLTÜR YOLU FESTİVALİ

Festival, toplulukların kültürel, dini, tarihi veya sanatsal etkinlikleri kutlamak amacıyla düzenlediği ve belirli zaman dilimlerinde gerçekleşen etkinlikler olarak biliniyor. Bu etkinlikler, toplumsal bağları güçlendirmenin yanı sıra kültürel kimliğin ve mirasın korunmasında önemli bir rol oynuyor. Festivaller, yerel ve ulusal düzeyde toplulukların kültürel değerlerini sergileme, geçmişle bağ kurma ve yeni nesillere aktarma açısından büyük önem taşıyor.

2024 yılında, Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından düzenlenen “Türkiye Kültür Yolu Festivali” 16 farklı şehrimizde sanat, kültür ve tarihi içeren çeşitli etkinliklere ev sahipliği yapıyor. Festival, yerel halkın ve kültür meraklılarının katılımıyla her şehirde zengin bir kültürel deneyim sunmayı hedefliyor.



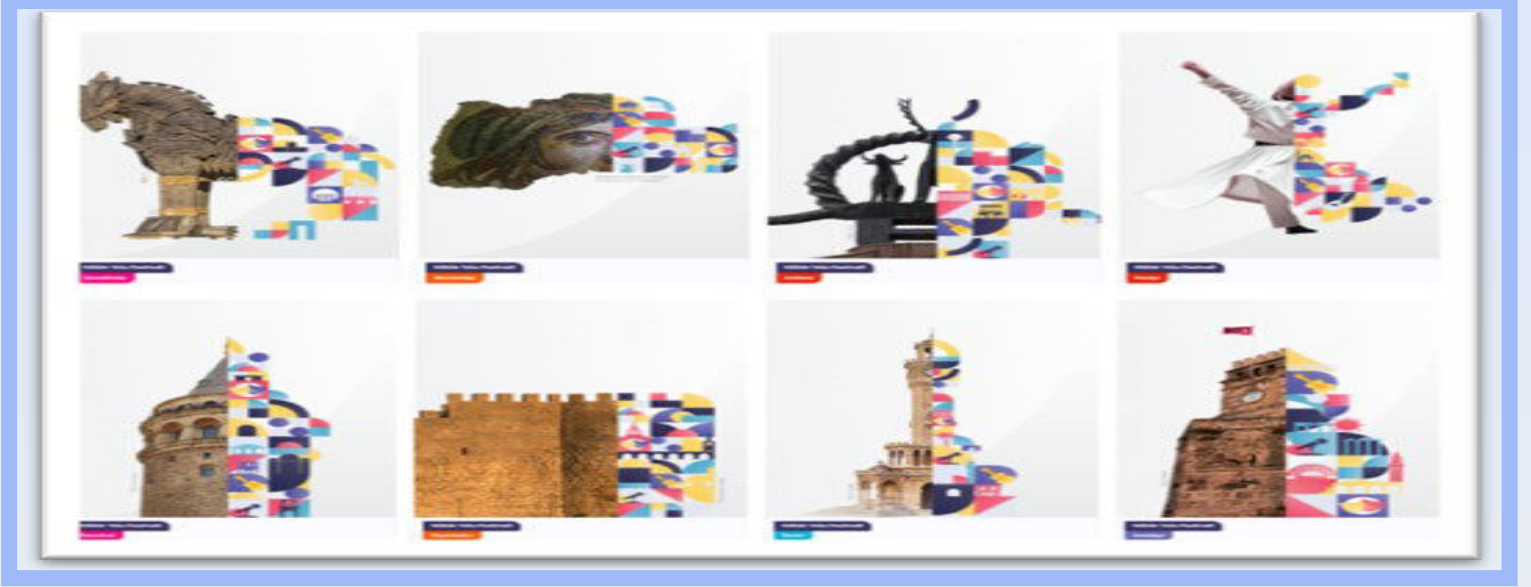
Doç. Dr. Fazıl KAYA



Bu festivalin başlangıcı, 13-21 Nisan tarihleri arasında Adana’da gerçekleşen Portakal Çiçeği Karnavalı ile yapıldı. Ardından festival, 25 Mayıs- 2 Haziran tarihleri arasında Şanlıurfa’da, 1-9 Haziran tarihleri arasında Bursa’da, 8-16 Haziran tarihleri arasında Samsun’da ve 22-30 Haziran tarihleri arasında Trabzon’da düzenlenen etkinliklerle devam etti. Festivalin geri kalan takvimi ve hangi şehirlerde düzenleneceği yandaki tabloda paylaşılmaktadır.

Tarih	Düzenlenen Şehir
29 Haziran-07 Temmuz	Van
03 - 11 Ağustos	Nevşehir
17 - 25 Ağustos	Erzurum
31 Ağustos - 08 Eylül	Çanakkale
14 - 22 Eylül	Gaziantep
21 - 29 Eylül	Ankara
21 - 29 Eylül	Konya
28 Eylül - 06 Ekim	İstanbul
12 - 20 Ekim	Diyarbakır
26 Ekim - 03 Kasım	İzmir
02 - 10 Kasım	Antalya

Türkiye Kültür Yolu Festivali kapsamında geniş bir yelpazede etkinlikler düzenlenmektedir. Bu etkinlikler arasında konserler, söyleyişiler, tiyatro ve sinema gösterimleri, çeşitli atölyeler, tematik turlar, sergiler, opera ve bale gibi gösteriler yer almaktadır. Ayrıca çocuklar için özel olarak tasarlanmış etkinlikler de bulunmaktadır. Size en yakın şehrin kültür yolu festivalini kaçırmayın ve birbirinden ilgi çekici olan bu etkinliklerden mahrum kalmayın.



Festival hakkında daha detaylı bilgi almak için, <https://kulturyolufestivali.com/> adresini ziyaret edebilirsiniz.

***Not:** Bilgiler ve fotoğraflar **kulturyolufestival** web sitesinden alınmıştır.*

LEZZETLERİ NASIL ALGILARIZ?

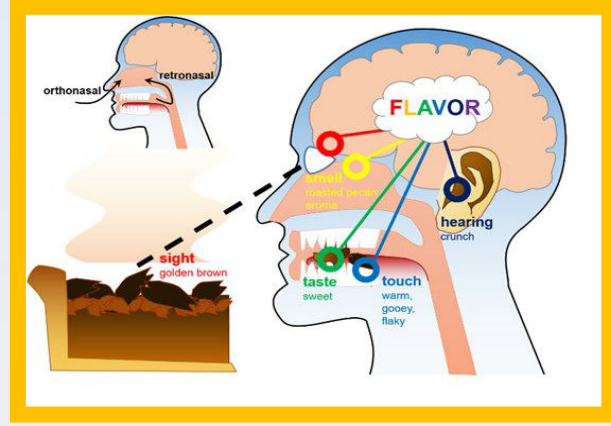


Doç Dr. Savaş EVREN

İnsanların yediği-içtiği şeyleri nasıl algıladığı uzun süredir merak konusudur. Güncel araştırmalar lezzet algısının görüldüğü kadar basit olmadığını, farklı değişkenlerin etkisiyle şekillenen karmaşık bir süreç olduğunu ortaya koymaktadır. Gastronomi literatüründe çok duyulu lezzet algısı, duyuusal analiz, nörogastronomi gibi başlıklar altında yürütülen tartışmalar, sanılanın aksine lezzetin ağızda başlayıp biten bir olgu olmadığını göstermektedir.

Lezzet algısının nasıl şekillendiğine geçmeden tat ve lezzet arasındaki farka kısaca değinmekte fayda vardır. Günlük hayatta bu iki kavram birbirinin yerine kullanılsa da tat algısı lezzet algısının sadece bir boyutunu oluşturmaktadır. Tat alma, dil papillaları (dilin üstünde ve yanlarında bulunan küçük çıkıntılar) ve bunlarda yer alan tat tomurcukları (taste buds) sayesinde gerçekleşmektedir. Öte yandan lezzet, insanların tüm duyuları, hatıraları ve hatta beklentileri doğrultusunda bir besinden elde ettikleri toplam algıyı ifade etmektedir.

İnsanın lezzet algısının merkezinde beyin vardır ve bu algı temel duyu organlarının tamamının etkisiyle gerçekleşmektedir. Güncel araştırmalar, uzun yıllar boyunca bilinenin aksine, lezzet algısının %80-90'ının koku yoluyla gerçekleştiğini göstererek koku duyusunun lezzet algılamada da güçlü bir duyu olduğuna işaret etmektedir. Bu iki temel duyu dışında görme, dokunma ve işitmenin de lezzet algısında önemli rolleri vardır. Görme lezzet algısının başlangıç noktasını oluşturmaktadır çünkü insan, bir besine ilişkin ilk değerlendirmesini görerek yapar. Besinlerin kendi rengi, sunulduğu tabağın şekli-rengi, yemek sunum tekniği gibi unsurlar yemeğin genel lezzet algısını etkilemektedir. Dokusal lezzet algısı ise hem besinin ağız içinde yarattığı algı hem de henüz tadılmadan elde yarattığı algı kapsamında değerlendirilmektedir. Yumuşaklık, sıcaklık, kıtırılık gibi özellikler lezzet beklentisi yaratmakta ve bu beklenti gerçek lezzet algısını şekillendirmektedir. Ayrıca yemek yerken kullanılan çatal-bıçağın (rengi, metali, büyüklüğü vs) da dokusal anlamda etkisi olduğunu ortaya koyan çalışmalar bulunmaktadır. Lezzet algısındaki son duyuusal etken olan işitmenin etkisi nispeten daha güncel bir konudur. Yiyeceğe elle dokunulduğunda veya yiyecek ağızdayken çıkan ses (örneğin cipsin çıtırtısı, gazozun baloncuk sesi) lezzet algısını şekillendirmektedir. Öte yandan yemek yenilen mekandaki müziğin (sesin yüksekliği, müziğin türü gibi) de lezzet algısını şekillendirdiği güncel araştırmalarda tespit edilmiştir. Örneğin şarap tadımı sırasında mekandaki müzik değiştikçe şarabın lezzetine ilişkin algılar farklılaşmaktadır.



İnsanın lezzet algısının oluşmasında etkili olan duyular dışında da etkenler vardır. Pazarlama araçları (fiyat, marka, etiket, paketleme), kişinin yiyecek-içeceklerle ilgili geçmiş deneyimleri-beklentileri ile kişisel ve kültürel farklılıklar bu etkenlerden bazılarıdır. Örneğin, şarap fiyatları değiştirildiğinde lezzet algısının da değiştiği, besinle ilgili daha önceki deneyimler veya diğer kişiler tarafından verilen bilgilerin nihai lezzet algısını değiştirdiği, bireylerin sahip olduğu genetik özelliklerin veya kültürel altyapının lezzet algısını farklılaştırdığı araştırmalarda tespit edilmiştir.

Genel olarak, çoğu kişinin merak etmediği, sadece dilimizde gerçekleştiğini zannettiği lezzetin aslında duyuların ve bir takım insani özelliklerin karmaşık sistemiyle gerçekleştiği görülmektedir. Bu sistem son yıllarda gittikçe popüler bir inceleme alanına dönüşmüştür. Önümüzdeki yıllarda da araştırmacılar için cazip bir alan olacağı söylenebilir.

FORMULA 1, TURİZM VE NET SIFIR HEDEFİ

Bilindiği üzere Aralık 2015'te Birleşmiş Milletler İklim Değişikliği Çerçeve Sözleşmesi (BMİDÇS) 21. Taraflar Konferansı'nda kabul edilen Paris Anlaşması ile küresel sıcaklık artışı 1,5 dereceyle sınırlandırmak hedeflenmektedir. Ülkemiz ise Paris Anlaşması'nı 7 Ekim 2021 tarihinde Cumhurbaşkanlığı Kararı ile onaylanmış ve iç hukuk sürecini tamamlayarak anlaşmaya taraf devletlerden biri olmuştur. Ülkemiz bu anlaşmaya taraf olurken, 2053 yılında "net sıfır emisyon" hedefine ulaşacağını da beyan etti.

Öte yandan Kültür ve Turizm Bakanımız Mehmet Nuri Ersoy'un yaptığı açıklamaya göre de Formula 1 yarışları, 2026'dan itibaren düzenli olarak İstanbul Park'ta yapılacak. Araştırmalara dayanarak, büyük etkinliklerin şehirlerin bilinirliği üzerinde olumlu etkilerinin olduğunu ve şehirlerde yoğun turistik hareketler yarattığını söyleyebiliyoruz. Formula 1 yarışlarının da İstanbul'a uluslararası alanda önemli kazanımlar getireceğini söylemek zor değil. Nitekim daha önceki yıllarda düzenlenen yarışlarda bunu gördük de. Ancak, bu büyük organizasyonun çevresel maliyeti çok büyük ve bu maliyet ülkemizin "net sıfır hedefi" ile pek uyumuyor.

Öyle ki, Formula 1 organizasyonunu, yıllık 256 bin ton CO2 gibi dev bir karbon ayak izine sahip durumda. F1'in 2030'a kadar 'net sıfır karbon' hedefi var, bu yönde çalışmaları da var ancak bu, bazı çevre uzmanlarınca yetersiz ve gerçek dışı olarak değerlendiriliyor. Organizasyon "yeşil yıkama" (greenwashing) ile de suçlanıyor.

Ülkemizin durumu ise net sıfır hedefi açısından halihazırda pek iç açıcı değil maalesef. 2053 yılında net sıfır hedefine ulaşabilmemiz için 2019'da yaklaşık 506 milyon ton, 2021'de (Covid-19 bu konudaki iyileştirici etkilerine rağmen) yaklaşık 564 milyon tonu bulan sera gazı emisyonlarımızı bundan 30 yıl sonra 100 milyon ton civarına indirmemiz; kalan 100 milyon tonu da ormanlar gibi yutak alanlara hapsedmemiz gerekli. Ancak bu şartlar altında net sıfır hedefini gerçekleştirebiliyoruz.

Özetle, durum şu. Evet F1'in turizm sektörüne ve diğer sektörlerle ciddi ekonomik katkıları olacaktır. Ancak F1'in kendi emisyonları, yarışları izlemek için dünyanın dört bir yanından gelecek turistlerin seyahatlerden ve diğer turistik faaliyetlerinden kaynaklanacak emisyonlar, ülkemizin azalmak bir yana giderek artan emisyonları, ülkemiz adına ciddi bir karbon yükü yaratıyor ve yaratacak. Dolayısıyla tüm bunlar birleşince ortaya ciddi bir çelişki çıkıyor. Sadece ekonomik kazançlara odaklanıp, diğer maliyetleri gözden kaçırmak doğru değil. Kaldı ki belki de bu ve bunun gibi organizasyonlardan elde edilebilecek ekonomik kazançların, sonraki günlerde bu çevresel maliyetleri bertaraf etmek için de kullanılması gerekebilir. Yani elde kalan 0!

Daha önce söylemiştim ama yine söylenmesi gerekli: İnsanlığın en büyük ortak sorunu tüm gerçekliğiyle karşımızdayken, ellerimiz cebimizde ya da "aman canım herkes yapıyor!" diyerek bekleyemeyiz.

Hoşça kalın.

Kaynaklar

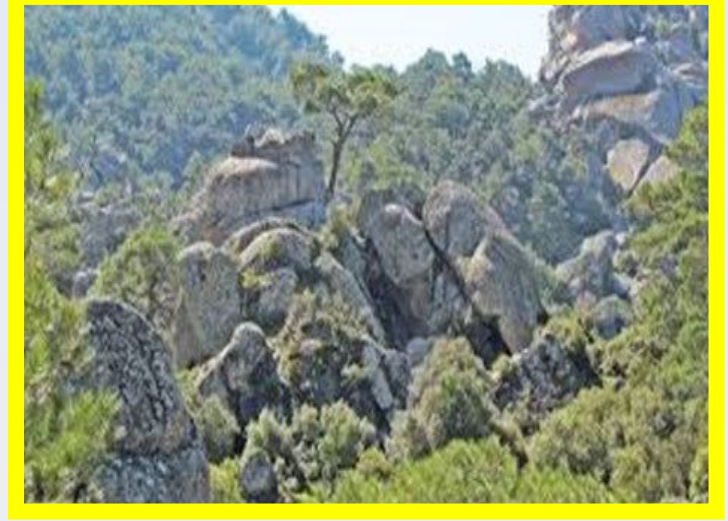
1. <https://yesilgazete.org/formula-1-dev-karbon-ayak-iziyle-istanbula-geliyor/>
2. https://temizenerji.org/2021/10/19/ekosfer-dernegi-turkiye-net-sifir-hedefi-icin-emisyonlarini-yuzde-80-azaltmali/?gad_source=1&gclid=EAIaIQobChMI0-rzud_QhgMVqAuiAx3kJw3MEAAAYASAAEgKcnPD_BwE
3. <https://iklim.gov.tr/tuik-ulusal-sera-gazi-emisyon-envanteri-yayinlandi-haber-1122>

LATMOS ANTİK KENTİ TEHLİKEDE Mİ ?



**Dr. Öğr. Üyesi Emine
ŞİMŞEK EVREN**

Latmos Antik Kenti, Muğla ve Aydın illeri (Milas, Söke ve Koçarlı ilçeleri) sınırları içerisinde yer almaktadır. M.Ö. 300'lü yıllarda büyük bir şehir olarak kurulan ve o dönemlerde şehir ismi olarak meşhur olan Herakleia adını almış, diğerlerinden ayırt etmek için ise Latmos Dağı'nın adı da şehrin ismine eklenmiştir. Antik dönemde Karia Bölgesinin kuzeybatı ucunda yer alan İonia ile sınır oluşturan Latmos Dağlarının zirvesi, yuvarlak biçiminden dolayı Türkçede Tekerlek Dağ olarak geçmektedir. Latmos deniz, göl ve orman gibi birbirinden farklı ekosistemleri bünyesinde barındıran bir bölgedir. Burada çok sayıda, farklı özelliklere sahip bitki çeşitliliği bulunmaktadır. Bunun sebebi dünya üzerindeki 36 biyoçeşitlilik merkezinden üçünün (Kafkas- İran, Anadolu ve Akdeniz) ülkemizde bulunmasıdır. Bu nedenle



Latmos bölgesi, Batı Anadolu için eşsiz doğal miras kategorisine sahip bir bölgedir. Latmos sadece zengin floraya sahip olduğu için mi çok önemli? Elbette ki hayır. Sahip olduğu zengin florasının yanında; tarih öncesi dönemlerden, Helenistik, Roma, Bizans ve Osmanlı Dönemlerinden kalma birçok yapıya, eşsiz Latmos Dağları kaya resimlerine ve kültür varlıklarına sahip bir bölge olduğu için de önemli bir yerdir.

1989'dan itibaren Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından 1. derece sit alanı ilan edilmiş olmasına rağmen Latmos'ta kaçak madencilik faaliyetlerinin bölgeyi tehdit ettiğine ilişkin haberler medyada yer almıştır. Halihazırda maden işletmeleri maden aramak için yasal bir alt zemin oluşturmaya çalışmaktadır. Maden araması yapılması planlanan yer 1. Derece sit alanı olarak belirlenmiş alana yakın bir mesafede bulunmaktadır. İşin en ilginç kısmı ise daha maden arama ile ilgili herhangi bir olumlu yargı kararı alınmadan firmanın alelacele bir şekilde bu bölgeye kepçelerle girme çabalarıdır. Medya, bu çabanın nedenini bölgenin Tabiat Varlıkları Koruma Kurulu tarafından nitelikli koruma alanı ilan edileceği duyumuna bağlamaktadır. Yöre halkı madencilik faaliyetlerinin Latmos'a zarar vereceği kaygısıyla bölgede mücadelesini sürdürmektedir. Yerel halkın mücadelesi son derece değerli olmakla birlikte, yargı kararlarının uygulanmaması durumunda bu mücadelenin doğa-kültür dostu çevrelerce takdirle anılmaktan öteye gidemeyeceği de maalesef acı bir gerçektir. Umarım Latmos Antik Kenti, bu süreçten zarar görmeden varlığını sürdürür ve gelecek kuşaklara koruyarak bırakacağımız kültür varlıklarımız arasında yerini korur.



Uluslararası Mutfaklardan Örnekler: Belçika Mutfağı



Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ

Belçika mutfağının, Orta Çağ mutfak gelenekleri ile Belçika'nın komşusu durumundaki Fransa, Almanya ve Hollanda ülke mutfaklarının bir sentezi olduğunu söylemek mümkündür. Belçika'nın ev yemekleri Almanya ve Hollanda'yla benzer şekilde kolay ve besleyicidir. Belçika'daki restoranlarda ise, daha çok Fransız mutfağının etkileri gözlemlenmektedir. Belçika mutfağında öne çıkan ürünler çikolata, patates kızartması ve waffle'dır.

Belçika mutfağında, et yemekleri de oldukça meşhurdur. Zira Belçika'da sığır eti ile hazırlanan geleneksel Belçika güveci Carbonnade ünlü yemekler arasındadır. Bu yemek, patates püresi ve içecek ile servis edilmektedir. Atıştırılabilirlik olarak frikandel isimli yağda kızartılan sosisleri mevcuttur. Ülkenin bir diğer önemli geleneksel yemeği Chicon au gratin isimli güvecidir. Yemek,

hindibaların jambon dilimleriyle yuvarlanmasının ardından Gruyère peyniri ile kaplanması ve sonrasında kızartılması ile hazırlanmaktadır. Bu yemek oldukça hafif ve lezzetlidir. Belçika'nın waffle tatlısı ise dünyaca üne sahiptir. Belçika, waffle tatlısının ana vatanı olarak kabul edilir. Bu tatlı, turistlerin favori seçimleri arasında yer alır. Belçika'nın, turistlerin ilgisini çok fazla çeken Cuberdon adlı şekerlemesi de mevcuttur. Ülkenin diğer yemeklerinin bir kısmını da kısaca açıklayarak Belçika mutfağını daha yakından tanımaya çalışalım.

Brugge Kuğu Çikolatası

Çikolata, Belçika'nın en ünlü tatlıları arasındadır. Brugge Kuğu Çikolatası, Brugge Çikolata Derneği üyesi çikolatacılarının ürettiği bir çikolata türüdür. Bu çikolata Belçika'nın Brugge şehrinde tadılabilecek en lezzetli ve en güzel görsele sahip tatlılardan birisidir. Badem ezmesi ve beyaz çikolatayla hazırlanır.



Karidesli Domates

Belçika'nın geleneksel ve özel yemeğidir. Pişmemiş diri domatesin içine karides, limon suyu, maydanoz ile hazırlanmış bir harç koyulur. Domatesin üst kısmı kesilir. Genellikle mevsime özgü sebzeler ve patates kızartması ile servisi yapılmaktadır.



Amerikan Fileto

Taze olarak kıyılmış dana etiyle hazırlanan geleneksel Brüksel yemeğidir. Bu yemekte çiğ dana eti kullanılır. Kıyılan yağsız ve kaliteli dana eti bolca baharatlanır. Ardından hardal, soğan, çiğ yumurta, mayonez ve soslarla karıştırılıp ezme haline getirilir. Meze olarak, sandviçlerin içinde ya da ana yemek olarak tüketilir.



Brüksel Lahanası

Orta Çağ'da Brüksel'de yetiştirilmeye başlanan Brüksel lahanası, günümüzde dünyanın birçok yerinde sıklıkla tüketilen sebzelerden birisi durumundadır. Çeşitli tariflere göre hazırlanabilir. Faydalı bir üründür.



Felemenk Yahnisi

Geleneksel bir yemektir. Sığır eti yumuşayana kadar bira içerisinde kaynatılarak hazırlanır. Genellikle patates püresi ile servis edilmektedir.



Mitraillette

Brüksel'e özgü bir sandviçtir. Patates kızartması, kızarmış et ve soslarla hazırlanır. Bu sandviç lahana, havuç, marul, karamelize soğan ve domatesle de zenginleştirilebilmektedir.



Stoemp

Brüksel'in en meşhur yemeklerinden birisidir. Havuç ve pırasa ile zenginleştirilerek hazırlanan bir patates püresi garnitürüdür. Sebzeler haşlanarak ya da kızartılarak hazırlanır. Hazırlanan sebzeler patates püresi ile karıştırılır ve yemek hazır hale getirilir.



Waterzooi

Brüksel'in geleneksel çorbasıdır. Kış günlerinde yerel halk tarafından sıklıkla tüketilir. Çorba sebze, yumurta ve krema içermekte olup, tavuk veya balık etiyle hazırlanmaktadır.



Göreceli olarak farklı bir mutfak kültürüne sahip olan Belçika, özellikle ülkeye göç eden birçok farklı kültürün etkisinde kalarak daha da zenginleşmiştir. Buna rağmen, yukarıda açıklandığı gibi Belçika'nın kendine özgü birçok yemeği de mevcuttur. Belçika her ne kadar dünyada iyi bilinen ülkeler arasında yer alsada, ülkenin mutfak kültürü ile ilgili keşfedilmeyi bekleyen birçok gizemin de bulunduğu söylenebilir.

Bir başka yazıda buluşmak dileğiyle...

Sağlıcakla kalın!

Metne Ait Kaynaklar:

https://tr.wikipedia.org/wiki/Bel%C3%A7ika_mutfak%C4%9F%C4%B1, Erişim Tarihi: 27.06.2024.

<https://www.ytur.net/yurtdisi/belcika/ne-yenir>, Erişim Tarihi: 27.06.2024.

Fotoğrafların Kaynağı:

<https://www.ytur.net/yurtdisi/belcika/ne-yenir>, Erişim Tarihi: 27.06.2024.

GASTRONOMİNİN VAZGEÇİLMEZ UNSURU MANTARLAR



Öğr. Gör. Rifat PİR

Canlı yaşamının bulunduğu ve nem, yağış, hava sıcaklığı gibi uygun iklimsel koşulların olduğu meralar ve ormanlık alanlarda; ağaç kabukları, toprak üstü veya altı gibi birçok yerde yetişebilen mantarlar, içerdiği düşük kalori ve yüksek protein nedeni ile insan sağlığı açısından oldukça faydalıdır. Günümüz gastronomisinin vazgeçilmez unsurları arasında yer alan mantarlar; zengin tat ve lezzet profiline sahip olmalarının yanı sıra, çeşitlilik açısından da oldukça geniş bir yapıya sahiptir. Gastronomik açıdan dahil oldukları menülerde genellikle yağından ve aromasından yararlanılmaktadır. Uluslararası restoranlarda birçok şefin imza tabağında yer bulan ve dahil edildikleri tabaklara kimlik kazandırarak o şef veya restoranla özdeşleşen birçok reçete bulunmaktadır. Dünyada olduğu gibi ülkemizde de son yıllarda

mantar turizmi kapsamında gerçekleştirilen turizm hareketliliği oldukça yoğun yaşanmaktadır. Uluslararası boyutta bu hareketliliğe dahil olan İtalya ve Fransa gibi bazı ülkelerde mantar sezonlarında faaliyet gösteren ve uluslararası gastronominin takip ettiği birçok yıldızlı restoran bulunmaktadır.

Yemek uygulamalarında ve avcılık kapsamında en yaygın kullanım alanına sahip ulusal ve uluslararası mantar çeşitliliği ise şu şekilde sıralanmaktadır;



Resim 1: Siyah Trüf



Resim 2: Porçini

Ulusal boyutta bilinirliği en yüksek başlıca mantar çeşitleri:



Resim 3: İstiridye



Resim 4: Kuzu Göbeği

Menülerin tasarlanması, hayata geçirilmesi ve sürdürülebilirliği bir restoran için oldukça önemli olduğundan yenilebilir mantar türlerinin menülere dahil edilebilmesi bazı kriterler üzerine değerlendirilebilir. Bu kriterler alt başlıklar halinde sıralanabilir;

Mantar Sezonu

Mantar genellikle yağışın ve hava sıcaklığının yüksek olduğu, nem oranının ise %60 seviyelerinde seyrettiği mevsim geçişlerinde yetişmektedir.

Mantar Avcılığı

Mantar avcılığı dünya genelinde alanında uzmanlaşmış avcılar tarafından bireysel olarak veya av köpekleri eşliğinde hasatı gerçekleştirilmektedir. Özellikle Trüf sezonunda avcılığın yapıldığı bölgelerde Trüf Mantarı ağırlıklı hazırlanan menülerin sezonluk servis edildiği konsept restoranlar bulunmaktadır. Ülkemizde ise özellikle Ege ve Akdeniz bölgelerinin bazı lokasyonlarında Kuzu Göbeği Mantarı başta olmak üzere bazı değerli mantar çeşitlerinin mantar avcılığı yaygın olarak yapılmaktadır.

Mantar Yetiştiriciliği

Mantarların son yıllarda birçok restoranın menüsünde yer alması ve arz talep dengesinde yaşanan yoğunluk nedeni ile başta Kültür Mantarı olmak üzere mantar yetiştiriciliği oldukça yaygın hale gelmiştir. Bu kapsamda yetiştiriciler genellikle Kültür Mantarı ve İstiridye Mantarı gibi yetiştiriciliğe uygun ve sirkülasyonu yüksek mantar çeşitlerinin üretimini gerçekleştirmektedirler. Bunun yanı sıra bazı bölgelerde Trüf Mantarı gibi kıymetli mantar türlerinin de yetiştiriciliği yaygın olmamakla birlikte düşük kapasitelerde gerçekleştirilmektedir.

Doğal yaşam alanında yetişen, kültür yetiştiriciliği pek yaygın olmayan ve uluslararası gastronomide kabul görmüş değerli mantar çeşitlerinden hazırlanan, şeflere ve restoranlara özel başlıca yemeklerden ise şu şekilde örnekler verebiliriz;

Uluslararası gastronomide reçetesinde değerli mantar türleri bulunan popüler bazı yemekler;



Resim 5: Beef Wellington



Resim 6: Steak Rossini "Tournedos"

Tüm bunları dikkate aldığımızda aromatik yapısı ve sağlık açısından oldukça faydalı olan mantar çeşitlerinin günümüzde olduğu gibi gelecekte de imza tabaklarda ve örnek reçetelerde yer bulmaya devam edeceğini, doğal ortamda yetişebilen bazı mantar çeşitlerinin ise arz talep yoğunluğu dikkate alınarak ehlileştirileceğini ve yetiştiriciliğinin yaygın hale geleceğini ifade edilebiliriz.

Güzel günlerde görüşmek dileği ile...

Saygılarımla.

Öğr. Gör. Rifat PİR

Kaynakça:

Resim 1: <https://www.diyetkolik.com/icerik/yenilebilir-10-mantar-cesidi-ve-ozellikleri> 13.06.2024 tarihinde erişim sağlandı.

Resim 2: <https://www.diyetkolik.com/icerik/yenilebilir-10-mantar-cesidi-ve-ozellikleri> 13.06.2024 tarihinde erişim sağlandı.

Resim 3: <https://www.diyetkolik.com/icerik/yenilebilir-10-mantar-cesidi-ve-ozellikleri> 13.06.2024 tarihinde erişim sağlandı.

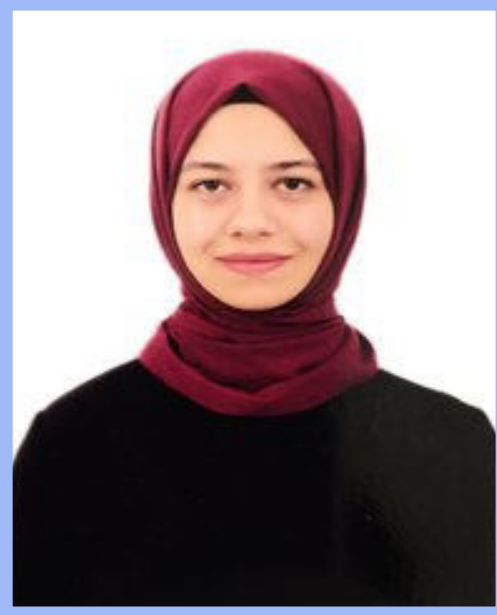
Resim 4: <https://www.diyetkolik.com/icerik/yenilebilir-10-mantar-cesidi-ve-ozellikleri> 13.06.2024 tarihinde erişim sağlandı.

Resim 5: <https://foodland.ca/recipes/easy-beef-wellington/> 14.06.2024 tarihinde erişim sağlandı.

Resim 6: <https://www.appetitemag.co.uk/tournedos-rossini-with-red-wine-jus/> 14.06.2024 tarihinde erişim sağlandı.

İNSANLIĞIN CAN SUYU

“AHLÂK”



Arş. Gör. Aleyna GÜN

İnsan... Yaratıcının, güçlü vasıflarla donattığı ve diğer canlılar üzerinde hüküm verme yetkisini bahsettiği üstün varlık. Yaptığım bu tanımı üstün körü düşündüğümüzde, zihnimizde insan kavramına dair cismani bir varlık şekillenecektir. Peki insan sadece bedenen yaratılmış bir varlık mıdır? Tabi ki hayır! Onca canlı arasında diğerlerine üstün gelebilecek özellikler insanın sadece bedenine değil aynı zamanda ruhuna kodlanmıştır. Beden ve ruhun sahip olduğu kodların kusursuz birleşimi ise insanı oluşturmaktadır.

Ne demişti şiirinde Yunus Emre? “Bir ben vardır bende, benden içeri...”. İnsanın görüldüğü kadar basit bir varlık olmadığını tek bir dizeyle anlatmış büyük mutasavvıf. Benliğimizde bizden içeri olan, varlığını yaşadıkça keşfettiğimiz ve yaratıcının üzerimizdeki etkisini hissettiğimiz ruhani kodlarımız...

İşte insan olabilmenin temel kodlarından biri de insanlığın can suyu olan ahlâktır.

Ahlâk; kültürlere, toplumlara, ırklara, inanç sistemlerine veya milliyetlere göre değişmeyen evrensel bir kavramdır. Çünkü yaratılış gereği insan olmanın tek bir kalıbı vardır. Ahlâk da bu kalıbın düzgün şekil almasındaki kilit noktadır. Doğru insan olabilmek, iyiye ve güzele yönelmek, yanlışlardan arınmak ancak ve ancak ahlâk süzgecinden geçmekle mümkündür. Bu süzgeçten geçemeyenler, somut bir varlık olarak insan sıfatına sahip olsalar da bu tür kimselere tam manasıyla insan diyebilmek müşküldür. Kendisini maddeci bir bakış açısıyla ele alıp gücünü kontrolsüzce kullanmayı tercih eden biriyle, sahip olduğu dışsal gücü içindeki güç ile kontrol eden biri, hiç aynı olabilir mi?

İçimizdeki güç diye bahsettiğimiz yetilerimiz aslında ahlâkın bir bütün olmasındaki parçalardan ibarettir. Bu parçalar ise; sevgi, saygı, adalet, vicdan, merhamet, hoşgörü, empati, minnet ve erdemdir. Aslında insana verilen üstün vasıflar bu kodlarda saklıdır ve bunlardan herhangi birinin yokluğu veya zayıflığı insanın sahip olduğu gücü amacı dışında kullanmasına sebep olur. Tam da bu noktada insanlıktan bir şeylerin kaybedildiği açıkça görülebilir. İnsan olmanın yolu, sahip olunan özelliklerin farkına varılması, bu özelliklerin doğru yerde ve zamanda, iyi ve güzel amaçlar için kullanılmasından geçer.

Ahlâkın evrensel olduğu, birçok düşünürün, bilim insanının, yazarın, dini öğretilerin ve liderlerin ahlâk üzerine söyledikleri benzer vecizlerden de anlaşılmaktadır. Bunlara örnek verecek olursak; Yahudilerin kutsal kitap olarak benimsedikleri Tevrat'ta, Hz. Musa'ya gönderilen On Emir'in Tanrı'nın ahlâkî öğretisi olduğu kabul edilir. On Emir'in temelinde ise; Tanrı'ya itaat, doğru ve dürüst olmak, yaratılanlara karşı sevgi ve saygı göstermek yer almaktadır. Hristiyanlık dininde ahlâkın rehberi İncil'dir ve Tanrı'nın ahlâkî iradesini Hz. İsa'nın sevgi öğretisi aracılığıyla insanlığa yaydığına inanılmaktadır.

İslam dinin lideri Hz. Muhammed: “Ben, (başka değil, sadece) (iyi), güzel ahlâkı tamamlamak (uygulamak) için gönderildim.” diyerek İslam inancının temelinde güzel ahlâkın yattığını vurgulamıştır. Başka bir sözünde ise: “Müminlerin iman bakımından en mükemmeli, ahlâk bakımından en güzel olanıdır.” açıklamasıyla, iman etmenin güzel ahlâka sahip olmakla ilişkili olduğunu beyan etmiştir.

Martin Luther King: “Bir ülkenin geleceği ve ilerlemesi sağlam kalelerle, güzel binalara ve milli gelirine değil, o insanların ahlaki değerlerine bağlıdır.”

Immanuel Kant: “Ahlak, tam olarak bize nasıl mutlu olacağımızı gösteren bir doktrin değildir; fakat o bize kendimizin mutluluğa, nasıl layık olabileceğimizi öğretir.”

Konfüçyüs: “İnsanları yasa ve ceza ile yönetirseniz, onlar bir daha yanlış yapmayacaklar, ancak şeref ve utanma duygularına da sahip olmayacaklardır. İnsanları erdemle ve ahlak kuralları ile yönetirseniz, o zaman onlar hem utanma duygusuna sahip olacaklar, hem de doğruyu yapmaya çalışacaklardır.”

İmam-ı Gazali: “Ahlak; insan nefsinde yerleşen öyle bir melekedir ki fiiller, hiçbir fikri zorlama olmaksızın, düşünüp taşınmadan bu meleke sayesinde kolaylık ve rahatlıkla ortaya çıkar.”

Sokrates: “Bir insan için ahlak terbiyesi, ekmek ve elbiseden daha lüzumludur.”

Yukarıda verilen alıntılardan da anlaşılacağı üzere; hangi zamanda, hangi toplumda, hangi coğrafyada bulunursanız bulunun ve hangi inanişaya sahip olursanız olun ahlâk, tüm farklılıklara rağmen “insanlığı” tek paydada toplayabilecek yegâne kavramdır. Tohumu toprağa düşmüş bir bitkinin ihtiyacı olan ilk şey can suyudur. Nasıl ki can suyu verilmemiş tohumdan büyüyüp olgunlaşması ve verimli bir bitki olması beklenemezse ahlâkı korunmamış birinden de tam manasıyla insanlık beklenemez. Ancak tohumun yağmurdan ve topraktan beslenerek kendi imkanlarıyla büyüebilme olasılığı olduğu gibi insanın da yaşadığı müddetçe içindeki ahlâkî kodları keşfedip ortaya çıkarma olasılığı vardır. Dolayısıyla insan var olduğu sürece insanlık hep var olacaktır...


İçimizdeki can suyunun buharlaşmaması ümidiyle...

Arş. Gör. Aleyna GÜN



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/

 Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi