



GÜMÜŞHANE
ÜNİVERSİTESİ
Turizm Fakültesi

T.C.
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
TURİZM BÜLTENİ

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

Yıl: 12, Sayı: 24, Haziran 2026

TOMARA ŞELALESİ



TF

**GÜMÜŞHANE
ÜNİVERSİTESİ**
Turizm Fakültesi



Turizm Fakültesi Adına İmtivaz Sahibi

Prof. Dr. Oktay YILDIZ

Genel Yayın Yönetmeni

Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ

Editör&Tasarım

Doç. Dr. Murat ÖDEMİŞ

Kapak Fotoğrafi

Doç. Dr. Murat ÖDEMİŞ

Yazarlar

Prof. Dr. Uğur AKDU

Doç. Dr. İsmail ÇALIK

Doç. Dr. Fazıl KAYA

Doç. Dr. Eray POLAT

Doç. Dr. Serap AKDU

Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ

Arş. Gör. Aleyna GÜN

İÇİNDEKİLER

GENEL YAYIN YÖNETMENİ YAZISI (s. 1)

EDİTÖR YAZISI (s. 3)

FAKÜLTEMİZDEN HABERLER (s. 4)

ETKİNLİKLERİMİZ (s. 5-37)

- * Fakültemizde Turizm Paydaşlarıyla İşbirliği Görüşmesi Gerçekleştirildi (s. 5)
- * Müzecilik Sohbetler Etkinliği Dr. Öğr. Üyesi Emine Şimşek Evren'in Katılımıyla Gerçekleştirildi (s. 6)
- * Gümüşhane Üniversitesi Turizm ve Gezi Kulübü İle Ombudsmanlık Kulübü Ortaklığında Rize Gezisi Düzenlendi (s. 7)
- * Turizm Fakültesi'nde İftar Buluşması (s. 8)
- * Turizm ve Gezi Kulübü İle Ombudsmanlık Kulübü'nün Ortak İftar Etkinliği (s. 9)
- * Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Staj Bilgilendirme Toplantısı Yapıldı (s. 10)
- * Turizm Fakültesi Dekanlığı Tarafından "İki Nesil Bir Ramazan: Geleneklerimizi Birlikte Yaşatıyoruz" Programı Düzenlendi (s. 11-12)
- * Müze Rehberliği Bağlamında Gümüşhane Üniversitesi Dijital Maden Müzesi (s. 13)
- * Lezzetin Sıfır Noktasına Yolculuk: Turizm Fakültesi Gastronomi Kulübü'nden Mezopotamya Çıkarması (s. 14-15)
- * Liseden Üniversiteye Geçiş Sürecinde Akademik Deneyim Paylaşımı Etkinliği Gerçekleştirildi (s. 16)
- * Öğrencilerimiz Mesleki Uygulama Dersi Kapsamında Gümüşhane Kent Ormanı'nı Ziyaret Etti (s. 17)
- * Öğrencilerimiz Mesleki Uygulama Dersi Kapsamında Kenan Yavuz Etnografya Müzesi'ni Ziyaret Etti (s. 18)
- * 23 Nisan ve Turizm Haftası Geleneksel "Minik Şefler Mutfakta" Etkinliğimiz Kapsamında Çocuk Evleri Sitesinden Gelen Çocuklarımızla Kutladık (s. 19)
- * Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Olarak DOKKAF 2026 Kariyer Fuarı'na Katıldık (s. 20)
- * Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi VI. Ulusal Aşçılık Kampı'nda Yerini Aldı (s. 21)
- * Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Liseli Öğrencilere Mesleki Bilgilendirme ve Tanıtım Etkinliği (s. 22)
- * Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Öğretim Üyeleri Erasmus+ Eğitim Alma Hareketliliği Kapsamında Portekiz'deydi (s. 23)
- * TUREB Rehberleri Gümüşhane'de Kültürel ve Turistik Değerleri Yerinde Deneyimledi (s. 24-26)
- * Öğrencilerimiz Mesleki Uygulama Dersi Kapsamında Çakırkaya Kilisesi ve Tomara Şelalesi'ni Ziyaret Etti (s. 27)
- * Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Hekimoğlu Süt ve Süt Ürünleri Fabrikası İle Sultan Pestil Köme Fabrikası'na Uygulama Gezisi Gerçekleştirdi (s. 28)
- * Turizm Fakültesinde Acil Durum Tahliye Tatbikatı Başarıyla Gerçekleştirildi (s. 29)
- * 2025-2026 Turizm Fakültesi Mezuniyet Şenliği (s. 30-31)
- * Fakültemiz Turizm Rehberliği Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Serap Akdu Hırvatistan'ın Dubrovnik Şehrinde Erasmus+ Ders Verme Personel Hareketliliği Programına Katılmıştır (s. 32)
- * Gümüşhane Üniversitesi 2025-2026 Mezuniyet Töreni Büyük Bir Coşkuyla Gerçekleştirildi (s. 33-34)
- * Gastronomi Kulübü GÜNİFEST'te Lezzet ve Deneyimi Bir Araya Getirdi (s. 35)
- * Turizm Fakültesi Türk Mutfağı Haftası Etkinliklerinde Yerini Aldı (s. 36)
- * 2025-2026 Bahar Dönemi Sonu Dekanlığımız Sınıf Temsilcileriyle Toplantı Gerçekleştirdi (s. 37)



Turizm Fakültesi Adına İmtivaz Sahibi

Prof. Dr. Oktay YILDIZ

Genel Yayın Yönetmeni

Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ

Editör&Tasarım

Doç. Dr. Murat ÖDEMİŞ

Kapak Fotoğrafi

Doç. Dr. Murat ÖDEMİŞ

Yazarlar

Prof. Dr. Uğur AKDU

Doç. Dr. İsmail ÇALIK

Doç. Dr. Fazıl KAYA

Doç. Dr. Eray POLAT

Doç. Dr. Serap AKDU

Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ

Arş. Gör. Aleya GÜN

İÇİNDEKİLER

BAŞARILARIMIZ (s. 38-43)

- * Akademik ve İdari Personelimize Teşekkür Belgeleri Takdim Edildi (s. 38)
- * Gümüşhane Üniversitesi Coğrafi İşaretli Ürünler Çalışma Grubu Çalışmaları Sonucu 10 Yeni Coğrafi İşaret Başvurusu Yapıldı (s. 39)
- * Gastronomi Kulübü 6. Dönem ÜNİDES Projesi İçin Destek Almaya Hak Kazandı (s. 40)
- * Gümüşhane Üniversitesi İle Zigana Turizm İşletmeleri Arasında Zorunlu Yaz Stajı İş Birliği Protokolü İmzalandı (s. 41)
- * Turizm Fakültesi Futsal Takımından 17. Bahar Şenliklerinde Büyük Başarı: Üçüncülük Kupası Turizm Fakültesi'nin! (s. 42)
- * Kabul Edilen Tübitak 2209-A Projelerimiz (s. 43)

KÖŞE YAZILARI (s. 44-58)

- * Damaktaki Değil Zihindeki Ziyafet: Lezzet Algısının Nörobilimi (s. 44)
- * Turizmde Sorumlu Tüketim (s. 45-47)
- * Peygamberler Şehri Şanlıurfa (s. 48-50)
- * Taşa, Toprağa ve Hatraya Yazılmış Bir Hikâye: Kenan Yavuz Etnografya Müzesi (s. 51-52)
- * UNESCO Dünya Miras Listesi'nde Değerlerimiz: Bergama Çok Katmanlı Kültürel Peyzaj Alanı (s. 53-55)
- * Anadolu'da Nazar İnancı: Doğru Bilinen Yanlışlar Ve İnanç-Kültür Arasındaki İnce Çizgi (s. 56-57)
- * Kayıp Aromaların İzinde: Gümüşhane'nin Saklı Mirası "Gögem Eriği" (s. 58)

DOLU DOLU BİR DÖNEMİ DAHA GERİDE BIRAKTIK

2025-2026 yılı bahar döneminde fakültemizin gerçekleştirdiği çok sayıda akademik, idari ve eğitim-öğretim faaliyetiyle, gerek üniversitemizin gerek öğrencilerimizin gerekse şehrimizin gelişimine katkılar sunmaya devam ediyoruz.

Dönem başında; ortak projeler, akademik iş birlikleri, uygulamalı eğitim fırsatları ve bölgesel turizm potansiyelinin geliştirilmesine yönelik Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dr. Öğr. Üyesi Aziz Bükey ve Pervanoğlu Tesisleri yetkililerinden Koray Pervanlar ile bir görüşme gerçekleştirdik. Devamında ise, Zigana Turizm İşletmeleri ile “Zorunlu Yaz Stajı İş Birliği Protokolü”nü imzalayarak ilişkilerimizi kalıcı hale getirdik.

Başkanlığını yürüttüğüm Coğrafi İşaretili Ürünler Değerlendirme Komisyonunda, fakültemizden öğretim elemanları Öğr. Gör. Rıfat Pir ve Arş. Gör. Aleyna Gün’ün ve diğer birimlerden hocaların da görev aldığı çalışma grubumuz ile 10 yeni coğrafi işaret başvurusu yapılmıştır. İlerleyen dönemlerde benzer çalışmalarla, Gümüşhane’nin tescilli ürün sayısını artırmayı ümit ediyoruz.

Dönem başında yaptığımız fakültemiz akademik kurul toplantısında, akademik ve idari personelimize teşekkür belgelerini takdim ettik. Fakültemizde yürüttükleri görevleri özveriyle, tam ve zamanında yerine getirmeleri ve disiplinli çalışma anlayışları dolayısıyla idari personellerimiz Fatih Ay ve Cihan Tan’a teşekkür belgeleri verildi. Yine Web of Science’ta (WoS) taranan dergilerde ESCI makaleleri bulunması nedeniyle Doç. Dr. Eray Polat’a ve Doç. Dr. Murat Ödemiş’e ve son dört yılda WoS’ta taranan dergilerde bulunan yayınlarda 30’un üzerinde atıf almış olması nedeniyle Doç. Dr. Eray Polat’a teşekkür belgelerini verdik. İdari personelimizi ve hocalarımızı tebrik ediyorum.

Akademik ve idari personelimizle Ramazan ayı iftar yemeğinde bir araya geldik. İftar yemeğine akademik ve idari personelimizin yanı sıra; Rektörümüz Prof. Dr. Oktay Yıldız, Rektör Yardımcıları Prof. Dr. Handan Çam ve Prof. Dr. Rıdvan Şahin, İlahiyat Fakültesi öğretim üyesi Prof. Dr. Berat Sarıkaya ve üniversite dışından KTÜ öğretim üyesi Prof. Dr. Sevgi Kolaylı, yazar Dr. Senai Demirci ve aileleri katılım sağladılar. Başta Rektörümüz Prof. Dr. Oktay Yıldız olmak üzere, iftarda bulunan tüm katılımcılara teşekkürlerimi sunarım.

Ramazan ayının manevi atmosferini paylaşmayı, kültürel ve geleneksel değerlerimizi genç nesillere aktarmayı ve toplumsal dayanışmayı güçlendirmek amacıyla Ramazan ayında “İki Nesil Bir Ramazan: Geleneklerimizi Birlikte Yaşıyoruz” başlıklı bir program düzenledik. Gümüşhane Sevgi Evi’nde kalan çocuklarımız özel konuklarımız olarak yer aldı. Bu programın hazırlanmasında emeği geçen Dekan Yardımcımız Doç. Dr. İsmail Çalık’a ve fakültemiz araştırma görevlileri Burak İnanc, Aleyna Gün ve Zekiye Nur Akyürekli’ye, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve Turizm Rehberliği Bölümü 2. sınıf öğrencilerimize, programımıza katkı sunan İlahiyat Fakültesi Arş. Gör. Aışan Çelik’e ve Gümüşhane Gençlik Merkezi Tiyatro Kulübü danışmanı yazar Fatma Turan Karadeniz’e ve ekibine teşekkür ederim.

Üniversiteye geçiş sürecinde öğrencilere rehberlik etmek ve akademik farkındalıklarını artırmak amacıyla, üniversitemiz Teknoloji Transfer Ofisi tarafından Zigana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinde düzenlenen “Liseden Üniversiteye Geçiş Sürecinde Akademik Deneyim Paylaşımı” etkinliğine Turizm Fakültesi Dekanlığı olarak katılım sağladık. Diğer taraftan fakültemiz tarafından Mareşal Çakmak Sosyal Bilimler Lisesi öğrencilerine yönelik gastronomi tanıtım etkinliği gerçekleştirdik. Üniversite sınavına hazırlanan lise öğrencilerinin meslek seçimlerine katkı sağlamak ve gastronomi alanını yakından tanıtmak amacıyla düzenlenen etkinlik, uygulama mutfağında Öğr. Gör. Rıfat Pir denetiminde gerçekleştirilen çilekli turta yapımı atölyesi ile zenginleştirildi. Hocamıza teşekkürlerimi sunuyorum.

Gastronomi Kulübümüz ‘Lezzetin Sıfır Noktasına Yolculuk: Göbeklitepe’den Mezopotamya Mutfağına’ başlıklı projesiyle 6. Dönem ÜNİDES Projesi kapsamında hibe almaya layık görüldü. Proje çerçevesinde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri, Şanlıurfa ve Mardin illerine düzenlenen ziyaretlerle Mezopotamya mutfağını yerinde deneyimleme fırsatı buldu. Yine Gastronomi Kulübümüz, 18-22 Mayıs 2026 tarihleri arasında düzenlenen GÜNİFEST Bahar Şenlikleri kapsamında rektörlük önündeki havuz başında açtığı stantla öğrenciler ve ziyaretçilerden yoğun ilgi gördü. Kulüp üyeleri tarafından hazırlanan yöresel ve özgün lezzetleri, şenlik boyunca katılımcılarla buluşturduk.



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

GENEL YAYIN YÖNETMENİ YAZISI

Diğer bir kulübümüz olan Turizm ve Gezi Kulübümüz ile Ombudsmanlık Kulübü ortak gezi düzenledi. Turizm ve Gezi Kulübü Akademik Danışmanı Arş. Gör. Burak İnanç ve 72 öğrencinin katılımlarıyla gerçekleşen gezide, Trabzon Rehberler Odası'na kayıtlı profesyonel turist rehberi Turan Aksakal hocamız anlatımlar gerçekleştirdi. Ayrıca, Turizm ve Gezi Kulübü ile Ombudsmanlık Kulübü Beyzade Restoran'da ortak bir iftar etkinliği de gerçekleştirdi. Etkinliğin düzenlenmesinde sponsor olan ve desteklerini sunan Mehmet Ceylan'a teşekkürlerimi sunuyorum. Kulüp etkinliklerinin gerçekleşmesini sağlayan kulüp danışmanları Dr. Öğr. Üyesi Seda Kamber Taş'a, Arş. Gör. Burak İnanç'a ve öğrencilerimize teşekkürlerimi sunarım.

23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı ve Turizm Haftası kapsamında, "Minik Şefler Mutfakta" temalı etkinliğimizi bu bahar döneminde üçüncü kez gerçekleştirdik. Etkinliğe 80. Yıl Çocuk Evleri Sitesi Müdürlüğünden gelen çocuklarımızı davet ettik. Etkinlik, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanımız Öğr. Gör. Rıfat Pir denetiminde gerçekleşti. Fakültemiz Türk Mutfağı Haftası Etkinliğinde de yerini aldı. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, etkinliğe Türk Mutfağı Kitabı'nda yer alan geleneksel "Leblebi Helvası" tarifiyle katılım sağladı. Etkinliğe katılan ve katkıda bulunan tüm akademik personelimize ve öğrencilerimize teşekkürlerimi sunuyorum.

Arş. Gör. Zekiye Nur Akyürekli ve Arş. Gör. Aleyna Gün'ün öncülüğünde, Turizm Rehberliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinden öğrencilerimiz Karadeniz Teknik Üniversitesinde düzenlenen DOK-KAF 2026 Kariyer Fuarı'na katılım sağladı. Hocalarımıza teşekkürlerimi sunuyorum.

Gümüşhane Üniversitesi, Gümüşhane Valiliği, Gümüşhane Belediyesi ve Türkiye Turist Rehberleri Birliği (TUREB) iş birliğiyle 6-7 Mayıs tarihlerinde bilgilendirme semineri ve saha gezisi programı gerçekleştirildi. İki gün süren program kapsamında, İstanbul Rehberler Odası'na bağlı profesyonel turist rehberlerine Gümüşhane'nin gelenek ve görenekleri, zengin gastronomisi ile doğal ve kültürel miras değerleri tanıtıldı.

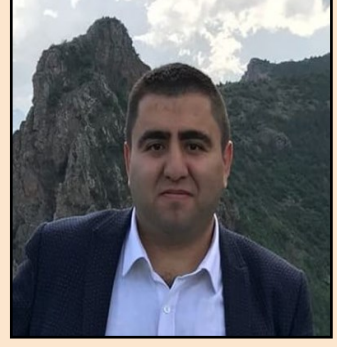
Fakültemiz futsal takımı 17. bahar şenliklerinde büyük bir başarı elde ederek üçüncülük kupasını kazandı. Başarının mimarları olan fakültemizin spor temsilcisi Arş. Gör. Burak İnanç'ı ve sevgili öğrencilerimizi tebrik ediyor, başarılarının devamını diliyorum.

Fakültemizde, akademik personelimizin ve öğrencilerimizin katılımıyla 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Genel Mezuniyet Törenimizi 21 Mayıs 2026 tarihinde Gümüşhane Yeni Şehir Stadyumu'nda ve ayrıca fakültemizde gerçekleştirdik. Üniversitemiz birincisi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden öğrencimiz Elif Nur Karakaya, ikincisi ise aynı bölümden Semanur Zorbozan oldu. Bu vesileyle mezuniyet sevinci yaşayan tüm öğrencilerimizi tebrik eder, hayatlarında başarılar dilerim.

Fakültemiz öğretim elemanlarının danışmanlığını ve öğrencilerimizin ise yürütücülüğünü yaptığı TÜBİTAK Bilim İnsanı Destek Programları Başkanlığı (BİDEB) tarafından yürütülen "2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı" 2025/1 döneminde yaptığı başvurulardan 12'si kabul edilmiş, 8'i ise danışmanları tarafından onaylanmıştır. Projesi kabul edilen öğretim elemanlarımızı ve öğrencilerimizi tebrik eder, başarılarının devamını dilerim.

Son olarak, yoğun bir çalışma sürecinin ardından Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm Rehberliği bölümlerimiz akreditasyon başvurularını temmuz ayı itibarıyla tamamladılar. İki bölümümüze de verdikleri emeklerden dolayı teşekkür ediyor, akreditasyon değerlendirme sürecinin iki bölümümüz için de başarıyla sonuçlanmasını temenni ediyorum.

Gelecek dönemlerde de aynı heyecan ve kararlılıkla çalışmalarımızı sürdüreceğimize inanıyor; tüm okuyucularımıza sağlık, huzur ve başarı dolu günler diliyorum.



Sevgili Okurlarımız,

Öncelikle hepinize saygı ve selamlarımı iletmek istiyorum. Uzun yıllardır ara vermeksizin ocak ve haziran aylarında sizlerle buluşturduğumuz fakültemiz turizm bültenini aynı heyecanla bu dönem de okurlarıyla buluşturmaktan memnuniyet duyduğumu belirtmek isterim. Ayrıca yıllardır köşe yazarı olarak yer aldığım ve bir kez editörlük yaptığım fakültemiz bültenine, bu sayımızda tekrar editör olarak katkıda bulunmaktan onur duyuyorum.

Fakültemizde önceki yıllarda olduğu gibi; akademik, idari ve eğitim-öğretim faaliyetlerimizi büyük bir özveriyle yerine getirmeye devam etmekteyiz. Fakültemiz turizm bülteni, fakültemizin bu özverili çalışmalarının bir özetini sizlerle paylaşabildiğimiz yegâne platformlarımızdan birisi durumundadır. Ayrıca bültenimiz, yıllar itibarıyla fakültemizin gelişim sürecini ve turizm sektöründeki güncel gelişmeleri sizlerle paylaşabildiğimiz önemli iletişim kanallarımızdan birisidir. Bu kapsamda, bültenimizde 2026 yılı bahar döneminde fakültemiz öğretim elemanlarının ve öğrencilerinin başarılı bir şekilde yürütmüş olduğu etkinlik ve faaliyetlere ilişkin haberlere ek olarak, fakültemiz öğretim elemanlarının kaleme aldıkları köşe yazılarına da yer verilmiştir. Önceki dönemlerde olduğu gibi bu dönem de, fakültemiz çeşitli başarılarla imza atmıştır. Bültenimizde, fakültemizin gösterdiği bu başarılarla ilişkin haberlere de ulaşmak mümkündür. Okurlarımıza şimdiden keyifli okumalar dilerim.

Başta Dekanımız ve bültenimizin genel yayın yönetmeni Prof. Dr. Sayın Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA'ya olmak üzere, bültenimizin bu sayısına katkıda bulunan tüm hocalarımıza ve bültenimizi okuyarak desteklerini esirgemeyen siz değerli okurlarımıza şükranlarımı sunarım. Bu dönem mezuniyet coşkusu yaşamakta olan sevgili öğrencilerimizin de hayatlarında başarılar diler; sevdikleriyle birlikte sağlıklı, mutlu ve huzurlu yıllar geçirmelerini dilerim. Ayrıca mezun öğrencilerimizin zorlu eğitim süreçlerinin meyvesini en kısa sürede almalarını ve ülkemiz için hayırlı işlere imza atmalarını temenni ediyorum.

Herkese sağlıklı günler ve esenlikler diliyorum.

Doç. Dr. Murat ÖDEMİŞ

- ◆ Dekanımız Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya Fakültemizin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü profesörlük kadrosuna atanmıştır. Değerli dekanımızı tebrik eder, başarılarının devamını dileriz.
- ◆ Prof. Dr. Uğur AKDU Fakültemizin Turizm Rehberliği Bölümü profesörlük kadrosuna atanmıştır. Değerli hocamızı tebrik eder, başarılarının devamını dileriz.
- ◆ Doç. Dr. Murat ÖDEMiŞ Fakültemizin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü doçentlik kadrosuna atanmış bulunmaktadır. Değerli hocamızı tebrik eder, başarılarının devamını dileriz.
- ◆ Doç. Dr. İsmail ÇALIK Fakültemize dekan yardımcısı olarak tekrar atanmıştır. Değerli hocamızı tebrik eder, başarılarının devamını dileriz.
- ◆ Doç. Dr. Fazıl KAYA Fakültemize dekan yardımcısı olarak atanmıştır. Değerli hocamızı tebrik eder, başarılarının devamını dileriz.
- ◆ Fakültemiz ile Zigana Turizm İşletmeleri arasında zorunlu yaz stajı iş birliği protokolü imzalandı. Fakültemize ve öğrencilerimize hayırlı olmasını dileriz.
- ◆ Sosyal Bilimler MYO Yönetimi, Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne profesör olarak atanan dekanımıza hayırlı olsun ziyareti gerçekleştirdi. Nazik ziyaretleri için teşekkür ederiz.
- ◆ Gümüşhane Üniversitesi Gastronomi Kulübü'müz 'Lezzetin Sıfır Noktasına Yolculuk: Göbeklitepe'den Mezopotamya Mutfağına' başlıklı projesiyle hibe almaya layık görüldü. Başta kulüp akademik danışmanını Dr. Öğr. Üyesi Seda KAMBER TAŞ hocamız olmak üzere emek veren kulüp üyelerini tebrik ediyor, başarılar diliyoruz.
- ◆ Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA'nın ve öğretim elemanlarımız Öğr. Gör. Rifat PİR'in ve Araş. Gör. Aleyna GÜN'ün görev aldıkları Gümüşhane Üniversitesi Coğrafi İşaretili Ürünler Çalışma Grubu çalışmaları sonucu 10 yeni coğrafi işaret başvurusu yapıldı. Şehrimizin ve bölgemizin kültürel mirasına, yerel değerlerine değer katan bu önemli çalışmalardan dolayı Sayın Dekanımızı ve kıymetli hocalarımızı tebrik eder, başarılarının devamını dileriz.
- ◆ Üniversitemiz tarafından düzenlenen 17. Bahar Şenlikleri kapsamında gerçekleştirilen futsal turnuvasında Turizm Fakültesi Futsal Takımı turnuvayı üçüncü sırada tamamlayarak önemli bir başarıya imza atmıştır. Fakültemizin Spor Temsilcisi Arş. Gör. Burak İnanc hocamızı ve öğrencilerimizi tebrik eder, başarılarının devamını dileriz.
- ◆ Gümüşhane Üniversitesi 2025-2026 mezuniyet töreni büyük bir coşkuyla gerçekleştirildi. Fakültemizden başarıyla mezun olarak, yeni bir başlangıca adım atan mezunlarımıza mesleki kariyerlerinde ve hayatlarında başarılar dileriz.

FAKÜLTEMİZDE TURİZM PAYDAŞLARIYLA İŞBİRLİĞİ GÖRÜŞMESİ GERÇEKLEŞTİRİLDİ

05 Şubat 2026 tarihinde, fakültemiz önemli bir ziyarete ev sahipliği yaptı. Gümüşhane İl Kültür ve Turizm Müdürü Nihal Sürmeli, Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dr. Öğr. Üyesi Aziz Bükey ve Pervanoğlu Tesisleri yetkililerinden Koray Pervanlar, fakültemizi ziyaret ederek paydaş işbirliği alanlarına yönelik bir görüşme gerçekleştirdi.

Ziyarete, kültür ve turizm alanlarında yürütülebilecek ortak projeler, akademik iş birlikleri, uygulamalı eğitim fırsatları ve bölgesel turizm potansiyelinin geliştirilmesine yönelik çalışmalar ele alındı. Fakültemiz, bölgesel kalkınma ve turizm alanındaki işbirliği ağını genişletmeye yönelik bu tür buluşmaları önemsemekte olup, paydaşlarla ortak çalışmalar yürütmeye devam edecektir.



MÜZECİLİK SOHBETLER ETKİNLİĞİ DR. ÖĞR. ÜYESİ EMİNE ŞİMŞEK EVREN'İN KATILIMIYLA GERÇEKLEŞTİRİLDİ

Kültür ve Turizm Bakanlığı Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü'nün vizyonu doğrultusunda "Müzelik Sohbetler" başlığı altında ülke genelinde düzenlenen etkinlikler kapsamında Gümüşhane'de bir panel düzenlendi. Fakültemiz öğretim üyelerinden Dr. Öğr. Üyesi Emine Şimşek Evren'in panelist olarak yer aldığı etkinlik, 13 Şubat 2026 Cuma günü saat 15.00'te Gümüşhane İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Konferans Salonu'nda (Kültür Merkezi) gerçekleştirildi. Moderatörlüğünü Arkeolog Elif Öktem'in üstlendiği panelde Dr. Öğr. Üyesi Emine Şimşek Evren, dünyada ve ülkemizde müzeciliğin tarihsel gelişimi ve önemi konusunda bilgiler aktardı. Sonrasında Öğr. Gör. Dr. Şule Sinem Surdem, "Geleneksel Konutun Müze Olarak Yeniden İşlevlendirilmesi: Gümüşhane Müzesi Örneği" başlıklı sunumuyla, Arkeolog Ayşe Bozkurt ise "Gümüşhane'nin Arkeolojik Potansiyeli" başlıklı sunumuyla katılımcıları bilgilendirdi. Etkinlik, Moderatör Elif Öktem'in panelistlere ve katılımcılara teşekkürü ile son buldu.

KÜLTÜR VARLIKLARI VE MÜZELER GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

MÜZEDE SAKLI KALAN HİKAYELER
MÜZELİK SOHBETLER
ŞUBAT AYI PROGRAMI

13

GÜMÜŞHANE MÜZESİ

Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN
Türkiye'de Müzeciliğin Gelişimi

Dr. Şule Sinem SURDEM - Öğretim Görevlisi
Geleneksel Konutun Müze Olarak Yeniden İşlevlendirilmesi:
Gümüşhane Müzesi Örneği

Ayşe BOZKURT - Arkeolog
Gümüşhane'nin Arkeolojik Potansiyeli

13 Şubat 2026 15.00



GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ TURİZM VE GEZİ KULÜBÜ İLE OMBUDSMANLIK KULÜBÜ ORTAKLIĞINDA RİZE GEZİSİ DÜZENLENDİ

Gümüşhane Üniversitesi Turizm ve Gezi Kulübü ile Ombudsmanlık Kulübü ortaklığında, 28.02.2026 tarihinde Rize gezisi düzenlendi. Turizm ve Gezi Kulübü akademik danışmanı Arş. Gör. Burak İNANÇ ile 72 öğrencinin katılımıyla gerçekleşen gezide; Trabzon Rehberler Odası'na kayıtlı profesyonel turist rehberi Turan AKSAKAL hocamız anlatımlarıyla tura renk kattı. Sabah erken saatlerde başlayan turda Rize'nin önemli turistik destinasyonları ziyaret edildi. Öğrencilerin tur boyunca eğlendikleri gözlemlendi. Gezi, Gümüşhane'ye aynı gün gece yarısı dönüş ile son buldu.



TURİZM FAKÜLTESİ'NDE İFTAR BULUŞMASI

4 Mart 2026 tarihinde Turizm Fakültesi tarafından Ramazan ayı vesilesiyle iftar yemeği programı düzenlendi. Fakülte akademik ve idari personelinin bir araya geldiği programa, Gümüşhane Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Oktay Yıldız, Rektör Yardımcıları Prof. Dr. Handan Çam ve Prof. Dr. Rıdvan Şahin, İlahiyat Fakültesi öğretim üyesi Prof. Dr. Berat Sarıkaya Üniversite dışından ise KTÜ öğretim üyesi Prof. Dr. Sevgi Koylaylı, Üniversitede söyleşi gerçekleştirmek üzere bulunan yazar Dr. Senai Demirci ve aileler katıldı.

Samimi bir atmosferde gerçekleşen programda akademisyenler ve davetliler iftar sofralarında buluşarak sohbet etme fırsatı buldu.

İftar programının ardından Turizm Fakültesi Dekanı Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya'nın Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında profesör kadrosuna atanması dolayısıyla kutlama gerçekleştirildi. Fakülte mensupları tarafından tebrik edilen Sarıkaya için iyi dilekler iletilirken, akademik başarılarının fakülte ve üniversite için önemli bir gurur kaynağı olduğu vurgulandı.

Program, günün anısına çekilen hatıra fotoğrafları ile sona erdi.



TURİZM VE GEZİ KULÜBÜ İLE OMBUDSMANLIK KULÜBÜ'NÜN ORTAK İFTAR ETKİNLİĞİ

10 Mart Salı akşamı Beyzade Restaurant'ta Turizm ve Gezi Kulübü ile Ombudsmanlık Kulübü ortak bir iftar etkinliği gerçekleştirdi. Her iki kulübün yönetim ekibi adına konuşma yapan Enes TAŞ, iftara katılan hocalarımıza ve öğrencilerimize teşekkürlerini sundu. Etkinliğin düzenlenmesinde sponsor olan ve desteklerini sunan Mehmet CEYLAN'a teşekkürlerimizi sunarız.



GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ STAJ BİLGİLENDİRME TOPLANTISI YAPILDI

12 Mart 2026 tarihinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından öğrencilerimize yönelik staj bilgilendirme toplantısı düzenlendi. Turizm Fakültesi Toplantı Salonu'nda gerçekleştirilen toplantıda, staj yapabilmek için 4. yarıyılını tamamlamış olan öğrencilerimize yönelik kapsamlı bir bilgilendirme yapıldı.

Toplantıda, Arş. Gör. Aleyna GÜN tarafından Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Staj Yönergesi hakkında bilgi verilerek; staj zorunluluğu, staj sürecinin işleyişi, staj değerlendirme usulleri ile öğrencilerin hak ve yükümlülükleri hakkında detaylı açıklamalarda bulunuldu.

Toplantıya katılan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyelerinden Doç. Dr. Eray POLAT ise öğrencilerle staj sürecinde dikkat edilmesi gereken hususları paylaşarak staj başlangıç ve bitiş tarihleri hakkında önemli bilgiler aktardı.

Bilgilendirme sunumlarının ardından öğrencilerin merak ettikleri konuların ele alındığı soru-cevap bölümü gerçekleştirildi. Toplantı, öğrencilerin sorularının yanıtlanmasının ardından sona erdi.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olarak toplantıya katılım sağlayan tüm öğrencilerimize ve katkılarından dolayı değerli hocalarımıza teşekkür ederiz.



TURİZM FAKÜLTESİ DEKANLIĞI TARAFINDAN “İKİ NESİL BİR RAMAZAN: GELENEKLERİMİZİ BİRLİKTE YAŞATIYORUZ” PROGRAMI DÜZENLENDİ

Turizm Fakültesi Dekanlığı tarafından 13.03.2026 tarihinde Karaca salonunda “İki Nesil Bir Ramazan: Geleneklerimizi Birlikte Yaşatıyoruz” programı düzenlendi. Etkinlikte Fakülte öğrencileriyle çocuklara yani iki nesle Ramazan’ın değerlerini hatırlatmak ve yaşatmak amaçlandı.

Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA yaptığı konuşmada ‘Bu etkinlikte farklı kuşakları bir araya getirerek Ramazan ayının manevi atmosferini paylaşmayı, kültürel ve geleneksel değerlerimizi genç nesillere aktarmayı ve toplumsal dayanışmayı güçlendirmeyi amaçladık. Unutulmaya yüz tutmuş geleneklerimizin hatırlatılarak nesilden nesile aktarımı için Üniversitemizde bir ilk olmak ve bu ilke vesile olmak istedik. Çocuklarımızı bu programla mutlu edebilirsek ne mutlu bize’ ifadelerini kullandı.

Rektör yardımcısı Prof. Dr. Rıdvan Şahin ise yaptığı konuşmada ‘Bu etkinlik beni gerçekten çok duygulandırdı. Etkinlik içeriği gerçekten çok değerli. Geleneklerimizin yaşatılması için bu tür etkinliklerin daha çok yapılmasını umuyorum’ ifadelerini kullandı.

Programın hazırlamasında emeği geçen Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya’ya, Dekan Yardımcımız Doç. Dr. İsmail Çalık’a ve Fakülte araştırma görevlilerimiz Burak İnanç, Aleyna Gün ve Zekiye Nur Akyürekli’ye, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve Turizm Rehberliği Bölümü 2. sınıf öğrencilerimize, programımıza katkı sunan İlahiyat Fakültesi Arş. Gör. Alişan Çelik’e ve Gümüşhane Gençlik Merkezi tiyatro kulübü danışmanı yazar Fatma Turan Karadeniz’e ve ekibine teşekkür ediyoruz.

Fakülte özel davetlisi olarak programımızda bulunan Gümüşhane Sevgi Evi’ne, bizi programımızda yalnız bırakmayan Rektörümüz Prof. Dr. Oktay Yıldız’a, Rektör Yardımcımız Prof. Dr. Rıdvan Şahin’e, İl Kültür ve Turizm Müdürü Nihal Sürmeli’ye, Sağlık Yüksekokulu Müdürü Prof. Dr. Salih Yıldız’a, Gümüşhane MYO Müdürü Prof. Dr. Ebru Emine Şüküroğlu’na, fakültemizden ve üniversitemizden katılan tüm akademik ve idari personelimize, çocuklarımıza ve kıymetli ailelerine teşekkürlerimizi sunarız.



GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
Turizm Fakültesi

İki Nesil Bir Ramazan: Geleneklerimizi Birlikte Yaşatıyoruz

Program İçeriği:

- Ney Dinletisi (Arş. Gör. Alişan Çelik - İlahiyat Fakültesi)
- Ramazan Temalı Bilgi Yarışması
- Hacivat ve Karagöz Tiyatro Kulübü Gösterisi (Fatma Turan Karadeniz - Gümüşhane Gençlik Merkezi)
- Deyimler ve Atasözleri Yarışması
- Ramazan Macunu ve İçecek İkramı
- Sürpriz Hediyeler

Yer: Mustafa Çalık Kongre Merkezi Karaca Salonu
Tarih: 13.03.2026
Saat: 20.00
Düzenleyen: Turizm Fakültesi Dekanlığı
Görevliler: Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm Rehberliği Bölümü 2. Sınıf Öğrencileri

Ramazan'ın ruhunu hep birlikte yaşamak için sevgili çocuklarımızı ve değerli ailelerini etkinlikte görmekten mutluluk duyarız.



MÜZE REHBERLİĞİ BAĞLAMINDA GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ DİJİTAL MADEN MÜZESİ

Turizm Rehberliği Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. İsmail ÇALIK, "Müze Rehberliği" bağlamında hazırladığı sunumunda, üniversitemizin kültürel hafıza açısından büyük önem taşıyan Dijital Maden Müzesi'ni merkeze aldı. Müze rehberliğinin genel prensipleri ve müze türlerine dair yapılan girişin ardından, Gümüşhane Üniversitesi Dijital Maden Müzesi hakkında katılımcılara detaylı bilgiler aktarıldı.

Gümüşhane'nin köklü madencilik tarihine ışık tutan sunumda; başta tarihi Süleymaniye Mahallesi olmak üzere bölgedeki başlıca maden alanları ve Canca Mukataası'na dair tarihsel veriler paylaşıldı. Geçmişin mirasını dijital dünyanın imkanlarıyla birleştiren bu özel müze projesinin tanıtıldığı program, katılımcıların sorularının yanıtladığı soru-cevap bölümüyle sona erdi.



LEZZETİN SIFIR NOKTASINA YOLCULUK: TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ KULÜBÜ'NDEN MEZOPOTAMYA ÇIKARMASI

Gümüşhane Üniversitesi Gastronomi Kulübü tarafından hazırlanan “Lezzetin Sıfır Noktasına Yolculuk: Göbeklitepe’den Mezopotamya Mutfağına” adlı proje, ÜNİ-DES Altıncı Çağrı Dönemi kapsamında desteklenerek 10-12 Nisan tarihleri arasında hayata geçirildi. Proje çerçevesinde Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri, Şanlıurfa ve Mardin illerine düzenlenen ziyaretlerle Mezopotamya mutfağını yerinde deneyimleme fırsatı buldu.



Tarihin en eski yerleşimlerinden biri olarak kabul edilen ve “tarihin sıfır noktası” olarak anılan Göbeklitepe, proje kapsamında ziyaret edilen önemli duraklardan biri oldu. Aynı zamanda “lezzetin sıfır noktası” olarak da değerlendirilen bu kadim coğrafyada öğrenciler, bölgenin köklü mutfak kültürünü gözlemleyerek teorik bilgilerini sahada pekiştirme imkânı elde etti.

Proje sürecinde Harran Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile gerçekleştirilen iş birliği ise dikkat çekti. Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi Kulübü öğrencileri, Gümüşhane’nin coğrafi işaretli ürünlerini Harran Üniversitesi öğrencileri, akademik kadrosu ve yöneticileriyle buluşturdu. Gerçekleştirilen tanıtım ve tadım etkinliğinde katılımcılar, yöresel ürünleri deneyimleyerek iki farklı bölgenin mutfak kültürü arasında güçlü bir bağ kurdu.



Ziyaret kapsamında Gümüşhane Üniversitesinden güçlü bir akademik heyet de yer aldı. Heyette Gastronomi Kulübü Akademik Danışmanı Dr. Öğretim Üyesi Seda Kamber Taş'ın yanı sıra, Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya, Dekan Yardımcısı Doç. Dr. İsmail Çalık, Dr. Öğretim Üyeleri Sedat Taş ve Emine Şimşek Evren ile Araştırma Görevlileri Zekiye Nur Akyürekli ve Aleyna Gün bulundu. Akademik kadro, öğrencilerle birlikte gerçekleştirilen fakülte ziyaretlerinde aktif rol alarak öğrencilerinin yanında oldu.

Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya, *'Gerçekleştirilen proje ile yalnızca gastronomik bir keşif yapılmakla kalınmadı; aynı zamanda iki üniversite arasında kültürel etkileşim sağlanarak yeni akademik iş birliklerinin de temellerinin atıldı.'* diyerek projede emeği geçen Gastronomi Kulübü yönetimi ve üyelerini bu güzel proje için tebrik etti. *Projenin; öğrencilerin mesleki gelişimine katkı sunmasının yanı sıra ülkemizin zengin mutfak mirasının tanıtımına da önemli bir katkı sağladığını* belirtti.



LİSEDEN ÜNİVERSİTEYE GEÇİŞ SÜRECİNDE AKADEMİK DENEYİM PAYLAŞIMI ETKİNLİĞİ GERÇEKLEŞTİRİLDİ

Üniversitemiz Teknoloji Transfer Ofisi tarafından düzenlenen “Liseden Üniversiteye Geçiş Sürecinde Akademik Deneyim Paylaşımı” etkinliğine, Turizm Fakültesi Dekanlığı olarak katılım sağlanmıştır. Söz konusu etkinlik, 13 Nisan 2026 tarihinde saat 15.30’da Zigana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinde, üniversiteye geçiş sürecinde öğrencilere rehberlik etmek ve akademik farkındalıklarını artırmak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Etkinlik, Zigana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi müdürü Muhammet Kılıç, müdür yardımcıları, öğretmenler ve öğrencilerin ev sahipliğinde yapılmıştır.

Programa konuşmacı olarak Fakültemiz Dekanını Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya, Dekan Yardımcıları Doç. Dr. İsmail Çalık ve Doç. Dr. Fazıl Kaya’nın katıldığı etkinliğin moderatörlüğünü Öğr. Gör. Ahmet Sayın üstlenmiştir.

Program kapsamında Dekanımız Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya tarafından fakültemizin akademik yapısı, eğitim olanakları ve vizyonu hakkında genel bir bilgilendirme yapılmıştır. Devamında Doç. Dr. İsmail Çalık tarafından Turizm Rehberliği Bölümü’nün tanıtımı gerçekleştirilmiş; Doç. Dr. Fazıl Kaya ise Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü hakkında kapsamlı bilgiler sunmuştur. Sunumların ardından gerçekleştirilen soru-cevap bölümünde öğrencilerin merak ettikleri hususlar yanıtlanmış; program, katılımcılara belge takdim edilmesiyle sona ermiştir.



ÖĞRENCİLERİMİZ MESLEKİ UYGULAMA DERSİ KAPSAMINDA GÜMÜŞHANE KENT ORMANI'NI ZİYARET ETTİ

Turizm Rehberliği Bölümü son sınıf öğrencilerimiz, Doç. Dr. Fazıl KAYA öncülüğünde 16 Nisan 2026 tarihinde saat 10.00'da düzenlenen teknik geziyle kentin doğal güzelliklerinden biri olan Kent Ormanı'na bir ziyaret gerçekleştirdi.

Ders çerçevesinde planlanan bu faaliyette, tabiatla baş başa bir rota takip edilerek kapsamlı bir doğa yürüyüşü yapıldı. Doç. Dr. Fazıl KAYA, bölgenin ekolojik yapısı, sürdürülebilir turizm potansiyeli ve flora-faunası hakkında kıymetli bilgiler aktararak öğrencilerin teorik bilgilerini uygulamayla pekiştirmelerine katkı sundu. Bu aktivite sırasında öğrencilerimiz, üstlendikleri konulara ilişkin saha sunumlarını başarıyla tamamlayarak rehberlik yetkinliklerini gözler önüne serdiler.

Rotanın tamamlanmasının ardından birlikte yenen öğle yemeğinin devamında, öğrencilerin hem birbirleriyle hem de hocalarıyla keyifli anlar yaşadığı bu etkinlik; doğanın, dinginliğin ve mesleki deneyimin öne çıktığı verimli bir buluşma olarak hafızalara kazındı.



ÖĞRENCİLERİMİZ MESLEKİ UYGULAMA DERSİ KAPSAMINDA KENAN YAVUZ ETNOGRAFYA MÜZESİ'Nİ ZİYARET ETTİ

Turizm Rehberliği Bölümü son sınıf öğrencilerimiz, Doç. Dr. Fazıl Kaya öncülüğünde saat 09.00'da hareket ederek Bayburt'un kültürel mirasını yansıtan önemli değerlerden biri olan Kenan Yavuz Etnografya Müzesi'ne teknik gezi düzenledi.

Geleneksel yaşamın ve yerel kültürün izlerini taşıyan müzede öğrencilerimiz, sergilenen eserleri ve özgün mimari yapıyı ilgiyle inceleme fırsatı buldu. Müze ziyareti sırasında gerçekleştirilen samimi çay sohbeti eşliğinde bölgenin kültürel değerleri ve geleneksel yaşam biçimi üzerine değerlendirmelerde bulunuldu. Kültürel mirasın korunması ile etnografya müzelerinin bölge turizmüne katkısına yönelik gerçekleştirilen sohbetler, öğrencilerimizin mesleki bilgi ve deneyimlerini pekiştirmelerine katkı sağladı.

Müze programının ardından Bayburt şehir merkezine geçilerek öğrencilerimize kenti yakından tanımaları amacıyla serbest zaman verildi. Şehir turunun tamamlanmasının ardından ekip, saat 16.30'da Gümüşhane'ye dönüş yaparak verimli ve keyifli geçen saha uygulamasını başarıyla tamamladı.



23 NİSAN VE TURİZM HAFTASINI GELENEKSEL “MİNİK ŞEFLER MUTFAKTA” ETKİNLİĞİMİZ KAPSAMINDA ÇOCUK EVLERİ SİTESİNDEN GELEN ÇOCUKLARIMIZLA KUTLADIK

Turizm Fakültesi tarafından her yıl “Minik Şefler Mutfakta” temasıyla gerçekleştirilen etkinliğin üçüncüsü, 21.04.2026 tarihinde 80. Yıl Çocuk Evleri Sitesi Müdürlüğünden gelen çocuklarla gerçekleştirildi. 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı ile Turizm Haftasının birlikte kutlandığı etkinlik, Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş Evren’in koordinasyonunda düzenlendi. Çocuklara, kurum yetkilileri Nefil Aydurmuş, Helin Polat ve Ferhat Doğan’ın sorumluluğunda etkinliğe katıldılar.



Pizza atelyesi olarak planlanan etkinlikte minik şeflere, pizza yapımında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanı Öğr. Gör. Rıfat Pir öncülük etti. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri pizza uygulamasında minik şeflere yardımcı oldular. Ayrıca Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Handan Çam, Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya, Dekan Yardımcısı Doç. Dr. İsmail Çalık, Dekan Yardımcısı Doç. Dr. Fazıl Kaya, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş Evren de destek oldular. Konuk çocuklara önlükleri ve kepleri giydirildi, ardından pastane tezgâhına geçen çocuklar Öğr. Gör. Rıfat Pir’in yönlendirmeleri ve Bölüm öğrencilerinin desteğiyle ön hazırlığı yapılmış pizzaları pişmeye hazır hale getirdiler ve fırına verdiler. Pizzaların pişmesi beklenirken Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş Evren, son sınıf öğrencileri Fatma Kurt ve Ata Yetkin Yılmaz ile birlikte Minik Şeflere uygulama mutfağı hakkında bilgiler verdi ve tüm mutfak alanı gezdirdi.

Pizzaların pişmesinin ardından şef adayları, kendi yaptıkları pizzaları yiyerek uygulama mutfağı deneyimlerini tamamladılar. Süreç boyunca mutlulukları yüzlerinden okunan çocuklar, tüm ekibe teşekkür ederek ayrıldılar. Etkinlikle ilgili olarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Doç. Savaş Evren şunları söyledi: “Artık geleneksel hale getirdiğimiz etkinliğimizin bu yıl çok özel konukları vardı. Katılımları için 80. Yıl Çocuk Evleri Sitesi Müdürlüğüne ve etkinliğin gerçekleşmesinde maddi manevi desteğini esirgemeyen Dekanlığımıza çok teşekkür ediyorum.” Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya ise şu ifadeleri kullandı: “Turizm Haftası’nın kültürel zenginliği ile 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı’nın coşkusu, fakültemiz gastronomi mutfağında minik şeflerimizle bir araya getirdik. Geleceğimizin teminatı çocuklarımıza mutfak sanatlarını tanıtmak, onların el becerilerini ve hayal güçlerini pizza yapımı etkinliği ile desteklemek, turizmin neşeli ve öğretici yüzünü göstermek açısından anlamlı bir deneyim oldu. Hem turizm bilincini aşıladığımız hem de çocuklarımıza kendi pizzalarını tasarlatmanın mutluluğunu yaşattığımız bu özel günde, fakültemiz uygulama mutfağının kapılarını neşeye açmanın gururunu yaşıyoruz.”



GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ OLARAK DOKKAF 2026 KARIYER FUARI'NA KATILDIK

22 Nisan 2026 tarihinde Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi olarak, Karadeniz Teknik Üniversitesinde düzenlenen DOKKAF 2026 Kariyer Fuarı'na katılım sağladık. Arş. Gör. Zekiye Nur Akyürekli ve Arş. Gör. Aleyna Gün'ün rehberliğinde gerçekleştirilen ziyarette, Turizm Rehberliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinin 1., 2., 3. ve 4. sınıf öğrencileri de katıldı.

Fuar boyunca öğrencilerimiz sektör temsilcileriyle bir araya gelerek kariyer fırsatlarını yakından tanıma ve mesleki gelişimlerine katkı sağlayacak önemli deneyimler elde etme imkânı buldu.

Bu anlamlı organizasyona katılımımıza destek veren başta Gümüşhane Üniversitesi Rektörlüğü olmak üzere, Gümüşhane Üniversitesi Kariyer Merkezi'ne ve Fakültemiz Dekanlığı'na teşekkür ederiz.



GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ VI. ULUSAL AŞÇILIK KAMPI'NDA YERİNİ ALDI

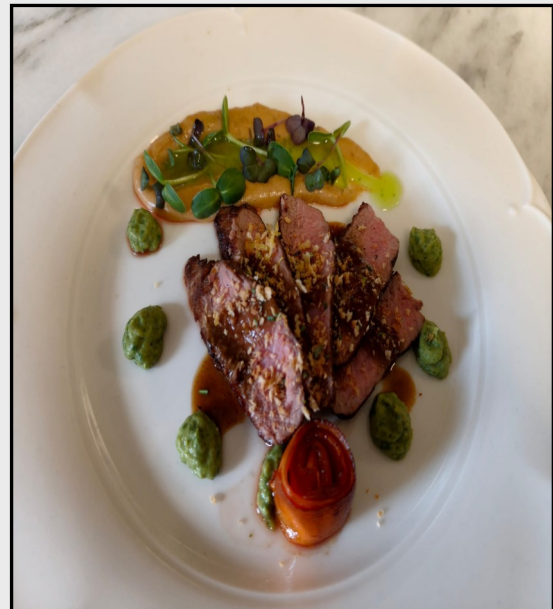
Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi, VI. Ulusal Aşçılık Kampı programına katılım sağlayarak gastronomi alanındaki önemli organizasyonlardan birinde üniversitemizi başarıyla temsil etti. 26 Nisan-1 Mayıs 2026 tarihleri arasında, ASOMDER tarafından düzenlenen kampa Fakültemizden Arş. Gör. Aleyna Gün ile 2. sınıf öğrencimiz Ahmet Eren katıldı.

Mengen'de gerçekleştirilen kampın bu yılki teması "Toprak" oldu. Türkiye genelinde 83 üniversiteden bir akademisyen ve bir öğrencinin davet edildiği program kapsamında, beş gün boyunca uygulama mutfaklarında alanında uzman şefler tarafından "toprak" temalı eğitimler verildi. Kamp süresince düzenlenen etkinliklerde Mengen'in yöresel ürünleri başta olmak üzere birçok yerel ürünün tanıtımı ve tadımı gerçekleştirildi.

Program kapsamında ayrıca, Öğr. Gör. Berker Çiftçi'nin öncülüğünde oluşturulan "Tohum Ambarı" ziyaret edildi. Ziyarette atalık tohumlardan biri olan Iza buğdayından üretilen ürünlerin tadımı yapılırken, Iza buğday unu ve ekşi maya kullanılarak hazırlanan pizzalar katılımcıların beğenisine sunuldu. Türkiye'nin farklı bölgelerinden temin edilen atalık tohumlara ilişkin bilgilendirmelerin ardından program çeşitli etkinliklerle devam etti.

95 sponsorun iş birliğiyle gerçekleştirilen organizasyonda, Türkiye'nin tohum zenginliği, mutfak mirası ve gastronominin geleceğine yönelik söyleşiler de düzenlendi. Bu kapsamda İlhan Koçulu tarafından gerçekleştirilen "Toprağın Tadı" başlıklı söyleşi; umut, üretim ve sürdürülebilirlik üzerine verdiği önemli mesajlarla dikkat çekti.

Kampın son gününde gerçekleştirilen kortej yürüyüşünün ardından program sona erdi. Üniversitemizi ve fakültemizi temsilen programa katılan Arş. Gör. Aleyna Gün ile öğrencimiz Ahmet Eren, organizasyonda yer almaktan büyük memnuniyet duyduklarını ifade ederek kendilerine bu fırsatı sunan ASOMDER'e ve emeği geçen herkese teşekkür etti. Ayrıca öğrencimiz Ahmet Eren, programa katılım sürecinde desteklerini esirgemeyen Turizm Fakültesi Dekanlığına da teşekkürlerini iletti.



GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜNDEN LİSELİ ÖĞRENCİLERE MESLEKİ BİLGİLENDİRME VE TANITIM ETKİNLİĞİ

5 Mayıs 2026 Salı günü, Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi tarafından Mareşal Çakmak Sosyal Bilimler Lisesi öğrencilerine yönelik gastronomi tanıtım etkinliği gerçekleştirildi. Üniversite sınavına hazırlanan lise öğrencilerinin meslek seçim süreçlerine katkı sağlamak ve gastronomi alanını yakından tanıtmak amacıyla düzenlenen etkinlik, uygulama mutfağında gerçekleştirilen çilekli turta yapımı atölyesi ile zenginleştirildi. Öğr. Gör. Rıfat Pir Hocamızın sorumluluğunda gerçekleştirilen etkinliğe; Turizm Fakültesi Dekanı Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya, Dekan Yardımcısı İsmail Çalık, Dekan Yardımcısı Doç. Dr. Fazıl KAYA, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Savaş Evren ile Arş. Gör. Aleyna Gün'ün de katılım sağladı. Etkinlikte lise öğrencileri, üniversite öğrencileriyle bir araya gelerek uygulamalı gastronomi deneyimi yaşama fırsatı buldu.



Mareşal Çakmak Sosyal Bilimler Lisesi Rehber Öğretmeni Feyza Akkuş eşliğinde fakülteyi ziyaret eden öğrenciler, ilk olarak uygulama mutfağında ağırlandı. Etkinlik kapsa-

mında Öğr. Gör. Rıfat Pir tarafından öğrencilere turta hamurunun hazırlanışı, hamurun kalıba yerleştirilmesi ve temel pastacılık uygulamaları hakkında hem teorik hem de uygulamalı bilgiler aktarıldı.

Arş. Gör. Aleyna Gün tarafından öğrencilere uygulama mutfağı tanıtılarak gastronomi alanındaki kariyer olanakları, çalışma alanları ve bölümün sunduğu akademik fırsatlar hakkında bilgilendirme yapıldı. Tanıtım sürecinin ardından öğrenciler tekrar uygulama alanına geçerek hazırladıkları çilekli turtaların süsleme aşamasını tamamladı.

Lise öğrencilerinin meslek seçim süreçlerine katkı sunmayı amaçlayan etkinlik, öğrencilerin



gastronomi alanını yakından tanımalarına ve uygulamalı deneyim kazanmalarına imkân sağladı. Etkinliğin gerçekleştirilmesine katkı sunan başta Turizm Fakültesi Dekanı Sayın Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya olmak üzere, Öğr. Gör. Rıfat Pir'e, akademik personele ve katılım sağlayan tüm öğrencilere teşekkür edildi.

Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya yapılan etkinlikle ilgili olarak; eğitimde görerek ve deneyimleyerek öğrenmenin her zaman daha kalıcı olduğunu vurgulayarak, Turizm Fakültesi olarak sadece kendi öğrencilerimize değil yaptığımız uygulamalı etkinliklerle her yaştaki öğrencilerimize katkı sunmaya ve ilham olmaya devam edeceğini bildirdi.



FAKÜLTEMİZ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜNDEN ÖĞRETİM ÜYELERİMİZ ERASMUS+ EĞİTİM ALMA HAREKETLİLİĞİ KAPSAMINDA PORTEKİZ'DEYDİ

Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyelerinden Dr. Öğr. Üyesi Songül Seda Kamber Taş ve Dr. Öğr. Üyesi Sedat Taş, Erasmus+ KA131 Programı kapsamında 4-8 Mayıs 2026 tarihleri arasında Portekiz'de bulunan Instituto Politécnico de Beja bünyesinde gerçekleştirilen erasmus hareketliliğine katıldı.

Hareketlilik programı kapsamında öğretim üyelerimiz, ev sahibi üniversitenin eğitim-öğretim faaliyetleri ile uygulama altyapısını yerinde inceleme fırsatı buldu. Gerçekleştirilen akademik görüşmelerde turizm ve gastronomi alanlarında yürütülebilecek uluslararası iş birlikleri ve ortak projeler üzerine fikir alışverişinde bulunuldu.

Program süresince Erasmus Ofisi yetkilileri tarafından üniversitemizin akademik ve idari yapısı hakkında bilgilendirmeler yapılırken, farklı eğitim uygulamaları ve uluslararasılaşma süreçleri de yerinde gözlemlendi. Ayrıca öğretim üyelerimiz tarafından Türkiye, Gümüşhane ve üniversitemizin tanıtımı gerçekleştirilerek Gümüşhane ve üniversitemize ait tanıtım filmleri Portekizce altyazılı olarak katılımcılarla paylaşıldı. Bunun yanında Türk mutfak kültürü hakkında bilgiler verilerek kültürlerarası etkileşime katkı sağlandı.

Hareketlilik kapsamında Portekiz'in tarihi ve kültürel destinasyonları da ziyaret edilerek ülkenin turizm yapısı, gastronomik unsurları ve kültürel mirası hakkında incelemelerde bulunuldu.

Gerçekleştirilen Erasmus+ eğitim alma hareketliliğinin, üniversitemizin uluslararasılaşma çalışmalarına ve gelecekte gerçekleştirilecek akademik iş birliklerine katkı sağlaması hedeflenmiştir.



TUREB REHBERLERİ GÜMÜŞHANE'DE KÜLTÜREL VE TURİSTİK DEĞERLERİ YERİNDE DENEYİMLEDİ

Üniversitemiz koordinasyonunda, Gümüşhane'nin turizm vizyonuna katkı sunmayı amaçlayan önemli bir organizasyona ev sahipliği yapıldı. Gümüşhane Üniversitesi, Gümüşhane Valiliği, Gümüşhane Belediyesi ve Türkiye Turist Rehberleri Birliği (TUREB) iş birliğiyle 6-7 Mayıs tarihlerinde bilgilendirme semineri ve saha gezisi programı gerçekleştirildi. İki gün süren program kapsamında, İstanbul Rehberler Odası'na bağlı profesyonel turist rehberlerine Gümüşhane'nin gelenek ve görenekleri, zengin gastronomisi ile doğal ve kültürel miras değerleri tanıtıldı.

Programın birinci gününde TUREB Başkanı Sayın Abdülkadir Tanrıdağı, Trabzon Bölgesel Turist Rehberleri Odası'nın (TRO) Başkanı Sayın Mehmet Ragıp Pirselimioğlu ve Türkiye Turist Rehberleri Birliği (TUREB) bünye-



sinde görev yapan 16 kişilik rehber ekibi, Gümüşhane'nin doğal, tarihi ve kültürel zenginliklerini yakından tanımak amacıyla düzenlenen tanıtım programı kapsamında Gümüşhane'de ağırlandı. Trabzon'dan hareket eden ekibi Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi'nden Arş. Gör. Burak İnanç karşıladı. Gün boyu gerçekleştirilen kapsamlı programla ilin önemli destinasyonlarını ziyaret ederek bölgenin turizm potansiyelini yerinde inceleme fırsatı buldu.

Program, sabah saatlerinde Trabzon'dan hareket eden rehber ekibinin Gümüşhane'ye ulaşmasıyla başladı. İlk durak olarak Torul ilçesinde bulunan ve son yıllarda bölgenin en dikkat çekici turizm destinasyonlarından biri haline gelen

Torul Cam Seyir Terası ziyaret edildi. Gezi ekibini Gümüşhane İl Kültür Turizm Müdürü Sayın Nihal Sürmeli karşıladı. Program Torul ilçesinin tarihi, kalesi ve seyir terası hakkında Arş. Gör. Burak İnanç'ın anlatımlarıyla devam etti. Doğal güzellikleri ve panoramik manzarasıyla rehberlerden büyük beğeni toplayan seyir terasında gerçekleştirilen gezi sonrasında, katılımcılara yöresel kahvaltı ikram edildi. Bu bölümde katılımcılar, Gümüşhane mutfağının geleneksel lezzetlerini deneyimleme fırsatı buldu.

Programın devamında Gümüşhane'nin tarihi dokusunu yansıtan önemli alanlardan biri olan Süleymaniye Mahallesi ziyaret edildi. Gezi ekibine Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya ve Dekan Yardımcıları Doç. Dr. İsmail Çalık ve Doç. Dr. Fazıl Kaya eşlik etti. Bölgenin tarihi yapıları, geçmişten günümüze taşıdığı kültürel mirası ve turizm açısından taşıdığı değerler rehber ekibine aktarıldı. Gezi kapsamında katılımcılar, yöresel öğle yemeği eşliğinde Gümüşhane gastronomisine ilişkin deneyim kazandı.



Öğleden sonraki programda şehir merkezi gezisi gerçekleştirildi. Bu kapsamda Gümüşhane'nin coğrafi işaretli ve yerel ürünlerinden biri olan pestilin üretim ve tanıtım noktalarından Kral Pestil Köme işletmesi ziyaret edilirken, ilin önemli el sanatları arasında yer alan gümüş işlemleri ve diğer el sanatlarının sergilendiği Gümüşhane Halk Eğitim Merkezi'nde incelemelerde bulunuldu.

Akşam programında ise 2 günlük TUREB ziyaretinin resmi açılış programı Gümüşhane Üniversitesi ev sahipliğinde gerçekleştirildi. Açılış konuşmalarında İl Kültür Turizm Müdürü Nihal Sürmeli, TUREB Başkanı Abdulkadir Tanrıdağlı, Gümüşhane Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ok-



tay Yıldız, Gümüşhane Belediye Başkanı Vedat Soner Başer, Gümüşhane Milletvekili Musa Küçük, Gümüşhane Valisi Cevdet Atay il turizmi hakkında değerlendirmelerde bulundular. Turizm Fakültesi Dekan Yardımcısı Doç. Dr. İsmail Çalık tarafından yapılan bilgilendirme sunumunda ise Gümüşhane'nin turizm potansiyeli, kültürel mirası, alternatif turizm kaynakları ve destinasyon gelişim imkanları ziyaretçilere aktarıldı. Program sonunda misafirlere plaket ve çeşitli hediyeler takdim edildi.

Günün devamında düzenlenen akşam yemeğinde rehber ekibi, yerel mutfağın seçkin örnekleriyle ağırlandı.

Program, Gümüşhane

kültürünün önemli sosyal geleneklerinden biri olan Herfene Etkinliği ile devam etti. Hüseyin Nihal Atsız Kültür Merkezi'nde gerçekleştirilen etkinlikte katılımcılar, Gümüşhane'nin geleneksel sohbet ve dayanışma kültürünü yakından deneyimleme imkanı buldu. Samimi atmosferde geçen etkinlik, katılımcılar tarafından ilgiyle karşılandı.

Programın ikinci gününde ilk durak, Sadak Köyü'nde yer alan Satala Antik Kenti oldu. Burada, Fakültemiz Turizm Rehberliği Bölümü'nden Arş. Gör. Zekiye Nur Akyürekli, Torul Meslek Yüksekokulu'ndan Öğr. Gör. Serhat Doğan ve Arkeolog Elif Öktem Şişman tarafından katılımcılara kapsamlı bilgilendirme yapıldı. Programın devamında Kelkit

Belediyesi Halk Eğitim Merkezi'nde yöresel ürünlerin tanıtı-

mı gerçekleştirildi. Ardından Şiran ilçesinde Sultan Pestil, Köme üretimi hakkında bilgi paylaşımında bulunuldu. Günün son durağı olan Tomara Şelalesi'nde ise Şiran Belediye Başkanı Abdülbaki Kara tarafından bölge hakkında bilgilendirme yapılırken, Şiran'a özgü yöresel lezzetler katılımcılara sunuldu.

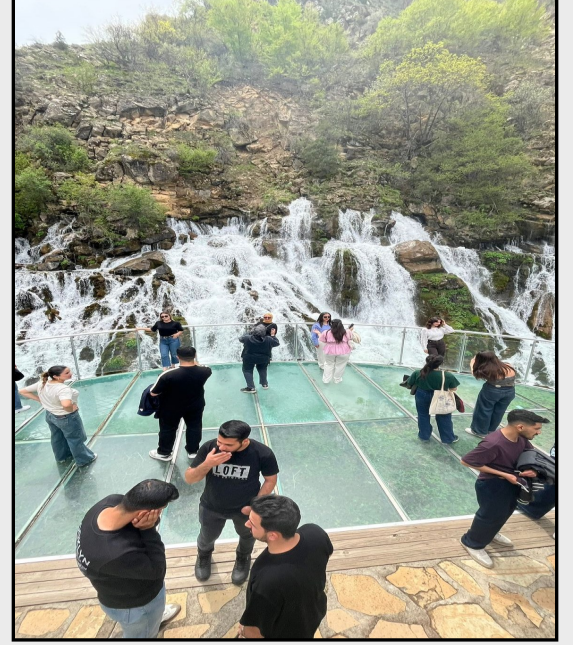


Gezi programı süresince organizasyonun koordinasyonunda emeği geçen Üniversitemiz Rektörlüğü'ne, Gümüşhane Valiliği'ne, Gümüşhane Belediyesi'ne, Torul, Kelkit ve Şiran Belediyeleri'ne, Turizm Fakültesi Dekanlığı'na ve İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'ne teşekkür edildi. Ayrıca program boyunca TUREB ekibine eşlik ederek mihmandarlık görevini üstlenen Turizm Rehberliği Bölümü öğretim elemanlarına katkılarından dolayı teşekkürler sunuldu. Gerçekleştirilen bu programın, Gümüşhane'nin turizm destinasyonu olarak bilinirliğinin artırılmasına, turizm profesyonelleri nezdinde farkındalığın güçlendirilmesine ve ilin kültürel mirasının daha geniş kitlelere tanıtılmasına önemli katkı sunduğu ifade edildi.



ÖĞRENCİLERİMİZ MESLEKİ UYGULAMA DERSİ KAPSAMINDA ÇAKIRKAYA KİLİSESİ VE TOMARA ŞEHALESİ'Nİ ZİYARET ETTİ

Turizm Rehberliği Bölümü son sınıf öğrencilerimiz, Doç. Dr. Fazıl KAYA rehberliğinde gerçekleştirilen teknik gezi kapsamında, bölgenin tarihi ve doğal mirasının en önemli duraklarından olan Çakırkaya Kilisesi ve Tomara Şelalesi'ne bir saha ziyareti gerçekleştirdi. Gezinin ilk durağında, kaya oyma mimarisinin etkileyici örneklerinden biri olan tarihi Çakırkaya Kilisesi incelendi. Bu noktada öğrencilerimiz, kilisenin tarihçesi ve mimari özellikleri üzerine hazırladıkları sunumları gerçekleştirerek profesyonel rehberlik deneyimi kazandılar. Ardından doğa harikası Tomara Şelalesi'ne geçilerek bölgenin eko-turizm potansiyeli yerinde gözlemlendi. Doç. Dr. Fazıl KAYA, her iki lokasyonda da alanın korunması, tanıtılması ve turizme kazandırılması süreçleri hakkında kapsamlı bilgiler aktararak öğrencilerin akademik birikimlerini saha tecrübesiyle pekiştirdi. Öğle yemeği molasında bir araya gelen ekip, keyifli bir sohbet eşliğinde günün değerlendirmesini yaptı. Hem tarihi derinliğin hem de doğal güzelliklerin harmanlandığı bu uygulama gezisi, öğrencilerimizin mesleki donanımlarına katkı sağlayan oldukça verimli bir etkinlik olarak tamamlandı.



GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRENCİLERİ HEKİMOĞLU SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ FABRİKASI İLE SULTAN PESTİL KÖME FABRİKASI'NA UYGULAMA GEZİSİ GERÇEKLEŞTİRDİ

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü birinci sınıf öğrencileri, Beslenme İlkeleri ve Temel Mutfak Üniteleri dersleri kapsamında 12 Mayıs 2026 tarihinde uygulama gezisi gerçekleştirdi. Gezi, Temel Mutfak Üniteleri dersi kapsamında Doç. Dr. Savaş Evren ve Beslenme İlkeleri dersi kapsamında Dr. Öğr. Üyesi Seda Kamber Taş rehberliğinde düzenlendi. Uygulama gezisi kapsamında Hekimoğlu Süt ve Süt Ürünleri Fabrikası, Sultan Pestil Köme Fabrikası ve Tomara Sultan Sofrası Restoran işletmesi ziyaret edildi. Gezi ile öğrencilerin Gümüşhane'nin önemli geçim kaynakları arasında yer alan süt ve süt ürünleri ile pestil-köme üretimi hakkında bilgi edinmeleri ve mesleki farkındalık kazanmaları hedeflendi.



Rektörlük binası önünde saat 09.00'da başlayan gezi süresince öğrencilere rota bilgisi, ziyaret edilecek işletmeler ve saha gözlemlerinde dikkat edilmesi gereken hususlar hakkında bilgilendirme yapıldı. Gezi kapsamında ilk olarak Gümüşhane'nin Kelkit ilçesinde faaliyet gösteren Hekimoğlu Süt ve Süt Ürünleri Fabrikası ziyaret edildi. Öğrenciler, işletme yöneticisi Sayın Mehmet Raşit Hekimoğlu tarafından karşılandı. Ziyaret sırasında tesisin kuruluş amacı, süt tedariği, üretim kapasitesi, pazarlama süreçleri ve işletmenin bölge ekonomisindeki yeri hakkında bilgiler verildi. Ardından üretim sahasına geçilerek peynir üretim süreci ve üretimde kullanılan ekipmanlar yerinde incelendi.



Daha sonra Şiran ilçesinde faaliyet gösteren Sultan Pestil Köme Fabrikası ziyaret edildi. İşletme müdürü Sayın Tolga Yılmaz tarafından karşılanan öğrencilere herle ve çay ikramında bulunuldu. Fabrika içerisinde yer alan seyir alanında pestil ve kömenin tarihçesi, üretim aşamaları, kullanılan ekipmanlar, coğrafi işaretli ürün özellikleri ve saklama koşulları hakkında detaylı bilgiler aktarıldı.

Program kapsamında son olarak Tomara Şelalesi Tabiat Parkı ziyaret edildi. Öğrenciler burada hem öğle yemeklerini yedi hem de doğal alanı keşfetme fırsatı buldu. Gezi süresince öğrencilerin çevre bilinci ve doğa farkındalığı kazanmalarına da katkı sağlandı.



Gezi sonunda değerlendirmelerde bulunan Doç. Dr. Savaş Evren ve Dr. Öğr. Üyesi Seda Kamber Taş, uygulama gezisinin planlanan hedefler doğrultusunda verimli geçtiğini ifade ederek eğitime destek sağlayan Hekimoğlu Süt ve Süt Ürünleri Fabrikası yöneticisi Sayın Mehmet Raşit Hekimoğlu ile Sultan Pestil Köme Fabrikası müdürü Sayın Tolga Yılmaz'a teşekkür etti. Akademisyenler, öğrencilerin teorik derslerde edindikleri bilgileri saha uygulamalarıyla pekiştirmelerinin mesleki gelişim açısından büyük önem taşıdığını vurguladı.

TURİZM FAKÜLTESİNDE ACİL DURUM TAHLİYE TATBİKATI BAŞARIYLA GERÇEKLEŞTİRİLDİ

Üniversitemizde yürütülen İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamaları kapsamında gerçekleştirilen geniş katılımlı acil durum tahliye tatbikatı, 13 Mayıs 2026 tarihinde saat 11.30'da Turizm Fakültesinde başarıyla uygulandı.

Tatbikat senaryosu kapsamında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Turizm Rehberliği Bölümü öğrencileri derslerine devam ederken acil durum sireni çaldı. Sirenin duyulmasının ardından fakülte binasının birinci ve ikinci katlarında ders veren öğretim elemanları öğrencileri hızlı ve düzenli bir şekilde koridorlara yönlendirerek yangın merdivenleri aracılığıyla tahliye sürecini başlattı.



Acil Durum Eylem Planı'nda görev alan akademik ve idari personel ise bulundukları noktalardan sorumluluk alanlarına intikal ederek tahliye çalışmalarına aktif olarak katıldı. Acil çıkış kapılarında görevli personel tarafından öğrenci ve çalışanların güvenli şekilde toplanma alanına yönlendirilmesi sağlandı.

Tatbikat kapsamında birinci ve ikinci katlarda bulunan sınıflar ile öğretim elemanlarına ait çalışma ofisleri de kontrol edilerek binada herhangi bir kişinin kalmadığından emin olundu. Tüm katlarda gerçekleştirilen kontrollerin ardından fakülte binasının tahliyesi tamamlanarak katılımcılar belirlenen toplanma alanında bir araya getirildi.

Turizm Fakültesi binasının tamamen tahliye edilmesi 4 dakika 30 saniye içerisinde gerçekleştirilirken, tatbikat planlanan senaryo doğrultusunda sorunsuz şekilde tamamlandı. Uygulama süresince acil durum ekibinin koordinasyonu, tahliye prosedürlerinin etkinliği ve katılımcıların acil durumlara yönelik farkındalık düzeyleri gözlemlendi.

Gerçekleştirilen tatbikatla, öğrencilerimizin ve personelimizin afet ve acil durumlara karşı hazırlık düzeylerinin artırılması, güvenli kampüs kültürünün güçlendirilmesi ve olası risklere karşı kurumsal hazırlığın geliştirilmesi hedeflendi.



2025-2026 TURİZM FAKÜLTESİ MEZUNİYET ŞENLİĞİ

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Mezuniyet Şenliği, öğrencilerimizin katılımıyla büyük bir coşku içerisinde gerçekleştirildi.

Programın açılış konuşmasını Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA gerçekleştirdi. Dekan Sarıkaya konuşmasında, mezun olan öğrencilerimizi tebrik ederek, eğitim hayatları boyunca göstermiş oldukları emek ve gayretlerin meslek yaşamlarında da başarıyla karşılık bulmasını temenni etti.

Açılış konuşmasının ardından mezun öğrencilerimize diplomaları takdim edildi. Öğrencilerimiz, uzun ve özverili bir eğitim sürecinin sonunda diplomalarını almanın mutluluğunu yaşadılar. Tören kapsamında fakülte birincisi olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencisi Elifnur KARAKAYA, mezuniyet kütüğüne plakasını çakarak bu özel anı ölümsüzleştirdi.

Diploma takdiminin ardından Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Eray POLAT tarafından mezun öğrencilerimize mezuniyet yemini ettirildi. Öğrencilerimiz, meslek hayatlarında etik değerlere bağlı kalacaklarına ve aldıkları eğitimi en iyi şekilde temsil edeceklerine dair yeminlerini büyük bir heyecan ve gurur içerisinde gerçekleştirdiler. Mezuniyet programının en heyecanlı anlarından biri olan kep atma töreninde öğrencilerimiz, yıllar süren emeklerinin karşılığını almanın mutluluğunu hep birlikte yaşadı. Gökyüzüne fırlatılan kepler eşliğinde mezuniyet sevinci doruğa ulaştı.

Mezuniyet şenliği, fakülte binası önünde düzenlenen canlı müzik etkinliği ve fotoğraf çekimleri ile devam etti. Öğrencilerimiz, arkadaşları ve hocaları ile birlikte mezuniyet sevincini paylaşarak unutulmaz anlar yaşadı. Etkinlik boyunca halaylar ve horonlar eşliğinde doyasıya eğlenen öğrencilerimiz, mezuniyet coşkusunu müzik ve danslarla kutladı.

Turizm Fakültesi olarak mezun olan tüm öğrencilerimizi gönülden tebrik ediyor; meslek hayatlarında ve bundan sonraki yaşamlarında sağlık, mutluluk ve başarılar diliyoruz. Mezuniyetlerinin kendileri, aileleri ve ülkemiz turizmi adına hayırlı olmasını temenni ediyoruz. Öğrencilerimizin başarılarının devamını dileriz.



Haberin Devamı (Mezuniyet Şenliğine Dair Fotoğraflar)...



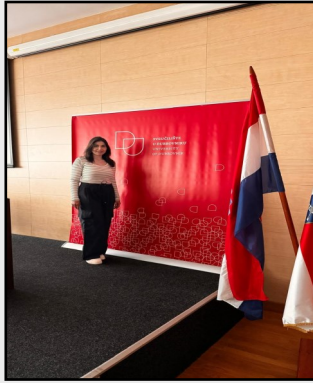
FAKÜLTEMİZ TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ ÖĞRETİM ÜYESİ DOÇ. DR. SERAP AKDU HIRVATİSTAN'IN DUBROVNIK ŞEHRİNDE ERASMUS+ DERS VERME PERSONEL HAREKETLİLİĞİ PROGRAMINA KATILMIŞTIR

Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği Bölümü öğretim üyelerinden Doç. Dr. Serap Akdu, Erasmus+ KA131 Programı kapsamında 18-22 Mayıs 2026 tarihleri arasında Hırvatistan'ın Dubrovnik şehrinde bulunan University of Dubrovnik bünyesinde ders verme personel hareketliliği gerçekleştirdi. Hareketlilik programı kapsamında Doç. Dr. Serap Akdu tarafından, Türkiye'nin tanıtımını desteklemek amacıyla "Türkiye'nin UNESCO Somut Kültürel Miras Alanları" konulu ders verildi. Ders içeriğinde Türkiye'nin kültürel miras değerleri, UNESCO listesinde yer alan alanlar ve bu mirasın turizm açısından taşıdığı önem ele alındı. Etkileşimli şekilde yürütülen ders, öğrencilerin farklı destinasyonlara yönelik kültürel farkındalıklarını artırmaya katkı sağladı.

Program süresince ev sahibi üniversite ile akademik ve idari temaslar gerçekleştirilmiş, bu kapsamda personel ders verme hareketlilik anlaşması imzalanarak iki kurum arasında gelecekte yapılabilecek ortak akademik çalışmalar ve personel hareketlilikleri üzerine iş birliği imkânları değerlendirilmiştir.

Tanıtım faaliyetleri kapsamında Türkiye, Gümüşhane ve üniversitemizin tanıtımı gerçekleştirilmiş; ayrıca öğrenci ve akademik personele Gümüşhane'ye özgü pestil köme ikram edilerek kültürel etkileşime katkı sağlanmıştır. Bu vesileyle pestil köme, Türk gastronomi kültürünün özgün ve önemli örneklerinden biri olarak katılımcılara tanıtılmıştır.

Hareketlilik kapsamında ayrıca Dubrovnik şehrinin tarihi ve kültürel dokusu yerinde incelenmiş; şehrin Hırvatistan'ın en önemli turistik destinasyonlarından biri olduğu ve özellikle "Game of Thrones" dizisi ile ilişkilendirilen film turizmi sayesinde uluslararası ölçekte önemli bir çekim merkezi haline geldiği gözlemlenmiştir. Gerçekleştirilen Erasmus+ ders verme personel hareketliliğinin, kurumlar arası akademik iş birliklerinin güçlendirilmesine ve üniversitemizin uluslararasılaşma hedeflerine katkı sağlaması hedeflenmektedir.



GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ 2025-2026 MEZUNİYET TÖRENİ BÜYÜK BİR COŞKUyla GERÇEKLEŞTİRİLDİ

Üniversitemiz 2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı Mezuniyet Töreni, 21 Mayıs 2026 tarihinde büyük bir coşku ve yoğun katılımı ile gerçekleştirildi. Üniversitemiz Rektörlük Binası önünde bulunan Atatürk Anıtı'na akademik kadromuzun katılımıyla gerçekleştirilen çelenk sunma töreniyle başlayan mezuniyet programı, bu yıl ilk kez Gümüşhane Yeni Şehir Stadyumu'nda düzenlendi.



Kent protokolü, akademisyenler, öğrenciler ve ailelerin yoğun katılım gösterdiği törende Üniversitemiz genelinde yaklaşık 2 bin 800 öğrenci mezuniyet heyecanı yaşadı. 2008 yılında kurulan Üniversitemizin toplam mezun sayısı 48 bini aşarken, Turizm Fakültesi olarak bizler de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Turizm Rehberliği Bölümü öğrencilerimizi mezun etmenin haklı gururunu yaşadık.



Törene; başta Fakülte Dekanlığımız olmak üzere Turizm Fakültesi akademik ve idari personelimiz katılım sağlayarak öğrencilerimizin bu özel günlerinde yanlarında oldu. Fakültemizde aldıkları eğitimle mesleki bilgi, beceri ve deneyim kazanan öğrencilerimiz; turizm sektörüne katkı sağlayacak, kültürel değerlere duyarlı ve donanımlı bireyler olarak yeni yolculuklarına ilk adımlarını attı.

Mezuniyet programı, öğrencilerimizin geçit töreniyle başladı. Fakülte ve yüksekokullar adına hazırlanan yaratıcı pankartlar ve bölüm temalı kortej yürüyüşleri tribünlerden büyük ilgi gördü. Turizm Fakültesi öğrencilerimiz de Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Turizm Rehberliği alanlarını temsil eden coşkulu katılımlarıyla törene renk kattı. Saygı duruşu ve İstiklal Marşı'nın okunmasının ardından gerçekleştirilen protokol konuşmalarında; öğrencilerimizin yalnızca bir diplomayla değil, bilgi, birikim, mesleki donanım ve sorumluluk bilinciyle geleceğe uğurlandığı vurgulandı.



2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı Mezuniyet Töreni'nde Turizm Fakültesi olarak akademik başarı anlamında da ayrı bir gurur yaşadık. Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri, göstermiş oldukları üstün akademik başarılarla Üniversitemiz genelinde ilk iki sırada yer alma başarısı gösterdi. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencimiz Elif Nur Karakaya Üniversite birincisi, aynı bölüm öğrencimiz Semanur Zorbozan ise Üniversite ikincisi olarak mezun oldu.

Öğrencilerimizin elde ettiği bu önemli başarı, Turizm Fakültemizin nitelikli eğitim anlayışının, uygulamalı eğitime verdiği önemin ve öğrencilerini destekleyen güçlü akademik yaklaşımının gurur verici bir göstergesi oldu.

Üniversite birincimiz Elif Nur Karakaya, törende mezun öğrenciler adına konuşmasını gerçekleştirerek başarı hikâyesini, eğitim sürecindeki deneyimlerini ve geleceğe yönelik hedeflerini katılımcılarla paylaştı. Karakaya konuşmasında; eğitim hayatı boyunca kendisine destek olan başta Turizm Fakültesi Dekanlığımız olmak üzere, bilgi ve tecrübeleriyle yol gösteren tüm akademik personelimize teşekkürlerini iletti. Konuşmanın ardından Üniversite birincimiz Elif Nur Karakaya tarafından mezuniyet kütüğüne plaka çakıldı. Program kapsamında dereceye giren öğrencilerimize başarı belgeleri ve ödülleri takdim edildi. Geleneksel halk oyunları, ritim ve dans performansları ile uluslararası öğrencilerimizin kültürel gösterilerinin yer aldığı mezuniyet programı renkli görüntülere sahne oldu.



Mezuniyet töreninin anlamlı anlarından biri olan pasta kesimi ise Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüzün emeğiyle gerçekleştirildi. Tören için hazırlanan mezuniyet pastası, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğr. Gör. Rıfat Pir'in öncülüğünde, bölümümüz 4. sınıf öğrencileri tarafından Fakültemiz uygulama mutfağında hazırlandı.

Öğrencilerimizin teorik bilgilerini uygulamaya dönüştürerek hazırladığı mezuniyet pastası, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüzün uygulamalı eğitim yaklaşımını ve öğrencilerimizin mesleki becerilerini ortaya koyan özel bir çalışma oldu. Mezuniyet pastasının kesilmesinin ardından öğrencilerimiz diploma yemini ederek mesleki yaşamlarına doğru önemli

bir adım attı. Program, mezun öğrencilerimizin keplerini büyük bir heyecan ve mutlulukla gökyüzüne fırlatmasıyla sona erdi. Öğrencilerimizin aileleri ve akademisyenlerimizle birlikte yaşadığı bu gurur dolu anlar, unutulmaz görüntülere sahne oldu.

Turizm Fakültesi ailesi olarak; bizlere bu gururu yaşatan Üniversite birincimiz Elif Nur Karakaya ve Üniversite ikincimiz Semanur Uçan başta olmak üzere, 2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı'nda mezun olan tüm Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Turizm Rehberliği Bölümü öğrencilerimizi



gönülden tebrik ediyoruz.

Kültürel mirasımıza değer veren, sürdürülebilir turizm anlayışını benimseyen, yenilikçi ve mesleki donanıma sahip bireyler olarak yetişen mezunlarımızın başarılarla dolu bir geleceğe adım atmasını diliyoruz.

Sevgili mezunlarımız; yolunuz açık, başarılarınız daim olsun. Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi ailesinin bir parçası olduğunuzu daima hatırlamanızı temenni ediyoruz.



GASTRONOMİ KULÜBÜ GÜNİFEST'TE LEZZET VE DENEYİMİ BİR ARAYA GETİRDİ

Gümüşhane Üniversitesi Gastronomi Kulübü, 18-22 Mayıs 2026 tarihleri arasında düzenlenen GÜNİFEST Bahar Şenlikleri kapsamında rektörlük önündeki havuz başında açtığı stantla öğrenciler ve ziyaretçilerden yoğun ilgi gördü. Kulüp üyeleri tarafından hazırlanan yöresel ve özgün lezzetler, şenlik boyunca katılımcılarla buluşturuldu.

Etkinlik kapsamında sunulan ikramlık ürünler, Gastronomi Kulübü yönetim ekibinde görev alan öğrenciler tarafından kulübün akademik danışmanları eşliğinde Turizm Fakültesi Uygulama Mutfağında özenle hazırlandı. Yoğun bir hazırlık sürecinin ardından siyez unlu peynirli poğaça, mini tartolet, el yapımı limonata ve çeşitli ikramlıklar ziyaretçilerin beğenisine sunuldu. Şenlik süresince mobil mutfakta hazırlanan siron da katılımcılara sıcak olarak ikram edildi. Böylece ziyaretçiler yöresel lezzetleri deneyimleme fırsatı bulurken, gastronomi öğrencileri de uygulamalı eğitim süreçlerinde edindikleri bilgi ve becerileri gerçek bir etkinlik ortamında sergileme imkânı elde etti. GÜNİFEST boyunca yoğun ilgi gören Gastronomi Kulübü standı, öğrenciler ve ziyaretçiler için hem lezzet hem de etkileşim noktası oldu.

Etkinliğin ardından değerlendirmelerde bulunan Gastronomi Kulübü Başkanı Betül Şentürk ile Gastronomi Kulübü Akademik Danışmanı Dr. Öğr. Üyesi Seda Kamber Taş, öğrencilerin mesleki gelişimlerini destekleyen uygulamalı faaliyetlere önem verdiklerini belirterek, gastronomi kültürünün tanıtılmasına ve öğrencilerin sektörel deneyim kazanmalarına katkı sağlayacak etkinlikler gerçekleştirmeye devam edeceklerini ifade etti.



TURİZM FAKÜLTESİ TÜRK MUTFAĞI HAFTASI ETKİNLİKLERİNDE YERİNİ ALDI

Cumhurbaşkanlığı himayelerinde ve Kültür ve Turizm Bakanlığı koordinasyonunda kutlanan Türk Mutfağı Haftası kapsamında, 1 Haziran 2026 tarihinde Atatürk Parkı'nda çeşitli etkinlikler gerçekleştirildi. Programa Gümüşhane Valisi Cevdet Atay, Gümüşhane Belediye Başkanı Vedat Soner Başer, Gümüşhane Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Oktay Yıldız, İl Kültür ve Turizm Müdürü Nihal Sürmeli, kamu kurum ve kuruluşlarının temsilcileri, akademisyenler, öğrenciler ve çok sayıda vatandaş katıldı.



Etkinlikte Türk mutfak kültürünü yansıtan geleneksel lezzetlerin tanıtımı amacıyla stantlar kuruldu. Hazırlanan yemeklerin tarihçeleri ve özellikleri hakkında bilgilendirme yapmak üzere pankartlar ve tanıtım materyalleri hazırlandı. Program, Sayın Emine Erdoğan'ın Türk mutfağının korunması ve gelecek nesillere aktarılmasına yönelik mesajının dijital ekran aracılığıyla katılımcılara izletilmesiyle başladı. Ardından İl Kültür ve Turizm Müdürü Nihal Sürmeli açılış konuşmasını gerçekleştirdi.



Açılış konuşmasının ardından Gümüşhane Valisi Cevdet Atay, Gümüşhane Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Oktay Yıldız, Belediye Başkanı Vedat Soner Başer ve diğer protokol üyeleri stantları ziyaret ederek hazırlanan yöresel ve geleneksel yemekler hakkında bilgi aldı ve ürünlerin tadımını gerçekleştirdi. Programın ilerleyen bölümünde dijital ekran üzerinden Türk mutfağına ait yemeklerin hazırlanış süreçlerini anlatan sunumlar katılımcılarla paylaşıldı.



Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, etkinliğe Türk Mutfağı Kitabı'nda yer alan geleneksel "Leblebi Helvası" tarifiyle katılım sağladı. Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya, Dekan Yardımcısı Doç. Dr. Fazıl Kaya, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş Evren, Öğr. Gör. Rıfat Pir, Arş. Gör. Aleyna Gün ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin katkılarıyla hazırlanan leblebi helvaları, protokol üyelerine tanıtıldıktan sonra vatandaşlara ikram edildi. Etkinlik kapsamında değerlendirmelerde bulunan Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya, Türk Mutfağı Haftası'nın ülkemizin zengin gastronomik mirasının korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması açısından büyük önem taşıdığını ifade etti. Öztürk Sarıkaya, unutulmaya yüz tutmuş geleneksel yemeklerin ve mutfak kültürüne ait değerlerin yeniden hatırlatılması bakımından bu tür organizasyonların önemli bir işlev üstlendiğini belirterek, etkinliklerin her yıl daha kapsamlı ve coşkulu bir şekilde düzenlenmesini temenni etti.



Türk mutfak kültürünün tanıtımına katkı sağlayan etkinlik, katılımcıların yoğun ilgisi ve memnuniyetiyle sona erdi.

2025-2026 BAHAR DÖNEMİ SONU DEKANLIĞIMIZ SINIF TEMSİLCİLERİYLE TOPLANTI GERÇEKLEŞTİRDİ

03.06.2026 tarihinde saat 12.00'de Fakülte Dekanımız Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA başkanlığında, Dekan Yardımcısı Doç. Dr. İsmail ÇALIK ve bölüm sınıf temsilcilerinin katılımıyla Dekanlık makamında toplantı gerçekleştirildi.

Toplantıda 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Yarıyılı değerlendirilirken, öğrenciler genel olarak dönem içerisinde önemli bir sorun yaşamadıklarını ifade etti. Öğrenciler tarafından iletilen görüş ve öneriler doğrultusunda eğitim-öğretim süreçleri ile fiziksel imkânlarla ilişkin değerlendirmeler yapıldı. Özellikle, önceki toplantılarda dekanlığımıza iletilen talepler doğrultusunda ders programlarının öğrenci ihtiyaçları gözetilerek bahar döneminde düzenlenmiş olması öğrenciler tarafından memnuniyetle karşılandı. Toplantıda ayrıca sınıf temsilcisi öğrenciler, Dekanlık ve akademik personelin ilgisinden memnun olduklarını ifade etmiş; öğrenci temsilcileriyle gerçekleştirilen görüşmelerin her dönem sonunda düzenli olarak yapılmasına karar verilmiştir. Toplantı sonunda hatıra fotoğrafı çekilerek, toplantı sonlandırılmıştır.



AKADEMİK VE İDARİ PERSONELİMİZE TEŞEKKÜR BELGELERİ TAKDİM EDİLDİ

20 Şubat 2026 tarihinde fakültemizde Akademik Kurul Toplantısı'nda ilk gündem maddesi Dekanlık tarafından 2025 yılı personel takdir-teşekkür sürecinin değerlendirilmesi ve belge taktimi oldu. Fakültede yürüttükleri görevleri özveriyle, tam ve zamanında yerine getirmeleri ve disiplinli çalışma anlayışları dolayısıyla idari personellerimiz Fatih AY ve Cihan TAN'a teşekkür belgeleri verildi. Yine Web of Science'ta (WoS) taranan dergilerde ESCI makaleleri bulunması nedeniyle Doç. Dr. Eray POLAT'a ve Doç. Dr. Murat ÖDEMİŞ'e ve son dört yılda WoS'ta taranan dergilerde bulunan yayınlarda 30'un üzerinde atıf almış olması nedeniyle Doç. Dr. Eray POLAT'a teşekkür belgeleri verildi.



GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER ÇALIŞMA GRUBU ÇALIŞMALARI SONUCU 10 YENİ COĞRAFİ İŞARET BAŞVURUSU YAPILDI

Gümüşhane Üniversitesi Coğrafi İşaretlİ Ürünler Çalışma Grubu tarafından yürütölen çalışmalar sonucunda on yeni ürün için coğrafi işarete başvurusu tamamlandı. Yapılan toplantılarla ürünlerin tarihsel geçmişı, üretim yöntemleri, coğrafi sınırları ve ayırt edici özellikleri detaylı şekilde incelenerek gerekli hazırlıklar tamamlandı ve ürün başvuruları Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası tarafından yapıldı. Çalışma ekibinde ve çalışmaların yürütölmesinde;



Gümüşhane Üniversitesi Turizm Faköltesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya başkanlığında Doç. Dr. İbrahim Avcı, Doç. Dr. Azer Özat Düzgün, Öğr. Üyesi Arda Akdoğan, Dr. Öğr. Üyesi Cuma Zehiroğlu, Dr. Öğr. Üyesi Ümit Altıntaş, Öğr. Gör. Rıfat Pir, Arş. Gör. Aleyna Gün ve Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası Genel Sekreteri Cahit Bal görev aldı.

Başvurusu yapılan ürünler içerisinde Kuşburnu Çorbası, Toğala Kuymağı, Kürtün Zili ve Şiran Ala Kilimi yer aldı. Gümüşhane Üniversitesi Turizm Faköltesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA konuya ilişkin yaptığı açıklamada coğrafi işaretlİ ürünlerin tescilinin Gümüşhane'nin yerel değerlerini koruma ve ekonomik potansiyelini artırma açısından oldukça önemli olduğunu belirtti. Üniversite Coğrafi İşaretler çalışma ekibi ile birlikte Gümüşhane'ye özgü farklı ürünlerin de coğrafi işarete kapsamına alınması için çalışmaların sürdürölüğünü açıkladı.



GASTRONOMİ KULÜBÜ 6. DÖNEM ÜNİDES PROJESİ İÇİN DESTEK ALMAYA HAK KAZANDI

T.C. Gençlik ve Spor Bakanlığı Gençlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü tarafından yürütülen, üniversite öğrenci topluluklarının projelerini hayata geçirmelerine imkan sağlayan Üniversite Öğrenci Toplulukları İş Birliği ve Destek Programı (ÜNİDES) kapsamında 6. Dönem başvuru sonuçları açıklandı. Gümüşhane Üniversitesi Gastronomi Kulübü'müz 'Lezzetin Sıfır Noktasına Yolculuk: Göbeklitepe' den Mezopotamya Mutfağına' başlıklı projesiyle hibe almaya layık görüldü. Başta kulüp akademik danışmanı Dr. Öğr. Üyesi Seda KAMBER TAŞ hocamız olmak üzere emek veren kulüp üyelerini tebrik ediyor, başarılar diliyoruz.



GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ İLE ZİGANA TURİZM İŞLETMELERİ ARASINDA ZORUNLU YAZ STAJI İŞ BİRLİĞİ PROTOKOLÜ İMZALANDI

Üniversitemiz öğrencilerimizin teorik eğitimlerini sektörün mutfağında deneyimle birleştirmeleri amacıyla iş dünyasıyla kurduğu güçlü bağlara bir yenisini daha ekledi. Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü öğrencilerimizi kapsayan “Zorunlu Yaz Stajı İş Birliği Protokolü” imzalandı. Protokol öncesinde Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü öğrencilerine yönelik bir bilgilendirme toplantısı düzenlendi. Program, Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya’nın açılış konuşması ile başladı. Prof. Dr. Sarıkaya konuşmasında, üniversite ile sektör arasında gerçekleştirilen bu tür iş birlikleriyle öğrencilerin staj yaptıkları yerlerle ilgili çeşitliliği artırmakla birlikte bu durumun aynı zamanda yerel ve bölgesel işletmelerin kalkınmalarına da olanak sağladığını belirtti. Bilgilendirme etkinliği sonrasında Rektörümüz Prof. Dr. Oktay Yıldız ve Zigana dağında faaliyet gösteren firmalar adına Turan Pervanlar’ın (Zigana Kar. Tur. İnş. Org. Serv. Tem. Hiz. Nak. Tic. Ltd. Şti. temsilcisi) katılımıyla Üniversitemiz Senato Toplantı Salonu’nda gerçekleşen imza töreninde,



de, eğitim ve uygulama arasındaki köprüyü sağlamlaştıracak adımlar atıldı. İmzalanan bu iş birliği ile Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü öğrencilerimiz, zorunlu yaz stajlarını gerçek iş ortamında uygulama imkânı bulacaklar. Protokol kapsamında öğrencilerimiz; mutfak, servis ve işletme alanlarında, işletme tarafından görevlendirilecek uzman eğitici personel rehberliğinde pratik becerilerini geliştirecekler. Süreç boyunca mesleki gelişimler, Üniversitemiz tarafından görevlendirilen danışman öğretim elemanları aracılığıyla yakından takip edilecek. “Tam Donanımlı Mezunlar Hedefliyoruz” Protokolü hakkında açıklamalarda bulunan Rektörümüz Prof. Dr. Oktay Yıldız; “Gümüşhane Üniversitesi olarak bölgemizin turizm potansiyelini en üst seviyeye taşımak temel hedeflerimiz arasında yer alıyor. Gümüşhane’nin yöresel lezzetlerinin ve turizm değerlerinin ulusal ve uluslararası platformlarda hak ettiği değeri görmesi için akademik bilgiyi sektörün tecrübesiyle harmanlıyoruz. İmzaladığımız bu protokol ile öğrencilerimiz teorik bilgilerini sahanın dinamikleriyle birleştirirken, yerel işletmelerimiz de üniversitemiz vizyonu ile yetişmiş dinamik gençlerle hizmet kalitelerini artırma fırsatı bulacaklar. Gençlerimiz bu tesislerde sadece staj yapmayacak, aynı zamanda yöre turizminin gelişimine taze fikirleriyle katkı sunacaklar. Bu dayanışma, üniversite-şehir bütünleşmesinin en güzel örneklerinden biridir. Protokolün hem bölge-mize hem de istikbalimiz olan öğrencilerimize hayırlı olmasını diliyorum.” ifadelerini kullandı.



TURİZM FAKÜLTESİ FUTSAL TAKIMINDAN 17. BAHAR ŞENLİKLERİNDE BÜYÜK BAŞARI: ÜÇÜNCÜLÜK KUPASI TURİZM FAKÜLTESİ'NİN!

Üniversitemiz tarafından düzenlenen 17. Bahar Şenlikleri kapsamında gerçekleştirilen futsal turnuvasında Turizm Fakültesi Futsal Takımı göstermiş olduğu mücadeleci performansla turnuvayı üçüncü sırada tamamlayarak önemli bir başarıya imza atmıştır.

Turnuva boyunca takımın koordinasyonunu sağlayan ve öğrencilerimize her aşamada destek olan Fakültemiz Spor Temsilcisi Arş. Gör. Burak İNANÇ'a özverili çalışmaları ve katkılarından dolayı teşekkür ederiz. Ayrıca takımımızın turnuvaya hazırlanması ve müsabakalar süresince gerekli desteğin sağlanmasında katkıda bulunan Turizm Fakültesi Dekanlığına ve fakültemizin değerli hocalarımıza teşekkürlerimizi sunarız.

Bu başarıda emeği bulunan, sahada fakültemizi en iyi şekilde temsil eden Turizm Fakültesi Futbol Takımı oyuncularını tebrik ediyor; turnuva boyunca tribünlerde yer alarak takımlarına destek veren tüm öğrencilerimize teşekkür ediyoruz. Turizm Fakültesi ailesi olarak öğrencilerimizin sportif, sosyal ve kültürel faaliyetlerde elde ettikleri başarılarla gurur duyuyor, gelecekte düzenlenecek organizasyonlarda da aynı azim ve başarıyı göstermelerini temenni ediyoruz.



KABUL EDİLEN TÜBİTAK 2209-A PROJELERİMİZ

TÜBİTAK Bilim İnsanı Destek Programları Başkanlığı (BİDEB) tarafından yürütülen “2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı” 2025/1 dönemi kapsamında yapılan proje başvuruları sonuçları açıklandı. Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği Bölümü ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından yapılan proje başvuruları kapsamında toplam 12 projemiz kabul edilmiştir. Proje başvuruları arasından danışmanları tarafından onaylanan 8 proje, desteklenmek üzere uygulama sürecine devam edecektir. Devam etmek üzere onaylanan projeler hakkındaki bilgiler aşağıda yer almaktadır.

BÖLÜMLERİMİZ	PROJE DANIŞMANLARI	PROJEYE BAŞVURAN ÖĞRENCİLERİMİZ	PROJE BAŞLIKLARI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ	Doç. Dr. Savaş EVREN	Hatice Kübra DERELİ (Yardımcı Öğrenci-Hayrunisa YALÇINÖZ)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Yemek Fotoğrafçılığı Becerilerinin Geliştirilmesi: Çok Aşamalı Bir Nitel Araştırma
	Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ	Elife AVŞAR	Somut Olmayan Kültürel Miras Unsuru Olarak Kahramanmaraş Oyma Çeyiz Sandığı ve Geleneğinin Sürdürülebilir Turizm Açısından Değerlendirilmesi
	Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ	İrem KUTACUN	“Ekşi” Tadın Temsili: Coğrafi İşaret Tescilli Maraş Sumak Ekşi Akıtması Üzerine Bir Araştırma
	Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ	Tuğba GÜNEY	Coğrafi İşaret Tescilli Ürünlerin Menüye Yansımaları: Gümüşhane ilinde Bir Araştırma
TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ	Doç. Dr. Serap AKDU	Yusuf Emre KAYA	Turizm Destinasyonlarında Oyunlaştırılmış Reklam Tasarım Parametrelerinin İncelenmesi ve Türkiye Turizmi İçin Kavramsal Bir Model Önerisi
	Doç. Dr. Fazıl KAYA	Rabia YILDIRIM (Yardımcı Öğrenci-Hatice YILMAZ)	Efsane ve Halk Hikayelerinin Derlenmesi ve Dijital Kültür Turizmine Uyarlanması: Gümüşhane Örneği
	Arş. Gör. Burak İNANÇ	Esra Nur BİÇER	Göğceli Cami’nin Kültürel Miras ve Sürdürülebilir Turizm Açısından Değerlendirilmesi: Ahşap Mimarının Tanıtımı ve Korunması
	Arş. Gör. Burak İNANÇ	Kerem ÇELİK	Vezirköprü Şahinkaya Kanyonu’nun Sürdürülebilir Turizm Potansiyelinin Belirlenmesi ve Tanıtım Stratejilerinin Geliştirilmesi

DAMAKTAKİ DEĞİL ZİHİNDEKİ ZİYAFET: LEZZET ALGISININ NÖROBİLİMİ

Hepimiz, insan olmanın gereği olarak yaşamımızı devam ettirebilmek maksadıyla mutlaka yemek yiyoruz. Kimi yemekleri çok beğeniyoruz, kimilerini de lüğatimizden adeta tamamen çıkarıyoruz! Hiç düşündünüz mü “*lezzet nerede başlar?*” Lezzet sadece damağımızda oluşan bir his midir yoksa zihnimiz acaba “çeşitli oyunlarla!” bize gerçeği, olduğundan daha farklı şekilde mi gösteriyor? Bu konu, son yıllarda akademik anlamda sıklıkla araştırılmaya başlandı ve adına **Nörogastronomi** dendi. Ben de bu yazımda bu konu üzerine giriş seviyesinde küçük bir bilgilendirme yapacağım.

Çoğumuz lezzeti sadece dilimizdeki tat reseptörleriyle (tatlı, tuzlu, ekşi, acı, umami) algıladığımızı düşünürüz. Ancak modern bilim bize çok daha büyüleyici bir gerçek sunuyor: Dil ham veriyi toplar; lezzet ise beynin yarattığı karmaşık bir illüzyondur. Nörogastronomi disiplini, yeme içme deneyimimizin nasıl bir "çok duyulu entegrasyon" olduğunu kanıtlıyor.

%80 Koku, %20 Tat

Bilimsel araştırmalar, lezzet algısının yaklaşık %80'inin koku duyusuna dayandığını gösteriyor. İşte grip gibi burnumuzun kapandığı hastalıklarda yemeklerin tadının olmadığından şikayet etmemizin temel nedenlerinden biri de budur. Ancak öte yandan tadın oluşması açısından kritik olan, burnumuzla aldığımız kokulara ek olarak çiğneme sırasında ağzın arkasından genze giden kokulardır. Beyindeki orbitofrontal korteks, dilden gelen tat sinyalleriyle genizden gelen koku sinyallerini birleştirerek "lezzet" dediğimiz o bütüncül algıyı oluşturur.

"Sonic Seasoning": Sesin Tadı Değiştirmesi

İngiliz psikolog Charles Spence'in çalışmaları, işitsel çevrenin lezzet algısını manipüle edebildiğini kanıtladı. Yüksek frekanslı sesler (ince notalar) şekerli tatların daha baskın algılanmasını sağlarken; düşük frekanslı sesler (bas notalar) ise acı tatları ön plana çıkarmaktadır. Uçak motoru gürültüsü gibi gürültüler ise umami (domates suyu, parmesan vb.) dışındaki tüm tat algılarını köreltir. Havayolu şirketlerinin domates suyu ikram etmesinin nedenlerinden biri de budur. Buna uygun olarak restoranlarda arka planındaki gürültü seviyesi arttıkça, beynimizin tuz ve şeker algılama yeteneği körelir.

Görsel Beklenti ve Renklerin Gücü

Evrimsel süreçte beynimiz renkleri bir güvenlik filtresi olarak kullanır ve yemek açısından daha yemek ağzımıza girmeden tadı hakkında kararı vermeye başlar. Örneğin, kırmızı bir tabakta sunulan tatlının, beyaz bir tabakta sunulana göre %10 daha tatlı algılandığı tespit edilmiştir. Bunun nedeni, beynin kırmızıyı "olgun meyve ve şeker" ile eşleştiren evrimsel kodlarıdır. Mavi renk ise besinlerde nadir olarak karşımıza çıkması ve genellikle "küf" veya "zehir" ile ilişkilendirilmesi nedeniyle ise iştah kapatacılığı bir etki yaratabilir.

Gastronomi Turizmi İçin Ne Anlama Geliyor?

Destinasyon pazarlamasında nörobilimsel yaklaşımlar, turistlerin deneyimini "unutulmaz" kılmanın anahtarlarından biri olarak kullanılabilir. Bu kapsamda örneğin mekan tasarımı lezzet algısını doğrudan etkiler. Yerel bir yemeğin sunulduğu ortamdaki doku, ışık ve arka plan sesleri, turist o yemeğe dair "otantiklik" algısını doğrudan şekillendirir. Bu bağlamda duyuşsal pazarlama uygulamaları mutlaka kullanılmalıdır. Bir bölgenin imza yemeği, sadece tadıyla değil; kokusu ve hikayesiyle beyindeki limbik sisteme (duygu ve hafıza merkezi) kaydedilir. Bu, turist o bölgeye tekrar dönme arzusunu tetikleyen en güçlü bağlardan biri olabilir.

Sonuç olarak lezzet algısının sadece mutfakta değil, nöronların arasındaki o karmaşık bağlarda gerçekleşen etkileşimlerin de bir sonucu olarak karşımıza çıktığını rahatlıkla söyleyebiliriz. Son söz olarak "beyin, ta-bağa konulan yemeği değil, o anki deneyimin toplamını yer."

TURİZMDE SORUMLU TÜKETİM



Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ

Günümüzde hızla artan tüketim alışkanlıkları, doğal kaynakların bilinçsiz kullanımı ve çevresel sorunlar, sürdürülebilir yaşam anlayışını her zamankinden daha önemli hale getirmiştir. Birleşmiş Milletler tarafından belirlenen Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları arasında yer alan “Sorumlu Tüketim ve Üretim”, yalnızca bireylerin değil, kurumların ve tüm sektörlerin ortak sorumluluğu olarak kabul edilmektedir.

Turizm sektörü, doğayla ve insan yaşa-

mıyla doğrudan ilişkili olması nedeniyle sürdürülebilirlik konusunda özel bir öneme sahiptir. Turizm faaliyetleri ekonomik kalkınmaya katkı sağlarken; enerji tüketimi, su kullanımı, atık oluşumu ve doğal alanlar üzerindeki baskı nedeniyle çevresel etkiler de oluşturmaktadır. Bu nedenle turizm faaliyetlerinin çevreye duyarlı ve planlı şekilde yürütülmesi büyük önem taşımaktadır. Bu husus günümüzde turizm bölgelerinde sıkça karşılaşılan sorunlar arasında yer almaktadır.

Son yıllarda sıkça gündeme gelen “aşırı turizm” kavramı, bir bölgenin taşıma kapasitesinin üzerinde ziyaretçi ağırlaması durumunu ifade etmektedir. Bu durum trafik yoğunluğu, çevre kirliliği, doğal alanların tahribatı ve yerel yaşamın olumsuz etkilenmesi gibi birçok soruna yol açabilmektedir. Yoğun ziyaretçi baskısı nedeniyle tarihi alanların



korunması zorlaşırken, bazı doğal bölgelerde bitki örtüsü ve yaban hayatı zarar görebilmektedir. Ancak aşırı



turizmin etkileri yalnızca çevresel boyutla sınırlı kalmamaktadır. Dünyanın birçok turizm merkezinde artan ziyaretçi sayısının etkileri giderek daha görünür hale gelmektedir. Örneğin Venedik'te yoğun turist trafiği tarihi dokunun korunmasını zorlaştırırken, Paris'te özellikle turistik bölgelerde oluşan kalabalıklar günlük yaşam üzerinde baskı oluşturmaktadır. Barcelona'da ise artan turist sayısı ve kısa süreli konaklama amaçlı kiralamaaların yaygınlaşması, konut fiyatları ile kira bedellerinin yükselmesine neden olmuş; bazı bölgelerde yerel halkın yaşam maliyetlerini önemli ölçüde artırmıştır. Hatta uzun yıllardır yaşadıkları mahallelerden taşınmak zorunda kalan ailelerin sayısında artış yaşanmıştır. Bu örnekler, aşırı turizmin yalnızca çevresel etkiler yaratmadığını; aynı zamanda yerel toplumların yaşam kalitesini, kent dokusunu ve ekonomik dengeleri de etkileyebildiğini göstermektedir.

Peki turizmin çevre üzerindeki etkileri yalnızca büyük ölçekli yatırımlar veya yoğun ziyaretçi hareketlerinden mi kaynaklanmaktadır? Elbette de bu sorunun cevabı hayırdır. Turizm faaliyetlerinin çevresel etkilerinde bireysel tercih ve davranışların da önemli bir payı bulunmaktadır. Tatil sırasında yaptığımız tercihlerin ve günlük alışkanlıklarımızın çoğu zaman fark edilmeyen sonuçları, doğal kaynakların tüketiminden atık oluşumuna kadar birçok alanda çevre üzerinde etkiler yaratabilmektedir. Bu nedenle sürdürülebilir turizmin temelinde yalnızca sektörün değil, ziyaretçilerin de bilinçli davranması yer almaktadır.

Sorumlu tüketim anlayışı; ihtiyaçlarımızı karşılarken doğal kaynakları verimli kullanmayı, çevreye verilen zararı en aza indirmeyi ve gelecek nesillerin yaşam hakkını korumayı ifade etmektedir. Aslında çoğu zaman farkında olmadan yaptığımız küçük davranışlar bile önemli çevresel sonuçlar doğurabilmektedir. Otellerde havluların gereksiz (sıklıkla) yere değiştirilmesini istemek su ve enerji tüketimini artırırken, açık büfelerde ihtiyaçtan fazla alınan yiyecekler gıda israfına neden olmaktadır. Klima çalışırken kapı veya pencerelerin açık bırakılması gereksiz enerji kullanımına yol açarken, kısa mesafelerde araç tercih edilmesi karbon salınımını artırmaktadır. Doğa yürüyüşleri, piknik ve kamp faaliyetleri sırasında bırakılan plastik, cam ve ambalaj atıkları ise yalnızca çevre kirliliğine neden olmakla kalmayıp doğal yaşamı da tehdit etmektedir. Piknik ve kamp alanlarında yapılan mangallar sonrası artan et ve kemik gibi yiyecek artıklarının “hayvanlar yesin” düşüncesiyle doğaya bırakılması da sanıldığı kadar masum değildir. Bu durum yabani hayvanların doğal beslenme düzeninin değişmesine, kolay ulaşılabilen besin kaynaklarına bağımlı hale gelmelerine ve doğal yaşam dengesinin bozulmasına neden olabilmektedir. Ayrıca doğaya bırakılan et, kemik ve benzeri yiyecek artıkları zamanla bozulabilmekte, çeşitli hastalık etmenlerini taşıyabilmekte ve hem yabani hayvanların hem de çevrenin sağlığını olumsuz etkileyebilmektedir. Bu nedenle yiyecek artıklarının doğaya bırakılmaması ve uygun şekilde toplanarak atılması büyük önem taşımaktadır. Özellikle yaz aylarında doğada bırakılan cam atıklar ciddi yangın riskleri oluşturabilmektedir. Günümüzde sosyal medya için çekilen bazı fotoğraflar uğruna doğal alanlarda bitkilerin ezilmesi, tarihi yapılara yazı yazılması veya koruma altındaki bölgelerde kurallara uyulmaması sürdürülebilir turizm açısından önemli tehditler arasında gösterilmektedir. Sadece birkaç saniyelik bir görüntü için verilen zarar, bazen yıllarca telafi edilememektedir. Bu durum, sürdürülebilir turizmin yalnızca büyük ölçekli politikalarla değil, bireylerin günlük yaşamlarında göstereceği duyarlılıkla da doğrudan ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır.



Doğaya bırakılan tek bir çöpün, gereksiz yere çıkarılan bir gürültünün, koparılan bir çiçeğin ya da hatıra olarak alınan bir taşın bile zamanla daha büyük çevresel sorunlara yol açabileceği unutulmamalıdır. Bu nedenle doğanın korunması, yalnızca kurumların yürüteceği çalışmalarla değil, her bireyin göstereceği duyarlılıkla mümkündür.

Peki, sorumlu bir turist olmak için neler yapabiliriz?

- * Doğal alanlarda çöplerimizi geride bırakmamalıyız.
- * Su ve enerjiyi tasarruflu kullanmalıyız.
- * Yürüyüş yollarının dışına çıkmayarak bitki örtüsünü korumalıyız.
- * Yerel işletmeleri ve yerel ürünleri tercih etmeliyiz.
- * Koruma altındaki alanlarda belirlenen kurallara uymalıyız.
- * Doğal yaşamı rahatsız edecek davranışlardan, yüksek ses ve gürültüden kaçınmalıyız.
- * Kamp ve piknik alanlarında ateş yakarken gerekli kurallara uymalı, yangın riskine karşı dikkatli olmalıyız.
- * Ziyaret ettiğimiz bölgelerin kültürel değerlerine, geleneklerine ve yerel halkın yaşamına saygı göstermeliyiz.
- * Ziyaret ettiğimiz doğal alanlardan taş, bitki, çiçek veya benzeri doğal unsurları hatıra olarak almamalıyız.

Kuşkusuz bu örnekleri artırmak mümkündür. Ancak asıl önemli olan, ziyaret ettiğimiz yerleri bizden sonraki kuşaklara da aynı güzellikte bırakabilme bilincini taşıyabilmektir. Unutmamalıdır ki doğayı korumak yalnızca bugünün değil, gelecek nesillerin de yaşam hakkını korumaktır.



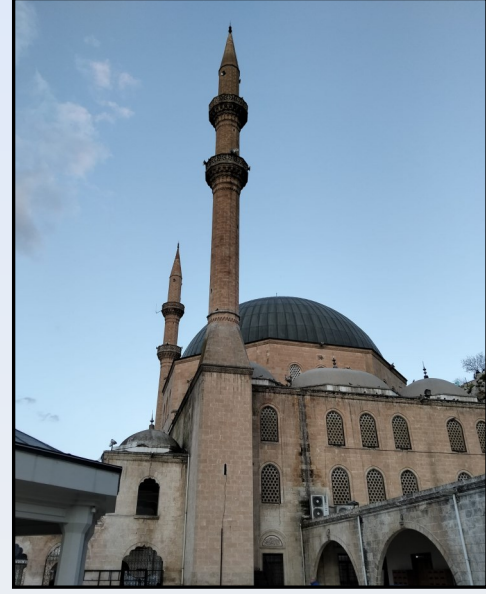
Küçük adımlar, büyük farklar.

PEYGAMBERLER ŞEHİRİ ŞANLIURFA



Doç. Dr. İsmail ÇALIK

Şanlıurfa tarihte dünya kültür ve medeniyetinin merkezi kabul edilen ve arkeoloji literatüründe “Bereketli Hilal” olarak adlandırılan bölge üzerinde yer almaktadır. Arkeolojik kazılardan elde edilen buluntular, şehir merkezindeki Balıklıgöl civarının günümüzden 11.000 yıl önce Neolitik Çağ insanları tarafından iskan edildiğini kanıtlamıştır. Bu çağ, Anadolu’da mimarlık sanatının başlangıcı sayılmaktadır. Mimarlık tarihi bu kadar eskilere dayanan Şanlıurfa, günümüzde de mimari eserlerinin zenginliği bakımından Anadolu’nun önde gelen illeri arasında yer almakta ve bu özelliğinden dolayı “Müze Şehir” adıyla tanınmaktadır.



Şanlıurfa, dinler tarihi ve inanç turizmi yönüyle de dünya kültüründe önemli bir yere sahiptir. İl merkezi yakınındaki Göbekli Tepe’de yapılan arkeolojik kazılarda, ilkel dinlere ait olan ve günümüzden 11.000 yıl öncesine tarihlenen dünyanın en eski tapınakları bulunmuş ve Şanlıurfa’nın inanan insanların dünyadaki en eski merkezi olduğu anlaşılmıştır.

Musevi, Hristiyan ve İslâm dinleri peygamberlerinin atası olan Hz. İbrahim (A.S.) Şanlıurfa’da doğmuş, Nemrut ve Halkının taptığı putlarla mücadele ettiği için burada ateşe atılmıştır. Lut Peygamber, amcası Hz. İbrahim’in ateşe atılmasını görmüş ve daha sonra Şanlıurfa’dan Sodom’a doğru yola çıkmıştır. İbrahim Peygamber’in torunu ve İsrailoğullarının atası Yakub Peygamber Harran’da evlenmiş, Eyyub Peygamber Şanlıurfa’da hastalık çekmiş ve Şanlıurfa’da vefat etmiştir. Hz. Eyyub’u arayan Elyasa’ Peygamber O’nun yaşadığı Eyyub Nebi Köyü’ne kadar gelmiş, ancak kendisini göremeden orada vefat etmiştir. Şuayb Peygamber, Harran’a 37 km. mesafedeki Şuayb Şehri’nde yaşamış, Musa Peygamber, Şuayb Şehri yakınındaki Soğmatar’da Şuayb Peygamberle buluşmuştur. Bu nedene Urfa’nın bir adı da “Peygamberler Şehri”dir. İsa Peygamber, Şanlıurfa’yı kutsadığına dair bir mektubunu ve yüzünü sildiği mendile çıkan mucizevi portresini Şanlıurfa Kralı Abgar Ukkama’ya göndermiş, Hristiyanlık devlet dini olarak dünyada ilk defa bu dönemde Şanlıurfa’da kabul görmüştür.

Tek Tanrılı Dinler (Semavi Dinler) ve Şanlıurfa

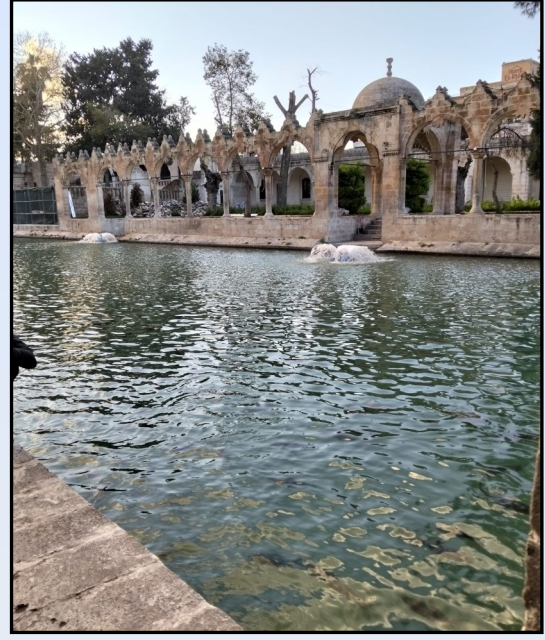
Musevi, Hristiyan ve İslâm peygamberlerinin atası olan Hz. İbrahim Şanlıurfa’da doğmuş, Nemrud ve halkının taptığı putlarla mücadele ettiği için Şanlıurfa’da ateşe atılmıştır. Lut Peygamber amcası Hz. İbrahim’in ateşe atılışını görmüş ve daha sonra Şanlıurfa’dan ayrılmıştır. İbrahim Peygamber’in torunu ve İsrailoğullarının atası Yakub Peygamber Harran’da bulunmuş, Eyyub Peygamber Şanlıurfa’da hastalık çekmiş ve Şanlıurfa’da vefat etmiştir. Hz. Eyyub’u arayan Elyasa’ Peygamber O’nun yaşadığı köye kadar gelmiş, ancak göremeden orada vefat etmiştir. Şuayb Peygamber Harran’a 37 km. mesafedeki Şuayb Şehri’nde yaşamış, Musa Peygamber Şuayb Şehri yakınlarındaki Soğmatar’da Şuayb Peygamberle buluşmuştur. İsa Peygamber Şanlıurfa’yı kutsadığına dair bir mektubunu ve yüzünü sildiği mendile çıkan mucizevi portresini (Hagion Mandilion) Şanlıurfa Kralı Abgar Ukkama’ya göndermiştir.

Bütün bunlardan dolayı Şanlıurfa “Peygamberler Şehri” ve “Kutsanmış Şehir” adlarıyla tanınmaktadır.

İbrahim Peygamber ve Şanlıurfa

Efsaneye göre, Nemrud bir gece rüyasında tahtının yıkıldığını ve hükümdarlığının sona erdiğini görür. Münecimleri O'nun bu rüyasını “bu yıl bir çocuk doğacak, senin krallığına ve putperest dinine son verecek ve tek tanrılı dini getirecek” şeklinde yorumlar. Bunun üzerine Nemrud, o yıl bütün hamile kadınların ve doğan çocukların öldürülmesini emreder. İbrahim’e hamile olan Nuna hamileliğini gizlemeyi başararak İbrahim’i bir mağarada gizlice doğurur. Bir rivayete göre 15 ay, diğer bir rivayete göre 7 sene bu mağarada gizlice yaşayan İbrahim baba evine döndü. Ancak, Allah’ın bir mucizesi olarak İbrahim yaşının çok üzerinde bir delikanlı görünümünde idi. Hiç kimse O’nun Nemrud’un çocukları öldürdüğü yıllarda doğmuş olabileceğini düşünmüyordu.

Politeist inanca sahip Babillerde gök cisimlerinin tanrısal gücü olduğuna inanılıyor ve gök cisimlerini sembolize eden insan şeklindeki heykellere tapınılıyordu. İbrahim, Nemrud ve halkının taptığı bu putlara bakarak “Ey kavmim, bu gördükleriniz ve taptığınız putlar hep yok olan varlıklardır. Ben bunlara Allah diyemem. Allah; yerleri, gökleri ve kainatta var olan her şeyi yaratandır” diyerek insanları gerçek Allah’a ibâdet etmeye çağırdı. Putları kırıp parçalamaya başladı. (1994 yılında Balıklıgöl çevre düzenleme projesi harfiyatında bulunan ve Şanlıurfa Müzesi’ne götürülen gözleri obsidiyenli kalker heykelin Neolitik Çağ ya da Hz. İbrahim dönemine ait bir tanrı heykeli olduğu tahmin edilmektedir). Bunun üzerine Kral Nemrud İbrahim’i yakalatarak bugünkü Şanlıurfa Kalesi’nin bulunduğu tepeden aşağıda yaktırdığı büyük ateşe attı. O sırada Allah tarafından ateşe “Ey ateş, İbrahim’e karşı serin ve selamet ol” emri verildi. Bunun üzerine ateş su (Halil-ür Rahman Gölü-Balıklıgöl), odunlar da balık oldu. Hz. İbrahim salimen bir gül bahçesinin içerisine düştü. Allah sevgili kulu ve peygamberi Hz. İbrahim’i bir mûcize olarak korumuş ve yakmamıştı.



Rivayete göre Nemrud’un kızı Zeliha’da İbrahim’e inandığı için kendini O’nun peşinden ateşe attı ve düştüğü yerde “Ayn-ı Zeliha” gölü oluştu. Hz. İbrahim’in doğduğu mağara, O’nun ve Zeliha’nın düştüğü yerde oluşan Halil-ür Rahman (Balıklıgöl) ve Aynzeliha gölleri şehir merkezinde olup her yıl onbinlerce yerli ve yabancı turist tarafından ziyaret edilmektedir. Her iki göldeki balıklar kutsal kabul edildiğinden yenilmemekte ve korunmaktadır. Misafirleri çok seven ve misafirsiz sofraya oturmeyen Hz. İbrahim’in bu özelliği adeta günümüzdeki Şanlıurfalılara da yansımıştır.

Zira, Şanlıurfalılar misafir ve ikram sevme özellikleriyle turistlerin büyük ölçüde takdirini kazanmışlardır. Hz. İbrahim Şanlıurfa’dan Hicaz’a giderken bir süre Harran’da kalmış, bu nedenle Harran’a “İbrahim’in Şehri” denilmektedir. Bazı tarihi kaynaklar Harran’da İbrahim Peygamber’in evinin ve mescidinin bulunduğu, O’nun otururken yaslandığı bir taşın mevcut olduğunu yazmaktadır.

Hız. İbrahim birinci evliliğini Sara ile Akçakale İlçesi yakınlarındaki su kaynağında yapmış ve bu evlilikten İshak adında bir oğlu olmuştur. Bu nedenle günümüzde bu su kaynağına “Düğün Gözü-Düğün Pınarı” anlamına gelen Ayn El-Arus denilmektedir. İkinci evliliğini Hacer ile yapan Hz. İbrahim’in bu evlilikten de İsmail adında bir erkek çocuğı olmuştur. Hz. İshak’ın soyundan Hz. Yakub ve İsrailoğullarına gönderilen birçok peygamber (Hz. Yusuf, Hz. Musa, Hz. Harun) gelmiştir. Hz. Hacer’den doğan Hz. İsmail’in soyundan ise İslâm Peygamberi Hz. Muhammed (a.s.) gelmiştir. Bunun içindir ki Hz. İbrahim peygamberlerin atası olarak bilinmektedir.

Sonuç olarak Şanlıurfa Hz. İbrahim, Hz. Musa, Hz. Elyasa, Hz. Yakub, Hz. Şuayb, Hz. Eyyüp ve diğer birçok peygambere ev sahipliğı yapmış, inanç turizmi potansiyeli yüksek bir ilimizdir. Bu kutsal topraklar her yıl farklı bölgelerden birçok yerli ve yabancı turiste ev sahipliğı yapmaktadır. Ayrıca Göbeklitepe, Karahantepe gibi tarihin başlangıç noktası konumundaki kültür turizmi alanlarıyla ön plana çıkan bir ilimiz. Çiğköfte, ciğer, lahmacun, isot, çeşitli baharatlar gibi gastronomi ürünleriyle ün kazanan Şanlıurfa tarihi sokakları, samimi insanı ve kendine özgü kültürel dokusuyla Güneydoğı Anadolu Bölgesi’nin parlayan yıldızı konumunda.

Kaynak

- <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-80695/turizm.html>

TAŞA, TOPRAĞA VE HATIRAYA YAZILMIŞ BİR HİKÂYE: KENAN YAVUZ ETNOGRAFYA MÜZESİ



Doç. Dr. Fazıl KAYA

Karadeniz Bölgesi'nin kadim tanıklarından biri olan Bayburt'un Demirözü ilçesine bağlı Beşpınar köyünde yer alan Kenan Yavuz Etnografya Müzesi, sadece bir müze değil; geçmişle bugün arasında kurulmuş güçlü bir kültürel yapıdır. Taşın, toprağın ve insan hatırasının bir araya geldiği bu mekân, kırsal yaşam hafızasını koruma ve yeniden yorumlama amacı taşıyan özgün bir girişim olarak dikkat çekmektedir.

Kenan Yavuz Bey'in öncülüğünde 2012 yılında bir kültür evi çalışmasıyla başlayan süreç, 2019 yılında Kültür ve Turizm Bakanlığınca özel müze olarak tescillendiğini

önemli bir aşamaya ulaşmıştır. Peki, bu değerli girişimi bizlerle buluşturan Kenan Yavuz Bey kimdir? 1951 yılında Bayburt'ta doğan Kenan Yavuz, eğitim için Ankara ve İstanbul'da bulunmuş, 1985 yılında iş hayatına başlamış ve SOCAR Türkiye Enerji A.Ş.'de Başkan (CEO) görevini Mart 2016'ya kadar sürdürmüştür. Daha sonra kendi işlerini kurarak iş hayatına devam etmiştir.

Müzenin temel çıkış noktası, çağımızda hızla kaybolan geleneksel yaşam pratiklerini kayıt altına almak ve gelecek kuşaklara aktarmaktır. Kurulma hikâyesinin temelleri de tam olarak bu fikre dayanmaktadır. Kenan Bey'in ifadeleriyle, "Bir şey yapmak gerekiyordu; bir direniş, bu dönüşümün yanlış olduğunu insanlara anlatacak bir şey. Ailemizin hikâyesi ile başladık." Kenan Yavuz bey, bu hayalle aile yadigârını yaşayan bir müzeye dönüştürmüştür. Bu yönüyle Kenan Yavuz Etnografya Müzesi, sıradan bir sergileme alanından çok daha fazlasını ifade eder; canlı bir kültür alanı, hatta bir "hafıza mekânı"dır. Köy yaşamının gündelik ritmi, üretim biçimleri, sosyal ilişkileri ve inanç dünyası burada somutlaştırılarak ziyaretçi deneyimine sunulmaktadır.



Foto 1: Kenan Yavuz Etnografya Müzesi



Foto 2: Açık Alanda Tandırlık

Müze alanı, geleneksel köy mimarisine uygun şekilde tasarlanmış taş yapılar, ahşap detaylar ve doğal malzemelerle inşa edilmiştir. Bu yönüyle yapıların kendisi de serginin bir parçasıdır. Her bir yapı, geçmişteki bir yaşam biçimini temsil eder. Kapalı sergi salonları, açık sergi alanları, köy evi, su değirmeni, kütüphane, geleneksel çarşı, aşhane, konak, gecekondu, tandır evi...; kırsal ekonominin ve toplumsal yaşamın bütüncül bir yansımasını sunmaktadır. Ziyaretçi, bu mekânlarda dolaşırken yalnızca nesneleri değil, bir yaşam tarzını da deneyimlemektedir. Bu alanlarda 500'ü aşkın obje sergilenmekte ve

ziyaretçilere kırsal yaşamın farklı yönlerini keşfetme imkânı sunmaktadır. Ayrıca ziyaretçilerin konaklama ihtiyacına cevap verecek, yerel mimariye uygun şekilde inşa edilmiş butik bir müze otel de bulunmaktadır. Kenan Yavuz Etnografya Müzesi, 2021 yılında Avrupa Müze Forumu tarafından verilen Avrupa'da Yılın Müzesi ödülünü, 2022 yılında ise Avrupa Birliği Kültürel Miras Ödülleri kapsamında Europa Nostra Ödülü'nü kazanarak dünyanın sayılı müzeleri arasında yer almayı başarmıştır. Ayrıca 2022 yılında Kültür ve Turizm Bakanlığı Özel Ödülü'nü alarak ödül repertuarını her geçen gün genişletmektedir.

Kenan Yavuz Etnografya Müzesi'nin bir diğer önemli boyutu da mekânsal anlatım gücüdür. Doğal peyzaj ile mimarinin bütünleştiği bu alan, ziyaretçiye yalnızca bilgi değil, duysal bir deneyim de sunar. Taş duvarların dokusu, toprak yolların hissi, rüzgârın sesi ve kırsal yaşamın kokusu, hafızayı tetikleyen unsurlar olarak tasarlanmıştır. Benim için bu müze ziyareti, yalnızca geçmişe ait eşyaların sergilendiği bir mekân değildi; adeta hafızanın koridorlarında yapılan uzun bir yolculuktu. Gördüğüm her obje beni geçmişime götürdü; yaşadığımız zorlukları ve güzellikleri bir bir hatırlattı, hatta hayatımız boyunca unutamadığımız bazı hikâyeleri yeniden gözlerimin önüne getirdi. Bunlardan biri de şeker kırma takımıydı. Şeker, 30–40 yıl öncesine kadar köylerde bulunması oldukça zor bir üründü. Şeker kırma makinesini görünce, anne ve babamın gerek tarlada çalışanlar gerek çobanlar için gerekse ev halkı için bir torba kalıp şekerı kırdıkları akşamları hatırladım. Anne ve babamı hatırladım. Bir şekerle mutlu olduğum günleri hatırladım... Ve daha niceleri gözlerimin önünden geldi geçti.



Foto 3: Şeker Kırma Takımı



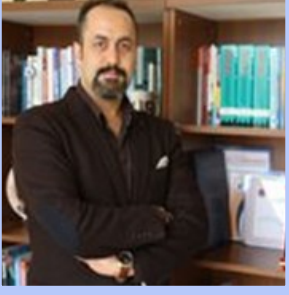
Foto 4: Kem Eğirme

Sonuç olarak Kenan Yavuz Etnografya Müzesi, Anadolu'nun kültürel mirasını yalnızca koruyan değil, aynı zamanda yeniden yorumlayan bir anlayışın ürünüdür. Taşa, toprağa ve hatıraya yazılmış bu hikâye, geçmişin izlerini bugünün dünyasında görünür kılarak kültürel sürekliliğe katkı sağlamaktadır. Bu nedenle müze, yalnızca Bayburt'un değil, Türkiye'nin kültürel hafızasında da önemli bir yer edinmiştir.

Yolunuz Bayburt'a düşerse, geçmişle bugünü aynı avluda buluşturan bu hikâyeye tanıklık etmek için Kenan Yavuz Etnografya Müzesi'ne uğramanızı tavsiye ederim.

Kaynaklar

- Bayburt İl Kültür Turizm Müdürlüğü, (2026). Kenan Yavuz Etnografya Müzesi 2021 Siillette (Avrupa Yılın Müzesi Ödülleri) ödülünü almaya hak kazandı. <https://bayburt.ktb.gov.tr/TR-289665/kenan-yavuz-etnografya-muzesi-2021-siillette-avrupa-yil-.html>
- Kenan Yavuz Etnografya Müzesi, (2026). Hakkımızda. <https://www.kenanyavuzetnografyamuzesi.org/>.
- Türkiye Kültür Portalı (2026). Kenan Yavuz Etnografya Müzesi-Bayburt. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bayburt/gezilecekyer/kenan-yavuz-etnografya-muzesi->
- Foto 1, 2,3,4 (2026). Koleksiyon. <https://www.kenanyavuzetnografyamuzesi.org/>

UNESCO DÜNYA MİRAS LİSTESİ'NDE DEĞERLERİMİZ**Bergama Çok Katmanlı Kültürel Peyzaj Alanı**

Prof. Dr. Uğur AKDU

Değerli okurlar uzun bir aradan sonra tekrar merhaba. Son yazımda Unesco Dünya Miras Listesi'nde yer alan ülkemizdeki değerlerden Çatalhöyük Neolitik Alanı'nı kaleme almıştım. Bültenimizin bu sayısında ise kaldığımız yerden Unesco Dünya Miras Listesi'ndeki değerlerimizle devam ediyoruz. Bu bültende size Bergama Çok Katmanlı Kültürel Peyzaj Alanı kültürel mirasımızdan bahsedeceğim.

Bergama, İzmir iline bağlı olup Ege Bölgesi'nin kuzeybatısında, Bakırçay Havzası'nda konumlanan ve uygarlık tarihinin en köklü yerleşim merkezlerinden birini bünyesinde barındıran bir ilçedir. Antik Pergamon kenti üzerine kurulu olan Bergama, İzmir il merkezine 107 km mesafede ve 1.573 km² yüzölçümüyle ilin en büyük ilçesi konumundadır. Hitit, Yunan, Roma, Selçuklu, Anadolu Selçuklu ve Osmanlı uygarlıklarına ev sahipliği yapan Bergama, binlerce yıllık kesintisiz yerleşim tarihinin izlerini günümüze taşımayı başarmıştır. Sahip olduğu bu eşsiz çok katmanlı kültürel miras, 22 Haziran 2014 tarihinde Katar'ın başkenti Doha'da düzenlenen 38. Dünya Miras Komitesi Toplantısı'nda UNESCO Dünya Miras Listesi'ne alınmasıyla uluslararası düzeyde tescil edilmiş; Bergama, dünyanın 999. ve Türkiye'nin 13. Dünya Miras Alanı unvanını kazanmıştır.

"Bergama" adının, Yunanca öncesi bir dile ait olduğu ve "kale" ya da "müstahkem mevki" anlamına gelen antik Pergamon sözcüğünün zamanla dönüşmesiyle oluştuğu bilinmektedir. Kentin tarihi Tunç Çağı'na kadar geri gitmekle birlikte, Kale Tepesi'ndeki en erken arkeolojik bulgular MÖ 7. ve 6. yüzyıllara tarihlendirilmektedir.

Helenistik Dönem'de Pergamon Krallığı'nın başkentliğini üstlenen kent, MÖ 281-133 yılları arasında yaklaşık 150 yıl boyunca bu işlevi sürdürmüş ve dönemin kültürel, bilimsel ve siyasi merkezi olarak öne çıkmıştır. MÖ 334 yılında Büyük İskender'in Granikos Nehri kıyısındaki Pers zaferinin ardından Makedon egemenliğine giren bölge, MÖ 133'te son Attalid Kralı III. Attalos'un ölümüyle birlikte Roma topraklarına katılmıştır. Roma döneminde kentsel yerleşim Kale Dağı'ndan ovaya doğru genişlemiş; tiyatro ve tapınaklara ek olarak Kızıl Avlu, amfiteyatro, su kemerleri ve meydanlar gibi önemli mimari yapılar inşa edilmiştir. Bizans döneminde görece bir sosyoekonomik gerileme yaşansa da kent, Batı Anadolu'nun ilk yedi Hristiyan cemaatinden birine ev sahipliğiyle dinsel önemini korumuştur. Osmanlı döneminde ise 13. yüzyıl sonlarında Karasi Beyliği'nin hâkimiyetine geçen Bergama, han, kervansaray, çarşı ve hamam gibi fiziksel yapılarla İslami kentsel dokuyu benimsemiştir.

Bergama, dünya uygarlık tarihine kazandırdığı pek çok "ilk" ile ayrıcalıklı bir konuma sahiptir. Bu ilkler arasında parşömen kağıdının icadı ve kullanımı, 200.000 ciltlik koleksiyonuyla Asya'nın en büyük kütüphanesi, Asklepion bünyesinde kurulan büyük sağlık merkezi, telkinle tedavi (psikoterapi), müzik-tiyatro-spor ve doğal unsurları bir arada kullanan bütünleşik tedavi yöntemi, farmakoloji alanındaki öncü çalışmalar, kent hijyeni altyapısı, imar ve çarşı-pazar yasaları, meslek sendikaları, ilk kazı müzesi ve arkeoloji deposu ile dört tiyatroya sahip tek antik kent olma unvanı sayılabilir. Söz konusu nitelikler, Bergama'nın kültürel turizm açısından taşıdığı özgün önemi pekiştirmektedir.

Öne Çıkan Kültürel ve Arkeolojik Alanlar



Pergamon Akropolisi

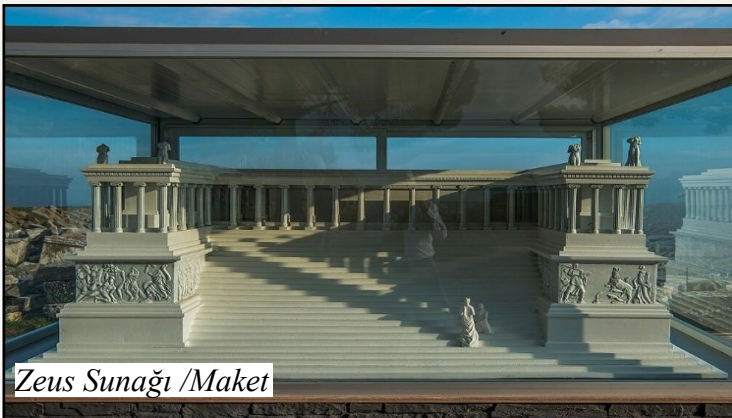
Günümüzde Bergama'nın kuzeyinde yaklaşık 300 m yükseklikte yer alan ve arkaik dönemlerden itibaren iskan edilen Akropol, Helenistik dönem kentsel planlamasının en özgün örneklerinden birini temsil etmektedir. Tepenin zirvesinde konumlanan Athena Tapınağı, Trajan Tapınağı, dönemin en dik tiyatrosu (yaklaşık 70 derece eğim, 10.000 kişilik kapasiteyle), Pergamon Kütüphanesi, Zeus Sunağı, Dionysos Tapınağı, agora, gymnasium ve kral sarayları bu mimari topluluğun başlıca unsurlarıdır. Teleferikle ulaşılabilen Akropol, Bergama'nın en çok ziyaret edilen öğren yerlerinden birini oluşturmaktadır.

Asklepion

MÖ 4. yüzyılda inşa edilen ve Sağlık Tanrısı Asklepios'a adanan Asklepion, antik dünyanın en önemli tedavi merkezlerinden biri olarak işlev görmüştür. Galerili avlusu, 3.500 kişilik tiyatrosu, kütüphanesi, kutsal kaynakları ve yuvarlak planlı tapınağıyla dikkat çeken kutsal alan, döneminde "ölümün girmesinin yasak olduğu yer" olarak şöhret kazanmıştır. Hipokrat'tan sonra Antik Çağ'ın en önemli hekimi ve eczacısı kabul edilen Galenos'un Asklepion'da eğitim almış olması, alanın tıp tarihi açısından taşıdığı değeri daha da artırmaktadır.

Kızıl Avlu (Mısır Tanrıları Tapınağı)

Roma İmparatoru Hadrianus döneminde (MS 117-138) Mısır tanrılarına ithaf edilen Kızıl Avlu, boyutları ve tasarımıyla Anadolu ve Roma imparatorluk dönemi mimarisinde eşi ender görülen bir yapıdır. Ön avlusuyla birlikte yaklaşık 270 m uzunluğa ve 100 m genişliğe ulaşan yapının ana binası, tamamı tuğladan inşa edilmiş olup özgün yüksekliğinin yaklaşık 19 metrelik bölümü hâlâ ayakta. Kuzeyindeki yuvarlak yapı, Osmanlı döneminden itibaren Kurtuluş Camisi adıyla cami olarak kullanılmakta; tapınağın hemen yanında bir havra da bulunmaktadır. Böylece Kızıl Avlu, çok tanrılı inançlardan üç ilahi dine uzanan geniş bir inanç coğrafyasının simgesi hâline gelmiştir.



Zeus Sunağı /Maket



Zeus Sunağı /Günümüz.

MÖ 197-159 yılları arasında II. Eumenes tarafından Galatlara karşı kazanılan zafer anısına yaptırılan Zeus Sunağı, Helenistik dönem anıt mimarisinin ve heykeltıraşlığının en görkemli örneklerinden biridir. 130 m uzunluğundaki kabartmalı frizi, Olymposlu tanrılar ile Gigantlar arasındaki efsanevi savaşı betimlemektedir. 1878 yılında başlayan Bergama kazıları sırasında gün yüzüne çıkarılan sunak, günümüzde Berlin'deki Pergamon Müzesi'nde sergilenmektedir.

Kaynaklar

- Bergama Belediyesi. (2016). 2017 Yılı Performans Programı. Bergama, İzmir: Bergama Belediyesi Strateji Geliştirme Müdürlüğü.
- Bergama Belediyesi ve Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2017). Bergama Çok Katmanlı Kültürel Peyzajı Alan Yönetim Planı 2017-2021. İzmir, Bergama.
- Emekli, G. (2007). Bergama Kültür Mirasının Kültürel Turizm Yaklaşımıyla Değerlendirilmesi. Uluslararası Bergama Kermesi. Bergama.
- ICOMOS. (2014). Pergamon Republic of Turkey No 1457.
- İzmir Büyükşehir Belediyesi. (2024). Bergama. <https://www.izmir.bel.tr/tr/MekanDetay/64/230>
- İZKA. (2013). 2014-2023 İzmir Bölge Planı İlçe Toplantıları Bergama İlçe Raporu. İzmir: İzmir Kalkınma Ajansı.
- Mirza, N. (2016). The Impact of Cultural Heritage on Sustainable Tourism Development: The Case of Bergama (Pergamon). Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4(3), 66-75.
- Şimşek, G. ve Kaya, Ş. (2018). Bergamanın Çok Katmanlı Kültürel Peyzaj Alanı (İzmir) - 2014. İçinde A. Karaman, A. Ateş ve K. Sayın (Ed.), Türkiye'nin UNESCO Değerleri ve Turizm Potansiyeli (ss. 143-163). Eğitim Yayınevi.

Fotoğraflar

- <https://www.unesco.org.tr/Pages/125/122/UNESCO-D%C3%BCnya-Miras%C4%B1-Listesi>
- <https://whc.unesco.org/en/list/1457/gallery/&index=1&maxrows=12>

ANADOLU'DA NAZAR İNANCI: DOĞRU BİLİLEN YANLIŞLAR VE İNANÇ -KÜLTÜR ARASINDAKİ İNCE ÇİZGİ



Doç. Dr. Serap AKDU

Anadolu coğrafyasında “nazar”, yalnızca bir inanış değil; gündelik hayatın, dilin, mimarinin ve zanaatin içine işlemiş güçlü bir kültürel koddur. Yeni doğan bir bebeğe “Maşallah” denmesi, yeni alınan bir eve nazar boncuğu asılması ya da başarı hikâyelerinin ardından “kem gözlerden sakınsın” temennisinde bulunulması, bu kolektif hafızanın canlı örnekleridir. Peki nazar nedir? Ritüellerin kökeni nereye uzanır? Doğru bilinen yanlışlar nelerdir? Ve İslam inancı bu konuda ne söyler?

Anadolu’da nazar inancı, yalnızca metafizik bir korku değil; kültürel hafızanın, gündelik dilin ve sembolik üretimin parçasıdır. Nazar, kıskançlık ya da yoğun hayranlık gibi duyguların zarar verici bir etkiye dönüşebileceği düşüncesine dayanır ve bu yönüyle güçlü bir kolektif inanç pratiği olarak varlığını sürdürür. Aşırı övgünün ardından koruyucu bir ifade kullanılması, toplumsal dengeyi korumaya yönelik sembolik bir refleks olarak okunabilir.



Nazar boncuğu ise bu inancın en görünür sembolüdür. Kökeni İslam öncesi dönemlere uzanan bu obje, zamanla kültürel bir kimlik unsuruna dönüşmüştür. İzmir’in Kemalpaşa ilçesine bağlı Nazarköy’de geleneksel cam ocaklarında üretilen boncuklar, inanç ile zanaatin kesişim noktasını temsil eder. Burada nazar boncuğu yalnızca koruyucu bir nesne değil; kültürel miras ve ekonomik değerdir. Ancak inanç temelli bir sembolün turistik metaya dönüşmesi, anlamın dönüşümü ve kutsallık algısının zayıflaması gibi tartışmaları da beraberinde getirir.



İslamiyet’te nazar kavramı “isabet-i ayn” (göz değmesi) olarak ifade edilir ve hadis literatüründe nazarın varlığı kabul edilir. Ancak burada önemli bir ayrım vardır: İslam inancı, nazardan korunmayı maddi objelere bağlamaz. Nazar boncuğu, muskalar ya da çeşitli materyallerle korunma anlayışı, İslam öncesi Türk inanç sistemi ve Şamanizm etkisiyle şekillenmiş kültürel pratiklerdir. Bu nedenle bu nesnelerin koruyucu güce sahip olduğu düşüncesi İslami açıdan doğru kabul edilmez. İslam’da korunma yöntemi olarak önerilen; dua etmek, Felak ve Nas surelerini okumak, Allah’a sığınmak ve “Maşallah” demektir. Koruyucu gücün nesnede değil, ilahi kudrette olduğu vurgulanır.

Anadolu’da görülen kurşun dökme, üzerlik yakma ya da çeşitli nesneleri taşıma gibi uygulamalar halk inançlarının devamı niteliğindedir ve dini zorunluluk değildir. Bu pratikler, tarihsel süreçte Şamanist koruma ritüellerinin İslamî söylemle iç içe geçmesi sonucu oluşmuş kültürel katmanlardır. Dolayısıyla nazarın varlığını kabul etmek ile nesneleri kutsallaştırmak arasında teolojik bir fark bulunmaktadır.

Bugün nazar boncuğu hem bebek arabasında hem lüks otomobillerde hem de uluslararası hediyelik eşya pazarında yer almaktadır. Modern birey, nazara tam anlamıyla inanmasa bile sembolü kullanmayı sürdürmektedir. Bu durum, inanç ile kültür arasındaki geçirgenliği gösterir. Nazar, insanın kırılganlığına dair kolektif bir farkındalık olarak yaşamaya devam ederken; İslam inancı, korunmanın maddede değil, duada ve tevekkülde aranması gerektiğini hatırlatmaktadır.

Kaynaklar

- Çıplak, N. (2004). Halk kültüründe nazar, nazarlık inancı ve bunlara bağlı uygulamalar. *Türklük Bilimi Araştırmaları Dergisi*, 15(1), 103–125.
- Gürsoy, D. (2016). Türk halk inançlarında nazar ve nazarlık geleneği üzerine bir değerlendirme. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(43), 1120–1132.
- Kahraman, O. (1999). İzmir Kemalpaşa’da göz boncuğu. *Kemalpaşa Kültür ve Çevre Sempozyumu Bildirileri* (3–5 Haziran 1999), 63–64.
- Kara, M. (2018). Anadolu’da nazar inancı ve koruyucu pratiklerin kültürel sürekliliği. *Turkish Studies – Social Sciences*, 13(18), 743–758.
- Yılmaz, A. (2020). Halk inançları bağlamında nazar olgusu ve İslamî referanslar. *İlahiyat Araştırmaları Dergisi*, 14(2), 85–102.



Arş. Gör. Aleyna GÜN

KAYIP AROMALARIN İZİNDE: GÜMÜŞHANE'NİN SAKLI MİRASI "GÖGEM ERİĞİ"

Anadolu toprakları, ucu bucağı görünmeyen bir lezzet atlasıdır. Bu atlasın her köşesinde, fabrikasyon üretime meydan okuyan, coğrafyanın karakterini taşıyan öyle cevherler saklıdır ki, değerini ancak dönüp arkamıza baktığımızda anlarız. İşte bu gizli hazinelerden biri, son zamanlarda adını daha sık duymaya başladığımız, Gümüşhane'nin dik yamaçlarında, doğanın kendi ritmiyle olgunlaşan **Gögem eriği**dir.

Bugün market tezgahlarını süsleyen, tornadan çıkmış gibi birbirine benzeyen parlak meyvelerin ötesinde bir şeyden bahsediyoruz. Gögem, genetiğiyle oynanmamış, endüstriyel tarımın kimyasallarıyla tanışmamış, kelimenin tam anlamıyla "saf" kalabilmiş bir doğa mucizesi. Çoğu zaman çit aralarında, orman kenarlarında kendi kendine yetişen bu küçük, mor ve puslu taneler, aslında bir şehrin hafızasını bünyesinde barındırıyor.

Doğallığın ve Sağlığın Ekşi Reçetesi

Gögem eriğini sadece bir meyve olarak görmek, ona haksızlık olur. O, geleneksel mutfak kültürünün en karakteristik tat profillerinden birini sunuyor: **Derin bir ekşilik ve burukluk**. Tam da bu yüzden, modern damak tadının unuttuğu, ancak gastronomi dünyasının köklere dönüş trendiyle yeniden keşfettiği "gerçek meyve" deneyimini yaşıyor.

Sağlık açısından taşıdığı yüksek antioksidan kapasitesi, onu modern zamanın "süper meyvelerinden" biri yapmaya aday. Gümüşhane'nin temiz havasında ve özgün toprak yapısında yetişen bu erik, sadece damakları şenlendirmekle kalmıyor; geleneksel tıpta ve mutfakta da yıllarca şifa niyetine kullanılıyor. Kurutulmuşu kış kompostolarının baş tacı olurken, yapılan ekşileri ve marmelatları sofralara bambaşka bir boyut katıyor.

Sürdürülebilirlik ve Yerel Miras

Günümüzde gastronomi dünyası büyük bir dönüşümün eşiğinde. Artık sadece "lezzet" yetmiyor; yediğimiz yemeğin karbon ayak izini, yerel üreticiye katkısını ve sürdürülebilirliğini de sorguluyoruz. İşte Gögem eriği, bu yeni felsefenin tam merkezine oturuyor. Gögem, doğaya yük olmadan, su kaynaklarını tüketmeden, kendi ekosisteminde var olabilen mucizevi bir ürün.

Gümüşhane toprağının sadakatinin, Anadolu'nun genetik zenginliğinin bir sembolü olan; şeflerin tabaklarında inovatif bir sosa dönüşürken, evlerde ise anneannelerin tarifiyle kaynayan bu mor tanelere sahip çıkmak, geleceğin mutfak kültürüne borcumuzdur.





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



**GÜMÜŞHANE
ÜNİVERSİTESİ
Turizm Fakültesi**



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



0 456 233 12 71



0 456 233 12 76



turizm@gumushane.edu.tr



www.instagram.com/guturizmfakultesi/



Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi