

GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ



TURİZM FAKÜLTESİ TURİZM BÜLTENİ

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

Yıl: 9

Sayı: 17

Ocak 2023

Zigana, Gümüşhane





Turizm Fakültesi Adına İmtiyaz Sahibi

Prof. Dr. Halil İbrahim ZEYBEK

Genel Yayın Yönetmeni

Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Öğr. Gör. Sedat TAŞ

Editör

Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ

Tasarım

Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ

Kapak Fotoğrafi

Doç. Dr. Uğur AKDU

Yazarlar

Doç. Dr. Savaş EVREN

Doç. Dr. Uğur AKDU

Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN

Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT

Dr. Öğr. Üyesi Fazıl KAYA

Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK

Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ

Dr. Öğr. Üyesi Serap AKDU

Öğr. Gör. Rifat PİR

Öğr. Gör. Sedat TAŞ

Arş. Gör. S. Seda KAMBER TAŞ

Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ

BÜLTENİMİZDEN BAŞLIKLAR

GENEL YAYIN YÖNETMENİ YAZISI (s.1)

EDİTÖR YAZISI (s.2)

FAKÜLTEMİZDEN HABERLER (s.3)

ETKİNLİKLERİMİZ (s.4-15)

* Fakültemiz Saha Uygulamalarının İlk Durağı Kürtün Destinasyonu Oldu (s.4)

* Gastronomi Söyleşilerinde Doç. Dr. Seden DOĞAN'ı Ağırladık (s.5)

* Güz Dönemi Saha Uygulama Gezilerinin Bir Sonraki Rotası Kromni Vadisi ve İmera Manastırı Oldu (s.6)

* Saha Uygulamaları Kapsamında Öğrencilerimiz Kelkit ve Şiran Destinasyonunda (s.7)

* Turizm Rehberliği Söyleşilerinde Trabzon Rehberler Odası Başkanı Ragıp PİRSELİMOĞLU'nu Konuk Ettik (s.8)

* Araştırma Peşinde Koşan Bir Hayat: Güngör ÜÇÜNCÜOĞLU (s.9)

* Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Tarafından Gerçekleştirilen Saha Uygulama Gezilerinin Durağı Kürtün-Araköy ve Torul Cam Terası Oldu (s.10-11)

* Turizm Fakültesi'nde 'Coğrafi İşaretli Ürünlerin Turizmde Kullanımı' Başlıklı Seminer Gerçekleştirildi (s.12)

* Turizm Rehberliği Söyleşilerinde Profesyonel Turist Rehberi Özkan KART'ı Konuk Ettik (s.13)

* Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerimiz Ramada by Wyndham Gümüşhane'yi Ziyaret Ettik (s.14)

* Turizm Rehberliği Söyleşilerinde Profesyonel Turist Rehberi Aycan KUZU'yu Konuk Ettik (s.15)

TEBRİKLER ve KUTLAMALAR (s.16-17)

GÜNCEL KÖŞE YAZILARI (s.18-39)

* Anadolu'nun Gelenek ve Göreneklere ; Kalandar Kutlaması (s.18)

* ANFAŞ 29. Uluslararası Gıda ve İçecek İhtisas Fuarı/Yemek Yarışması (s.19-21)

* Kara Hasret Bir Kış Turizmi Sezonu Daha... (s.22-24)

* Eski Türkler'de Yeni Yıl Ritüeli: Nardugan Bayramı (s.25-26)

* Dijitalleşme Sürecinde Somut Olmayan Kültürel Miras (s.27)

* UNESCO Dünya Miras Listesinde Değerlerimiz (s.28-29)

* Evliya Çelebi'yi Anmak (s.30-31)

* 2023'te Görmemiz Muhtemel Beş Önemli Çevresel Problem (s.32-33)

* Uluslararası Mutfaklardan Örnekler: Hint Mutfağı (s.34-35)

* Turizm Sektöründe Mavi Bayrak Uygulaması (s.36-37)

* Turizmde Sosyal Medya, Sosyal Medyada Turizm (s.38-39)

2022 YILI AKADEMİK FAALİYETLER (s. 40-41)

GENEL YAYIN YÖNETMENİ YAZISI



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

2022-2023 Güz dönemi Eğitim ve Öğretim yılına eksiklerimizi görerek, yaptıklarımıza daha neler ekleyebileceğimizi düşünerek, Fakültemizin ismini daha fazla nasıl duyurabileceğimizi konuşarak hızlı bir şekilde giriş yaptık. Hızlı ve emin adımlarla işlerimizi planlama ve yürütebilmemizin en önemli nedenlerinin; akademik ve idari personel iletişimimizin güçlü olması, birbirimize karşı saygı ve sevgi ile bakış açımız, fikirlerimizi rahatlıkla konuşabilmemiz ve hep beraber olabilmeyi başarabilmemiz olduğuna inanıyorum. Her geçen dönemde bu nedenlerin perçinlenerek artmasını gönülden diliyorum.

2022-2023 eğitim yılının başlaması ile birlikte ilk olarak Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencilerimiz için düzenlediğimiz oryantasyon programında bir araya geldik. Programda öğrencilerimize Fakülte, Bölümleri ve Üniversite'mizin sunduğu olanaklar hakkında bilgilendirmeler yapıldı. Program sonunda düzenlediğimiz kokteyl programı sayesinde öğrencilerimizle birebir konuşma fırsatı yakaladık ve onları küçük hediyelerimizle mutlu ettik. Davetli konuşmacı olarak çağırdığımız Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı Şube Müdürü Bayram KAYHAN'a, Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı Şube Müdürü Aytekin ŞANLITÜRK'e, Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı İdari Personeli İbrahim AKGÜL'e ve Kariyer Geliştirme, Uygulama ve Araştırma Merkezi Yetkilisi Zafer Can KOÇAK'a öğrencilerimizi bilgilendirdikleri için teşekkürlerimi sunarım.

2022-2023 Güz Dönemi gerek online etkinlikler, yüz yüze seminerler gerekse saha uygulamaya gezileri ile aktif ve verimli bir dönem oldu. Fakültemiz Turizm Rehberliği ve Gastronomi ve

Mutfak Sanatları bölümlerinin ilk uygulamaları 06 ve 10 Ekim 2022 tarihlerinde gerçekleştirildi. Saha Uygulama Gezilerinin ilk rotası Çağlayandibi Şelalesi ve Örumcek Ormanları ile Kürtün Baraj Tatil Köyü oldu. Turizm Rehberliği Bölümü saha uygulama gezilerinin bir sonraki durağı Kromni Vadisi ve İmera Manastırı'ydı. Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün bir sonraki durağı ise Hekimoğlu Süt Fabrikası, Sultan Pestil Köme Fabrikası, Şiran Tomara Şelalesi ve Çakırkaya Kilisesi oldu. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından saha uygulaması kapsamında Üçüncüoğlu Yardımlaşma Kültür Derneği ve Kütüphanesine ziyaret gerçekleştirildi. Ayrıca Gümüşhane'nin coğrafi işaretli ürünleri arasında yer alan Araköy ekmeği hakkında bilgi edinmek amacıyla Konaklama İşletmeciliği dersi kapsamında Kürtün Araköy'e gidildi. Son olarak yapılan uygulama gezisinde ise öğrencilerle Ramada by Wyndham Gümüşhane ziyaret edildi. Saha uygulama gezileri ile öğrencilerimize katkı sağlayan Doç. Dr. Savaş EVREN, Doç. Dr. Uğur AKDU, Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT, Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN, Dr. Öğr. Üyesi Fazıl KAYA, Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK, Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ, Öğr. Gör. Rıfat PİR, Öğr. Gör. Sedat TAŞ ve Arş. Gör S. Seda KAMBER TAŞ ve online etkinliklerde emeği geçen Dr. Öğr. Üyesi Serap AKDU ve Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ hocalarıma teşekkür ediyorum.

Ayrıca online etkinliklerimizde bizleri kırmayıp, öğrencilerimize vakit ayırdıkları için; değerli meslektaşım Ondokuz Mayıs Üniversitesi öğretim üyesi Sn. Doç. Dr. Seden DOĞAN'a, Trabzon Rehberler Odası Başkanı Sn. Ragıp PİRSELİMOĞLU'na, Profesyonel turist rehberleri Sn. Özkan KART ve Aycan KUZU'ya, ayrıca öğrencilerimize ve bizlere yüz yüze seminer imkânı sunduğu için değerli meslektaşım ve arkadaşım Karadeniz Teknik Üniversitesi öğretim üyesi Sn. Prof. Dr. Oktay YILDIZ'a teşekkürlerimi sunuyorum.

Bu dönemin planları arasında bulunan en önemli iki faaliyet ise Gastronomi kulübünün kurulabilmesi ve Gastronomi ve Mutfak sanatları öğrencilerinden kuracağımız bir takımla yarışmaya katılarak Fakültemizin adını Türkiye'de duyurabilmektir. Gastronomi kulübü Arş. Gör. S. Seda KAMBER TAŞ hocamızın emeğiyle ve öğrencilerimizin katkılarıyla kuruldu. Değerli hocamıza katkılarından dolayı teşekkürlerimi sunuyor ve kulübümüzün yönetimine ve öğrencilerimize başarılar diliyorum. Yarışma için kurulan ekiple hazırlıklarımız devam ediyor. ANFAŞ Fuarcılığın ev sahipliğinde gerçekleşecek olan 'Üniversiteler yarışıyor Mavi Vatan Balık Yarışması' kategorisinde düzenlenecek yarışmaya katılacak olmanın mutluluğu içerisindeyiz. Fakülte olarak ilk kez bir yarışmaya katılacağımızdan dolayı heyecanımız çok büyük. Bununla birlikte verimli geçen uygulamalı eğitimlerimiz sayesinde Öğr. Gör. Rıfat PİR yöneticiliğinde öğrencilerimizin büyük bir başarıyla geri döneceklerine de gönülden inanıyoruz. Bu koşuşturmanın içerisinde elbette nefes aldığımız ve dinlenme imkânı bulduğumuz zamanlar da oldu. Turizm ve Gezi kulübünün Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK başkanlığında düzenlediği programlarla öğrencilerimizle daha çok vakit geçirme fırsatı yakaladık. Ayrıca akademisyenlerimizin hiçbir zaman ödenemeyecek olan emeklerinin Dekanlık olarak farkındalığını gösterebilmek amacıyla öğretmenler günü kutlaması gerçekleştirdik. Böylece Turizm ailesi olarak hoş sohbetle geçen bir anımız daha oldu.

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi olarak hep birlikte çalışacağımız nice yıllarımız olmasını diliyorum. 2022 yılına veda ettiğimiz ve 2023'e merhaba dediğimiz bu günlerde herkese sağlık, başarı ve mutluluk dolu bir yıl temenni ediyorum.

Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA

Turizm Fakültesi Dekan V .



Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ

2023 yılının üniversitemize, fakültemize ve öğrencilerimize; sağlık, başarı ve mutluluk getirmesini temenni ederek başlamak istiyorum. Görevime başladığım günden bugüne bir eğitim-öğretim dönemini daha Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi ailesi olarak sizlerle tamamlamış olmanın mutluluğunu paylaşmaktan da büyük onur duyuyorum. 2022-2023 Eğitim-Öğretim Güz dönemini turizm fakültesi olarak verimli ve aktif bir şekilde tamamladık. Online söyleşiler, yüz yüze seminerler, yemek yarışmaları, öğrencilerimiz tarafından düzenlenen kulüp etkinlikleri ve saha uygulama gezileri fakülte olarak her dönem olduğu gibi bu dönem de gerçekleştirdiğimiz etkinlerden sadece birkaçı...

Güz dönemini bu denli verimli geçirmemizde Fakülte Dekanımız. Sayın Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA'nın katkılarının payı büyüktür. Her konuda öğrencilerimizi ve bizleri düşünerek desteklerini esirgemediği ve bizlere sağladığı güzel motivasyonlar için kendilerine teşekkürü bir borç bilirim. Turizm Fakültesi ailesine katılmamdaki birinci yılımı tamamlayarak bu sayıda sizlere editörlük yaptığım için de ayrıca heyecanlıyım. Akademik hayatımın başında Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi olarak değerli çalışma arkadaşlarım/hocalarım sayesinde pek çok yeni şey deneyimledim; hepimize şükranlarımı sunarım. 2023 yılının ilk ayını bitirmek üzere olduğumuz bu günlerde gelecek dönemin de aynı güzelliklerle geçmesini canı gönülden diliyorum, yeni yılda katlanarak artacak başarılarımız için de hepimizi yürekten kutluyorum!

Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ

FAKÜLTEMİZDEN HABERLER

- Arş. Gör. S. Seda KAMBER TAŞ Başkanlığında Gastronomi Kulübü kurulmuştur. Katkılarından dolayı Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA'ya ve Arş. Gör. S. Seda KAMBER TAŞ'a teşekkür eder, öğrencilerimize başarılar dileriz.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri 29. Anfaş Food Product Fuarı Profesyonel Mutfak Yarışmasında 2. olmuşlardır. Üniversitemiz ve fakültemiz adına kendilerini tebrik eder, başarılarının devamını dileriz.
- Fakültemiz için bu dönem de etkinlikler açısından oldukça verimli oldu. Çevrimiçi söyleşiler, kulüp etkinliği, saha uygulama gezileri, seminerler gibi pek çok etkinlik düzenlendi. Detayları etkinlikler başlığı altında bulabilirsiniz. Emeği geçen herkese şükranlarımızı sunuyoruz.

Fakültemiz Saha Uygulamalarının İlk Durağı Kürtün Destinasyonu Oldu

Fakültemiz Turizm Rehberliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinin 2022-2023 eğitim öğretim yılı güz dönemi uygulamalarının ilki 06 Ekim ve 10 Ekim 2022 tarihlerinde gerçekleştirildi. Saha Uygulama Gezilerinin ilk rotası Çağlayandibi Şelalesi ve Örümcek Ormanları ile Kürtün Baraj Tatil Köyü oldu. Fakültemiz öğretim elemanları Doç. Dr. Uğur AKDU, Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK, Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT, Öğr. Gör. Sedat TAŞ ve bölüm öğrencilerinin katılımı ile gerçekleştirilen gezilerde Turizm Rehberliği bölümü öğrencilerinin araç içi uygulama, tur grubuna hitap etme, etkili iletişim kurabilme, toplum önünde konuşabilme ve bölge



hakkında bilgi aktarabilme becerilerinin artırılması; Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin Deniz Ürünleri ve Pişirme Teknikleri konusunda uygulama becerilerinin artırılması hedeflenmiştir.

İlk durak olan Çağlayandibi Şelalesine ulaşıldığında Turizm Rehberliği bölümü öğrencileri öncelikle bölge hakkında sunumlarını yapmıştır. Şelale ziyaretinin ardından gerçekleştirilen örümcek ormanları anıt ağaç ziyaretleri sırasında Doç. Dr. Uğur AKDU öncelikli olarak bölge hakkında, akabinde Öğr. Gör. Sedat TAŞ bölge ve ekoturizm uygulamaları hakkında bilgilerini paylaşmıştır. Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK ise özellikle çevresel kaynakların sürdürülebilirliğinin sağlanmasının neden önemli olduğu hakkında bilgi vermiştir. Öğrencilerin bölge hakkında İngilizce ve Türkçe anlatımlarıyla birlikte saha uygulaması başarılı bir şekilde sona ermiştir. Doğa yürüyüşü etkinliği akabinde dönüş yolunda araç içi uygulamalar devam etmiş ve gezi hakkında genel değerlendirme yapılmıştır.



Kürtün Baraj Tatil Köyü'nde

ise Executive Chef Bayram SOYSAL tarafından Deniz Ürünleri ve Pişirme Teknikleri konusunda bir workshop etkinliği yapılmıştır. Bayram SOYSAL, etkinlik sırasından deniz ürünlerinin seçimi ve porsiyonlanması, ayıklama ve filetolama, çeşidine göre pişirme teknikleri hakkında temel bilgiler vermiştir. Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT, öğrencilerimizin bu tarz etkinlikler vasıtasıyla uzman şeflerle bire bir temas kurarak hem bilgi ve becerilerini artırma hem de iletişim ağlarına yeni kişiler ekleyerek genişletme imkanı kavuştuklarını ifade etti.



Fakültemiz öğretim elemanları önderliğinde bu dönemin ilk uygulama gezisini başarılı bir şekilde gerçekleştirdik. Öncelikle bize bu imkânı sunan başta Rektörümüz Prof. Dr. Sayın Halil İbrahim ZEYBEK'e ve her daim desteğini esirgemeyen Dekanımız Prof. Dr. Sayın Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA'ya fakültemiz ve öğrencilerimiz adına teşekkür ediyoruz.

Gastronomi Söyleşilerinde Doç. Dr. Seden DOĞAN'ı Ağırladık

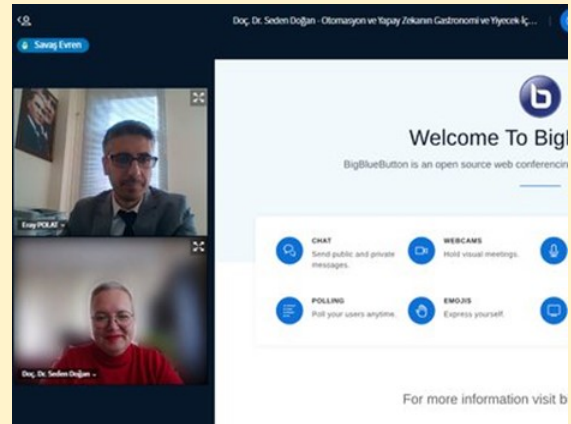
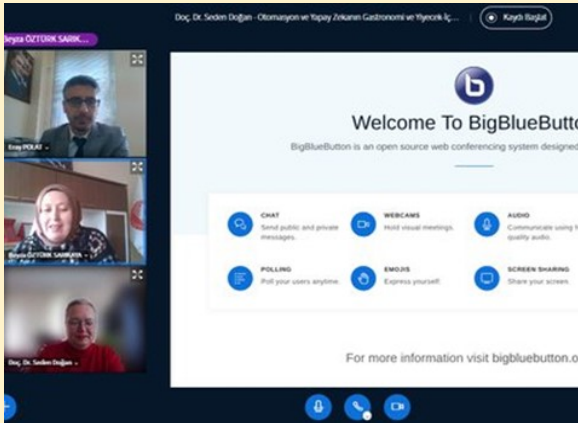
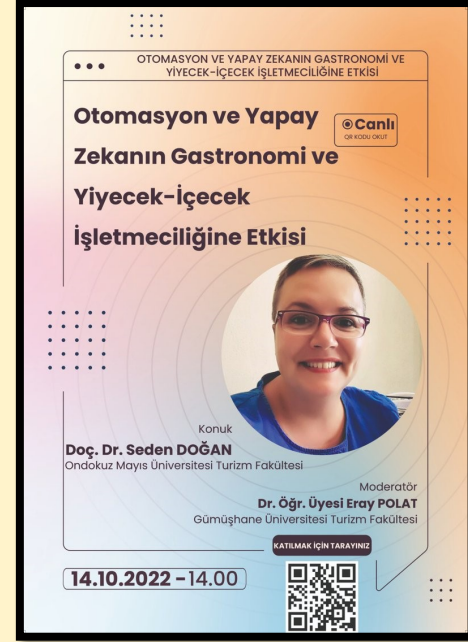
Gastronomi Söyleşilerinde Sayın Doç. Dr. Seden DOĞAN ile otomasyon ve yapay zeka sistemlerinin gastronomi ve yiyecek-içecek işletmeciliğine etkisini konuştuk.

Gastronomiyi farklı konu ve konuklarla konuştuğumuz söyleşilerimizde bu kez, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Turizm Fakültesi öğretim üyelerinden Sayın Doç. Dr. Seden DOĞAN'ı ağırladık.

14 Ekim 2022 günü düzenlediğimiz etkinliğin moderatörlüğünü Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğretim üyelerimizden Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT yaptı. Fakülte Dekanımız Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA, Dekan Yardımcımız Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm başkanı Doç. Dr. Savaş EVREN'in de katılım sağladığı etkinliğe, bölümümüz öğretim elemanları ve öğrencilerinin yanı sıra Sosyal Bilimler MYO Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü ile Şiran Mustafa Beyaz MYO Aşçılık bölümü öğrencileri de ilgi gösterdi.

Söyleşimizdeki konu başlığımız "Otomasyon ve Yapay Zekanın Gastronomi ve Yiyecek-İçecek İşletmeciliğine Etkisi" idi. Doç. Dr. Seden DOĞAN, sunumunda, otomasyon ve yapay zeka kavramlarına değindikten sonra otomasyon ve yapay zeka sistemlerinin yiyecek-içecek işletmelerinde nasıl kullanılabileceğine açıklık getirdi. Restoran, bar ve cafelerde hem yemek pişirme veya içecek hazırlama hem de servis kısımlarında önemli kullanım alanı bulmaya başlayan bu sistemlere dair uygulamadan örnekler verdi. Bunlara ek olarak, bu sistemlerin günümüzde sahip olduğu avantaj ve dezavantajlara değinen Dr. Doğan, bu kapsamda gelecekte pratikte neler yapılabileceğine ilişkin önerilerini sıraladı.

Sayın Doç. Dr. Seden DOĞAN hocamızın sunumunun ardından söyleşimiz, katılımcılardan gelen sorular ve iyi dilek temennileri ile son buldu. Değerli hocamıza katkılarından dolayı teşekkür ediyoruz.



ETKİNLİKLERİMİZ

Güz Dönemi Saha Uygulama Gezilerinin Bir Sonraki Rotası Kromni Vadisi ve İmera Manastırı Oldu

Turizm Rehberliği Bölümü saha uygulama gezilerinin bir sonraki durağı Kromni Vadisi ve İmera Manastırı oldu. Saha uygulaması Doç. Dr. Uğur AKDU ve Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN gözetimi altında rektörlük binası önünden başladı. Varış rotası boyunca turizm rehberliği öğrencileri otobüs içinde tanıtım, rota bilgisi, bölgenin coğrafi, tarihsel ve kültürel özellikleri hakkında bilgiler verip anlatım yaptılar. Tarih boyunca Romalılar, Bizanslılar, Pontus Rum Devleti ve Osmanlı İmparatorluğu hâkimiyeti altında bulunan Krom bölgesi etnik açıdan birçok kültüre ev sahipliği yapmıştır. Bu sebepten dolayı rehberlik öğrencileri kültür turizmi ve inanç turizmi açısından oldukça önemli bir antik bölgeyi yerinde deneyimleme, gözlemlene ve tanıma-tanıtma fırsatı elde etmiş oldular.



Kromni Vadisi ardından İmera Manastırı ziyaret edildi. Kısa bir süre önce kısmi restorasyonu tamamlanan İmera Manastırı'nın mimari özellikleri, stilize bitki ve hayvan motifleri, frizleri ve sütunları sırayla turist rehberliği öğrencileri tarafından anlatıldı. Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN tarafından hem bölgenin hem de manastırın dinler tarihi açısından önemine vurgu yapılarak dinler tarihi dersi kapsamında önemli bilgiler verildi. Doç. Dr. Uğur AKDU dönüş rotasında bölge turizmi açısından oldukça değerli olan bu iki coğrafi ve tarihsel destinasyonun Gümüşhane ili için önemine vurgu yaparak öğrencilerden son değerlendirmelerini ve anlatımlarını yapmasını istedi.

Kromni Vadisi'ni ve Rum Ortodoks inancının özelliklerini taşıyan, mimari özellikleriyle göz dolduran İmera Manastırı'nı rehberlik öğrencilerimize gezme-görme-öğrenme fırsatı sağladığı için Sn. Prof. Dr. Halil İbrahim ZEYBEK'e teşekkürlerimizi sunuyoruz.



Saha Uygulamaları Kapsamında Öğrencilerimiz Kelkit ve Şiran Destinasyonunda

Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün 2022-2023 eğitim ve öğretim yılı içerisindeki bir diğer uygulaması 19 Ekim 2022 tarihinde gerçekleştirildi. Uygulamanın rotası Hekimoğlu Süt Fabrikası, Sultan Pestil Köme Fabrikası, Şiran Tomara Şelalesi ve Çakırkaya Kilisesi oldu. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanları Dr. Öğr. Üyesi Fazıl KAYA ve Öğr. Gör. Rıfat PİR öncülüğünde gerçekleştirilen uygulamada, öğrencilerin Gümüşhane ilinin önemli geçim kaynaklarından biri olan pestil, köme, süt ve süt ürünleri ile turizme konu olan doğal ve kültürel değerler hakkında bilgi ve farkındalık düzeylerinin artırılması hedeflenmiştir.



Araştırmanın ilk durağında Kelkit Hekimoğlu Süt Fabrikası Müdürü Sayın Mehmet Hekimoğlu tarafından karşılanan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine, tesisin kuruluş amacı, bölge açısından önemi, tesise süt tedarigi hakkında bilgiler verildikten sonra, tesislerin üretim sahasına geçilerek üretim sürecinde kullanılan ekipmanlar hakkında yerinde anlatımlarla bilgilendirmeler yapılmıştır. Anlatımların akabinde, üretim sonucunda elde edilen nihai ürünlerin gösterimi ile uygulamanın ilk rotası noktalanmıştır.

Gümüşhane ilimizle özdeşleşen pestil ve köme üretimi hakkında detaylı bilgi almak ve yerinde üretime tanık olmak için uygulamanın ikinci durağı olan Sultan Pestil Köme Fabrikasına geçilmiştir. Tesislerde öncelikle herle ve çay ikram edilmiş akabinde tesis müdürü sayın Tolga Yılmaz bey tarafından üretim sürecine ilişkin bilgilendirmeler yapılmıştır. Yılmaz bey anlatımlarında pestil ve köme hammaddesinin tedarigi, üretim süreci, üretim sürecinde kullanılan ekipmanlar, üretim sürecinde hijyen ve sanitasyon uygulamaları ve ürünlerin ihracatına değinmiştir. Anlatımların sonunda öğrencilerden gelen sorular yanıtlanmış ve tesisler gezdirilmiştir.

Gümüşhane'nin çekici turizm merkezlerinden Tomara Şelalesi ve Çakırkaya Kilisesinin gezilmesiyle sonuçlanan uygulama hakkında Dr. Öğr. Üyesi Fazıl KAYA "saha uygulamaları, yerinde deneyim kazanılması, turizm destinasyonlarının tanınması, iletişim becerilerinin artırılması gibi öğrencilere yeni bilgi ve kazanımlar sunması itibarıyla oldukça önemli bir işleve sahiptir. Ayrıca uzman kişilerden doğru bilgilerin alınması saha araştırmaların da diğer önemli kazanımlarındandır" ifadesinde bulundu. Saha uygulaması için Öğr. Gör. Rıfat PİR ise, "öğrencilerimizin kent ile entegrasyonunu sağlamada saha araştırmaları önemli bir rol oynamaktadır. Uygulamalarda, üretim sahaları ziyaret edilmekte, tesisler hakkında detaylı bilgiler elde edilmekte ve doğal ve kültürel açıdan zengin bölgeler gezilmekte, böylece öğrencilerin yeni bilgiler kazanması söz konusu olmaktadır. Böylece öğrencilerin şehir ve endüstri ile sıcak temasları sağlanmaktadır. Öğrencilerden gelen memnun edici dönüşlerde bizi mutlu etmektedir" değerlendirmelerinde bulundu.



ETKİNLİKLERİMİZ

Turizm Rehberliği Söyleşilerinde Trabzon Rehberler Odası Başkanı Ragıp PİRSELİMOĞLU'nu Konuk Eттіk

Turizm Rehberliği Bölümünün “Doğu Karadeniz’de Turizm Rehberliği Güncel Değerlendirmeler” konulu söyleşi, Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. Uğur AKDU moderatörlüğünde ve Trabzon Rehberler Odası (TRO) Başkanı Ragıp PİRSELİMOĞLU’nun katılımı ile 27 Ekim saat 18:00’da gerçekleşti. Başta turizm rehberliği öğrencileri olmak üzere tüm turizm fakültesi öğrencileri ve akademik personelleri etkinliğe katılım sağladı.

Yaklaşık 1,5 saat süren etkinlik, Ragıp PİRSELİMOĞLU’nun hakkındaki kısa tanıtım ile başladı. Doğu Karadeniz bölgesinde turist rehberliği, bölgenin avantajları-dezavantajları, kültürü, coğrafyası, rehberlik faaliyetleri ve tur rotaları ile ilgili bilgilerle devam etti. Akabinde Uğur AKDU’nun sorularını yanıtlayan Ragıp PİRSELİMOĞLU, sorulara ilaveten rehberlik öğrencilerine, eylemli rehberlere ve rehber adaylarına yönelik bölge hakkında uygulayabilecekleri birçok bilgi sundu. Doğu Karadeniz bölgesinin “en”lerine değinen Ragıp PİRSELİMOĞLU, mutfak başta olmak üzere bölgenin başlıca destinasyonlarından bahsetti.

Bölgede yürütülen rehberlik faaliyetlerinde rehberlerin yeri ve önemi üzerine de konuşan Ragıp PİRSELİMOĞLU, mesleğin Karadeniz bilhassa Doğu Karadeniz bölgesi için oldukça önemli olduğunun altını çizdi. Yer yer rehber ve rehber adayları için rota bilgisi ve tur güzergâhı üzerine tavsiyeler veren Ragıp PİRSELİMOĞLU, fakültemiz öğrencilerine önemli katkılarda bulundu. Son olarak katılımcıların sorularının tümünü de cevaplayarak etkinliği sonlandırdı.

GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ **TURİZM FAKÜLTESİ**

TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ
Çevrim İçi Söyleşi

Doğu Karadeniz'de Turist Rehberliği "Güncel Değerlendirmeler"

konuşmacı: Ragıp PİRSELİMOĞLU
profesyonel Turist Rehberi
Trabzon Rehberler Odası Başkanı

Moderatör: Doç. Dr. Uğur AKDU

27 Ekim 2022 Perşembe 18:00

Online Katılım Linki: [...](#)



Araştırma Peşinde Koşan Bir Hayat: Güngör ÜÇÜNCÜOĞLU

Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün 2022-2023 eğitim ve öğretim yılı içerisindeki bir diğer uygulaması 23 Kasım 2022 tarihinde gerçekleştirildi. Bölümümüz öğretim üyeleri Dr. Öğr. Üyesi Fazıl KAYA ve Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT'ın yürütücülüğünü yaptığı "Gastronomi Tarihi" ve "Tüketici Davranışları" dersi kapsamında düzenlenen saha uygulamasına, Fakülte Dekanımız Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA Dekan yardımcımız Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK, Bölüm Başkanımız Doç. Dr. Savaş EVREN, bölüm öğretim elemanımız Arş. Gör. S. Seda KAMBER TAŞ ile bölümümüz 1. ve 3. sınıf öğrencileri katılım göstermişlerdir.

Saha uygulaması kapsamında Gümüşhane ilinin değerli isimlerinden gazeteci, araştırmacı ve yazar sayın A. Güngör ÜÇÜNCÜOĞLU'nun kurduğu Üçüncüoğlu Yardımlaşma Kültür Derneği ve Kütüphanesi ziyareti gerçekleştirildi. Güngör ÜÇÜNCÜOĞLU, 1946'da Gümüşhane'nin Torul ilçesinde dünyaya geldi, ilk ve ortaöğretim eğitimini Torul/Gümüşhane'de tamamladıktan sonra yüksek tahsilini İstanbul Yıldız Teknik Üniversitesi'nde başlatmasına rağmen maddi imkansızlıklardan dolayı bırakmak zorunda kalmıştır. 1971 yılında Torul İlçe Seçim Müdürlüğünde göreve başlayan Üçüncüoğlu, 2000 yılında emekliye ayrılmıştır. Güngör bey, okumaya ve yazmaya olan merakından dolayı, uzun yıllardır çeşitli konularda araştırmalar yürüterek şu ana kadar 78 eser, 120 makale ve 24 belgesel ortaya koymuştur. Eserleri arasında Ekmek Tarihi, Seyyahlar, Gümüşhane Yöresel Kültürü ve Gümüşhane Tarihi ilgi çekicidir. Ayrıca okumanın önemi, kadın hakları ve çeşitli konularda sempozyumlar vermiştir. Üçüncüoğlu, Gümüşhane ve Trabzon yerel gazetelerinde gazetecilik görevini halen sürdürmektedir.



Saha uygulamasında, Güngör Üçüncüoğlu'nun kendi imkanlarıyla kurduğu ve bugün 14 binin üzerinde kitabın ile geniş bir fotoğraf arşivinin bulunduğu kütüphaneye geçilmiştir. Güngör bey tarafından karşılanan öğrencilerimiz ve hocalarımız kütüphanede kendileri için hazırlanan alana alınmıştır. Güngör bey, kendi yaşamı, araştırma merakı, kütüphane hayali, ekmek tarihi, Gümüşhane mutfağı ve Gümüşhane ilimize kazandırdığı eserler hakkında detaylı bilgiler verdikten sonra öğrencilerimizden gelen sorulara dönüşler yapmıştır.

Güngör Bey, "Ben 76 yaşındayım hayatım hep okumakla geçti. 55- 56 yıldır çok yoğun bir okuma ve yazma hayatım oldu. Bu vesileyle şimdiye kadar 78 tane basılı eserim var. Yaklaşık 27.000 sayfa tasnif edilmiş bilgim var. Sizlere tavsiyem öğretmenlerinizle çok sıkı ilişkiler kurun, onları takipte kalın ve onlara sorular sorun. Hayatta muvaffak olabilmek için sizlere dört tavsiye vereceğim: 1) meraklı olun, 2) başarmak içi inat edin, 3) sabırlı olun ve 4) araştırma, irdelemekten vazgeçmeyin. Bunlardan bir tanesini bile ihmal ederseniz mesleğinizde ilerlemeniz çok zor" ifadelerinde bulunmuştur.

Sohbet bitiminde, hocalarımız ve öğrencilerimiz tarafından kütüphane ve sergi alanı gezilmiş ve incelemelerde bulunmuştur. Gümüşhane ili için çok kıymetli bir bilgi hazinesi görevi üstlenen araştırmacı, gazeteci ve yazar Güngör ÜÇÜNCÜOĞLU ile tanışma programı, vakıf kütüphanesi ve sergi ziyaretleri öğrencilerimiz tarafından oldukça memnuniyetle karşılanmıştır.



Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Tarafından Gerçekleştirilen Saha Uygulama Gezilerinin Durağı Kürtün-Araköy ve Torul Cam Terası Oldu

Gastronomi Tarihi ile Tüketici Davranışı dersi kapsamında yapılan saha uygulama gezisinde bölüm öğretim üyelerimiz Dr. Öğr. Üyesi Fazıl KAYA ve Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT öncülüğünde ve ilgili bölümün 1'inci ve 3'üncü sınıf öğrencilerinin katılımı ile gerçekleştirildi. Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA, Dekan Yardımcısı Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK, Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş EVREN ve Arş. Gör. S. Seda KAMBER TAŞ'ın da katılım sağladığı gezinin rotası Kürtün-Araköy ve Torul Cam Terası oldu.

Uygulama gezisinin ilk durağı Kürtün Araköy'de Gümüşhane'nin coğrafi işaretli ürünleri arasında yer alan Araköy ekmeği hakkında Dr. Öğr. Üyesi Fazıl KAYA ve Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT tarafından ön bilgilendirme yapıldı. Ardından Araköy Ekmekçiler mahallesinde bulunan fırın ustası Osman Karaman; Araköy ekmeğinin üretim aşamaları, tarihi, ekmeğin ve içinde kullanılan ekşi mayanın özellikleri ve diğer ekmeklerden farklılaşan yönleri hakkında detaylı bilgi verdi. Karaman, sonrasında öğrencilerimizden gelen sorulara karşılık Araköy ekmeği ile ilgili şu açıklamalarda bulundu:



“Araköy'de ekmek üretimi üç fırın ile başlamış olup, günümüzde hali hazırda 22 fırın ekmek üretimi yapmaktadır. Eskiden, hamur yoğurma makineleri olmaması nedeniyle, hamur elle ve tahta teknelerde yoğrulurdu. O yıllarda bölgenin tarıma elverişli olması nedeniyle, ekmek üretiminde bölgede yetiştirilen buğday kullanılırdı. Ancak günümüzde bu imkânın bulunmaması nedeniyle buğdaylar artık bölge dışından temin edilmektedir. Ekmeğin hamurunda beş çeşit un kullanılmaktadır. Bu unlar aynı anda kazana dökülüp karıştırılmakta ve yaklaşık olarak 45 dakika yoğurulmaktadır. Sonra hamur yaklaşık iki-iki buçuk saat mayalanmaya bırakılmaktadır. Hamur yoğrulmadan önce yakılan fırın yeterli ısıya ulaştıncaya, ekmek yapımına başlanır. Ekmekte kullanılan ekşi maya uzun yıllardır kullanılan bir mayadır. Dolayısıyla ekmekte hazır maya kullanılmamaktadır. Bu ekşi mayanın kaç yıldır kullanıldığı konusunda net bir bilgi yok; ancak 100 yıldan daha uzun bir süredir kullanıldığını rahatlıkla söyleyebilirim. Ekmeğimizin en önemli özelliği, içinde kullanılan ekşi mayadır. Ayrıca su da ekmeğin karakterine etki etmekte ve kalitesini artırmaktadır.

ETKİNLİKLERİMİZ

Ekmek pişerken fırın ilk aşamada 400°C'ye kadar ısınmaktadır. Ekmek fırına verilmeye başladığı zaman fırının ısısı yaklaşık olarak 270°C civarında olmaktadır. 200°C'de fırının kapağı kapatılır. Yaklaşık 150°C'de pişen ekmek fırından çıkarılır. Ekmeğin pişmesi ortalama dört saat sürmektedir. Ekmekler ortalama üç-dört kg ağırlığındadır. Ekmekçilik; her bir aşaması ciddi emek isteyen, meşakkatli bir iştir. Mesleğimizin en zor tarafı, fırının yakılması ve hamurun yoğurulması işlerinin senkronize bir şekilde yerine getirilmesidir. Hamur kazanındaki ekşi maya, ertesi gün ekmek yapmak için bekletilmektedir. Kış aylarında 3-4 somun kararmada, yazın ise 2 somun kararında bırakılmaktadır. Peksimet yapmak için fırın ısısı 150°C- 170°C aralığında ayarlanır ve küçük parçalara bö-

lünmüş ekmekler 12-14 saat fırında tutularak kurutulur. Ekmeğin peksimet yapılmasının amacı, tazeliğini korumak ve dayanıklılığını artırmaktır. Araköy ekmeği, diğer ekmeklere göre daha sağlıklıdır. Özellikle şeker hastalarının ve bağırsak problemleri yaşayan kişilerin tüketmesi önerilmektedir. Ekmeğimiz yaklaşık olarak 10 gün tazeliğini korumaktadır. Peksimetlerimizin ise yaklaşık olarak bir senelik raf ömrü bulunmaktadır. Ekmeğimiz Gümüşhane'nin yanı sıra İstanbul, Ankara, İzmir gibi şehirlere de gönderilmektedir. Ayrıca Avrupa ülkelerine de gönderebiliyoruz. Tazeliğini uzun süre koruyabilmesi nedeniyle şehir dışına herhangi bir problem olmadan ulaşımını sağlayabiliyoruz. Bunun yanı sıra ekmeğimizin internetten satışını da yapmaktayız. Fırınlarımızda günlük ortalama yaklaşık olarak 5.000 ekmek üretilmektedir. Üretilen ekmek sayısı, yaz aylarında özellikle festival dönemlerinde artarken, kış aylarında azalabilmektedir. Bölgedeki ekmekçiliğin daha da gelişmesi ve tanınması için kooperatifleşmeye gidilmesi gereklidir. Buna ek olarak, özellikle bu mesleğin yeni nesillere öğretilmesi ve yeni ustaların yetiştirilebilmesi için kooperatifleşmenin önemli olduğunu düşünüyoruz.”



Fırın ustalarından bilgi alan öğrencilerimiz ikram edilen ekşi mayalı ekmeklerin tadımını yaptı. Torul Kalesi Cam Terasına doğru hareket eden öğrencilerimiz burada yerli ve yabancı birçok turistlerle sohbetler gerçekleştirdi. Gümüşhane ilimize ve yöremize ait zenginliklerin ortaya çıkarılması ve yerinde uygulamalarla öğrenilmesinin öğrencilerimize birçok katkısı olduğunu dile getiren Rektörümüz Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek şunları söyledi: “Gümüşhane ilimiz muhteşem doğası, turistik zenginlikleri ve kadim tarihi sayesinde birçok güzelliği kendisinde barındırıyor. Gümüşhane'mizin önünün açılması tanıtım ve turizm ile mümkündür. Gönül elçilerimiz olan öğrencilerimizin saha uygulama derslerini yerinde incelemeleri ve bu güzellikleri görmeleri bizler için büyük önem taşımaktadır. Bu amaçla da öğrencilerimize bu fırsatı tanıdıkları için Turizm Fakültemiz yöneticileri ve danışman hocalarımızı kutluyor, Gümüşhane halkımıza da teşekkür ediyorum.”



Turizm Fakültesi'nde 'Coğrafi İşaretli Ürünlerin Turizmde Kullanımı' Başlıklı Seminer Gerçekleştirildi

Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği bölümü tarafından düzenlenen 'Coğrafi İşaretli Ürünlerin Turizmde Kullanımı' konulu yüz yüze semineri, 9 Aralık 2022 Cuma günü saat 14.00'da Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi Çok Amaçlı Konferans salonunda gerçekleştirildi. Program Ulu Önder Mustafa Kemal Atatürk ve ebediyete intikal etmiş aziz şehitlerimizin anısına bir dakikalık saygı duruşunun ardından İstiklal Marşı'nın okunması ile başladı. Ardından Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA'nın hoş geldiniz konuşmaları ile devam etti.



Seminerin konuşmacısı; gıda mühendisliği, gıda biyokimyası, gıda teknolojileri gibi araştırma alanlarında bilimsel çalışmalar yapan, KTÜ Teknoloji Transferi Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürlüğü'nün yanı sıra birçok özel sektör danışmanlıkları ve projeleri bulunan Karadeniz Teknik Üniversitesi öğretim üyesi Prof. Dr. Sayın Oktay YILDIZ idi. Seminerinde teknoloji ile katılımcıları buluşturan Sayın Yıldız alışılmışın dışında interaktif bir sunuma imza attı. Gümüşhane iline ait coğrafi işaretli ürünlerin çoğunun başvuru ve tescil süreçlerinde emek veren Oktay YILDIZ, seminer sunumunda şehir şehir ülkemizdeki coğrafi işaret alan değerlerimize ait bilgileri paylaşmanın yanı sıra; ilimiz için bu değerlerin sayısının artırılması, farkındalık oluşturularak değer kazandırılması, turizm faaliyetlerine entegre edilerek katma değer yaratılması gibi hususlarının önemine dikkat çekti.



Katılımcılar arasında Rektör Danışmanı Doç. Dr. Büşra TOSUNOĞLU, İletişim Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Müge YILMAZ, Sağlık Bilimleri Fakültesi Dekanı Pınar HAYALOĞLU, Gümüşhane İl Kültür ve Turizm Müdürü Hüseyin ATEŞ, Gümüşhane İl Ticaret Müdürü Mürsel YAŞAR, Gümüşeller Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi Başkanı Ayşegül Öznur PARLAK, Gümüşhane Sanatkarlar Odası Başkanı Erorhan KULLUKÇU gibi isimlerin yanı sıra çok sayıda akademik ve idari personel ile öğrenci vardı. Hem sektör paydaşlarının hem de akademisyen ve öğrencilerin yoğun ilgi gösterdiği seminer katılımcılardan büyük beğeni topladı.

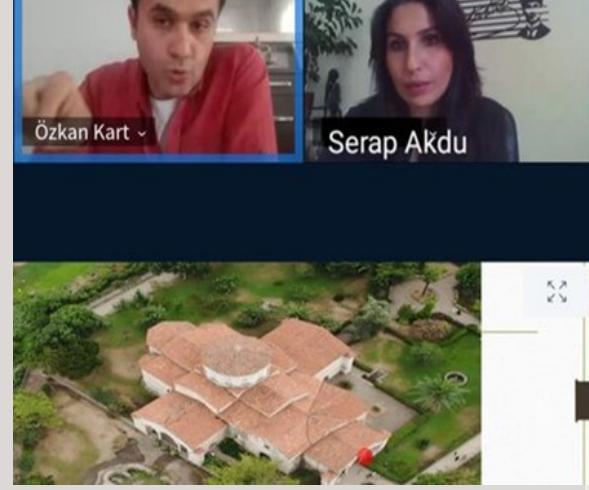


ETKİNLİKLERİMİZ

Turizm Rehberliği Söyleşilerinde Profesyonel Turist Rehberi Özkan KART'ı Konuk Ettik

Turizm Rehberliği Bölümünün “Trabzon Ayasofyası” başlıklı etkinliği, Turizm Rehberliği Bölümünden Dr. Öğr. Üyesi Serap AKDU moderatörlüğünde ve Trabzon Rehberler Odası'na bağlı Özkan KART katılımı ile 02 Aralık saat 13:00'da gerçekleşti. Başta turizm fakültesi dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA, Dekan Yardımcısı Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK olmak üzere Turizm Fakültesi Akademisyenleri ve tüm öğrenciler etkinliğe katılım sağladı. Yaklaşık 1,15 saat süren etkinlik, Trabzon Ayasofya'sının tarihçesi ile başladı.

Bir dönem anıt müze olan yapının Bizans dönemi eserlerinin en önemli örneklerinden biri olduğu, Trabzon'daki Komnenos Krallığı döneminde 1230 – 1260 yılları arasında kilise olarak yapıldığı ve Trabzon'un Fatih Sultan Mehmet tarafından fethedilmesinden yaklaşık 110 yıl sonra, 1573 yılında camiye çevrildiği anlatıldı. Yapının Trabzon'un (Τραπεζ ύς/ Trapezous) bugünkü kent merkezinde, mevcut kıyı şeridinin 100 metre Güneyinde, denize yakın bir konumda ve tepelik bir arazi üzerinde yer aldığı belirtilerek coğrafi konumuna değinildi. “Hagia Sophia” kelimesinin Kutsal Bilgelik (Άγία Σ φία/Hagia Sophia) anlamına geldiğinden bahseden Özkan KART, Trabzon Ayasofya'sının Konstantinopolis Ayasofya'sından farklı olduğunu İmparator Jüstiyan'ın Ayasofyasına olan bağlılığın bir emsali olarak görüldüğünü öğrencilere aktardı.



Kilisenin mimarisine ve plan tipine değinen Özkan KART, öğrencilere turlarda hangi giriş kapılarını kullanmaları gerektiğinin bilgisini verdi. Kapalı haç plan şemasındaki kilisenin doğusunda üç apsis, batısında bir narteks, kiliseye üç yönden girişe imkân veren batı, kuzey ve güneyde üçlü açıklıklı, yapının beden duvarlarından dışa taşkın eyvan benzeri birer mekân/portal vardır, kuzey ve güneydeki mekândan naosa, batıdakinden ise nartekse geçiş sağlanır dolayısıyla plan tipi ünük denilebilir. Kilisenin merkez mekânı kareye yakın dikdörtgen biçimlidir ve dört destek ile taşınan pandantifler üzerine oturan, 12 cepheli yüksek bir karnak üstünde yükselen bir kubbe ile örtülüdür. Haç kolları beşik tonozla; haç kollarını kapatan birimlerden güney batı ve kuzey batıdaki çapraz tonoz ve güney doğu ve kuzeydoğudaki ise beşik tonozla örtülmüştür. Doğuda yer alan köşe odaları dışa taşkın, içten ve dıştan yarım yuvarlak birer apsisle sonlanır. Ana apsis dışa taşkın ve içten yarım yuvarlak, dıştan beş cephelidir. Naos ile bema, bemanın önündeki iki paye ile birbirinden ayrılır. Bema ve köşe odaları beşik tonozla örtülüdür. Narteks ise dikdörtgen planlıdır ve çapraz tonozla örtülüdür. Narteksin üzerinde galeri bulunmaktadır. Kilisenin batısında Türk devrinde minare olarak kullanılmış, dört köşe planlı ve iç duvarlarında resimler bulunan çan kulesi yer alır. Çan kulesinin 1427 yılına ait olduğunu da belirterek ikonaların anlatımına geçiş yaptı. Hz. İsa, Hz. Meryem, Azizler ve Kutsal Kitap'tan önemli birçok mucizenin ve hadisenin sahnelendiği kilise tavanını görsellerle destekleyerek detaylı bir şekilde açıkladı.

Akabinde soru cevap için ayrılan zamanda tüm katılımcılar konuşmacımız Özkan KART'a ve moderatörümüz Dr. Öğr. Üyesi Serap AKDU'ya teşekkürlerini ilettiler. Turizm Rehberliği Bölümü için çevrimiçi etkinliklerde fakültemize destek veren Trabzon Rehberler Odası Yönetimine, Üyelerine ve Rehberlerine teşekkürlerimizi iletiyor, bilgi paylaşımına zemin hazırlayan bu söyleşilerde TRO'ya bağlı rehberlerimizi konuşmacı olarak ağırlamaktan büyük memnuniyet duyduğumuzu belirtmek istiyoruz.

Akabinde soru cevap için ayrılan zamanda tüm katılımcılar konuşmacımız Özkan KART'a ve moderatörümüz Dr. Öğr. Üyesi Serap AKDU'ya teşekkürlerini ilettiler. Turizm Rehberliği Bölümü için çevrimiçi etkinliklerde fakültemize destek veren Trabzon Rehberler Odası Yönetimine, Üyelerine ve Rehberlerine teşekkürlerimizi iletiyor, bilgi paylaşımına zemin hazırlayan bu söyleşilerde TRO'ya bağlı rehberlerimizi konuşmacı olarak ağırlamaktan büyük memnuniyet duyduğumuzu belirtmek istiyoruz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerimiz Ramada by Wyndham Gümüşhane'yi Ziyaret Ettiler

Konaklama İşletmeciliği dersi kapsamında, dersin yürütücüsü Doç. Dr. Savaş EVREN'in öncülüğünde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü üçüncü sınıf öğrencileri Ramada by Wyndham Gümüşhane'yi ziyaret ettiler.

Uygulama gezisi kapsamında öncelikle Doç. Dr. Savaş EVREN, haftanın dersi olan "konaklama hizmetlerinde iletişim" konusunda lobide öğrencilere bilgiler aktardı. Sonrasında otelin F&B Müdürü Turgut Kır'ın koordinasyonunda otelin genel işleyişi ve departmanlarla ilgili İmera Toplantı Salonunda bir toplantı düzenlendi. Toplantıda Turgut Bey, önce kendi kariyerinden bahsedip ardından otelin genel işleyişini anlattı. Uzun yıllar önemli turizm destinasyonlarında otelcilik sektöründe çalıştıktan sonra memleketi Gümüşhane'ye dönen Turgut Bey, Ramada Gümüşhane'nin gelişmesi için yoğun bir şekilde çalıştıklarını belirtti. Toplantı organizasyonları, sporcu kafileleri ve diğer gruplarla-etkinliklerle otelin etkili bir şekilde çalıştığından söz eden Turgut Kır, sözü İnsan Kaynakları Müdürü Menekşe Genç'e devretti. Otelin istihdam politikasından bahseden Menekşe Genç, öğrencilerden gelen stajla ilgili sorular üzerine Ramada Gümüşhane'ye staj başvurusunun nasıl yapılacağını anlattı. Sonrasında Gıda Mühendisi Duygu Genç öğrencilerle tanışıp oteldeki rolünü anlattı. Bu kapsamda, gastronomi öğrencilerini yakından ilgilendiren mutfakta gıda hijyeninin nasıl sağlandığını anlatıp mutfakta gıda mühendislerinin çok sevilmediklerini ancak insan sağlığı açısından çok önemli bir görevi yerine getirdiklerini belirtti. Ön büro müdürü bir iş için otel dışında bulunduğundan ön büro departmanı ile ilgili bilgileri Gece Sorumlusu (Night Auditor) Emir Sultan Ergün aktardı. Ön büroda personelin müşteri iletişimine dikkat etmesi gerektiği, güler yüzle hizmet etmesi gerektiği, olası problemlere çözüm getirmesi gerektiği gibi konulara değinen Emir Bey, gelen sorular üzerine gece resepsiyonistliğinin olumlu ve olumsuz yanlarını anlattı, ayrıca otele rezervasyonların hangi kanallardan nasıl geldiğini açıkladı. Kat Hizmetleri Yöneticisi Elif ORAK ise bilgilendirmeyi uygulama sahasında, yani otel odalarında ve diğer kat hizmetleri alanlarında yapmak istedi. Böylece toplantı salonundaki bilgilendirme tamamlanmış oldu.



Sonrasında F&B Müdürü Turgut Bey, Kat Hizmetleri Yöneticisi Elif Hanım ve Night Auditor Emir Bey öğrencilere katları gezdirdiler ve Elif Hanım burada öğrencilere odalar ve temizlik faaliyetleri hakkında bilgiler verdi. Öğrencilere Kral Dairesi, Suit Oda, Engelli Odası ve standart odaları gezdiren yöneticiler, sonrasında kat ofislerini ve çamaşırhane alanını gezdirdiler. Kat hizmetleri alanlarının ardından öğrenciler Hamam ve Spa bölümüne götürüldü; burada sauna, hamam ve masaj odalarını görüp işleyiş hakkında bilgi aldılar.

Bir çay-kahve molasının ardından öğrencilerin otel içindeki bir sonraki durakları restoran ve mutfak oldu. Otelin giriş kısmında yer alan restoran hakkında F&B Müdürü Turgut Bey tarafından bilgilendirilen öğrenciler, beşer kişilik gruplar halinde bonelerini takarak Gıda Mühendisi Duygu Hanımın koordinasyonunda mutfakta gezip Aşçı Ünal YAĞMUR'dan mutfak işleyişini öğrendiler. Ünal Bey mutfakta sabah, öğlen ve akşam yapılan yemeklerden ve mutfak ünitelerinden bahsetti ve bu alandaki kariyer olanaklarının geniş olduğuna vurgu yaptı.



Oteldeki bilgilendirme gezisi gastronomi öğrencilerinin ana çalışma alanı olan mutfakın gezilmesiyle noktalandı. Son olarak, gezi sırasında öğrencilere rehberlik eden tüm yöneticiler, geziyi organize eden Doç. Dr. Savaş EVREN ve tüm öğrenciler otel önünde hatıra fotoğrafı çektirdiler. Öğrenciler ve otel temsilcileri geziden dolayı çok mutlu olduklarını, gezinin öğrencilere önemli katkılar sağladığını belirttiler. Doç. Dr. Savaş EVREN ise "Bu tür geziler, öğrencinin sınıf ortamında öğrendiği bilgileri sahada pekiştirmesi ve tüm departmanlarıyla birlikte otelin işleyişini anlamaları açısından çok önemlidir. Bu fırsatı bize sunan ve aktardıkları bilgilerle saha gezisini öğrenciler için çok verimli hale getiren Ramada by Wyndham Gümüşhane'nin tüm yöneticilerine ve işletmeci Sn. Zekai ARAZ'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım." şeklinde konuştu.

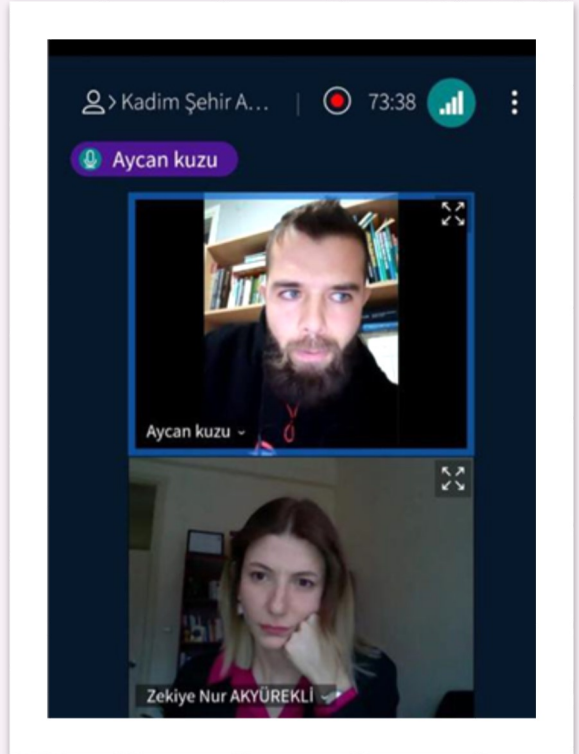
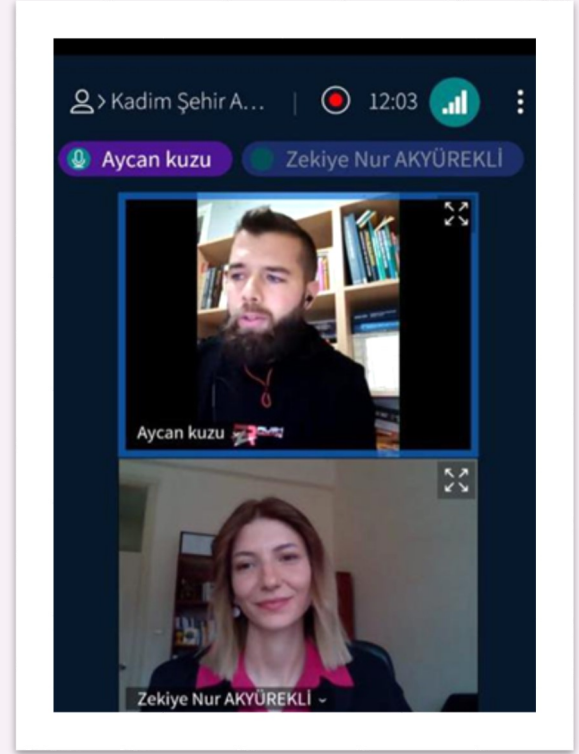
Turizm Rehberliği Söyleşilerinde Profesyonel Turist Rehberi Aycan KUZU'yu Konuk Ettik

Turizm Rehberliği Söyleşilerinde Turizm Rehberliği Bölümünün “Kadim Şehir Antakya” başlıklı etkinliği, Turizm Rehberliği Bölümünden Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ moderatörlüğünde ve İstanbul Rehberler Odasına kayıtlı Aycan KUZU'nun katılımı ile 14 Aralık saat 15:00'da gerçekleşti. Başta turizm rehberliği bölüm başkanı Doç. Dr. Uğur AKDU olmak üzere Turizm Fakültesi Akademisyenleri ve tüm öğrenciler etkinliğe katılım sağladı. Yaklaşık 1,5 saat süren etkinlik, Hatay ve Antakya isimlerinin kökenleri hakkındaki bilgilendirme ile başladı.

Kadim kelimesi ile adeta özdeşleşen Hatay'ın coğrafi konumu, etrafındaki iller ve komşu ülkeler ile olan sınırları hakkında bilgiler verildi. Antakya ve çevresindeki ilk yerleşim M.Ö. 100 binli yıllara kadar uzandığı daha da geçmişe giderek 2,5 milyon yıl öncesine kadar tarihlendirilebileceğinden söz edildi. Tunç Çağı itibarıyla insanlığın ilk yerleşim alanlarından biri olan Hatay'ın tarihinin ve coğrafyasının ne denli önemli konusunda önemli bilgiler aktarıldı. Persler, Büyük İskender Dönemi, Roma İmparatorluğu hâkimiyeti, Selçuklu ve Osmanlı Devletlerinin hâkimiyetinde olan şehir, medeniyetlerin beşiği olarak adlandırılmasının sebebini açıklar niteliktedir. Sanat, mimari, din, kültürel miras, yaşayan birçok eser, inanış ve pratiklerin hüküm sürdüğü bir şehirdir Hatay... Büyük Roma İmparatorluğu'nun askeri üssü olarak vazife görmüş, Hıristiyanlığın kurulduğu şehir olarak anılmıştır.

Asi Nehri'nin ve Samandağ'ın Hatay için olan ve Hatay'ı bereketli kılan tüm özellikleri detaylı bir şekilde anlatıldı. Hıristiyanlık başta olmak üzere aslında tüm dinler için önemli olan Hatay'ın, camileri, mağara kiliseleri, türbeleri görsellerle desteklenerek öğrencilere ve katılımcılara anlatıldı. Bir şehir turu havasında gerçekleşen etkinlik, turlarda olmazsa olmaz yemeklerden bahsedilmeden geçilemezdi... Aycan KUZU Hatay mutfağında yer alan yemeklere, yemeklerde kullanılan malzemelerin saklanma ve kullanım aşamalarına değindi. Antakya mutfağının tipik özelliklerinin yanı sıra çevre mutfaklarından etkilendiği ve aynı şekilde bu mutfakları da etkileyebildiği görülmektedir. Akdeniz mutfağının tüm esintilerini içeren Hatay, yağlar, baharatlar, karbonhidrat ve protein bakımından zengin bir mutfaktır. 2017 yılında Unesco Yaratıcı Şehirler Ağına mutfağı ile dâhil edilmesi nitekim bu durumun bir göstergesidir.

Akabinde soru cevap için ayrılan zamanda tüm katılımcılar rehberimiz Aycan KUZU'ya ve moderatörümüz Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ'ye teşekkürlerini ilettiler. Turizm Rehberliği Bölümü için çevrimiçi etkinliklerinin öğrencilerimiz için önemini bilicinde olarak fakültemize destek veren rehberlerimizi konuşmacı olarak ağırlamak büyük memnuniyet duyduğumuzu belirtmek istiyoruz.



Turizm Fakültesi Dekanlığından Öğretmenler Günü Tebriği

Turizm Fakültesi Dekanlığı tarafından tüm hocalarımızın öğretmenler günü kutlanarak, hediye taktimi yapıldı. Turizm Fakültesi toplantı salonunda düzenlenen program karşılıklı iyi dileklerin sunulmasıyla sona erdi.

Turizm Fakültesi Dekanlığından Yeni Yıl Tebriği

Turizm Fakültesi Dekanlığı tarafından tüm akademik ve idari personellerin yeni yılları kutlanarak, Fakülte Dekanımız Prof. Dr. Sn. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA ve Dekan Yardımcımız Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK tarafından hocalarımıza ve idari görevlilerimize hediye taktimi yapıldı. 2023 yılının herkese sağlık, mutluluk getirmesi dilekleriyle program sona erdi.

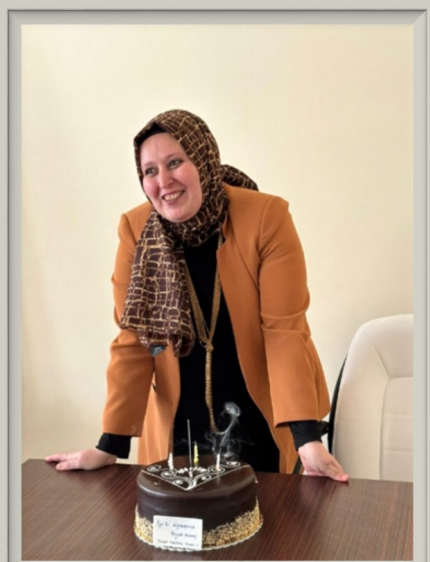


TEBRİKLER ve KUTLAMALAR



Fakültemiz Dekanı Sn. Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA'YA Doğum Günü Kutlaması

Dekanımız Sn. Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA hocamızın doğum günü fakülte akademik ve idari personellerimizin katılımı ile kutlandı. Pasta kesilmesi, hediyeleşme ve iyi dileklerin sunulmasıyla program sona erdi. Bu vesileyle tekrar hocamıza sağlıklı ve mutlu ömürler diliyoruz .



Anadolu'nun Gelenek ve Görenekleri ; Kalandar Kutlaması

Anadolu coğrafyası birçok topluma ev sahipliği yapmış olması itibarıyla zengin kültürel mirasa ve tarihi geleneklere sahiptir. Bu değerler, tarih akışı içinde her ne kadar değişim gösterse de yaşamını sürdürmektedir. Bu yazımda Anadolu coğrafyasının önemli geleneklerinden biri olan Kalandar geleneği üzerinde duracağım. Kalandar, Ülkemizde Doğu Karadeniz Bölümü ve yakın çevresinde her sene çeşitli ritüellerle kutlanılan bir yılbaşı geleneğidir.

Kalandar sözcüğünün etimolojik olarak kökenleri, calo (çağırma), luna (ay) ve nove (yeni) sözcüklerinin birleşiminden gelmektedir. Kalandar, Latince "calandae" kelimesinden türemiştir ve "ayın birinci günü" anlamına gelmektedir. Hint Avrupa dil ailesinde takvim anlamına gelen "calendar", Rumca'ya "kalantaris" ve Türkçeye "kalandar" olarak geçmiştir. Kalandar, Rumi Takvimin ilk ayıdır. Kalandar ayının birinci günü, Miladi Takvime göre Ocak ayının 14. gününe denk gelir. Dolayısıyla Miladi takvime göre her sene Ocak ayının 13. gününü 14. gününe bağlayan gece yılbaşı olarak kutlanılır.

Tarihsel arka planına bakıldığında, Antik Roma döneminde "kalande" olarak adlandırılan yeni yıl çeşitli oyun ve eğlencelerle kutlanırdı. Sonraki dönemlerde farklı toplumlar arasında varlığını devam ettiren bu gelenek, Hristiyanlığın etkisiyle bazı dinsel anlamlar da yüklenmiştir. Zamanla Anadolu ve Karadeniz coğrafyasının Türkleşmesi ve İslamlaşması ile, kalandar kültürü yeniden harmanlanarak toplumsal karşılığı devam etmiştir. Tarihsel süreçte kalandar; bereket, bolluk, eğlence, yenilenme, şenlik, paylaşma gibi imgesel anlamlar taşımıştır.

Tarihsel ve kültürel bir değere sahip olan Kalandar, Doğu Karadeniz halkı arasında özellikle Trabzon ve Gümüşhane illerinde yoğun ilgi gören eğlencelerdendir. Kalandar gecesinde, kostüm giyme, yüz boyama, kapı kapı dolaşma ve yiyecek toplama gibi ritüeller bulunmaktadır. Ayrıca maniler, türküler, horonlar ve çeşitli oyunlarla kutlanan gecede, yeni yılın mutluluk mu huzursuzluk mu getireceğine inanılır. Kalandar kutlamalarında başrolde çocuklar ve gençler yer almaktadır. Kalandar gecesinde, çocuklar ve gençler korkutucu ve komik kostümler giyerek çeşitli oyunlar oynamaktadır. Bu gecede kostümlerle beraber gençler gugar olarak ifade edilen uzunca sopaların ucuna torba ve zil bağlayarak, komşu evleri ziyaret ederler. Gezilen evlerde para ve yiyecek toplanması amaçlanır. Gecenin sonunda halk, köy meydanında bir araya gelir kalandar ateşi yakılır ve beraber çeşitli oyunlar oynanır.

Kalandar somut olmayan kültürel miras turizmi açısından önemli bir çekiciliğe sahiptir. Bölgesel turistik ürün çeşitlendirme ve kültürel miras turizmine dayalı bir talep oluşturma açısından da önem arz etmektedir. Kalandar geleneğinin sahip olduğu özgünlük ve değer, turistlerin otantiklik arayışına yönelik olumlu bir turistik ürün olarak da değerlendirilebilir.

Herkesin yeni yılını kutlar, huzur ve mutluluğun yanı başınızda eksik olmadığı bir yıl temenni ederim.

Yararlanılan Kaynaklar/ Tavsiye Okumalar

- Alay, O. (2018). Anadolu Ve Kafkasya Kavşağında Geleneksel Bir Yılbaşı Kutlaması: Kalandar. Motif Akademi Halkbilimi Dergisi, 11(23), 96-110.
- Bülbüloğlu, D. Trabzon Yalı Mahallesi Örneğinde Kalandar Ve Alaturbi Kutlamaları. Avrasya Sosyal Ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi, 9(4), 1-14.
- Özyurt, P. M., & Sariibrahimoğlu, S. (2022). Doğu Karadeniz'e Özgü Kalandar Kutlamalarının Kültürel Miras Turizmi Kapsamında İncelenmesi. Karadeniz İncelemeleri Dergisi, 16(33), 263-284.

Foto: Gümüşhane.gen.tr, Erişim Adres: <https://www.gumushane.gen.tr/v2/gumushanede-yuzlerce-yillik-kalandar-gelenegi-surduruluyor-p14-aid,7071.html#galeri>, 30.01.2023

ANFAŞ 29. ULUSLARARASI GIDA VE İÇECEK İHTİSAS FUARI/ YEMEK YARIŞMASI

Antalya Anfaş fuarcılık merkezi bu yıl 29. gerçekleştirilen uluslararası gıda ve yiyecek içecek fuarına her yıl olduğu gibi bu yılda ev sahipliği yaptı. 17-20 Ocak tarihlerinde gerçekleşen fuara, Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olarak katılım gerçekleştirdik.

Fuar alana yönelik aktif ve pasif sektör paydaşlarını bir araya getiren ülkemizin önemli organizasyonları arasında yer almaktadır. Fuar sadece gıda ve içecek sektörüne yön veren köklü firmalar ve yöneticileri ile STK'ların katılım gösterebildiği, sivil vatandaşların katılım gerçekleştiremediği bir özelliğe sahiptir. ANFAŞ Fuarcılığın ev sahipliğinde AGEB "Antalya Gastronomi Eğitimcileri Birliği" ve TAFED "Türkiye Aşçılar Federasyonu" ile federasyona bağlı ülkemizin farklı şehirlerinde bulunan toplamda 33 derneğin organizatörlüğünde gerçekleşmiştir.



Öğr. Gör. Rifat PİR

Her yıl geleneksel olarak düzenlenen fuar birçok yeniliğe ev sahipliği yapmaktadır. Yiyecek içecek sektörü için geliştirilen yeni ürünlerin son kullanıcı ile buluştuğu, inovatif ürünlerin ilk pazar sürüldüğü yer olması itibariyle de sektörel manada oldukça önem bir yere sahiptir. Fuar, organizasyonu boyunca "Üniversiteler, Liseler, Yılım altın şefi, İnovatif lezzetler, Pastacılık, Down şefler" gibi farklı branş ve dallarda düzenlenen uluslararası yemek yarışmalarına da ev sahipliği yapmaktadır.

Bu yıl gerçekleşen yarışma organizasyonuna Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ikinci ve üçüncü sınıf öğrencilerinden oluşan takımımız ile "Üniversiteler Yarışıyor Mavi Vatan Balık Yarışması" kategorisine bizlerde katılım sağladık.

Bölümümüzün dâhil olduğu "Üniversiteler Yarışıyor Mavi Vatan Balık Yarışması" yarışma şartları ise şu şekildeydi;

- ◆ Üniversitelerin ilgili bölümlerinde okuyan öğrencilerden oluşması
- ◆ Her takımın üç öğrenciden oluşması
- ◆ Hazırlanacak yemeklerin ana unsurunun deniz mahsullerinden oluşması, bir çorba yemeği ve bir ana yemek hazırlanması
- ◆ Her üründen 2 şer porsiyon oluşması.

Belirtilen bu şartların haricinde jürinin kendi içerisinde değerlendirmeye aldığı kriterler ise;

- ◆ Yenilikçilik,
- ◆ Ürün geliştirme,
- ◆ Geleneksel ürün kullanımı,

Hijyen ve sanitasyon gibi ayırt edici konular başta olmak üzere bir çok önemli detayı içerisinde barındırmaktaydı.

Bu şartlar ve kriterle göz önünde bulundurulduğunda, Gümüşhane ilinin bulunduğu coğrafya itibariyle denize kıyısının olmaması, su ürünleri konusunda ise çiftlik ve kafes balıkçılığı dışında alternatifinin olmaması gibi birtakım olumsuzluklar, yarışma şartlarına uygun ürün geliştirmeyi mümkün kılmamaktaydı. Fakat bölüm öğrencilerimizle Gümüşhane ilinin diğer geleneksel ürünlerini elimizdeki altyapı imkânlarını kullanarak, farklı pişirme teknik ve yöntemleri ile bir araya getirip geliştireceğimiz ürünlerin, deniz mahsulleri ile buluşturulduğunda bizlere değer katacağını ve jüri üyelerini etkileyeceğini düşünerek takımı olarak yarışmadan 15 gün önce çalışmalarımıza başladık.



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Gastronomi Takımı:

- Merve Özbolat
- Ayşenur Çınar
- Ejder Çoban
- Emin Can Genç
- Serhat Ertoy

Altı kişilik bir ekiple başladığımız çalışmalar sonrasında hazırlayacak olduğumuz menünün sınırlılıklarını belirleyerek deniz mahsulleri hariç kullanılacak tüm ürünlerin geleneksel ve bölgesel olmasına özen gösterdik. Menüümüzde; Karadeniz hamsisi, Gümüşhane göbek elması, araköy ekmeği, kuşburnu ve pestil gibi tamamı geleneksel ve bölgesel ürünlerden oluşan inovatif ürünler geliştirerek menümüzü hazırladık. Bunların yanı sıra menü uygulama aşamasında tabak prezantasyonu, kullanılan teknikler, inovasyon gibi birçok detaya azami özen göstererek sürecimizi ilerlettik ve menümüzün son halini oluşturduk.

Menü:

⇒ Çorba: Göbek Elma Yağı ile Aroma Edilmiş Pestil Krispili Deniz Tarağı Çorbası

⇒ Ana yemek : Araköy Ekmeği Eşliğinde Kuşburnu Talaşında Tütsülenmiş Hamsili Pilav (İçli Pilav)

Geleneksel ürünlerden geliştirilen inovatif ürünler:

- ⇒ Kuşburnu: Kuşburnu Ağacı Talaşı, Havyarı (emitasyon) ve Yağı
- ⇒ Araköy ekmeği: Baharatlı cips
- ⇒ Pestil : Krispi
- ⇒ Göbek elma: Yağı

Menü hazırlık aşamasında kullanılan teknikler:

- ⇒ Küreleme Tekniği: Kuşburnu Havyarı(emitasyon)
- ⇒ Köpükleme Tekniği: Süt Köpüğü
- ⇒ Kuru Isı Tekniği: Cips
- ⇒ Şaloma Tekniği: Hamsi Karamelizasyonu
- ⇒ Blend Tekniği: Göbek Elma ve Kuşburnu Yağı
- ⇒ Tütsüleme Tekniği: Kuşburnu Ağacı Talaşı Aroması
- ⇒ Montalama Tekniği: Deniz Tarağı



DEVAMI

Bölümümüzün dâhil olduğu yarışma kategorisi 17 Ocak 2023 Salı günü saat 10.00 da başladı ve yaklaşık 40 dk. sürdü. Bu süre zarfında 21 üniversite ve 24 takımın katılımı ile gerçekleşen organizasyon birbirinden renkli görüntülere sahne olurken, gastronomi takımı öğrencisi arkadaşlarımız tüm yeteneklerini hazırladıkları yemeklere yansıtmaya çalıştı. Yarışma esnasında takımımız hazırladıkları ürünlerle ve kullandıkları tekniklerle jüri üyelerinin ve diğer izleyicilerin takdirini kazanarak organizasyona renk katmayı ve en çok konuşulan takım olmayı başardı. Yarışmanın bitiminden yaklaşık beş saat sonra jüri üyelerinin nihai sonucu açıklaması ile Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Gastronomi Takımı “Üniversiteler Yarışıyor Mavi Vatan Balık Yarışması” temalı kategoride Türkiye 2.liğine ve para ödülüne layık görüldü. Yarışma komitesi tarafından açıklanan sonuçlar sonrası takımımız sahneye davet edilerek gurme ve yemek yazarı Sn. Haldun TÜZEL tarafından kazanılan ödül ve madalyalar öğrenci arkadaşlarımıza taktim edildi.

Bölüm olarak ilk kez katılım gerçekleştirdiğimiz bu denli büyük bir organizasyonda dereceye girmek öğrencilerimize ve bizlere büyük mutluluk verdi. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü olarak sahip olduğumuz alt yapı imkânlarının başarıda büyük etkisinin olduğunu öğrencilerimizin yarışma sırasında göstermiş olduğu performanslardan gözlemlene şansımız oldu.

Bu vesile ile Gümüşhane Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Halil İbrahim ZEYBEK, Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA hocalarımız başta olmak üzere, Turizm Fakültesi Dekanlığı, Gümüşhane Üniversitesi Vakfı, Gümüşhane Üniversite Sağlık Kültür Spor Daire Başkanlığı, İdari ve Mali İşler Başkanlığı, Fakülte ve Bölüm hocalarımız ile Fakülte öğrencilerimize organizasyon süresi boyunca bizlere verdikleri desteklerden ötürü şahsim ve gastronomi takımında adına teşekkürlerimi sunarım.

Daha güzel başarıların katlanarak devam etmesi dileği ile...

Saygılarımla.

Öğr. Gör. Rifat PİR



Kara Hasret Bir Kış Turizmi Sezonu Daha...

Şehir merkezine neredeyse hiç kar yağmayan Mersin gibi bir şehirde doğup karla çok geç tanışmış birisi olarak tam bir kar ve kış aşığı olduğumu söyleyebilirim. 2008-2009 kış sezonunda ABD'nin ve dünyanın en önemli kayak merkezlerinden biri olan Aspen'de çalıştığım için bu yana bu aşk benimle... Bu aşkı hem kış sporlarını rekreasyonel olarak icra ederek hem de akademik çalışmalarına yansıtıp ağırlıklı olarak kış turizmi üzerine araştırmalar yürüterek yaşamaktayım.

Bu yıl maalesef belki de son 50 yılın en kötü kış sezonunu geçiriyoruz. Avrupa başta olmak üzere dünyanın neredeyse tamamında olağanüstü sıcak bir kış yaşanıyor. Türkiye'de de durum farklı değil. Yılın bu zamanlarında bembeyaz gördüğümüz Gümüşhane'de, çok yüksek kesimleri hariç, beyazdan eser yok. Diğer şehirlerimiz de maalesef bu iklim değişikliği krizinden nasibini almış durumda. Haber sitelerini gezerken sürekli karşıma "x kayak merkezi sezonu açamadı" haberleri geliyor.



Doç. Dr. Savaş EVREN

Kış turizmi, iklim değişikliğinin en fazla etkilediği sektörlerden biridir. Uzun yıllardır yürütülen araştırmalarda, özellikle düşük rakımlı destinasyonların önümüzdeki on yıllarda yok olmayla karşı karşıya kalacağı belirtilmektedir. Pek çok destinasyonun varlığını sürdürmesinde ve rekabetçi üstünlük elde etmesinde temel teknolojik gelişmelerden biri olan suni karlama sistemlerinin de, sıcaklık artışı bu şekilde devam ederse çözüm olmaktan çıkacağı düşünülmektedir. Zira suni karlama yapabilmek için iklim şartlarının uygunluğuna ihtiyaç vardır (-5 derecenin altında soğukluk, %17'nin altında nem, rüzgâr olmaması vb.). Bu şartların sağlanmadığı zamanlarda çok büyük ölçekli yatırımlarla kurulan ve işletilen suni karlama sistemleri bile çözüm olamamaktadır. Aynı şekilde yüksek kesimlerden taşınan karlar da kısa sürede eriyip günü kurtarma çabasından öteye gidememektedir.



Uludağ, Ocak-2023

Yine de suni karlama sistemleri, kayak destinasyonlarını iklim krizi çağında ayakta tutan en önemli gelişmedir. Örneğin bu olanaklara sahip olmayan veya iklimi suni karlamaya çok uygun olmayan destinasyonlar, normal şartlar altında tam kapasite çalıştıkları yılbaşı ve sömestr dönemlerini boş geçirmekteler. Ocak ayının son günlerini yaşadığımız bugünlerde dünya kış turizminin kalbi olan Alplerde dahi destinasyonların boş kaldığı haberlerini almaktayız. Türkiye'de ise kamu kaynaklarıyla işletilen veya finansal açıdan güçlü birkaç destinasyon dışında çoğu destinasyonun sezonu bile açamadığını görmekteyiz. Bu noktada en şanslı destinasyonların Erciyes ve Palandöken olduğunu söylemek mümkündür. Dev-

let eliyle yönetilen ve dolayısıyla finansal açıdan diğer pek çok destinasyona göre avantajlı durumda olan bu iki merkez, iklim koşullarının yapay karlamaya olanak tanınmasının da etkisiyle nispeten daha yüksek kar kalınlıklarına ulaşmaktadır (1 metre ve üstünde civarında kardan söz edilmektedir). Öte yandan Uludağ'da yapay karlama, sıcaklık yüzünden çok etkili olmazken; Kartalkaya'da tam da yıllardır en çok eleştirildikleri konu olan iki ayrı destinasyon (Dorukkaya-Kartalkaya) olma yolunu terk edip tüm pistleri birleştirdikleri sezonda, pistlerin yarısında dahi karlama yapılamamakta, yapılan alanlar da tat vermemektedir. Kartalkaya'nın son 42 yılın en kötü sezonunu geçirdiği haberlerine sıklıkla rastlamaktayız. Benzer durum Ergani'de de yaşanmakta; yapay karlama sistemleri olmasına rağmen iklimsel koşullar el vermediği için sezon açılışı yapılamamıştır. Sarıkamış'ta uzun yıllardır beklenen yapay karlama sistemlerinin ilk adımları bu yıl atılıp sistem çalıştırılmıyş ancak istenen verim henüz elde edilememiştir.



Kartalkaya, Ocak-2023

Son yılların en sıcak ocak ayını yaşayan Palandöken (Ejder3200), geçen kıştan biriktirilen karın aralık ayında zemine serilmesi ve ardından yapay karlama ile pistlerin doldurulmasıyla ziyaretçilerine kar garantili satış yapmaktadır. Erciyes de aynı şekilde, pistlerin büyük bölümünü yapay karlama ile kaplamış durumdadır. Yapay karla sadece pistlerin karlanması ise beraberinde bazı problemleri getirmektedir. Örneğin çıplak yamaçlara esen rüzgâr küçük taşları pistlere taşımakta; bu durum hem düşmeler sırasında yaralanmalara sebep olmakta hem de oldukça pahalı olan kayaklara/bordlara zarar vermektedir. Kış turizminin en popüler merkezleri şubat ayının da böyle geçmemesi için dua ederken, adını kış turizmiyle daha az duyduğumuz Antalya'nın, Saklıkent'teki 62 cm'nin üzerindeki kar kalınlığıyla sezonu açtığıнын haberini almaktayız. Doğal karla sezonu açabilen diğer destinasyonlar arasında Isparta Davraz ve Denizli (Bozdağ/Nikfer) görülmektedir. Ancak güncel kar kalınlıklarında Denizli'nin kar kalınlığının 30 cm civarına düştüğünü, diğer bir ifadeyle kayak yapılabilir kar kalınlığının (en az 50-70 cm arası) altına düştüğünü görmekteyiz. Meteoroloji Genel Müdürlüğünün güncel kar kalınlığı bilgilerine göre en yüksek kar kalınlığı, heliski gibi ekstrem spor olanakları dışında, gerçek anlamda bir kayak merkezine sahip olmayan Rize'de görülmektedir. İkizdere ve Çamlıhemşin'in farklı noktalarında 64 ile 110 cm arasında doğal kar görülmektedir. Bu kapsamda, son yıllarda üzerinde durulan Ayder merkezli, Hazindak, Samistal, Amlakit ve Palovit Yaylarını da içine alan kayak merkezi projesine öncelik verilmesi önemlidir.

Genel olarak değerlendirecek olursak; önümüzdeki haftalarda kar yağsa dahi, bu yıl kış turizminin kayıp yılı olacak gibi duruyor. Bu durum, ilgili destinasyonlardaki işletmecileri, çalışanları, bu destinasyonlardaki işletmelerin tedarikçisi konumundaki işletmeleri maddi anlamda oldukça kötü bir şekilde etkileyecektir. Öte yandan, halihazırda beklenen büyüklüğe ulaşamayan Türkiye kış turizmi pazarının, diğer bir ifadeyle kış sporlarına gönül veren insanların da kayak hayalleri büyük ölçüde önümüzdeki sezona kalacak gibi.



Sarıkamış, Ocak-2023



Kartepi, Ocak-2023



Ilgaz, Ocak-2023



Zigana, Ocak-2023

DEVAMI

Bu noktada kısa vadede en önemli çalışmalardan biri devlet desteğiyle tüm kayak merkezlerine yapay karlama olanağının sunulması ve böylece rekabette fırsat eşitliğinin sağlanmasıdır. Uzun vadede ise uluslararası işbirlikleriyle iklim krizi konusunda ciddi çalışmalar yürütülmesi en önemli çözüm olarak görülmektedir. Aksi durumda, önümüzdeki on yıllarda kış turizmi küçük kapalı alanlarda yapay olanaklarla sürdürülen bir rekreatif faaliyet olmaktan öteye gidemeyecektir. Herkes kışın geri kalanını kar yağışıyla geçireceği güzel günler diliyorum...



Erciyes, Ocak-2023



Saklıkent, Ocak-2023



Davraz, Ocak-2023



Palandöken, Ocak-2023

Görsel Kaynaklar

Uludağ, Ocak-2023: <https://www.bursadabugun.com/haber/uludag-2023-e-kar-olmadan-girecek-1573804.html>

Kartalkaya, Ocak-2023: <https://www.yenisafak.com/foto-galeri/hayat/son-42-yilin-en-kotu-sezonu-kartalkayaya-suni-karlama-4500920>

Sarıkamış, Ocak-2023: <https://www.aa.com.tr/tr/gundem/cibiltepe-kayak-merkezinde-kar-yagmadigi-icin-turizmciler-zor-gunler-geciriyor/2784775>

Kartepe, Ocak-2023 <https://www.kocaelidenge.com/haber/13781955/kar-yok-kartepedeki-kayak-merkezi-sinek-avliyor-musteriler-ormana-gonderiliyor>

Ilgaz, Ocak-2023 <https://samsuncephaber.com/ulusal-haber/karin-cok-az-oldugu-ilgaz-kayak-merkezi-yariyil-tatilinin-ilk-gununde-bos-kaldi-h191032.html>

Zigana, Ocak-2023 <https://www.iha.com.tr/haber-zigana-kayak-tesisleri-kara-hasret-kaldi-1140300/>

Erciyes, Ocak-2023: <https://twitter.com/erciyeskykmrkz/status/1617515980720340995/photo/1>

Palandöken, Ocak-2023: <http://www.erkumgazetesi.com.tr/haber/Palandoken-de-somestr-yogunlugu/154947>

Saklıkent, Ocak-2023: <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/son-gunlerde-en-cok-karin-yagdig-kayak-merkezi-saklikentte-sezon-acildi/2788095>

Davraz, Ocak-2023: <https://www.dunya.com/gundem/en-fazla-kar-kalinligi-davrazda-kaydedildi-haberi-683443>



Dr. Öğr. Üyesi Serap AKDU

Eski Türkler’de Yeni Yıl Ritüeli: Nardugan Bayramı

Yılbaşı dediğimiz zaman hepimizin aklında süslü bir çam ağacı ve Noel Baba canlanıyor. Ancak eski Türkler’e baktığımızda çok eski bir yılbaşı kültürüne rastlıyoruz. Bugün tüm dünyada yılbaşında süslenen çam ağacı geleneği aslında İslamiyet öncesi Türkler’den geliyor. Türkler, 21 Aralık günü Nardugan Bayramı’nı kutlarken akçam ağacını süslüyor ve modern zamanın Noel Baba’sına çok benzeyen Ayaz Ata figürüne inanıyordu.

Gelin birlikte Nardugan bayramını biraz daha yakından tanıyalım.....

Güneşin yeniden doğuşu anlamına gelen Nardugan, İslamiyet öncesi Orta Asya ve Anadolu topraklarında yaşamış olan Türklerde ve Sümerlerde kutlanılan yeni yıl bayramıdır. Her sene geleneksel olarak 22 Aralık’tan sonra ayın ilk dolunay şeklini almasıyla kutlanır. Eski Türklerin inanışına göre gece ve gündüz sürekli savaş hâindedir ve en uzun gece 21 Aralık’tır, o günden sonra geceler kısılır, gündüzler uzamaya başlar. Ay takviminin kullanıldığı bu dönemden sonra çıkan ilk dolunay yeni bir yılın ilk günüdür.

Eski Türk inanışında güneş, kötülüklerle savaşarak onları uzaklaştıran ve huzur getiren, ay ise battıktan sonra güneşin ışığını gönderdiği için kutsal olarak kabul edilmiş, bu sebeple güneş ve ayın gösterdikleri hareketleri anlamlandırarak bazı ritüeller gerçekleştirmişlerdir. Nardugan kutlamaları da bu ritüellerden biridir ve ilk olarak Göktürklerin Orhun Kitabeleri’nde karşımıza çıkmaktadır.

Nardugan bayramının ne şekilde ortaya çıktığı tam olarak bilinmemektedir. Gün Ana; Türk ve Altay mitolojisinde Güneş Tanrıçasıdır. Kün Ana veya Güneş (Küneş) Ana olarak da bilinir. Bu nedenle olsa gerek “nar” sözcüğü günümüz Moğolcasında güneş anlamına gelmekte; “dugan” kelimesi ise doğmak fiili ile ilişkilendirilmektedir. Tatarlar bu bayrama “Koyaş Tuğa” yani “Güneş Doğan” terimini kullanmışlar, Udmurtlar ve Mişer Tatarları; Raştua, Zirizyalar; Nardava, Çuvaşlar; Nartavan ya da Nartukan, Mokşalar; Nardvan, Başkurtlar; Nardugan veya Mardugan olarak isimlendirmişlerdir. Araştırmacılar, aynı anlama gelen bu kelime farklılıklarının oluşumunu, Türklerin göçebe bir hayat yaşamasından kaynaklı olduğunu savunmuşlardır. Nardugan bayramı hakkında farklı varsayımlar ortaya atılmış olsa da kutlanış biçimi ile ilgili varılan sonuçlar birbirleriyle benzer nitelikte oldukları yönündedir.

Gök kavramı ve bazı ağaçlar, Türkler için kutsal olarak kabul edilen eski inanışlardan biri olup Nardugan kutlamalarında da önemli bir anlam taşımaktadır. Eski Türkler her sene 22 Aralık’ta güneşin yeniden doğma zamanı olan Nardugan bayramı yaklaştığında yaşadıkları çevreyi ve evlerini temizlemişler. Kutlama günü geldiğinde en güzel ve en temiz kıyafetlerini giymişlerdir. Tanrı Ülgen’e sunacakları hediyeleri yanlarına alarak gruplar hâlinde şarkılar söyleyip yaşadıkları bölgede bulunan yüksek görünüşüyle en ulu akçam ağacını süslemişler, ağacın altına da Tanrı Ülgen’e ulaşması için çeşitli hediyeler bırakarak ona dualar etmişlerdir.



DEVAMI

Kutlamalarda genç kızlar ve kadınlar bant hazırlamış ve bu bantları ağacın ulaşabildikleri dallarına bağlamaları için her-kese dağıtmışlardır. Hayvanların kıllarını birleştirerek oluşturdukları keçe benzeri bu bant-lara, kutsal saydıkları hayat ağacı motiflerini işlemişler, dilek ve istekte bulunarak akçam ağacının dallarını süslemişlerdir. Geçmiş dönemlerden bu zamana kadar yapılan bu dilek ve istek geleneği günümüzde de ermiş, evliya, yatır mezarlarına veya oradaki mezarların ya-kınlığında bulunan herhangi bir ağacın dallarına bağlanarak devam etmiştir.

Noel Bayramı biçimsel ve uygulama özellikleriyle eski Türkler'in yeniden doğuş bayramı olarak kutladıkları Nardugan bayramına çok benzemektedir. Ünlü Sümerelog Mu-azzez İlmiye Çığ Türkler'den gelen ağaç süsleme geleneğinin, Avrupa'ya Noel ağacı gele-neği olarak yayılmış olduğunu belirtmektedir. Akçam ağacının yalnız Orta Asya'da yetişti-ğini bu yüzden bu olayın Türklerden Hıristiyanlara geçtiğini ve bunu da Hunların Avru-pa'ya gelişlerinden sonra onlardan görerek aldıklarını belirtmektedir.

Hayat ağacına bağlı bir diğer inanç da bu ağacın göğü tuttuğu ve göğün insanların üstüne çökmesine engel olduğu yönünde. Bu zamanlarda yurda soğuk getiren ve Soğuk Ha-nı olarak da adlandırılan Ayaz Ata isimli bir figürün ortaya çıktığı inanılıyordu. Nardugan Bayramı'nın simgesi olan Ayaz Ata; Türk, Altay ve Orta Asya mitolojilerinde, özellikle Kazaklar'da ve Kırgızlar'da Soğuk Tanrısı olarak geçiyor Mitolojiye göre; kendisi ihtiyaç sahibi insanlara yardım ederek, herkesi mutlu eden bir evliyaydı. Ayaz Ata çok yaşlı olduğu için bazen kendisine kızının veya torunun yardım ettiği inanılırdı. Ayaz Ata'ya yardım eden kıza da Kar Kız veya Ayaz Kız de-nirdi. Şu anda Noel Baba olarak bilinen figürün Ayaz Ata ile benzerliği oldukça dikkat çekici olsa da Noel Baba, yakın bir ta-rihte ortaya çıkmıştır ancak Ayaz Ata, çok eski zamanlardan beri var olan bir Türk simgesidir.

Üzerinden uzun zaman geçmiş ve kaybolmuş bir kültür olmasına rağmen Nardugan bayramı, 2010 yılında Muğla'nın Bodrum ilçesine bağlı Gündoğan beldesinde şenlik havasında kutlanılarak geleneksel bir eğlence hâline dönüşmüştür. Beldenin isminden de anlaşılacağı gibi Nardugan kelimesi ile hemen hemen aynı anlamı taşımaktadır. Her sene daha fazla ilgi görmeye başlayan Nardugan bayramı, halkın coşkulu katılımlarıyla kutlanmaktadır. Etkinlikte şenlik ateşi yakılıp ege türküleri eşliğinde yöresel oyunlar oynanmaktadır. Yöre kadınlarının rengârenk basma kıyafetleriyle eşlik ettiği bu oyunlar sonrasında kumaşlar ve bezler kesilmekte ve temsili olarak akçam ağacına bağlanmaktadır. Şenliğe katılanlar, yakılan ateşin etrafında bol bol hatıra fo-tografı çektiler ve yılın en uzun gecesi olan ve güneşin zaferi ile sonuçlanan 21 Aralık tarihini binlerce yıl önce kutlandığı gibi yaşatmaktadırlar.



Kaynaklar

Aryol, Hakan (2022). İslamiyet Öncesi Türk Gelenekleri: Nardugan Bayramı Örneği, Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi, Sa-yı: 2022/20, s. 64-69.

Kuş, N. Ö., ve Duran, R. (2022) Türk Kültüründe Nar Motifi ve Tekstil Uygulamalarından Örnekler. ulakbilge. 68 (2022 Ocak): s. 21 –33. doi: 10.7816/ulakbilge-09-68-03.

Tanrısever, C. (2021). Yeni Yıl Kutlamaları: Kültürel Bağlamda Bir Yolculuk. İçinde Anadolu Halk Kültüründe İnanış ve Ritüeller. (Edt. Ö. Güzel), s. 387-415, Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

<https://www.haberturk.com>

<https://www.malumatfurus.org>

Dijitalleşme Sürecinde Somut Olmayan Kültürel Miras

Somut olmayan kültürel miras sözlü gelenekler ve anlatımlar, doğa ve evrenle ilgili uygulamalar, gösteri sanatları ve el sanatları geleneğini kapsamaktadır. Somut olmayan kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılmasında uygulanacak strateji ve politikaların önemli bir rolü vardır. Dijitalleşme sürecinde somut olmayan kültürel mirasa yönelik ilginin azaldığı, bireyselleşme ve kentleşme alışkanlıkları ile modern insanın somut olmayan kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması konusunda yeterli çabayı göstermediği belirtilebilir. Koruma ve kullanma dengesi gözetilerek sürdürülebilir turizm yaklaşımı rehberliğinde somut olmayan kültürel miras unsurlarının tanıtılması ve yaygınlaştırılması, bu değerlere yönelik ilginin artırılmasına katkı sağlayacaktır.

Covid 19 sürecinde somut olmayan kültürel miras unsurlarına erişim bir süre kısıtlanmış, konserler, etkinlikler, halk kültürü uygulamaları, festivaller düzenlenememiştir. UNESCO ve diğer uluslararası kuruluşlar öncülüğünde gerçekleştirilen çevrim içi etkinlikler vb. girişimlerle, somut olmayan kültürel mirasa erişim engelleri dijitalleşme yoluyla aşılmaya çalışılmıştır. Dolayısıyla dijitalleşme sayesinde salgın döneminde kısıtlı da olsa somut olmayan kültürel mirasa erişim sağlandığı ifade edilmelidir. Türkiye’de dijitalleşme sürecinde somut olmayan kültürel miras unsurlarının korunması kapsamında verilerin dijital platformlarda depolanması, kültürel miras unsurlarının tanıtılması açısından bir takım dijital projeler gerçekleştirilse de dijital dönüşümün tam olarak sağlanamadığı söylenebilir.

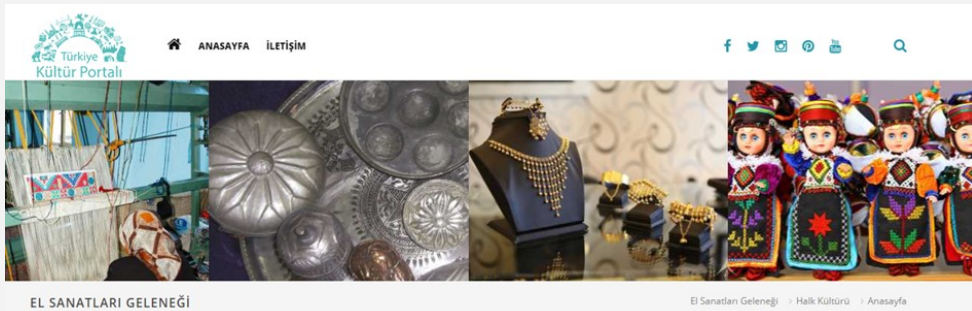
Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK

Türkiye’de somut olmayan kültürel mirasın korunması, arşivlenmesi ve tanıtılması amacıyla önemli projeler hayata geçirilmiştir. Müze Ulusal Envanter Sistemi (MUES) , “Türkiye Yazmaları Dijital Platformu” ve “ Türkiye Kültür Portalı” projeleri bu bağlamda Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından dijitalleşme kapsamında uygulamaya konulmuştur. Bu ve diğer projeler yoluyla somut olmayan kültürel miras unsurların korunması ve gelecek nesillere ulaştırılması sağlanacaktır. Bu bağlamda hassasiyet gösterilmesi diğer bir konu ise dijitalleşme yoluyla kültürel mirasın özgünlüğünün kaybedilmemesi ve özünün tahrir edilmemesidir.

Somut olmayan kültürel mirasın korunmasında dijitalleşmenin rolü tartışılmaktadır. Dijitalleşmenin kültürel mirasın ruhuna, özgünlüğüne zarar verdiği bu bağlamda ortaya çıkan temel görüşlerdendir. Diğer bir görüş ise fiziksel olarak depolanması, arşivlenmesi zor olan somut olmayan kültürel miras unsurlarının dijital mobil uygulamalar kullanılarak kaybolmasının engellenebileceği görüşüdür. Diğer taraftan günümüzde özellikle çocuklarda ve gençlerde dijital bağımlılık düzeyi oldukça yüksektir. Dijital ortamlarda yer alan zararlı içerikler yerine somut olmayan kültürel miras unsurlarını içeren mobil uygulamalar, çocuk ve gençlerin gelişimine ve kültürel öğrenme düzeylerine katkı sağlayacaktır. Eğitim müfredatlarına somut olmayan kültürel miras unsurları ile ilgili uygulamalı derslerin eklenmesi ve dijital miras okuryazarlığı ile ilgili farkındalık çalışmalarının artırılması bu kapsamda ortaya konulacak diğer önerilerdir.



Fotoğraf 1: Dijital Yazma Eserlerden Bir Örnek
Kaynak: TYEKB, 2021b.



Fotoğraf 2: Türkiye Kültür Portalı El Sanatları Geleneği Alt Menüü
Kaynak: Türkiye Kültür Portalı, 2021.

Kaynaklar

Fotoğraf 1: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı (TYEKB) (2021b). Basit Tarama. Erişim Adresi: <http://www.yazmalar.gov.tr/basit-arama?q=yazma>,

Fotoğraf 2: Türkiye Turizm Portalı.

UNESCO DÜNYA MİRAS LİSTESİ'NDE DEĞERLERİMİZ

Truva Arkeolojik Alanı (Çanakkale) 1998



Doç. Dr. Uğur AKDU

Değerli okurlar bir önceki yazımda Unesco Dünya Miras Listesi'nde yer alan ülkemizdeki değerlerden Safranbolu Şehri miras alanını kaleme almıştım. Bültenimizin bu sayısında ise kaldığımız yerden Unesco Dünya Miras Listesi'ndeki değerlerimizle devam ediyoruz. Bu bültende size 1998 yılında 849 liste sıra numarasıyla kültürel değer olarak listeye kabul edilen Truva Arkeolojik Alanı (Çanakkale) kültürel mirasımızdan bahsedeceğim.

Truva Arkeolojik Alanı ülkemiz Çanakkale ili sınırları içinde il merkezine yaklaşık 30 km. uzaklıkta ege denizinin muhteşem güzelliğine hâkim ve büyükçe bir ovaya bakan Hisarlık tepesinde yer almaktadır. Yaklaşık 16 mt. Yükseklikteki bu höyükte yapılan kazılarda 10 farklı kültür katmanı tespit edilmiştir. Bölgede ilk kez 1863'te Frank Calvert tarafından kazılma da resmi arkeolojik kazılar 1870 yılında Heinrich Schliemann tarafından başlatılmış olup günümüzde Çanakkale 18 Mart Üniversitesi'nden Prof. Dr. Rüstem Aslan tarafından sürdürülmektedir. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın bir birimi olan Taşınmaz Kültür ve Tabiat Varlıkları Üst Konseyi'nin 3925 sayılı kararı ile Troya arkeolojik bölgesi, tarihi bir alan olarak

belirlenmiştir. Troya antik kenti ise birinci derece arkeolojik alan olarak tescil edilmiş ve 1981 yılında Taşınmaz da bakanlar kurulu kararı ile Troya antik kenti ve çevresi 'Ulusal Tarihi Park' ilan edilmiştir. Antik Eserler ve Anıtlar Yüksek Kurulu'nun 12848 sayılı kararı ile koruma alanı olarak nitelendirilmiştir. 1996 yılında da bakanlar kurulu kararı ile Troya antik kenti ve çevresi 'Ulusal Tarihi Park' ilan edilmiştir.

Truva antik bölgesinde MÖ. 3000'li yıllardan MS. 500'lü yıllara kadar yerleşim devam etmiştir. Bölge, dünyaca ünlü Truva savaşının yaşandığı, bir çok mitolojik hikayenin merkezi, ünlü yazar Homer'in İlyada'sı ve Virgil'in Aeneid'i gibi eserlere konu olan geçmişten günümüze önemini koruyan bir kültürel mirastır. Kültür katmanları değerlendirildiğinde:

- Troia I-III Kıyısız Troia Kültürü (MÖ 3000-2100)
- Troia IV-V Anadolu Karakterli Troia Kültürü (MÖ.2100-1700)
- Troia VI-VII Yüksek Troia Kültürü (MÖ.1700-1100)
- Troia VIII Grek Yerleşmesi (MÖ.700-85)
- Troia IX Roma Yerleşmesi (MÖ.85-MS.500)
- Troia X 12. Yüzyıldan 13. yüzyıla kadar süren Bizans yerleşmesi.

Olarak sınıflandırılabileceği söylenmektedir. Truva antik bölgesi coğrafi konumu nedeniyle burada hüküm süren uygarlıkların diğer bölgelerle ticari ve kültürel bağlantıları açısından daima çok önemli bir rol üstlenmiştir. Jeopolitik özelliği dünyaca bilinen Truva Savaşı'nın temel nedeni sayılabilir lakin bunu dünyaya anlatan Homeros'un gözüyle mitolojik Truva Savaşı'nı özetlemek istiyorum.

Aslında her şey tanrıların ve tanrıçaların katıldığı Peleus ile Thetis'in düğününe davet edilmemeyi sindiremeyen nifak tanrıçası Eris'in başlattığı bir güzellik yarışmasıyla başlar. Eris düğüne nifak sokmak için üzerinde "En Güzele" yazan bir elmayı düğünün ortasına atar. Bu elma 3 büyük tanrıça Hera, Athena ve Aphrodite arasında hangisinin güzel olduğu konusunda bir çekişmenin de fitilini ateşler. Elmayı en yüce tanrı Zeus'a götürürler ve en güzel tanrıçaya takdim etmesini isterler. Tabi Zeus burada taraf tutmak istemez çünkü üç tanrıçayı da karşına almak istemez. Üstelik bir tanesi de karısı Hera, bir tanesi Metis'ten olan kızı Athena ve birisi de çapkınlığıyla ünlü Zeus için başka bir öneme sahip Uranus'un kızı aşk ve güzellik tanrıçası Afrodit. Burada stratejik bir kararla görevi Paris'e verir. Paris aslında Truva prensidir lakin İda dağında çobanlık yapmaktadır. Çünkü kahinler annesi Hakabe'nin hamileyken gördüğü rüyayı olumsuz yorumlar ve doğacak olan Paris'in Truva kentinin sonu olacağını söyler. Babası Priamos ise bu kehanetin gerçekleşmemesi için Paris'i bugünkü Kaz Dağları'na yani antik adıyla İda dağlarında ölüme terk eder .



Resim: Truva şehrinin rekonstrüksiyonu
Kaynak: <http://www.antiktarih.com/2019/02/27/>



Resim: Günümüz Truva Antik Bölgesi
Kaynak: <https://www.kulturportali.gov.tr>

DEVAMI

Kader bu ya bebeği dişi bir ayı bulup emzirir daha sonra da bir çoban alır ve yetiştirir. Paris'in en güzeli seçmesi için tanrıçalar vaatlerini bildirir. Athena engin bir bilgeliği ve Truva zaferini, Hera tüm Asya ve Avrupa kıtasının hükümdarlığını, Aphrodite dünyanın en güzel kadını Helen'i vadeder. Helen ise aslında Paris'ten yaşça büyük, Akha kral Menelaos'un karısıdır ve işte bu tercih mitolojik Truva Savaşının başlangıcı, Antik Truva'nın ise sonu olacaktır. Paris elmayı Afrodit'de verir ve en güzeli ilan eder. Karşılığında ise Helen'i kabul eder. Helen'in evli ve çocuklu olması sonucu değiştirmez ve Afrodit'in yardımıyla Helen'i kaçırr. Bunu sindiremeyen Akha Kralı Menelaos Truva'ya karşı müttefiklerini toparlar ve savaş açar. Savaş 10 yıl sürer ve sonucunda Truvalılar Akhaların oyununa gelir. Savaştan çekilmiş gibi görünen Akhalar Truva'ya bir hediye bırakır. Bu hediye herkesin bildiği Truva Atıdır. Akhaların Athena'ya atfettikleri bu dev tahta at Truvalılar tarafından zafer sarhoşluğuyla kentin içine alınır. Zafer eğlencesi tüm kentte devam ederken gecenin sessizliğini atın içinden çıkan ve gizlice Truva'nın kapısını savaşçılara açan Akha askerlerinin saldırısı bozar. Gafil avlanan Truvalılar maalesef yenilgiye uğrar ve kent yakılıp yıkılır. Bu uzun süren savaş Hektor, Akhilleus, Agamemnon gibi önemli isimlerin yaşadığı olayları da barındıran önemli bir savaştır. Lakin bu yazıda bu kadar özetin bile uzun olduğunu düşünüyorum. Belki başka bir yazıda detayları anlatabilirim zira üzerine konuşulacak çok konu var. İşte bu önemli kültürel mirasımızın Unesco listesine dahil edilmesinin gerekçelerinden birisi de böyle önemli bir olaya da ev sahipliği yapması ve bu olayın birçok edebi metine ve sanat eserine konu olmasıdır.



Günümüz Truva'sını ziyaret edenler mitolojik Truva savaşının meşhur Truva Atı'nın bir örneğini yerinde ziyaret edebilir ve 2004 Hollywood yapımı ünlü Truva filminde kullanılan çelik ve fiberglastan yapılmış replikasını Çanakkale merkezinde Morabbin Parkı'nda görebilirler. Truva antik kenti ziyaretinde ise birçok önemli arkeolojik buluntu ve antik yapı sizleri beklemekte. İlk Çağ dönemine ait Truva surları, Athena Tapınağı, hamamlar, odeon kutsal alanlar ve kentin sosyal yaşam alanı olarak kabul edilen antik tiyatro antik dönem Truva'sından bizlere miras kalan önemli eserlerdir. Bunun dışında 3.000 m2 sergi salonu, 11.200 m2 kapalı alana sahip 2018 yılında (resmi olarak 18 Mart 2019) ziyarete açılan Troya Müzesini mutlaka ziyaret ediniz. Bir sonraki yazımda ülkemizin eşsiz değerlerini sizlere özetle anlatmaya devam edeceğim.

Kaynaklar

Özbek, Ö., Yıldırım, G. ve Kılınç, C.Ç. (2018), Troya Antik Kenti (Çanakkale) -1988 "Türkiye'nin Unesco Değerleri ve Turizm Potansiyeli" içinde, Editörler: Abdullah Karaman, Kürşad Sayın, Alper Ateş, Eğitim Yayınevi.

<https://whc.unesco.org/en/list/849>

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



Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN

EVLİYA ÇELEBİ'Yİ ANMAK...

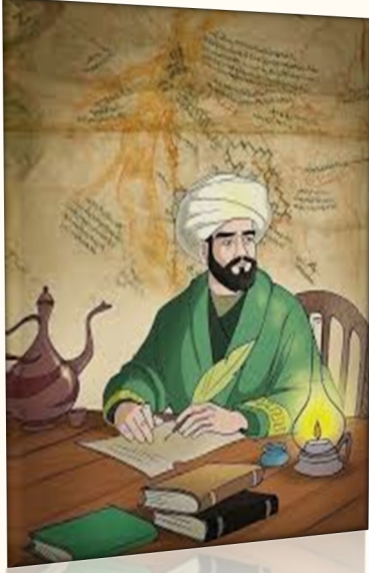
İnsanoğlunun kendi geçmişiyle ilgili bilgilere ulaştığı kaynaklar arasında en önemlilerinden biri seyahatnamelerdir. Tarihin farklı dönemlerinde dünyanın farklı noktalarına seyahatler gerçekleştirip öğrendiklerini kaleme alan seyyahların bu eserleri; tarihi olaylar, mekanların ilgili tarihlerdeki durumu, sosyo-kültürel yapı, mimari eserler, gastronomi vb. pek çok konuda bilgiler aktarmaktadır. Çıktıkları seyahatler sırasında yaptıkları keşifler ve yazdıkları seyahatnamelerle makalelere, kitaplara, tezlere konu olan pek çok seyyah bulunmaktadır. Marco Polo (1254-1324), Kristof Kolomb (1451-1506), İbn-i Battuta (1304-1369), Amelia Earhart (1897-1938), Amerigo Vespucci (1454-1512) tarihe izini bırakmış ünlü seyyahlardan bazılarıdır.

Türk ve dünya gezi edebiyatı açısından en kıymetli isimlerden biri ise kuşkusuz Evliya Çelebi'dir. 17. yüzyılın en önemli seyyahlarından biri olarak değerlendirilen Evliya Çelebi, yazdığı "Seyahatname" ile tarihimiz, coğrafyamız ve kültürümüz hakkında çok değerli bilgiler sunmaktadır. Hocaların hocası Halil İnalıcık'ın "En büyük sosyal tarihçi" diye bahsettiği Evliya Çelebi'nin hayatından kısaca bahsetmek gerekirse; Seyahatnamenin mukaddimesinde (önsözünde) kendinden Avliya Çalabi B. Darviş Muhammed Zilli olarak bahsettiği görülmektedir. Evliya Çelebi, 25 Mart 1611'de İstanbul'un Unkapanı semtinde doğmuş, babası saray kuyumcubası Derviş Mehmed Zilli, annesi I. Ahmed zamanında saraya getirilmiş bir Abaza'dır (Kuzey Kafkas Halkı). Evliya Çelebi'ye "Evliya" adı kendisine hocalık eden İmam-ı Sultani Evliya Mehmed Efendi'ye hürmeten verildiği tahmin edilmektedir. Kuyumcu babasından taş üzerine yazı yazma sanatını öğrenmiş, 1636 yılında girdiği Enderun'da Güğümbaşı Mehmed Efendi'den hat, padişahın musahibi Tokatlı Derviş Ömer Gülşeni'den musiki, Keçi Mehmed Efendi'den ilm-i nahv ve kafiye, Evliya Mehmed Efendi'den hıfz ve tecvit dersleri almıştır. 1636 yılında Melek Ahmed Paşa aracılığıyla Sultan IV. Murad'a takdim edilerek saraya kabul edilmiş; sarayda IV. Murad'ın musahibi olarak görev yapmıştır. 19 Ağustos 1630'da İstanbul'daki evinin bir köşesinde yattığı murad uykusunda "Şefa'at ya Resulallah" diyeceği yerde "Seyahat ya Resulallah" dediği ve bunun üzerine Sa'd İbn Vakkas tarafından göreceği şeyleri kaleme almasının tembih edildiği bilinmektedir. 1631'de yaya olarak İstanbul'u gezen Evliya Çelebi'nin asıl seyahat maceraları 1640 itibarıyla başlamış; Bursa, Trabzon, Erzurum, Sivas, Şam, Bağdat, Halep, Silistre, Sofya, Van, Tebriz ve daha pek çok şehri çeşitli nedenlerle/görevlerle gezmeye başlamıştır. 70 yıllık hayatının 51 yılını seyahatlerle geçiren Evliya Çelebi, 47 ülke 257 civarında şehir görmüş ve bunları kaleme almıştır.



Evliya Çelebi Seyahatnamesi dünya genelinde en fazla incelenen eserlerden biridir. YÖK tez merkezinde "Evliya Çelebi" anahtar kelimesiyle tarama yaptığınızda 83 adet tez çıkmaktadır. Farklı veri tabanlarında Türkçe, İngilizce ve başka dillerde onlarca makale ile karşılaşmaktadır. Bu çalışmaların her biri Evliya Çelebi ve eseri Seyahatnameye farklı konular açısından yaklaşmaktadır. Çünkü Evliya Çelebi, Seyahatnamede gezdiği bölgeleri pek çok farklı açıdan ele almıştır. Yerlerin tarihi ve coğrafi özellikleri, yönetimi, mutfak kültürü, ileri gelen kişileri, mimari yapıları, yapıların durumları ve özellikleri, inşaat ve onarım tarihleri, yapan, yaptıran ve onaranların adları; belirli yerlerde yaşayan halkların özellikleri (dili, dini, folkloru vb.) işlenen konulardan bazılarıdır. Seyahatnameyi değerli kılan noktalardan biri de dilinin kolay anlaşılır olmasıdır. Bu sayede daha fazla sayıda kişi tarafından okunup anlaşılabilmiş, dahası araştırılabilmiştir. Seyahatname, ünlü tarihçi Joseph von Hammer tarafından 1814 yılında, ilk cildi Almancaya çevrilip ilim dünyasına tanıtılınca kadar kütüphanelerde saklı kalmıştır. 1843 yılında Müntehabat-ı Evliya Çelebi adıyla ilk Osmanlıca seçme yayınlanmıştır. Tam metin olarak 1896 yılında tarihçi ve İkdam Gazetesi sahibi Ahmed Cevdet tarafından yayınına başlanmış ve 1900 yılına kadar ilk 6 cildi yayınlanmıştır. Kilisli Rifat [Kardam] tarafından hazırlanan 7 ve 8. ciltleri 1928 yılında Türk Tarih Encümeni tarafından; 9 ve 10. ciltleri ise 1935 ve 1938 yıllarında Maarif Vekâleti tarafından yayınlanmıştır. Aşağıda seyahatnamenin 10 cildinden kısaca bahsedilmiştir:

Birinci Cilt: Bu ciltte genel olarak İstanbul'dan bahsedilmektedir. İstanbul'un tarihini, coğrafyasını, mimari eserlerini, yiyecek-içeceklerini ele alan Evliya Çelebi, özellikle fetihten sonraki Osmanlı Devletini anlatmıştır. Bu ciltte ayrıca seyahate başlamasına neden olan rüyasından ve bu rüyanın yorumlanmasından bahsetmektedir.



İkinci Cilt: Bursa, Bolu, Trabzon, Erzurum, Azerbaycan, Kafkasya, Kırım ve Girit'i anlatmaktadır. 1640 yılında Bursa'ya gitmiş, aynı yıl tekrar İstanbul'a dönüp oradan İzmit'e, ardından Karadeniz'e gitmiştir. Azak Seferi nedeniyle Kırım'a, Kırımdan İstanbul'a, İstanbul'dan Girit'e, Girit'ten İstanbul'a, İstanbul'dan Bolu, Amasra ve Niksar güzergâhından Erzurum'a, Erzurum'dan Tebriz'e gitmek için Nahçıvan güzergâhından seyahat etmiştir. Tebriz dönüşü Azerbaycan'ın içinden geçerek Bakü'ye, daha sonra Gürcistan toprakları içinde yolculuk ederek Tiflis'e gitmiştir.

Üçüncü Cilt: Üsküdar'dan Şam'a kadar yol boyunca bütün şehir ve kasabalar; Eskişehir, Konya, İskenderun, Tire, Akre, Kızıl Deniz, Ölü Deniz, Urfa, Kayseri, Sivas, İskilik, Rusçuk, Niğbolu, Silistre, Filibe, Edirne, Sofya ve Şumnu şehirleri hakkında geniş bilgiler yer almaktadır.

Dördüncü Cilt: İstanbul'dan Van'a kadar yol üzerindeki bütün şehir ve kasabalar; Malatya, Diyarbakır, Mardin, Sincar, Bitlis, Ahlat anlatılmaktadır. Evliya Çelebi'nin elçi olarak İran'a gidişi ile İran ve Irak hakkında bilgiler bulunmaktadır. Ayrıca Tebriz, Erdebil, Kazvin, Kum, Bağdad, Necef/Kufe, Basra, Abadan, Cizre, Musul, Tikrit gezileri anlatılmıştır.

Beşinci Cilt: Tokat'tan Rumeli'ye, Sarıkamış'tan Avrupa'ya kadar çeşitli ülke ve eyaletlerden bahsedilmektedir. Kırklareli/Kırkilise, Varna, İstanbul, Silistre, Hoten, Özi, İznik, Bursa, Gelibolu, Edirne, Belgrad, Temeşvar, Libhova, Yanova, Varad, Sarayevo, Zagrep, Üsküp, Köstence, Sofya, Semendire gibi şehirler anlatılmaktadır. Seferlere katılmak, ulaklık yapmak vb. görevlerle bulunduğu bu şehirlerde genellikle Melek Ahmet Paşa'nın maiyetinde görevlerini icra etmiş ve bu sırada seyahatlerini kaleme almıştır.

Altıncı Cilt: Macaristan ve Almanya gibi önemli coğrafyaları anlatmaktadır. Temeşvar, Koloşvar, Kaşav, Sibiv, Mohaç, Peç, Budin, Uyvar, Estergon, Belgrad, Dubrovnik, Mostar, Zigetvar, Kanije anlattığı şehirler arasında yer almaktadır.

Yedinci Cilt: Kanije, Eğri, Hatvan, Yanık, Viyana, Sonlok, Segedin, Çanad, Varat, Eflak-Boğdan, Bükreş, Ferahkırman, Moldova, Ukrayna, Gözlev, Balıklava, Kırım, Bahçesaray, Kefe, Çerkezistan, Kabartay, Tavustan, Dağıstan, Ejderhan, Kalmukistan, Saray, Kazan, Moskova, Azak, Azerbaycan'a yapılan seyahatlerden oluşmaktadır.

Sekizinci Cilt: Gümülcine, Kavala, Selânik, Tırhala, Atina, Mora, Navarin, Girit Adası, Hanya, Kandiye, Elbasan, Ohri, Tekirdağ seyahatlerini içermektedir.

Dokuzuncu Cilt: İstanbul'dan hareketle Kütahya, Afyon, Manisa, İzmir, Sakız, Kuşadası, Aydın, Tire, Denizli, Muğla, Bodrum, Ege adaları, Isparta, Antalya, Alanya, Karaman, Silifke, Tarsus, Adana, Maraş, Antep, Kilis, Haleb, Lazkiye, Şam, Beyrut, Sayda, Safet, Nablus, Kudüs, Evliya menkıbeleri ile Mekke ve Medine hakkında geniş bilgiler bulunmaktadır.

Onuncu Cilt: Mısır, Sudan, Habeşistan, Somali, Cibuti, Kenya, Tanzanya ülkelerine seyahatler anlatılmaktadır. Kahire, Tanta, İskenderiye, Nil, Funcistan (Mogadişu, Suakin, Hadendoa, Bahnisa, Feyyum) gibi şehirlerden bahsedilmektedir.

Evliya Çelebi, 50 yıl boyunca Anadolu'dan Avrupa'ya, İran'a, Rusya'ya, Arap topraklarına ve daha pek çok yere diyar diyar seyahatler gerçekleştirmiştir. Bu seyahatlerde ulaklık, vergi memurluğu vb. görevler üstlenmiştir. Ayrıca döneminde meydana gelen çoğu sefere katılmıştır. Bu anlamda, Türk tarihinin ilk savaş muhabiri olarak değerlendirildiğine de tanıklık etmekteyiz. 17. yüzyıl Osmanlı tarihini, coğrafyasını, kültürünü, mimarisini, siyasetini ve daha pek çok konuyu 10 ciltlik eseriyle günümüze aktaran Evliya Çelebi, tarihin en önemli seyyahlarından biri olarak iz bırakmıştır. Nerede ve ne zaman öldüğü bilinmeyen, tüm ömrünü bekâr bir adam olarak geçiren, bununla birlikte görüp öğrendiklerini tüm dünyayla paylaşmayı başaran Evliya Çelebi'yi saygıyla anıyorum.

Kaynaklar

Akkaya, S. (2016). Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde kent imgeleri ve günümüz kent markası tasarımına etkisi. Doktora Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi.

Kahraman, S. A. (2013). İlk savaş muhabirimiz Evliya Çelebi. Doktora Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi.

Leontik, M. (2013). Evliya Çelebi'nin "Seyahatname"sinde Makedon şehirleri ve onların tasviri. Bal-Tam Türklük Bilgisi, 19, 83-94.

Fahir, İ. (1979). Evliyâ çelebi ve Seyâhatnamesi. Belleten, 53(207-208), 709-734.

Ozkan, S. H. (2017). Seyyahların Piri Evliyâ Çelebi: Seyahat mı? Şefa'at mı?. Osmanlı Medeniyeti Araştırmaları Dergisi, 3(4), 25-35.

Türk Tarih Kurumu (2023). Evliya Çelebi [1611-1685?]. <https://www.ttk.gov.tr/belgelerle-tarih/evliya-celebi-1611-1685/#:~:text=B%C3%BCt%C3%BCn%20bu%20gezdi%C4%9Fi%20co%C4%9Frafyada%20147,oldu%C4%9Funu%20da%20bize%20haber%20vermektedir.> (Erişim Tarihi: 20.01.2023)

Çabuk, S. (2012). Evliya Çelebi'nin gözünden bir Kayseri şehri okuması. Belleten, 76(277), 817-848.Çelik Şavk, Ü. (2011).

Çelik Şavk, Ü. (2011). Sorularla Evliya Çelebi: İnsanlık Tarihine Yön Veren 20 Kişiden Biri. Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü. http://www.turkiyat.hacettepe.edu.tr/Evliya_Celebi.pdf (Erişim Tarihi: 21.01.2023). **31**

2023'te Görmemiz Muhtemel Beş Önemli Çevresel Problem

Merhaba.

Bu yıl daha ciddi hissediyoruz ki, iklim krizi derinleşti. Benim de yakın zamanda bu konu hakkında okuduğum ve dikkatimi çeken bir haber oldu. Haberde iklim krizinin büyümesine sebep olan 14 faktöre dikkat çekilmiş. Ben de önemine binaen bu sayıda sizlere bu haberi özetlemeye çalışacağım. Haberin orijinali Deena Robinson tarafından (<https://earth.org/the-biggest-environmental-problems-of-our-lifetime/>) yazılmış, Türkçe tercümesi ise Eren BALTAŞ (<https://www.ekoik.com/2023te-bizi-bekleyen-14-buyuk-cevre-sorunu/>) tarafından yapılmıştır. Daha detaylı okumak isterseniz linkler aracılığıyla ulaşmanız mümkün.



Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT

Atmosferdeki CO2 Seviyesindeki Artış

Birinci sanayi devriminin üzerinden daha üç yüzyıl bile geçmedi ancak dünyamızdaki CO2 seviyesi sürekli arttı ve en son yaklaşık 4 milyon yıl önce bu kadar yüksekti. Artan sera-gazları küresel sıcaklığın artışına ve dolayısıyla orman yangınlarına, çekirge sürüsü istilalarına (Afrika'yı hatırlayın), tarım rejimlerinin değişmesine ve Antarktika'da dahi 20 derece sıcaklığa yol açtı. Gümüşhane'de bile Ocak ayının sonuna yaklaştığımız günlerde bu yıl henüz karla karşılaşamadık.

Bilimsel veriler, atmosferdeki fosil yakıt birikiminde eşik noktaları aşmak üzere olduğumuzu söylüyor. Bu nedenle fosil yakıt kullanımını ciddi oranda azaltmak ve yenilenebilir enerji kaynaklarına geçiş yapmak zorundayız.

Gıda İsrafı

Küresel gıda üretiminin yaklaşık üçte biri -1.3 milyar ton- çöpe gidiyor. Bu miktar ise 3 milyar insanı besleyecek kadar büyük. Gıda israfı kendi başında bir sorun olmanın da ötesinde emisyonların da önemli bir sorumlusu. Gıda israfı, emisyon kaynağı açısından bir ülke olarak değerlendirilseydi, Çin (1.) ve ABD'nin (2.) ardından üçüncü sırada gelirdi.

Gıda israfı, üretim, hasat, işleme, depolama ve tüketim olmak üzere çeşitli aşamalarda meydana geliyor. Ancak bunlardan en düşündürücüsü, sanırım, tüketicinin ürünü "çirkin" bulması nedeniyle ortaya çıkmasıdır. Öyle ki, ABD'de, üretimin %50'sinden fazlası sadece bu nedenle çöpe gidiyor. Bu, 60 milyon ton meyve ve sebze demek. Bu sorun küresel ısınma sonucunda tarım rejimlerinin değişmesi ile birleşince yakın tarihte "gıda kıtlıkları"na ve "yiyecek bulma kaygısına" yol açabilir.

Okyanusların Asitlenmesi

Atmosferdeki CO2 seviyesindeki artışı yalnızca yüzeyi değil, okyanusları da çok ciddi şekilde etkiliyor. Çünkü bu nedenle okyanuslar asitleniyor ve kimyasal yapıları bozuluyor. Okyanuslar, atmosferdeki karbondioksitin yaklaşık %30'unu emiyor. Karbon emisyonları artınca da denizlerin yükü artıyor ve yapısal bozulmalar görülebiliyor.

CO2, Ph derecesini asitliğe doğru çeviren ya da artıran bir gaz. Bunun yol açabileceği en büyük sorunlarından biri mercan resifi kayıpları. Çünkü resifler, okyanuslar ve denizlerde üretilen oksijenin neredeyse yarısını tek başına üretiyor. Eğer bilim insanlarının, mercan resiflerinin 2050 yılına kadar tamamen yok olabileceği hipotezi doğru çıkarsa okyanuslar, hem yeteri kadar CO2 ememez hem de oksijen üretmez hale gelebilir.

Biyçeşitlilik Kaybı

Son 50 yılda küresel ticaret, tüketim, nüfus artışı ve şehirleşme inanılmaz derecede arttı. Bu da kaynakların çok hızlı bir şekilde tüketilmesine yol açtı. Bu tükenmeden biyoçeşitlilik de etkileniyor.

Dünya Doğayı Koruma Vakfı'nın güncel bir raporu memeli, balık, kuş, sürüngen ve amfibi canlıların popülasyonunda 2016 yılında, 1970'e kıyasen yaklaşık %68'lik azalmaya işaret ediyor. Raporda bu kayıp, özellikle bu canlıların yaşam alanlarındaki daralmaya bağlanmış durumda. Köpekbalıkları, karıncayiyenler ve denizatları gibileri de yasadışı hayvan ticaretinden önemli ölçüde etkileniyor.

Yeni bir analiz, dünyanın daha önce beş kez yaşadığı "kitlesel yok oluşun" altıncısına yaklaştığına parmak basıyor. Kara hayvanlarının 500 türü, nesli tükenme tehdidi altında hatta eşliğinde ve önümüzdeki 20 yıl içerisinde soyları tamamen tükenebilir. Eğer doğa, insanlığın verdiği hasarı almasaydı, bu kayıplar binlerce yıl sürebilirdi.

“Hızlı Moda” ve Tekstil Atıklar

Aslında belki öne çıkabilecek daha önemli başlıklar var. Ancak bu başlık sanıyorum ki, kişisel olarak “en çok”, “en kolay”, “en hızlı” önlem alabileceğimiz olanı. Nasıl? Tüketimi azaltarak tabii ki. Bu nedenle bahsetmek istedim.

Moda ve giyim alanında, görülmemiş bir talep var ve moda endüstrisi dünyadaki toplam karbon emisyonlarının %10’undan sorumlu. Bu sektör, artık turizm, havacılık veya denizcilik sektörlerinden daha fazla sera-gazı üretiyor. Sektörün yol açtığı bunun kadar ciddi bir sorun küresel su israfının yaklaşık olarak %20’sinde sorumlu olması.

Daha bitmedi maalesef. Dünyada bugüne kadar en az 92 milyon ton tekstil atığı üretildi ve bu 2030’a kadar 134 milyon tona çıkabilir. Bertaraf edilen tekstil atıkları genelde toprağa gömülüyor ya da yakılıyor. Çoğu da geri dönüşümü olmayan maddeler (polyester, naylon, akrilik ve/veya diğer sentetik materyaller) içerdiği için, toprağa ve yakınlardaki su kaynaklarına zarar veriyor. Ek olarak en az 39 bin ton tekstil atığının çürümeye bırakıldığı Şili-Atakama Çölü’nde görüldüğü üzere, bu atıklar gelişmiş ülkelerce daha az gelişmiş olanlara öteleniyor.

Zaten büyük olan bu sorun, “hızlı moda” tüketiminin özendirilmesi nedeniyle daha da şiddetleniyor. Şirketler, trendlere uyum sağlayabilmek için ucuz, hızlı ve düşük kalite malzemeye sahip üretimi tercih ediyor. BM İklim İçin Moda Endüstrisi Tüzüğü, tekstil şirketlerinin 2050’ye kadar net sıfır karbon emisyonu hedefinin gerçekleşmesi gerektiğine işaret ediyor ancak moda devlerinin önceliği hala kendi “karları”.

Bu yıl bizi karşılayabilecek daha başka plastik atık, ormansızlaşma, hava kirliliği, eriyen buz kütleleri ve su seviyesinin yükselmesi, su kaygıları, aşırı balıkçılık, tarım gibi sorunlar var. Maalesef çevresel kaygılar ve iklim “krizi” her geçen günü büyüyor. Bu konuda, devlet yetkilileri nezdinde düzenlenen uluslararası toplantılar var ancak kararlar tam olarak uygulanmıyor. Üstelik bunları uygulamak “gönüllülük” esasına dayalı. Yani uygulanmazsa, herhangi bir yaptırım yok. Bu da belki sorunun göz ardı edilmesine ve derinleşmesine yol açan bir başka faktör.

Ancak kanımca sorunu başka yerlerde aramak yerine, bizler önce “tüketimi azaltarak” bu sorunun çözümüne katkı sağlayabiliriz. Örneğin, ihtiyacımız yoksa dolabımıza “yeni bir” gömlek, tişört, pantolon almamak ya da buzdolabımıza yiyeceğimiz kadar gıda almak, daha az su tüketimi için çeşitli önlemler almak gibi uygulamalar yapabiliriz. Yoksa bizim tüketim konusundaki “iştahımız”, küresel şirketleri üretim yapmak için daha da “alevlendiriyor”.

İnsanlığın en büyük ortak sorunu tüm gerçekliğiyle karşımızdayken, elimiz cebimizde bekleyemeyiz.

Hoşcakalın.



Kaynaklar

<https://earth.org/the-biggest-environmental-problems-of-our-lifetime/>

<https://www.ekoioq.com/2023te-bizi-bekleyen-14-buyuk-cevre-sorunu/>

<https://124.im/VcMk>

<https://124.im/wSm1uB0>



Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ

ULUSLARARASI MUTFAKLARDAN ÖRNEKLER: HİNT MUTFAĞI

Hint mutfağı, farklı yemek çeşitleriyle ön plana çıkan dünyanın en zengin mutfakları arasında yer almaktadır. Mutfağa ait yemeklerin en önemli özelliği, yemeklerde kullanılan baharatlar ve baharat karışımlarıdır. Hindistan'ın geniş bir coğrafyaya yayılmış olması, zengin bir yemek çeşitliliğine sahip olmasını sağlamıştır. Ayrıca ülkenin sosyoekonomik yapısı da yemek kültürünü etkilemiştir. Hint mutfağında; zencefil, kişniş, zerdeçal ve kimyon gibi çok sayıda baharatın kullanıldığı görülmektedir. Dünyada en çok bilinen Hint mutfağına özgü baharat türü, çeşitli baharatların karışımıyla hazırlanan köridir. Körinin içeriğinde genel olarak; kimyon, sumak, biber, zerdeçal, karanfil, kişniş, kakule ve zencefil bulunur. Hint mutfağına özgü bir diğer önemli bahar türü ise kişniş, kimyon ve tarçın baharatları ile hazırlanan garam masaladır.

İnançları gereği bazı hayvan türlerinin tüketilmesinin yasak olması nedeniyle, ülkede vejeteryan yemek kültürü de oldukça gelişmiştir. Mutfakta, sokak yemekleri de önemli bir yere sahiptir. Hint mutfağı kültürel farklılıklar açısından, Kuzey ve Güney Hint Mutfağı olmak üzere iki ana grupta incelenebilir. Kuzey Hint Mutfağı'nda Pencap mutfağı ile Babür Saray mutfağının etkisi gözlemlenmektedir. Bu bölgeye özgü bilinen ana yemekler; naan, chapati ve rotidir. Bölgede panir (peynir), dahi (yoğurt) ve ghee (sadeyağ) isimleriyle bilinen süt ürünleri meşhurdur. Kimyon, tarçın, kişniş ve kakule en çok kullanılan baharatlardır. Güney Hint Mutfağı ise, bölge sakinlerinin inançlarından ötürü Kuzey Hindistan'a göre daha vejeteryan bir yapıya sahiptir. Yemeklerdeki baharat kullanımı azalırken, göreceli olarak acı miktarı artmaktadır. Bölgede ekmek yerine ağırlıklı olarak pilav tüketilmektedir.

Hint mutfağında ön plana çıkan yemek, tatlı ve içecek çeşitlerinin bir kısmına değinerek, Hint Mutfağını daha yakından tanımaya çalışalım.

Paratha

İç harcı patates ve benzeri malzemelerle hazırlanan bir tür Hint gözlemesidir.

Tikka Masala Soslu Tavuk

Hint mutfağının en ünlü yemeklerinden birisidir. Ana malzemesi kemiksiz tavuk kalçası olan tikka masala soslu tavuk yemeği; keten tohumu, kişniş tohumu, kakule, defne yaprağı, kimyon tohumu, karabiber, karanfil, toz kırmızı biber, chili biber, zerdeçal, pul biber, zencefil gibi farklı türdeki baharatlarla hazırlanmaktadır.

Biryani

Biryani, et, tavuk ya da balıkla hazırlanan bir pilav türüdür. Tek başına ana yemek olarak da tüketilmektedir.

Naan

Bir Hint ekmeğidir. Sadesi de mevcut olan naan, çeşitli baharatlar kullanılarak ya da sarımsaklı ve patatesli de hazırlanabilir.

Tandoori (Tandırda) Tavuk Tikka

Ana malzemesi tavuk butu olan tavuk tikkanın marinasyonu için zencefil, sarımsak, toz biber; baharatlı sosu için ise süzme yoğurt, garam masala baharatı ve kişniş kullanılmaktadır. Özel fırınlarda pişirilen yemek, genellikle naan ekmeği ile servis edilmektedir.

Kheer

Süt ve pirinçle pişen kheerin içinde bolca baharat da kullanılmaktadır. Tatlı, kuru üzüm ve kaju ile süslenmektedir.

Jalebi

Şerbeti gül suyu ile hazırlanan Hint mutfağına özgü tatlı çeşididir.



Havuç Helvası

Ana malzemesi havuç olan bu helvanın içine süt, şeker, sade yağ, kakule de ilave edilmektedir.

Chai Tea Latte

Süt, iri yapraklı siyah çay, kakule, karanfil, yıldız anason, tarçın, zencefil ve karabiberle hazırlanan bir Hint çayıdır. Çay, karamel şurubu ile tatlandırılmaktadır.

Punjabi Samosa

Hint mutfağında atıştırılabilir servis edilir. Bezelye, patates ve baharatlarla hazırlanır. Üçgen şeklinde hazırlanan bir börek çeşidi olan samosa, ünlü Hint sokak lezzetlerinden birisidir.

Keşmir Pilavı

Ana malzemeleri basmati pirinç, safran ve kuru üzüm olan Keşmir bölgesine özgü bir pilavdır. Kalabalık davet sofralarında sıklıkla yer verilen bir yemektir.

Hint Böreği

Milföy hamuru ile hazırlanmaktadır. Bezelye, kuş üzümü, patates, tarçın gibi malzemeler iç harcı olarak kullanılır. İç harcı olarak kıyma ya da tavuk eti de kullanılabilir.

Gulab Jamun

Meşhur sokak lezzetlerinden birisi olan Gulab Jamun bir lokma tatlısıdır. İrmik, şerbet ve süt tozu ile hazırlanır.

Yemek çeşitlerine kısaca değinmeye çalıştığım Hindistan; mutfağı kadar renkli insanları, kültürel çeşitliliği, kendine özgü müzikleri ve dünyaca ünlü dizi ve Bollywood ismi ile anılan sinema sektörü ile dünyanın en renkli ülkelerinden birisi durumundadır. Zengin kültürel ritüelleri ve yaşam tarzları yemek kültürüne de yansımış olan Hindistan'ın, potansiyel ziyaretçilerine farklı kültürel yapısı, doğallıktan ödün vermeyen insanları ve lezzetli yemek çeşitleri ile eşsiz bir turistik deneyim vaad ettiği söylenebilir.

Bir başka yazıda buluşmak dileğiyle. Sağlıcakla kalın...

Kaynaklar

https://tr.wikipedia.org/wiki/Hint_mutf%C4%9F%C4%B1, Erişim Tarihi: 23.01.2023.

<https://www.google.com/search?q=k%C3%B6ri+sosunda+ne+var&oq=k%C3%B6ri+sosunda&aqs=chrome.1.69i57j0i512i2.6467j0j15&sourceid=chrome&ie=UTF-8>, Erişim Tarihi: 23.01.2023.

<https://www.lezzet.com.tr/lezzetten-haberler/hint-yemekleri/6>, Erişim Tarihi: 23.01.2023.

<https://yemek.com/hint-yemekleri/>, Erişim Tarihi: 23.01.2023.

<https://yemek.com/tarif/chai-tea-latte/>, Erişim Tarihi: 23.01.2023.

<https://yemek.com/tarif/go-meso-tandoori-tavuk-tikka/>, Erişim Tarihi: 23.01.2023.

<https://yemek.com/tarif/havuc-helvasi/>, Erişim Tarihi: 23.01.2023.

<https://yemek.com/tarif/tikka-masala-soslu-tavuk/>, Erişim Tarihi: 23.01.2023.

Görsel Kaynaklar

<https://www.lezzet.com.tr/lezzetten-haberler/hint-yemekleri/11>, Erişim Tarihi: 23.01.2023.



TURİZM SEKTÖRÜNDE MAVİ BAYRAK UYGULAMASI

Mavi Bayrak Programı, uluslararası kurallarla belirlenmiş, öngörülen gerekli standartları taşıyan plajlar, marinalar ve yatlar için çevre bilincinin yaygınlaştırılması amacı ile geliştirilmiş bir çevre ödülüdür. Bu çevre ödülü, tatlı su ve deniz alanlarında sürdürülebilir kalkınmayı ve sürdürülebilir turizmi desteklemekle birlikte sürdürülebilirlik anlayışı içerisinde kıyılarımızın daha temiz ve güvenilir olmasını sağlamaktadır.



Öğr. Gör. Sedat TAŞ

Bu uygulama ilk olarak 1985 yılında Fransa'da uygulanmaya başlamış olup dünyanın önde gelen çevre eğitim kuruluşlarından bir olan Foundation for Environmental Education (FEE) tarafından yürütülmektedir. Günümüzde Mavi Bayrak Programı dünyada 50 ülkede uygulanıyor. Türkiye'de bu ülkeler arasında 1993 yılından itibaren yer alıyor ve aynı yıldan itibaren Türkiye Çevre Eğitim Vakfı (TÜRÇEV) tarafından yürütülüyor. Ülkeler belirlenen kriterlere göre çevrenin ve sağlığın korunmasına yönelik iyileştirmeler, planlamalar ve çalışmalar gerçekleştirerek bu süreç içerisinde yer almaya çalışıyor. Kriterler sağlandığında da mavi bayrak ödülü 1 yıllığına veriliyor. Bu kısa bilgi paylaşımından sonra 2022 yılı özelinde hem dünyadan hem de Türkiye'den istatistiki verilere bir bakalım.



Türkiye, 1994 yılı itibari ile 12 mavi bayraklı plaj ve 9 mavi bayraklı marina ile Mavi Bayrak Programı içerisinde yer almaya başladı. İlerleyen yıllarda bu sayı hem kirliliklerin önlenmesi hem de çevre bilincinin gelişmesi ile birlikte 2022 yılı itibari ile (aşağıdaki görsel) bugün 531 adet mavi bayraklı plaj, 24 adet mavi bayraklı marina, 15 adet mavi bayraklı turizm teknesi ve 5 adet mavi bayraklı yat "Mavi Bayrak" ile ödüllendirilmiştir. Haritayı incelediğimizde 17* ilimizde mavi bayraklı plajların olduğu görülmektedir. Sıralamaya baktığımızda en fazla mavi bayraklı plaj sayısına sahip olarak İstanbul (229 adet) karşımıza çıkıyor. Daha sonra sırasıyla Muğla 111, İzmir 66, Aydın 36, Balıkesir 31 adet olarak ilk beş ilimiz sıralanıyor. Yaşadığımız coğrafya özelinde yakınlık anlamında değerlendirdiğimizde Samsun'da 13, Ordu'da 2 ve Van'da 1 adet mavi bayraklı plaj bulunuyor.



Dünyada bu programa üye ülkeler arasında 2022 yılı uluslararası mavi bayraklı plaj sayılarına bakıldığında ülkemiz 3'üncü sırada, mavi bayraklı marina sayısına bakıldığında 7'nci sırada ve mavi bayraklı turizm tekneleri sayısına bakıldığında 3'üncü sırada yer alıyor. Mavi bayraklı plaj sayısında İspanya ve Yunanistan, mavi bayraklı tekne sayısında da Meksika ve Portekiz ilk iki sırada bulunuyor.

Görüldüğü üzere Mavi Bayrak Programı içerisinde ülkemiz, dünyadaki birçok ülke arasında üst sıralarda yer alıyor. Turizm sektörü açısından da değerlendirdiğimizde Mavi Bayrak, uluslararası niteliğiyle ayrı bir önem taşıyor olmakla birlikte yukarıda da ifade ettiğim gibi sürdürülebilir turizmin sağlanabilmesinde önemli bir uluslararası eko-etiket** olarak da karşımıza çıkıyor. Bu belge aracılığıyla işletmelerin ya da yerel yönetimlerin yaptıkları çevre, sağlık ve güvenlik kapsamındaki iyileştirmelerle temiz ve güvenilir bir hizmetin sunulacağı konusunda ziyaretçilerini bilgilendirmiş oluyor. Aynı şekilde son yıllarda mavi bayraklı plajlara sahip tesis sayılarının arttığını düşünürsek hem tesislerin hem seyahat acentelerinin hem de tur operatörlerinin rekabet ve müşteri ilişkisi kapsamında da bu konuyu önemsediklerini görebiliyoruz. Çünkü onlarda bu belge aracılığı ile öncelikli olarak çevreye karşı duyarlı ve rakip işletmelerden farklı bir yapıya sahip olduklarını ziyaretçilerine ifade etme şansı bulabiliyorlar. Her iki durumda da ziyaretçilerin zihninde olumlu bir imajın oluşması sağlanıyor. Ziyaretçiler için konu plaj, tesis, denize girebilecek bir alan özeline geldiğinde de özellikle gitmedikleri veya yeni gidilecek bir destinasyon ile ilgili olarak Mavi Bayrak Programı güçlü bir yönlendirici, tüketicilerin bir destinasyonu seçerken dikkat edecekleri kriterler arasında giriyor. Sizler içinde yaz tatilinize çıkmadan önce gideceğiniz yerleri tercih ederken belki yararlanacağınız bir yazı olur. Sağlıklı günler dilerim.



Kaynaklar ve Bilgilendirme

* Yalova ilimizde mavi bayraklı marina bulunmakta, mavi bayraklı plaj bulunmamaktadır.

** Eko-etiketler turizm işletmelerinin çevreye katkı sağlayıcı uygulamalarda bulunmasına istinaden verilen bir belgedir.

Hem mavi bayrak konusunda hem de başvuru, kriterler ve uygulama yöntemleri ile ilgili olarak daha detaylı bilgiye <http://www.mavibayrak.org.tr/tr/Default.aspx> adresinden ulaşabilirsiniz. Görsellerde bu adresten alınmıştır.

- ◆ 2022 yılı mavi bayrak kataloğuna, istatistiki bilgilere ve illerimizdeki mavi bayraklı plajların, marinaların ve teknelerin isimlerinin detaylarına http://www.mavibayrak.org.tr/userfiles/file/TURCEV_2022_mavi_bayrak_katalog_PDF%20Son.pdf ulaşabilirsiniz.



Arş. Gör. S. Seda KAMBER TAŞ

TURİZMDE SOSYAL MEDYA, SOSYAL MEDYADA TURİZM

Sosyal medya! Bir çoğumuzun yeni normal, günlük rutininizin baş tacı, uyanır uyanmaz gözünü onunla açtığı, hatta bazılarının onsuz yapamadığı, haber alma, yeni yerler keşfetme, insanları ya da mekanları gözetleme aracı. Merak duygumuzu karşılayan, her gün yeni bir bilginin eklendiği, insanları dünyanın bir ucundan diğer ucuna ücretsiz uçuran bir mecra bile diyebiliriz onun için. Hem gün içinde bizlere eşlik ediyor hem de çeşitli bilim dallarına çalışma alanı sunuyor. Özellikle sosyal bilimlere düşünce pek çok bilim dalının ilgisinde yer aldığını söyleyebiliriz. İletişimden turizme, sosyolojiden psikolojiye kadar geniş bir alanın odak noktası olabiliyor. Peki sosyal medyayı bu kadar cazip, bu kadar önemli kılan ne? Bunun sebepleri tabii ki oldukça fazla. Gelin aklımıza ilk gelenlerle başlayalım.

Merak! Öncelikle az önce bahsettiğimiz gibi merak duygusunu karşılıyor. İnsan doğası gereği merak eden ve sorgulayan bir varlık. Gün içinde merak ettiğiniz ve sorguladığınız şeylerin sayısını bir düşünsenize. Sosyal medya bu duygumuzun tatminine karşılık veren ve sorularını cevaplayan bir alan olarak değer görüyor bizlerde. Aklımıza gelen herhangi bir konu hakkında bilgi sahibi olabiliyoruz bu uçsuz bucaksız medya sayesinde. Mesela resim sanatına ilgi duyduğumuzu düşünelim. Dünyanın diğer ucundaki bir ressamın sosyal medya sayesinde ulaşabiliyor, o ressam hakkında ya da ürettiği işler noktasında kolaylıkla bilgi edinebiliyoruz. Bu noktada McLuhan'ın "global köy" kavramını destekleyen ve bambaşka boyuta taşıyan bir noktaya getiriyor dünyamızı. Bu örnekleri çeşitlendirmek elbette mümkün. Dünyaca ünlü bir şef ya da bir fotoğrafçıya ulaşmak için çok da zahmete girmeye gerek yok. Cebimizden akıllı telefonumuzu çıkarmak yeterli. Zaman kısıtlaması yok, aşılabilir mesafeler yok, konu sınırlaması yok; üstelik hemen hemen herkes orada bir yerlerde. Diğer bir sebep ise; bu örneklerden hareketle karşılıklı sohbet, iletişime ve bir mesajın tek taraflı olmasından ziyade çift taraflı olmasına olanak sağlaması. Evet, geleneksel medyada çoğu şey tek taraflı ilerliyor. Ancak sosyal medya bu durumu çokça aştı. Bu noktada istediğiniz kişiyle rahatlıkla iletişime geçebilir, onunla sohbet edebilirsiniz ya da tavsiye alabilirsiniz. Takıldığınız herhangi bir noktada sorularınızı yöneltebilir, tüm soru işaretlerini giderebilirsiniz. Sosyal medya bunun için ne muazzam şey değil mi?

Gelelim sosyal medya ve turizm ilişkisine. Sosyal medya hem bilim dallarını hem insanları hem çeşitli sektörleri etkilemiş de turizm kayıtsız mı kalmış? Elbette hayır. Belki de en çok etkilenen alanlardan birisi turizm. Gastronomiden rehberliğe kadar geniş bir alanda etkisinin olduğunu söylemek hiç de yanlış olmaz. Sosyal medya henüz bu kadar hayatlarımızda yokken seyahat planlamak için; broşür inceler, spesifik tanıtım videoları izler, gezi kitapları karıştırılır, seyahat acentalarına gider, yakın arkadaşlardan tavsiye almak gibi yollar izlenirdi. Şimdi ise; sosyal medya üzerinden araştırma yapılıyor, mekanlar ya da oteller inceleniyor, bizden önce deneyimleyen insanların birikimlerini paylaşabiliyoruz. Üstelik bu insanlar sadece yakın arkadaşlarımız değil. Aralarında sektör profesyonelleri, alan uzmanları bile var. Bu bilgi havuzunda gideceğimiz yerde sadece göreceğiniz yerleri belirlemiyor sosyal medya. Nerede ne yiyeceğinizi, gittiğiniz şehrin meşhur olan yiyeceklerini, mutlaka görülmesi gereken yerleri, kültür sanat aktivitelerini de size sunuyor. Üstelik fotoğrafları, anlı yayınları, videoları ve yorumlarıyla birlikte.



Zaman zaman rehberlik hizmeti de sunuyor bize. Yurt içi ya da yurt dışı turlarda gezginlere eşlik eden rehberler artık sosyal medya ile her an yanımızda. Nasıl mı? Elbette ki ülkemizi ve dünyayı karış karış gezen, adım attıkları her yer için yorum yapan ve insanları seyahate yönlendiren gezi influencerları sayesinde. Özellikle son zamanlarda o kadar arttı ki; birinden birini sosyal medyada görmemeniz neredeyse imkansız. Hele ki gezmeye, yeni yerler keşfetmeye önem veriyorsanız. Sosyal medya platformları içerisinde yoğunlukla Youtube ve Instagram'da karşımıza çıkıyorlar. Hem çektikleri fotoğraflarla hem de hazırladıkları reels'larla takipçilerine rehberlik ediyorlar. Yapılan paylaşımlar yeni yerler keşfedilmesine de imkan tanıyor. Sosyal medyanın tanıtım ve pazarlama alanlarında etkinliği arttıkça işletmeler açısından da doğru kullanımı büyük önem taşıyor. Mekanları ziyaret eden misafirler paylaştıkları postlarla, bıraktıkları yorumlarla gelecek olan insanlara bir öngörü bırakıyor. Yapılan paylaşımlar, yorumlar olumsuz olunca işletmeler de olumsuz etkileniyor elbette. Bu noktada yapılan yorumlar, gelen dönüşler işletme adına kaliteyi yükseltmek, müşteri ilişkilerini iyileştirmek, geliştirmek, hem de hizmet noktasında farklı alternatifler sunmak adına ipuçları aslında. Bu dinamik mecraları faydalı bilgiler edinmek için doğru kullandığımızda kısıtlı zamanda cömert bilgiler sunacaktır size. Gezip görmek ve yeni lezzetler tatmak, farklı kültür ve insanlarla buluşmak için keşif noktası olan sosyal medyayı günler dilerim.



Görsel Kaynaklar

<https://www.meloncma.com/tr/blog/sosyal-medyanin-turizm-pazarlamasına-5-etkisi>

<https://ajans360.com/dijital-cag-turizm-sektorunu-nasil-etkiliyor/>

<https://shiftdelete.net/bugun-nereye-gidelim-acikladi-sosyal-medya-turizm-sektorunu-nasil-etkiliyor>

<https://www.iienstitu.com/blog/turizm-isletmelerinin-sosyal-medya-kullanim-etkisi>

Kongre, Çalıştay ve Sempozyum

- Antik Dönemden Günümüze Anadolu'da İnanç Turizm Kongresi & Çalıştayı (25-28 Ağustos) Ankara, Nevşehir/Türkiye
- Ulusal Turizm Kongresi (27-29 Ekim2022) Burdur/ Türkiye
- Uluslararası Aşçı Dede Ateşbâz-I Veli Sempozyumu (23-25 Eylül 2022) Konya/ Türkiye

Panel

- Gümüşhane'de Gastronomi ve Gastronomi Turizmi Paneli (46. Turizm Haftası Etkinliği)

Seminer

- Coğrafi İşaretlerin Turizmde Kullanımı (Prof. Dr. Oktay YILDIZ, KTÜ)

Söyleşi

- Türk Turizmi 2022 Değerlendirmesi (Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK, TRT Radyo 1, 08.12.2022)
- Yayla Turizmi, Yayla Şenlikleri ve Doğu Karadeniz Yaylaları (Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK, TRT Radyo 1, 14.07.2022)
- Süleymaniye Mahallesi Hakkında (Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK, TRT Radyo 1, 05.05.2022).

Uluslararası Makale

Akdu, S. (2022), Unutulmaz Turizm Deneyiminin Müşteri Memnuniyetine Ve Tekrar Ziyaret Etme Niyetine Etkisi, Erciyes Akademi Dergisi 36/2

Şimşek Evren, E., & Cakici, A. C. (2022). The relationships between institutionalization and dual commitment: A study on hotel kitchen employees. *European Journal of Tourism Research*, 31, 3110-3110.

Akyol, C., & Çalık, İ. (2022). Türkiye'de Yayla Turizmi Üzerine Yapılmış Lisansüstü Araştırmaların Bibliyometrik Analizi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 299-315.

Çalık, İ. (2022). The effect of environmentally-friendly practices on hotel customers. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 20(4), 1071-1081.

Seyitoğlu, F., Atsız, O., Kaya, F., & Taş, S. (2022). The two-way perspective of tourism undergraduates towards (post-) viral world: The future of tourism, and vocational development and career. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 31, 1-13.

Seyitoğlu, F., Atsız, O., Taş, S., & Kaya, F. (2022). Double-edged perspectives on service robots: working with robots and robots' future career impacts. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 1-19.

Ödemiş, M. (2022). Turizm Talebi Kapsamındaki Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi (1994-2021). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(1), 525- 541.

Ödemiş, M. ve Düzgün, E. (2022). The Intermediary Role of Destination Image in the Impact of Destination Personality on Visitor Satisfaction. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 5(3), 1089-1104.

Polat, E. ve Köseoğlu, M.A. (2022). Wellness tourism scholarship: a research agenda. *Journal of Hospitality and Tourism Insights*, Doi: 10.1108/JHTI-05-2022-0186

Cankül, D., Kaya, F., & Cankül, I. (2022). Yiyecek içecek işletmelerinde yönetimi sınırlayan faktörler. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 13(2), 837-852.

Kaya, F. ve Kızıllırmak, İ. (2022). Yabancı turistlerin unutulmaz turizm deneyiminde algılana otantikliğin rolü. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(3), 1288-1299.

Ulusal Makale

Akdu, S. ve Öktem, E. (2022), Turist Rehberlerinin Uzmanlaşma Sürecine Lisansüstü Eğitimin Katkısı ve Mevcut Durumun Tespiti, *Turist Rehberliği Dergisi* (Tured), Aralık.

Şimşek Evren, E., & Çakıcı, A. C. (2022). Örgüte ve Yöneticiye Bağlılığın İş Performansına Etkisinde Gelirin Düzenleyici Rolü: Otel Mutfak Çalışanları Üzerinde Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(1), 754-778.

Çalık, İ. (2022). Hizmet Kalitesinin Müşteri Memnuniyeti Ve Destinasyon Sadakati Üzerindeki Etkisi: Erzurum Palandöken Kiş Turizm Merkezi Örneği (THE. *Journal of gastronomy, hospitality and travel* (Online), 5(1), 426-439.

Uluslararası ve Ulusal Bildiri

Zeybek, H.İ., **Kaya, F., Çalık, İ., Akyürek, S., Pir, R., Taş, S.** (2022). Yayla Turizminde Gastronomi Değerleri: Gümüşhane Örneğinde Bir Saha Çalışması, 2. Uluslararası Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu, 23-25 Eylül 2022, Konya.

Çalık, İ., Kaya, F., Akyürek, S., Taş, S., Pir, R., Zeybek, H.İ. (2022). Gümüşhane ilinde yayla turizmine yönelik bir saha araştırması, 22. Ulusal Turizm Kongresi, 27-29 Ekim, Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi.

Kitap/ Kitap Bölümü

Akdu, S ve Akdu, U. (2022) "Event Tourism in Turkey" in *Event Tourism in Asian Countries: Challenges and Prospects*, ed. Sharma, A. and Arora, S. Apple Academic Press, USA.

Akdu, S. (2022) "Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri Aşk ve Sevgi Üzerine Olan Efsaneler" *Anadolu Efsaneleri* içinde Edt. Güzel, Ö. Ve Tanrısever, C. Nobel Akademik Yayıncılık.

Akdu, S. (2022). "Ayrıntılı Tur Programı, Vize, Didim Apollon Tapınağı, Kbyra Antik Kenti, Kayaköy Ören Yeri, Türsab" *Turizm Ansiklopedisi* içinde Edt. Kozak N. ve Kozak M., Detay Yayıncılık.

Akdu, U. ve Akdu, S. (2022). "Technology Application in Turkey's Tourism Industry" in *Handbook of Technology Application in Tourism in Asia*, Edt. Hassan A. Springer Press.

Akdu, U. ve Akın, M. Halit (2022). "Turizm Akademisyenliği" *Turizmde Kariyer Alternatifleri* içinde Edt. Türker, A. ve Karaca, K. Çağrı, Detay Yayıncılık.

Akdu, U. (2022). "Çadır Turizmi, Çiftlik Turizmi, Kırsal Turizm" *Turizm Ansiklopedisi* içinde Edt. Kozak N. ve Kozak M., Detay Yayıncılık.

Akdu, U. (2022). "Ege ve Akdeniz Bölgeleri Halk Oyunları ve Türkülerle İlgili Efsaneler" *Anadolu Efsaneleri* içinde Edt. Güzel, Ö. Ve Tanrısever, C. Nobel Akademik Yayıncılık.

Akyürekli Z. ve Güzel, Ö. (2022). "Hanlar ve Kervansaraylar". Ö. Zorlu, A. Acun Köksalanlar ve H. Kurnaz (Ed.), *Turist Rehberleri ve Rehber Adayları İçin Anadolu Türk İslam Dönemi Mimari Yapılar*. Paradigma Akademi, Çanakkale, 179-195.

Şimşek Evren, E. (2022). Artvin: Şavşat. Öter, Z. ve Yumuk, Y. (Eds.). *Yavaş Turizm ve Türkiye'deki Yavaş Turizm Destinasyonları* içinde (ss. 421-435). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

Çalık, İ., Kaya, F., Akyürek, S., Taş, S., Pir, R., Zeybek, H.İ. (2022). Gümüşhane ilinde yayla turizmine yönelik bir saha araştırması, 22. Ulusal Turizm Kongresi, 27-29 Ekim, Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi.

Evren, S. (2022). Dönüşümsel Turizmi. Öter, Z. ve Yumuk, Y. (Eds.). *Yavaş Turizm ve Türkiye'deki Yavaş Turizm Destinasyonları* içinde (ss. 155-178). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

Ödemiş, M. (2022). Smart Tourism Destinations: A Literature Review on Applications in Turkey's Touristic Destinations. N. Gustavo, J. Pronto, L. Carvalho and M. Belo (Eds). *Optimizing Digital Solutions for Hyper-Personalization in Tourism and Hospitality*, United States: IGI Global, pp.131-153.

Ödemiş, M. (2022). Use of Innovative Technologies in the Promotion and Marketing of Asian Tourism Destinations: Sample of Turkey Destination. A. Hassan (Ed.). *Handbook of Technology Application in Tourism in Asia*, London: Springer, pp.559-577.

Polat, E. (2022). An Exploratory Study on the Role of Websites in Gastronomy Museum Dialogic Communication. Oliveira, L. (Ed.). *Handbook of Research on Digital Communications, Internet of Things, and the Future of Cultural Tourism* içinde (ss. 311-331). IGI Global.

Polat, E. (2022). Digital Marketing and Digital Marketing Applications in the Asian Tourism Industry. Azizul, H. (Ed.). *Handbook of Technology Application in Tourism in Asia* içinde. (pp. 115-130). Springer.

Polat, E. (2022). Creating Loyal Customers with Digital Marketing Applications: The 5A Model. Azizul, H. (Ed.). *Handbook of Technology Application in Tourism in Asia* içinde. (pp. 257-274) Springer.

Araştırma Projesi

Akyürek, S., **Çalık, İ., Kaya, F., Taş, S. ve Pir, R.** (2022). Tüm Yönleriyle Gümüşhane Yaylalarının Turizm Açısından Değerlendirilmesi. Gümüşhane Üniversite Bilimsel Araştırma Projesi. (2 Araştırmacı).



GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ

TURİZM FAKÜLTESİ



İLETİŞİM BİLGİLERİ

Bağlarbaşı Mahallesi 29000 Gümüşhane

Telefon: 0 456 233 12 71

Fax: 0 456 233 12 76

Facebook Adresi: Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi

E-posta: turizm@gumushane.edu.tr