



ATA-TURİZM

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ HABER BÜLTENİ

Yıl:1 - Sayı:2

Turizm Fakültesi'nde değişim devam ediyor...

Continuous change in Tourism Faculty...



TURİZM FAKÜLTESİNDEN İKİ BÜYÜK PROJE
TWO BIG PROJECTS BY THE FACULTY OF TOURISM

ÜNLÜ ŞEFLER FAKÜLTEMİZDE

FAMOUS CHEFS WERE AT OUR FACULTY

ÇANAKKALE ZAFERİ'NDEN 15 TEMMUZ'A MİLLİ İRADE

COUNTRY RESISTANCE FROM CANAKKALE VICTORY TO 15 JULY

ÜNİVERSİTE-SEKTÖR İŞBİRLİĞİNDE YABANCI DİL AĞIRLIKLI YENİ MÜFREDAT

NEW FOREIGN LANGUAGE INTENSIVE CURRICULUM IN UNIVERSITY-INDUSTRY COOPERATION

DEKANIN MESAJI

Turizm Fakültesi yeni yönetimi olarak 2016-2017 eğitim-öğretim yılı güz döneminde başlattığımız birçok yeniliği devam ettirmekteyiz. Öğrencilerin gelişimleri ve mesleki yeterlilikleri için çok önemli olan ve güz döneminde inşa edilen Öğrenci Uygulama Mutfağı, Kat Hizmetleri Uygulama Odası, Servis Teknikleri Uygulama Alanı, Ön Büro Uygulama Alanı, Turkuaz Restoran ile birimimize verilen Turizm Fakültesi Uygulama Otelinde uygulama dersleri yapılmaya başlandı.

Mayıs ayında ilk olarak sektör temsilcileri ile görüşülüp, fakültemizde genişletilmiş akademik kurul toplantısı yapılarak yeni müfredat programları hazırlandı. 2017-

2018'den itibaren uygulanmaya başlanan yeni müfredat programları ile öğrencilerimize Turizm İşletmeciliği Bölümünde Konaklama İşletmelerinde Uygulama dersi ile 7. ve 8. dönemlerde 3 gün 22 saat, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Yiyecek İçecek İşletmelerinde Uygulama dersi ile 8. Dönemde 4 gün 32 saat uygulama yapma imkânı sunuldu. İngilizce derslerinin ağırlığı artırılarak müfredat içinde 40 saate çıkarıldı. Yine sektörün talepleri dikkate alınarak, her dönem seçmeli ikinci yabancı dil olarak okutulan Almanca ve Rusça 'ya Arapça da eklendi.

DEAN'S MESSAGE

We maintain many innovations we started in the first semester of the 2016-2017 academic year as the new administration of Faculty of Tourism. Practice courses were started in Students' Practice Kitchen, Housekeeping Practice Room, Service Techniques Practice Area, Front Office Practice Area, Turkuaz Restaurant and the Faculty of Tourism Practice Hotel which are very important for the improvement of the students and were built in the fall semester.

In May, after having meetings with the representatives of the tourism sector, an extended academic board meeting was held and new curricula were prepared. With the new curricula started to be applied beginning from the

2017-2018 academic year, our students in the Department of Tourism Management were given the chance to take a three-day 22-hour practice in Practice in Accommodation Businesses course in the 7th and 8th semesters; and in the Department of Gastronomy and Culinary Arts, 4-day 32-hour practice in the Practice in Food and Beverage Businesses course in the 8th semester. The number and hours of English courses were increased and, in the curriculum, the credits of these courses reached 40 hours. Similarly, considering the demands from the sector, Arabic was added to the second elective foreign languages, German and Russian.



Fakülte olarak üniversitemizin üçüncü nesil misyonuna uygun olarak birisi Atatürk Üniversitesi'nin en büyük sosyal içerikli projesi olmak üzere iki büyük proje başvurusu yapıldı. Güz döneminde yaptığımız dört kariyer günü ve iki sosyal-kültürel değerler programına, bahar döneminde iki büyük etkinlik ve bir sosyal-kültürel değerler programıyla devam edildi. Turizm Fakültesi Uygulama Otelinde Kardelen Çay Bahçesi, Lobi Cafe açıldı; Ata Restoran yenilenerek personelimizin, öğrencilerimizin ve halkımızın hizmetine sunuldu.

Tüm bu çalışmalarını yaparken desteklerini eksik etmeyen rektörümüz **Prof. Dr. Ömer Çomaklı**'ya, dekan yardımcılara, akademik ve idari

kadromuza özverili çalışmalarından dolayı şükranlarımı sunarım. Fakülte olarak amacımız, sektörün ihtiyaçlarına göre teorik ve uygulama bilgisi ile donanmış, nitelikli, ülkemizin kalkınmasına katkı sağlayan, yabancı dil bilgisi üst düzeyde olan, vizyon sahibi gençler yetiştirmektir. Bu amaca ulaşabilmek için akademik ve idari kadromuzla çalışmalarımızı sürdüreceğiz.

Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ

Turizm Fakültesi Dekanı



Faculty of Tourism, in accordance with the mission to be a third generation university, submitted two great projects one of which is the greatest social project. In addition to four career days and two social-cultural values programs in the fall semester, two important events and one social-cultural values program were held. In the Faculty of Tourism Practice Hotel, Kardelen Tea Garden and Lobby Café were opened; and Ata Restaurant was restored and started to serve our staff, students, and all people in the city.

I want to thank our rector **Prof. Dr. Ömer Çomaklı**, who always supported us, vice deans, and the academic and administrative staff for their self-giving works. The mission of our faculty is to educate and train

young generations who are equipped with the theoretical and practical knowledge in accordance with the requirements of the age, qualified, contribute to the development of our country, have high level of foreign language proficiency, and have a vision. As the academic and administrative staff, we will keep trying and working to realize this mission.

Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ

Dean of Faculty of Tourism

YAYIN KOORDİNATÖRÜNÜN MESAJI

Ata Turizm Bülteninin ikinci sayısını sizlerle buluşturmanın mutluluğunu yaşamaktayız. Bu sayımızda

“Değişim Devam Ediyor”

başlığı ile fakültemizde yapılan etkinlikleri sizlere sunmaya çalıştık. İlk sayıyı ulaştırdığımız yaklaşık 30 bin kişiden bazıları bizlere mail göndererek; tebrik, öneri ve eleştirilerini ilettiler. Bunları dikkate alarak bundan sonraki sayılarımızda fakülte haberleri dışında turizm, Erzurum ve yerel tatlar ile ilgili yazılar paylaşma kararı aldık. Bu doğrultuda bu sayımızda Atatürk Üniversitesi, Palandöken Kış Turizm Merkezi ve Cağ Kebap hakkında yazılar hazırladık.

Yeni sayılarda buluşmak üzere, keyifli okumalar dilerim.

Yrd. Doç. Dr. Ahmet ÇAVUŞ

Ata Turizm Bülteni Yayın Koordinatörü

PUBLISHING COORDINATOR'S MESSAGE

We are happy to meet you with the second issue of Ata Tourism Bulletin. In this issue, we tried to present the events held in our faculty under the title “Change Goes On”. Some of the 30 thousand audiences who received the first issue sent e-mails to us and expressed their congratulations, suggestions, and criticism.

Considering their suggestions and criticism we decided to add the sections about tourism, Erzurum, and local foods to

the news from the faculty in the following issues. Therefore, we prepared writings about Atatürk University, Palandöken Winter Tourism Center and Cağ Kebap.

Meet you with the followings issues, enjoy your reading.



Assist. Prof. Dr. Ahmet ÇAVUŞ

Editor of Ata Tourism Bulletin

İÇİNDEKİLER

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ.....	1
ATATURK UNIVERSITY.....	1
PALANDÖKEN KIŞ TURİZM MERKEZİ.....	3
PALANDOKEN SKI CENTER.....	3
TURİZM FAKÜLTESİNDEN İKİ BÜYÜK PROJE.....	5
TWO BIG PROJECTS BY THE FACULTY OF TOURISM.....	5
ÜNİVERSİTE-SEKTÖR İŞBİRLİĞİNDE YABANCI DİL AĞIRLIKLI YENİ MÜFREDAT.....	7
NEW FOREIGN LANGUAGE INTENSIVE CURRICULUM IN UNIVERSITY-INDUSTRY COOPERATION.....	7
TURİZM FAKÜLTESİ UYGULAMA ALANLARI EĞİTİME AÇILDI.....	8
APPLICATION AREAS AT TOURISM FACULTY OPENED FOR EDUCATION.....	8
TURİZM FAKÜLTESİ UYGULAMA OTELİ YENİ BİRİMLERİYLE HİZMETE DEVAM EDİYOR.....	10
TOURISM FACULTY'S HOSPITALITY PRACTICE HOTEL CONTINUES TO SERVICE WITH ITS NEW UNITS.....	10
DEKANLAR TOPLANTISI GERÇEKLEŞTİRİLDİ.....	12
DEANS' MEETING WAS HELD.....	12
MEZUNİYET TÖRENİ COŞKUYLA KUTLANDI.....	13
GRADUATION CEREMONY WAS ENTHUSIACTICALLY CELEBRATED.....	13
FAKÜLTEMİZ ÖĞRETİM ELEMANLARI SARIKAMIŞ KIŞ TURİZMİ ÇALIŞTAYI'NDA.....	15
ACADEMIC STAFF FROM OUR FACULTY AT SARIKAMIS WINTER TOURISM WORKSHOP.....	15
TURİZM HAFTASI.....	17
TOURISM WEEK.....	17
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİMİZİN BÜYÜK BAŞARISI.....	18
THE GREAT SUCCESS OF OUR STUDENTS FROM THE DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS.....	18
ÜNLÜ ŞEFLER FAKÜLTEMİZDE.....	20
FAMOUS CHEFS WERE AT OUR FACULTY.....	20
ÖĞRETİM ELEMANLARIMIZ MUTFAK SANATLARI AKADEMİSİ'NDE.....	23
OUR INSTRUCTORS AT CULINARY ARTS ACADEMY.....	23
ÇANAKKALE ZAFERİ'NDEN 15 TEMMUZ'A MİLLİ İRADE.....	24
NATIONAL WILL FROM ÇANAKKALE VICTORY TO JULY15.....	24
MSC CRUİSES İNSAN KAYNAKLARINDAN SORUMLU MUAMMER SORGUN TECRÜBELERİNİ PAYLAŞTI.....	26
MSC CRUISES HUMAN RESOURCES RESPONSIBLE MUAMMER SORGUN SHARED HIS EXPERIENCES.....	26
MİNİKLERDEN FAKÜLTEMİZE HOŞ ZİYARET.....	28
A NICE VISIT TO OUR FACULTY BY CHILDREN.....	28
ERZURUM CAĞ KEBABI.....	30
ERZURUM'S CAG KEBAB.....	30



**ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ TURİZM
FAKÜLTESİ BASIN BÜLTENİ**
ATATURK UNIVERSITY FACULTY OF
TOURISM PRESS RELEASE

**TURİZM FAKÜLTESİ ADINA İMTİYAZ
SAHİBİ**
PRIVILEGE FOR TOURISM FACULTY
Prof Dr. Hasan GÜRBÜZ

YAYIN KURULU KOORDİNATÖRÜ
PUBLISHING COORDINATOR
Yrd. Doç. Dr. Ahmet ÇAVUŞ

YAYIN KURULU
PUBLICATION BOARD
Arş. Gör. Zafer TÜRK MENDAG
Arş. Gör. Mehmet Fatih IŞIK
Arş. Gör. Özgür ÇALKIN
Arş. Gör. Nihan AKDEMİR
Arş. Gör. Zennube IŞIK
Arş. Gör. Emre AKOĞUL
Arş. Gör. Aykut ŞİMŞEK

ÇEVİRİ
TRANSLATION
Yrd. Doç. Dr. Savaş YEŞİL YURT
Arş. Gör. Zafer TÜRK MENDAG
Okt. Cumhur BERBER
Okt. Yunus ARAS

TASARIM
DESIGN
Arş. Gör. Zafer TÜRK MENDAG

İLETİŞİM BİLGİLERİ
CONTACT
Adres: Üniversite Mahallesi, 25030
Yakutiye/Erzurum
Tel: +90 442 231 5042
E-mail: turizm@atauni.edu.tr
Fax: +90 442 231 5348

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ

Cumhuriyetimizin kurucusu Mustafa Kemal ATATÜRK, 1 Kasım 1937 tarihinde Türkiye Büyük Millet Meclisi'nde yasama yılının açılış konuşmasında Doğu Anadolu Bölgesi'nde büyük bir üniversite kurmanın gereğini ifade ederek, bu husustaki çalışmaları başlatma talimatı vermiş ve konu ile ilgili bir takım gelişmeler yaşanmıştı. Bu gelişmelerden sonra **1957'de, Türkiye'nin en eski 7. Üniversitesi olarak kurulan Atatürk Üniversitesi aynı zamanda üniversite kurulan 5. şehir olarak da Türkiye'nin önemli yapı taşlarından biri olmuştur.**

ATATURK UNIVERSITY

Mustafa Kemal ATATÜRK, the founder of our Republic, stated that in the opening speech of the legislative year in the Turkish Grand National Assembly on November 1, 1937, there is a need of establishing a large university in the Eastern Anatolia Region and gave instructions to start the works on this issue and some developments were experienced. **After these developments, Atatürk University was founded in 1957 as the 7th oldest university in Turkey. Erzurum has become one of the important building blocks of Turkey as the 5th university founded.**



Türk yükseköğretim geleneğinin temelinden bu yana var olan Atatürk Üniversitesi'nin, 17 Kasım 1958 tarihinde Ziraat ve Fen-Edebiyat Fakülteleri ile öğretime başladığında 135 öğrenci ve 28 öğretim elemanı mevcuttu. Bugün ise 23 fakülte, 1 yüksekokul, 1 konservatuvar, 12 meslek yüksekokulu, 8 enstitü, 25 araştırma merkezine sahip olan üniversitemiz 278 bini aşkın ön lisans, lisans, yüksek lisans ve doktora öğrencisi, 2 bin 323 uluslararası öğrenci, 2 bin 600 öğretim elemanı ve 3 bin 500 idari personeliyle "dev bir bilim kenti" olma yolunda ilerlemektedir.

Atatürk University, which has existed since the foundation of the Turkish higher education tradition, had 135 students and 28 teaching staff when the teaching started with the Faculty of Agriculture and Faculty of Science-Literature on 17 November 1958. Today, our university is on its way to become a "giant scientific city" with 23 faculties, 1 college, 1 conservatory, 12 vocational colleges, 8 vocational schools, 25 research centers and more than 278 thousand associate degree, undergraduate, graduate and doctoral students, 2 thousand 323 international students, 2,600 teaching staff and 3 thousand 500 administrative personnel.



“**Üniversite kuran üniversite**” özelliğiyle Türkiye’nin en büyük kampüslerinden biri konumundaki üniversitemiz hem öğrenciler hem de akademisyenler için fitness center, öğrenci yemekhanesi, yüzme havuzu, hobi bahçesi, kafeler, bowling salonu, bisiklet kiralama, rekreatif faaliyetler, sinema salonları, tenis kortları, tırmanış duvarı, kano, yürüyüş parkurları, piknik alanları gibi çeşitli etkinlik alanlarına sahiptir. Ayrıca üniversitemizin biri Ankara’da olmak üzere beş konaklama tesisi bulunmaktadır.

Our university, which is one of the biggest campuses in Turkey with its "**University Establishing University**" feature, has a fitness center, a student cafeteria, a swimming pool, a hobby garden, a café, a bowling center, bicycle rental, recreational activities, cinema halls, tennis courts, climbing wall, canoe, hiking trails, picnic areas. In addition, there are five accommodation facilities, one of which is in Ankara.



PALANDÖKEN KIŞ TURİZM MERKEZİ

Türkiye'nin çatısı olarak kabul edilen, Doğu Anadolu Bölgesi'nin gözde şehirlerinden biri olan Erzurum, bölgenin yüzölçümü açısından en büyük ili durumundadır.

Erzurum, kış turizmi açısından ülkemizin en önemli şehirlerinden biridir. Burada turizm gelirlerini önemli ölçüde artırarak Erzurum'un kalkınmasını sağlayan üç önemli kayak merkezi sahası vardır. Bu kayak sahaları, Erzurum'un markalaşmış turistik değeri olan Palandöken dağlarının eteklerinde yer alan Erzurum (Hınıs) Boğazi, Konaklı ve Gez Yaylası sahasıdır.

Kış turizminin çekiciliğini üstlenen Palandöken dağları 1993'te Kış Turizm Merkezi olarak ilan edilmiş, yerli ve yabancı turistleri çeken önemli bir cazibe merkezi olmaya başlamıştır.

PALANDOKEN SKI CENTER

Erzurum, which is one of the favorite cities of the Eastern Anatolia Region, considered as the roof of Turkey, is the largest province in terms of area of the region.

Erzurum is one of the most important cities of our country in terms of winter tourism. There are three important ski resort areas in Erzurum that increase tourism revenues considerably. These ski areas are Erzurum (Hınıs) Strait, Konaklı and Gez Yaylası area, which is located on the skirts of Palandöken Mountains which is the branded tourist value of Erzurum.

Palandöken Mountains, which has been the attraction of winter tourism, was declared as Winter Tourism Center in 1993 and has become an important attraction center attracting local and foreign tourists.



Palandöken, kaymaya olanak sağlayan "toz kar" özelliğini, ikliminden dolayı, bütün kayak sezonu boyunca sürdürmektedir. Ayrıca suni kar sistemi ile kayak sezonunun süresi uzatılabilmektedir. İklim koşulları, kış turizmi yapılması açısından son derece elverişlidir.

Palandöken maintains the "dust snow" which allows skiing during the whole ski season due to its climate. In addition, the artificial snow system can extend the duration of the ski season. Climate conditions are very convenient in winter tourism.



Dünyanın en uzun ve en dik pistleri arasında yer alan Palandöken Kayak merkezinde, uluslararası standartlarda farklı zorluk seviyelerinde pistler yer almaktadır.

Her seviyedeki kayakçıya hizmet verebilen Palandöken Kayak Merkezi'nde, 2 adet 5 yıldızlı, 1 adet 4 yıldızlı, 1 adet 3 yıldızlı ve bir adet de 2 yıldızlı otel bulunmaktadır ve bu otellerin de kendi bünyelerinde kayak pistleri vardır.

Palandöken Ski Center, situated on the longest and most steep slopes of the world, has internationally standardized pistes of different difficulty levels.

There are 2 5 star, 1 4 star, 1 3 star and 1 2 star hotels in the Palandöken Ski Center which can serve skiers of all levels, and these hotels have their own ski slopes.



2011 yılında 25. Dünya Üniversiteler Kış Oyunları'na ve 2017 EYOF (Avrupa Gençlik Olimpik Oyunları) organizasyonuna ev sahipliği yapan Erzurum, Türkiye ve dünya kış turizminin yeni cazibe merkezlerinden biri olmaktadır. Palandöken kayak merkezi, New York Times Gazetesi tarafından belirlenen dünyadaki 41 kayak merkezi arasında 18. sırada gösterilmiştir. Erzurum ili sahip olduğu tesisleri ve gerçekleştirilen uluslararası kış sporları organizasyonları ile 2026 Dünya Kış Olimpiyatlarına adaydır.

Erzurum hosted the 25th World Universiade Winter Games in 2011 and EYOF (European Youth Olympic Games) organization in 2017 and has become one of the new attractions of winter tourism in Turkey and the world. The Palandöken ski resort has been ranked 18th among 41 ski resorts around the world as determined by the New York Times Newspaper. Erzurum province is candidate for the 2026 World Winter Olympics with its facilities and international winter sports organizations.

TURİZM FAKÜLTESİNDEN İKİ BÜYÜK PROJE

Turizm Fakültesi olarak Atatürk Üniversitesi adına TANAP ve SODES'e iki proje verildi.

GENÇLİK ECDADIYLA BULUŞUYOR

Turizm Fakültesi olarak **Atatürk Üniversitesi'nin en büyük sosyal içerikli proje** başvurusu Yrd. Doç. Dr. Ahmet ÇAVUŞ'un yürütücülüğünde Arş. Gör. Zafer TÜRK MENDAĞ ve Arş. Gör. Mehmet Fatih IŞIK'ın katkılarıyla Kalkınma Bakanlığı'na bağlı Sosyal Destek Programına yapıldı.

TWO BIG PROJECTS BY THE FACULTY OF TOURISM

Two big projects were submitted to TANAP and SODES by the Faculty of Tourism on behalf of Ataturk University.

THE YOUTH MEET THEIR ANCESTORS

The biggest social project application by Ataturk University, conducted by Asst. Prof. Ahmet ÇAVUŞ with the contributions of Research Assistant Zafer TÜRK MENDAĞ and Research Assistant Mehmet Fatih IŞIK from Faculty of Tourism was submitted to Social Support Program within Ministry of Development.

T . C . K A L K I N M A B A K A N L I Ğ I



"Gençlik Ecdadıyla Buluşuyor" projesine Erzurum Büyükşehir Belediyesi, Orman ve Su İşleri 13. Bölge Müdürlüğü ile Yakutiye, Palandöken ve Aziziye İlçe Milli Eğitim Müdürlükleri iştirakçi olarak katıldı. Proje ile Erzurum ili Yakutiye, Aziziye ve Palandöken ilçelerinde eğitim gören 25.790 lise öğrencisinin hazırlanan program ile 2017-2018 Eğitim Öğretim yılı boyunca okullarından alınarak Nene Hatun Tarihi Milli Parkına götürülmesi, burada alan kılavuzları eşliğinde gezdirilmesi ve milli bilinç kazandırılması amaçlandı.

Erzurum Metropolitan Municipality, 13th Regional Directorate of Forestry and Yakutiye, Aziziye and Palandoken National Education Directorates took part in the project "**The Youth Meet Their Ancestors**" as contributors. By this project, it was aimed to take 25.790 high school students from Yakutiye, Aziziye and Palandoken districts of Erzurum City, to Nene Hatun Historic National Park through 2017-2018 school year and to show them around, accompanied by Guides and, as a result, to raise national consciousness among The Youth.

ERZURUM'DA TANAP İLE GENÇLER EĞİTİLİYOR, YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE HİZMET KALİTESİ ARTIYOR PROJESİ

Fakültemiz, Atatürk Üniversitesi Kalkındırma Vakfı adına “Erzurum’da TANAP ile Gençler Eğitiliyor, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hizmet Kalitesi Artıyor” isimli proje başvurusunu TANAP Sosyal ve Çevresel Yatırım Programlarına (SEIP) Erzurum Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Erzurum İŞKUR İl Müdürlüğü ve Erzurum Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü’nün iştirakiyle yaptı. Yürütücülüğünü Yrd. Doç. Dr. Ahmet ÇAVUŞ’un yaptığı projede Arş. Gör. Zafer TÜRKMENDAĞ, Arş. Gör. Yusuf BAYRAKTAR ve Arş. Gör. Zuhal AKSAKALLI yer aldı.

THE YOUTH ARE TRAINED BY TANAP IN ERZURUM, THE SERVICE QUALITY IS INCREASING AT CATERING ENTERPRISES

Our faculty submitted the project “**The youth are trained by TANAP in Erzurum, the service quality is increasing at catering enterprises**” to TANAP Social and Environmental Investment Program (SEIP), on behalf of Atatürk University Foundation of Development, with the participation of Erzurum Chamber of merchants and craftsmen, Erzurum Provincial Directorate of Turkish Employment Agency and Erzurum Provincial Directorate of Culture and Tourism. Research Assistant Zafer TÜRKMENDAĞ, Research Assistant Yusuf BAYRAKTAR and Research Assistant Zuhal AKSAKALLI took part in this project



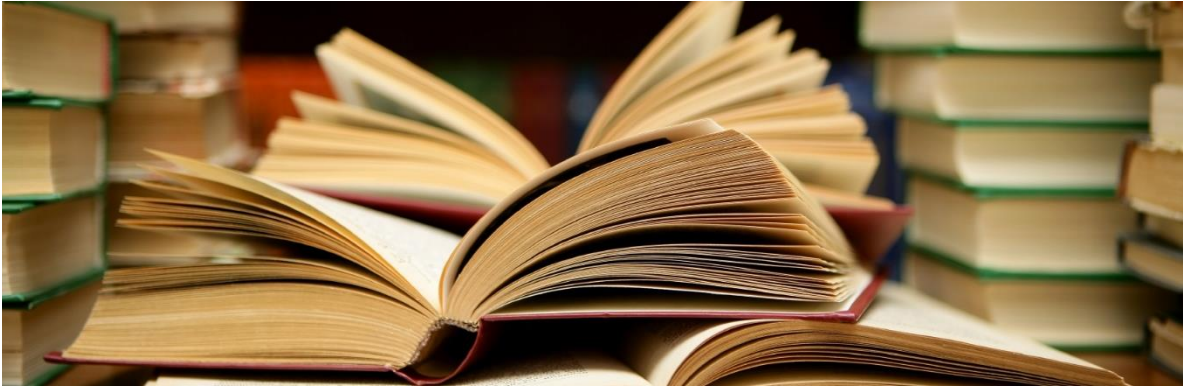
Proje ile Erzurum’un 20 İlçesinde 35 yaşın altında dezavantajlı gruplardan olan 1000 işsiz katılımcının belirlenmesi ve bunların Turizm Fakültesi Uygulama Otelinde yiyecek içecek hizmetleri alanında uygulamalı olarak eğitilerek nitelikli hale getirilmesi ve istihdam edilmeleri amaçlanmaktadır. Bu sayede Erzurum’un tüm ilçelerinde yiyecek içecek sektöründe hizmet kalitesi yükseltilerek turizme katkıda bulunulacaktır. Ayrıca **1000 kişiye istihdam sağlanarak, bölgesel kalkınmaya ve yaşam kalitesini yükseltmesine destek sunulacaktır.**

supervised by Asst. Prof. Ahmet ÇAVUŞ.

By this project, it is aimed to determine 1000 unemployed participants under the age of 35 from 20 districts of Erzurum, to make them qualified personnel by training practically in the field of catering at The Hospitality Practice Hotel of the Faculty of Tourism and to employ them. Thus, a significant contribution will be made to tourism by increasing service quality in the field of catering in all districts of Erzurum. **By employing 1000 people, the support will be provided to the development of the region and quality of life.**

ÜNİVERSİTE-SEKTÖR İŞBİRLİĞİNDE YABANCI DİL AĞIRLIKLIL YENİ MÜFREDAT

Fakültemiz, tüm akademik personelin katılımıyla müfredat çalıştayı 26 Mayıs 2017 tarihinde düzenledi. Yurtdışındaki ve Türkiye'deki diğer turizm fakültelerinin müfredat programlarının incelenmesinin yanında sektör temsilcilerinin istek ve ihtiyaçları da dikkate alınarak müfredat değişikliği yapıldı.



Turizm fakülteleri için büyük bir öneme sahip olan **İngilizce dersleri müfredatta yoğunlaştırılarak, toplamda 40 saate çıkarıldı.** Sektör temsilcilerinin talebi dikkate alınarak, İkinci Seçmeli Yabancı Dil olarak sekiz dönem boyunca okutulan Almanca ve Rusça'ya Arapça dersi eklendi. **Türkiye'de Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesinden sonra bir ilk gerçekleştirilerek** öğrencilerin sektörle bağlarını güçlendirmek ve mesleğe adaptasyon süreçlerini hızlandırmak için dördüncü sınıfta Palandöken Kış Turizm Merkezindeki dört ve beş yıldızlı otellerde uygulama yapmaları kararlaştırıldı. Bu kapsamda yapılan müfredat değişikliği ile öğrencilerimizin, **Turizm İşletmeciliği Bölümünde yedinci ve sekizinci yarıyılta haftada 3 gün 22 saat, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde ise sekizinci yarıyılta haftada 4 gün ve 32 saat uygulama derslerini** Palandöken Kış Turizm Merkezindeki otellerde almaları sağlanacaktır.

NEW FOREIGN LANGUAGE INTENSIVE CURRICULUM IN UNIVERSITY-INDUSTRY COOPERATION

Our Faculty held the curriculum workshop on 26 May 2017 with the participation of all Academic Staff. The curriculum was changed by regarding the demands and the needs of the industrial representatives as well as examining thoroughly the curricula of the other faculties in Turkey and abroad.

English courses, which have a great importance for Tourism Faculties, have been increased to 40 hours in total by being intensified. Beside German and Russian, Arabic has been added to the program as an elective second foreign language, regarding the demands of industrial representatives. **By breaking a new ground following Akdeniz University Faculty of Tourism,** students were decided to have practice at four and five star hotels on Palandöken Winter Tourism Center in their fourth grade to strengthen their bonds with the industry and to speed up their adaptation processes. Within this scope, by the change in the curriculum, our students at **Tourism Management Program will be provided 22 hours of practice in three days of the week in their 7th and 8th terms, students at Gastronomy and Culinary Arts will be provided 32 hours of practice in four days of the week in their 8th term** at the hotels on Palandöken Winter Tourism Center.

TURİZM FAKÜLTESİ UYGULAMA ALANLARI EĞİTİME AÇILDI

APPLICATION AREAS AT TOURISM FACULTY OPENED FOR EDUCATION

Fakültemiz 2016-2017 eğitim dönemi güz yarıyılında yapılan Turizm Fakültesi Uygulama Alanları bahar yarıyılında öğrencilerin hizmetine açıldı. Fakültemizde müfredat derslerinden uygulamalı olanlar öğretim elemanları tarafından uygulama alanlarında yapılmaya başlandı.

Tourism Faculty Application Areas, which were constructed in 2016-2017 fall term, began to serve our students in spring term. The Applied Courses in our curriculum started to be given in these areas by our teaching staff.



Ön büro uygulama alanında Ön büro Operasyonları ve Yönetimi II dersi; Vitamin Cafe Uygulama Laboratuvarında Mutfak İşlemleri dersi; Gastronomi Uygulama Mutfağında, Pastane Uygulamaları, Dünya Mutfakları Uygulamaları, Temel Yemek Pişirme II ve Soğuk Mutfak dersleri; Turkuaz Restoranda Servis Teknikleri ve Mutfak İşlemleri dersleri yapılmaktadır. Ayrıca Turizm Fakültesi Uygulama Otelinde Konaklama İşletmelerinde Uygulama, Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Uygulama ve Kat Hizmetleri dersleri yapılmaktadır.

In front office application area, Front Office Operations and Management II; In Vitamin Café Application Lab, Cookery; In Gastronomy Application Kitchen, Bakery Applications, World Cuisine Applications, Basic Cooking II and Cold Kitchen courses; at Turkuaz Restaurant, Service Techniques and Cookery courses are applied. By the way, at Tourism Faculty Hospitality Practice Hotel, Application at Accommodation Enterprises, Application at Catering Services and Hotel Housekeeping courses are applied.



Öğrenciler, yeteneklerini geliştirdikleri uygulama derslerinden memnuniyetlerini dile getirmekteler.

Students express their gratitude for Applied Courses, in which they improve their skills.



TURİZM FAKÜLTESİ UYGULAMA OTELİ YENİ BİRİMLERİYLE HİZMETE DEVAM EDİYOR

TOURISM FACULTY'S HOSPITALITY PRACTICE HOTEL CONTINUES ITS SERVICE WITH ITS NEW UNITS

Turizm Fakültesi Uygulama Otelı Yrd. Doç. Dr. Cem İŞİK koordinatörlüğünde yenileniyor. Otel bünyesinde yer alan Ata Restoran 150 kişiye arttırılan kapasitesi ile yeniden hizmete açılmıştır. Göz dolduran tasarımının yanında aynı zamanda uygulama merkezi haline getirilen Ata Restoran'ı ziyaret eden misafirler restorandan övgüyle bahsetmektedirler.

Tourism Faculty Hospitality Practice Hotel has been renovated on coordination of Asst. Prof. Cem İŞİK. Hotel's Ata Restaurant capacity increased to 150 people. Guests having visited it have praised Ata Restaurant, which, along with its remarkable design, is also an application center.



Birçok organizasyona ev sahipliği yapabilecek şekilde tekrar düzenlenen restoranda Alakart usulü servis yapılmaktadır. Yediden yetmişe hemen her türlü damak tadına hitap eden, ızgara çeşitlerinin yanında her gün standart mezeler ve yöresel lezzetler sunulan nezih bir ortamda kaliteli hizmet sağlamaktadır. Açılış sonrası ilk olarak TÜBA (Türkiye Bilimler Akademisi) üyelerini ağırlayan restoranımız hizmet kalitesi ile göz doldurmaktadır.

The restaurant which has been designed to be able to host plenty of organizations has a la carte service. A quality service is provided in a decent environment which offers standard appetizers and local flavors every day as well as the grill recipes, appealing to every sort of taste. After Its Grand Opening, our restaurant, which hosted the members of TUBA (Turkish Academy of Sciences), is appreciated for its service quality.



Yenilenen yüzü ve arttırılan kapasitesi ile hizmete giren bir diğer uygulama ve servis alanı olan "Lobby Coffee" ön büro işlemleri esnasında beklemeyi keyifli hale getiriyor.

"Lobby Coffee", another training area that comes into service with its renewed face and increased capacity which makes the waiting experience pleasant while waiting for the front desk operations.



Otelin hemen girişinde sizi ferah bir atmosfer ile karşılayan mekân, enfes kahve kokusu ile misafirleri cezbediyor.

This place welcomes you with a fresh atmosphere right at the entrance of the hotel and attracts its guests with its delicious coffee smell.

Dekorasyonu ile göz dolduran mekân, içecek menüsünün çeşitliliği ve uygun fiyatları ile şimdiden adından bahsettirmeye ve övgü almaya başladı bile.

With its impressed decoration, beverage diversity in the menu and reasonable prices Lobby Coffee has already begun to be popular and praised.



DEKANLAR TOPLANTISI GERÇEKLEŞTİRİLDİ

DEANS' MEETING WAS HELD

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi'nin evsahipliğinde 4. Turizm Fakültesi Dekanları Toplantısı Bodrum'da Crystal Green Bay Resort&Spa Hotel'de 19-21 Mayıs 2017 tarihleri arasında gerçekleştirildi.

Fakültemizi temsilen dekanımız Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ ve dekan yardımcımız Yrd. Doç. Dr. Ahmet ÇAVUŞ'un katıldığı toplantıda turizm eğitiminde kalitenin artırılması, turizmde yabancı dil ve uygulamalı eğitim gibi sorunlar tartışıldı.

Toplantıda Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinde yeni hizmete giren Uygulama Oteli, Turkuaz Restoran, Kat Hizmetleri Uygulama Alanı, Öğrenci Uygulama Mutfağı, Servis Teknikleri Uygulama Alanı, Ön Büro Uygulama Alanı ve yapılan yenilikler hakkında dekanlar bilgilendirildi.



Muğla Sıtkı Koçman University hosted the 4th Tourism Faculty Deans' Meeting in Crystal Green Bay Resort & Spa Hotel in Bodrum between the dates 19-21 May, 2017. In the meeting in which our faculty was represented by our dean Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ and vice dean Assist. Dr. Ahmet ÇAVUŞ, the issues such as improvement of the quality in tourism education, foreign language and practical education in tourism were discussed.



In the meeting, the participants were given information about the Practice Hotel, Turkuaz Restaurant, Housekeeping Practice Area, and Students' Practice Kitchen, Service Techniques Practice Area, Front Office Practice Area newly opened and other innovations in Atatürk University Faculty of Tourism.

MEZUNİYET TÖRENİ COŞKUyla KUTLANDI

Turizm Fakültesi 2016-2017 akademik yılı mezuniyet töreni üniversitemiz Nene Hatun Kültür Merkezi'nde gerçekleştirildi. Tören, mezunlarımızın misafirleri karşılaması, saygı duruşu ve İstiklal Marşı ile başladı.

GRADUATION CEREMONY WAS ENTHUSIACTICALLY CELEBRATED

The graduation ceremony of 2016-2017 academic year of Tourism Faculty was carried out in Nene Hatun Cultural Centre of our university. The ceremony started with the greetings of our graduates, the stand in silence and the National Anthem.

On the behalf of our students who will



Mezun olacak öğrencilerimiz adına fakülte birincisi Hacı Yaşar Mazman, dekanımız Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ ve rektör yardımcımız Prof. Dr. Sezai ERCİŞLİ konuşma yaptılar. Üniversitemizde dereceye giren fakültemiz satranç takımına ve 15. Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri Festivali'nde başarılı olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerimize ödülleri takdim edildi. Genç Turizmciler ve Gastronomi kulüpleri akademik danışman ve kulüp başkanlarına ve fakültemiz akademik bülteninin tasarımında emeği geçen Mariye ÇELİK'e teşekkür belgeleri takdim edildi.

graduate, the top student in the faculty - Hacı Yaşar MAZMAN, our dean Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ and our vice rector Prof. Dr. Sezai ERCİŞLİ gave speeches. The chess group of our faculty who was placed at our university and our students of Gastronomy and Culinary Arts who succeeded at the 15th International Istanbul Gastronomy Festival were presented their rewards. The academic advisers and club chairmen of Youth Tourism Club and Gastronomy Club and Mariye ÇELİK who contributed efforts in the design of our faculty's academic journal were presented certificates of appreciation.

Erzurum Erkek Bar Ekibi'nin gösterisinin ardından Prof. Dr. Sezai ERÇİŞLİ tarafından fakültemizi dereceyle bitirmeye hak kazanmış Hacı Yaşar MAZMAN, Fatma ARSLANTÜRK ve Selçuk AYDIN'a plaketleri takdim edildi. Turizm İşletmeciliği Bölümü ilk üç derecede yer alan Hacı Yaşar MAZMAN, Elif DEMİRCİ ve Seda HAN'a dekanımız Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ tarafından plaketleri verilirken; Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ilk üç başarı sırasında yer alan Fatma ARSLANTÜRK, Selçuk AYDIN ve Aylin UÇA'ya Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. Gökalp Nuri SELÇUK tarafından plaketleri takdim edildi.

After the show of Erzurum Men Bar Team, Hacı Yaşar MAZMAN, Fatma ARSLANTÜRK and Selçuk AYDIN who deserved to be graduate from our faculty with a degree were presented their plaques by Prof. Dr. Sezai ERÇİŞLİ. Fatma ARSLANTÜRK, Selçuk AYDIN and Aylin UÇA who ranked among the top tree of the department of Gastronomy and Culinary Arts were presented their plaques by Assoc. Prof. Dr. Gökalp Nuri SELÇUK, the head of department of Tourism Management while Hacı Yaşar MAZMAN, Elif DEMİRCİ and Seda HAN who ranked among the top tree of the department of Tourism Management were given their plaques by our dean Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ.



Dereceli öğrencilerimize ödülleri verilmesinin ardından Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine ve Turizm İşletmeciliği Bölümü öğrencilerine fakültemiz öğretim elemanları tarafından diplomaları takdim edildi.

Following the rewards being given to our graduated students, the students of the department of Gastronomy and Culinary Arts and Tourism Management were presented their graduation certificates by our faculty instructors.

Mezun durumdaki öğrencilerimiz Emin UYSUN, Samet DAŞTAN ve Ufuk ALEMDAROĞLU'nun müzik şöleninin ardından öğrencilerimiz keplerini havaya fırlatarak mezun olmanın sevincini yaşadılar.

After the music concert by our graduates, Emin UYSUN, Samet DAŞTAN and Ufuk ALEMDAROĞLU, our students felt joyful over their graduation by throwing their caps into the air.

FAKÜLTEMİZ ÖĞRETİM ELEMANLARI SARIKAMIŞ KIŞ TURİZMİ ÇALIŞTAYI'NDA

ACADEMIC STAFF FROM OUR FACULTY AT SARIKAMIS WINTER TOURISM WORKSHOP

Sarıkamuş Kayak Merkezi'nde 16-17 Mart 2017 tarihlerinde Türkiye Turizm Stratejisi 2023 Çerçevesinde Sarıkamuş Kış Turizmi Çalıştayı düzenlendi.

Sarıkamuş Winter Tourism Workshop within the frame of Turkish Tourism Strategy 2023 was held at Sarıkamuş Ski Center on 16-17 March 2017.



Kafkas Üniversitesi'nin ve Serhat Kalkınma Ajansı işbirliğiyle düzenlenen çalıştaya Türkiye'nin farklı üniversitelerinden akademisyenler, sivil toplum örgütü temsilcileri ile Kars ve Sarıkamuş'taki sektör temsilcileri katıldı.

Academics from various universities around Turkey, representatives of Non-governmental organizations and Industry Representatives attended the workshop, which was held in cooperation with Kafkas University and Serhat Development Agency.



Fakültemizden de 8 akademisyenin katıldığı çalıştayda Doç. Dr. Abdülkadir KOŞAN ve Arş. Gör. Tuba TÜRKMENDAĞ “Kış Turizminin Çevresel Boyutlarıyla Değerlendirilmesi: Palandöken Örneği” isimli çalışmalarının sunumunu gerçekleştirdi. Çalışmada kış turizminin ekonomik ve sosyal boyutlarının yanında çevresel etkilerine dikkat çekilerek yapılacak planlarda geleceğe yönelik önlemlerin de alınması gerekliliği vurgulandı.

Assoc. Prof. Abdulkadir KOŞAN, Res. Asst. Tuba TURKMENDAG presented their study “Evaluation of Winter Tourism with Its Environmental Dimension: The Sample of Palandoken” in the workshop, which 8 academics from our faculty attended. In the workshop, it was emphasized that precautions must be taken for future plans by attracting attention to the environmental effects of winter tourism along with its social dimension.



TURİZM HAFTASI

Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından düzenlenen turizm haftası etkinliklerinde Turizm Fakültesini temsilen Genç Turizmciler Kulübü ve Gastronomi Kulübü katılım gösterdi.



Açılış programının akabinde Erzurum İl Halk Kütüphanesi'nde fakültemiz öğretim elemanlarından Arş. Gör. Yusuf BAYRAKTAR ve Arş. Gör. Zühal AKSAKALLI tarafından düzenlenen konferans büyük ilgi topladı. Konferansın ardından Gastronomi Kulübü öğrencileri tarafından hazırlanan Demirhindi ve karışık meyve şerbeti katılımcılara ikram edildi.

In the activities of tourism week arranged by Erzurum Provincial Directorate of Culture and Tourism, Youth Tourism Club and Gastronomy Club attended to represent Tourism Faculty.

Following the opening programme, the conference in Erzurum Provincial Public Library arranged by our faculty instructors, Research Assistant Yusuf BAYRAKTAR and Research Assistant Zühal AKSAKALLI, attracted great interest. Subsequent to the conference, Demirhindi (Tamarindo) and mixed fruit syrup prepared by the students of Gastronomy Club were treated to the participants.



GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİMİZİN BÜYÜK BAŞARISI

Türk mutfakı ile dünya mutfak kültürlerini buluşturmak amacıyla 2-5 Şubat 2017 tarihleri arasında düzenlenen 15. Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri yarışmasına fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri katıldı.

THE GREAT SUCCESS OF OUR STUDENTS FROM THE DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

The students from our department of Gastronomy and Culinary Arts attended to the 15th International Istanbul Gastronomy Festival arranged between 2nd and 5th February 2017 with intent to bring together the cultures of Turkish Cuisine and World Cuisine.



Farklı kategorilerde yemeklerin yarıştığı 4 gün boyunca devam eden yarışma sonunda, öğrencilerimiz 2 gümüş, 6 bronz ve 1 merit olmak üzere 9 madalya kazanarak üniversitemizi başarıyla temsil ettiler.

At the end of the competition lasting for four days where dishes were competing in different categories, our students successfully represented our university by gaining nine medals which are 2 silver, 6 bronze and 1 merit.



Öğrencilerimizin yarıştıkları kategorilere göre elde ettikleri başarılar:

- Üniversite Düzeyi Okullar için Öğrenci Aşçı - Ana Yemek Yarışması (Necmettin AĞAÇ-Gümüş)
- Üniversite Düzeyi Okullar için Öğrenci Aşçı - Restoran Tatlı (Dilara ŞAHİN-Gümüş)
- Üniversite Düzeyi Okullar için Öğrenci Aşçı - Balık Yarışması (Sefa ÖZTÜRK-Merit)
- Üniversite Düzeyi Modern Türk Mutfağı Ekip Yarışması (Necmettin AĞAÇ-Dilara ŞAHİN-Sefa ÖZTÜRK-Bronz)
- Yılın En İyi Üniversite Ekip Yarışması (Veysel ÜSTÜN-Tugay PARTLAK-Erdem FIRAT-Bronz)
- Üniversite Düzeyi Okullar için Öğrenci Aşçı-Balık Yarışması (Emre KURU-Gümüş)

The accomplishments of our students gained according to the categories in which they competed:

- University School Level Chef Student - Main Course Dish Competition (Necmettin AĞAÇ-Silver)
- University School Level Chef Student - Restaurant Plated Sweet Competition (Dilara ŞAHİN-Silver)
- University School Level Chef Student - Fish Competition (Sefa ÖZTÜRK-Merit)
- University School Level - Modern Turkish Kitchen Team Competition (Necmettin AĞAÇ-Dilara ŞAHİN-Sefa ÖZTÜRK-Bronze)
- Best University of the Year Team Competition (Veysel ÜSTÜN-Tugay PARTLAK-Erdem FIRAT-Bronze)
- University School Level Chef Student - Fish Competition (Emre KURU-Silver)



ÜNLÜ ŞEFLER FAKÜLTEMİZDE

Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED) Genel Başkanı Zeki AÇIKGÖZ ve yönetim kurulu üyeleri Yılmaz KORKMAZ, Soner ŞEN ve Rifat SINMAZ şefler, fakültemizde iki gün boyunca söyleşi ve workshoplarla öğrencilerimiz ile buluştu.

FAMOUS CHEFS WERE AT OUR FACULTY

Zeki AÇIKGÖZ, the chairman of Cooks and Chefs Federation of Turkey (TAFED), and the board members Yılmaz KORKMAZ, Soner ŞEN and Rifat SINMAZ came together with our students on the conversations and the workshops at our faculty for two days.



Atatürk Üniversitesi Gösteri Sanatları Merkezi'nde 22.05.2017'de saat 14:00-16:00 arasında gerçekleşen söyleşide dört şef birlikte yer aldı. Söyleyişi sonrasında saat 18:00'de Turizm Fakültesi önündeki alanda Erzurum Büyükşehir Belediyesi Mobil Mutfak Aracı tırında gerçekleşti.

On the conversations carried out in the Visual Arts Centre of Atatürk University between 14:00 and 16:00 on the 22nd of May 2017, four chefs attended together. After the conversations, the workshops took place in Erzurum Metropolitan Municipality Mobile Kitchen Vehicle in front of Tourism Faculty at 18:00.



Öğrenciler, şeflerin gezici tır mutfağında yaptığı Türk mutfağı lezzetlerinden biri olan “Enginar Yatağında Kırmızı Pancar Pestli Bonfile” yemeğinin hazırlanış ve sunum aşamasını izleme fırsatı buldu.



Ayrıca etkinlik alanında yer alan, Gastronomi Kulübü öğrencilerinin hazırlamış olduğu waffle ve ikramlık lezzetler tüm katılımcıların dikkatini çekti.

Dört şefin de yer aldığı ilk gün etkinliğinde öğrencilerin, ulusal ve yerel basının ilgisi büyüktü. İkinci gün ise Fakülte mutfağında gerçekleşen Soner ve Yılmaz şefin çalıştayı 13:00-16:30 arasında gastronomi kulübü öğrencilerinin katılımı ile oldu.

The students took the opportunity of watching the preparation and presentation steps of the dish "Enginar Yatağında Kırmızı Pancar Pestli Bonfile" which is one of the tastes of Turkish Cuisine have been made by the chefs in the mobile kitchen vehicle.



The waffle and hospitality treats prepared by the students of Gastronomy Club, also participating in the activities, drew attention of all the participants.

On the first activity day when the four chefs took place, the interest of the students, national and local press was great. On the second day, the workshop of Chef Korkmaz and Şen performed in the kitchen of the faculty was carried out with the participation of the students of Gastronomy Club between 13:00 and 16:30.

Şeflerin hazırladığı “Eskişehir Balaban” ve “Aşur Eşliğinde Karamelize Elmalı Dana Bonfile” yemeklerini izleyen öğrenciler akıllarındaki soruları da şeflere sorabilme fırsatını kaçırmadılar.

İki gün süren etkinliklerde organizasyonla ilgilenen fakültemiz Gastronomi kulübü akademik danışmanı Arş. Gör. Zühal AKSAKALLI’ya ve Genç Turizmciler kulübü akademik danışmanı Arş. Gör. Yusuf BAYRAKTAR’a ve kulüp öğrencilerine ve mobil mutfak tırını bir günlüğüne fakültemize tahsis eden Erzurum Büyükşehir Belediyesine teşekkür ederiz.



The students who watched the dishes prepared by the chefs, “Eskişehir Balaban” and “Aşur Eşliğinde Karamelize Elmalı Dana Bonfile”, did not miss the chance of asking questions on their minds to the chefs.

We would like to thank Research Assistant Zühal AKSAKALLI, the adviser of Gastronomy Club, and Research Assistant Yusuf BAYRAKTAR, the academic adviser of Youth Tourism Club, and the club students for their interests in the activities lasting for two days, and we also

thank Erzurum Metropolitan Municipality for allocating the mobile kitchen vehicle to our faculty for a day.



ÖĞRETİM ELEMANLARIMIZ MUTFAK SANATLARI AKADEMİSİ'NDE

Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elamanlarından Yrd. Doç. Dr. Neslihan ÇETİNKAYA, araştırma görevlileri Aykut ŞİMŞEK, Salih YILDIZ ve Zühal AKSAKALLI Mutfak Sanatları Akademisi'nde (MSA) sekiz hafta boyunca eğitim aldı.



İstanbul'da Ocak-Mart ayları arasında "Temel Mutfak Eğitimi", "Dünya Mutfaqları" ve "Pastane Uygulamaları" alanlarında profesyonel eğitim alan akademik personelimiz mutfak uygulama becerilerini geliştirmiştir. **Öğretim elemanlarımızın bu eğitime destek veren rektörümüz Prof. Dr. Ömer ÇOMAKLI'ya fakültemiz adına şükranlarımızı sunarız.**

OUR INSTRUCTORS AT CULINARY ARTS ACADEMY

Our instructors in the department of Gastronomy and Culinary Arts, Assistant Professor Neslihan ÇETİNKAYA, Research Assistants Aykut ŞİMŞEK, Salih YILDIZ and Zühal AKSAKALLI, had training in the Culinary Arts Academy (MSA) for eight weeks.



Our academic staff who had professional training in the fields of "Basic Culinary Training", "World Cuisines" and "Patisserie Practices" in Istanbul between January and March improved their skills of cuisine practices. **In the name of our faculty, we present thanks to our rector Prof. Dr. Ömer ÇOMAKLI who promoted this training of our instructors.**

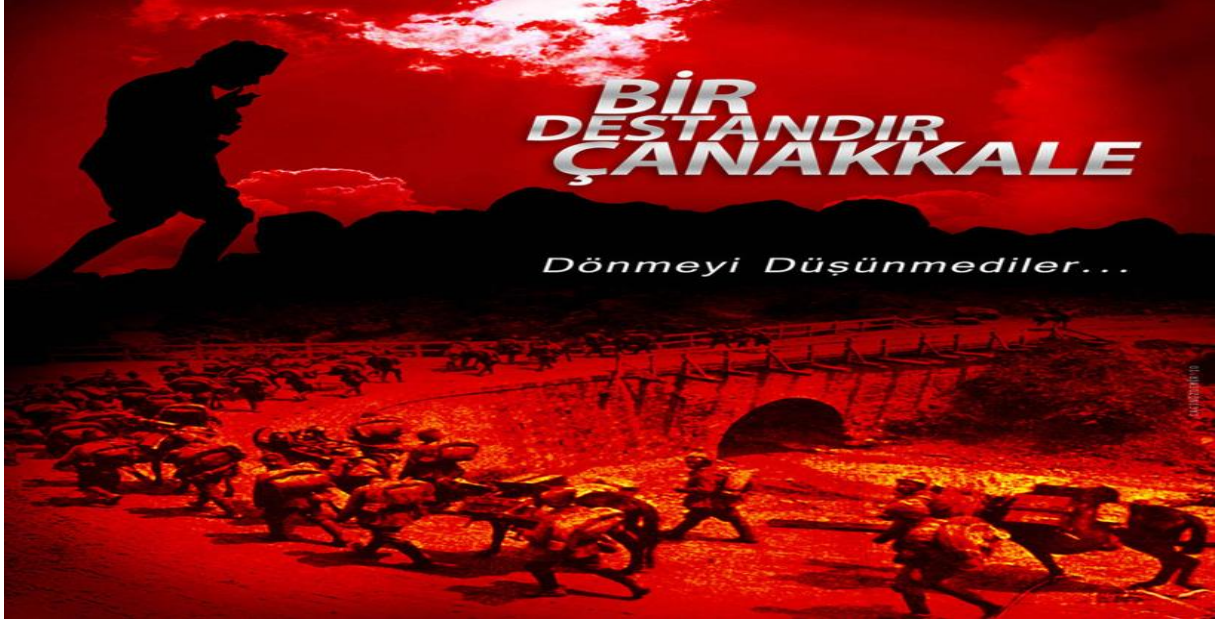


ÇANAKKALE ZAFERİ'NDEN 15 TEMMUZ'A MİLLİ İRADE

Fakültemiz Genç Turizmciler ve Gastronomi kulüplerinin organize ettiği "Çanakkale Zaferi'nden 15 Temmuz'a Milli İrade" adlı program 20 Nisan 2017'de gerçekleştirildi.

NATIONAL WILL FROM ÇANAKKALE VICTORY TO JULY15

The programme "National Will from Çanakkale Victory to July 15" organized by the Young Tourism Professionals and Gastronomy clubs was held on April 20, 2017.



Atatürk Üniversitesi Görsel Sanatlar Merkezi'nde saat 14.00'te Emekli Topçu Binbaşı Bünyamin GÖKÇE ve Uğur SEVEN'in katılımıyla gerçekleştirilen programa çok sayıda öğretim elemanı ve öğrenci katıldı.

A great number of academicians and students participated in the presentation made by Retired Artillery Major Bünyamin GÖKÇE and Uğur SEVEN in Atatürk University Visual Arts Center.



Bünyamin GÖKÇE, slaytlarla zenginleştirilmiş sunumunda Çanakkale Zaferi'nin teknik ve askeri detaylarından bahsetti. Türk milletinin vatan sevgisi üzerinde duran Gökçe, 15 Temmuz darbe teşebbüsünü lanetleyerek milli iradenin her şeyin üstünde olduğuna değindi.

Bünyamin GÖKÇE, in his presentation visually enriched with slights, gave information about the technical and military details of Çanakkale Victory. Gökçe focusing on the patriotism of Turkish people condemned the July 15 attempted coup and emphasized the superiority of national will over everything.



Konuşmasını büyük bir coşkuyla tamamlayan GÖKÇE ve SEVEN'e fakülte dekanımız Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ ve fakültemiz öğretim üyelerinden Doç. Dr. Abdulkadir KOŞAN tarafından plaketleri takdim edildi.

GÖKÇE and SEVEN who completed their speeches with great applause were given their thank you plaques by Dean Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ and one of the faculty members, Assoc. Prof. Dr. Abdulkadir KOŞAN.

MSC CRUISES İNSAN KAYNAKLARINDAN SORUMLU MUAMMER SORGUN TECRÜBELERİNİ PAYLAŞTI

Turizm Fakültesinin düzenlediği etkinlikte Muammer SORGUN öğrencilerle buluşarak tecrübelerini aktardı ve kurvaziyer gemilerinde çalışma şartlarını anlattı.

Türkiye’den de birçok kişinin çalıştığını ve başarılarıyla üst düzey pozisyonlarda yer edindiklerini belirten Muammer Bey kurvaziyer sektöründe turizm öğrencileri için çalışma imkânlarının oldukça fazla olduğundan bahsetti. Konuşmasında turizm öğrencilerinin “Saygı, Sevgi ve Sadakat” ile çok çalışarak nasıl iyi bir kariyer ve gelir elde edebileceklerini anlattı.



MSC CRUISES HUMAN RESOURCES MANAGER MUAMMER SORGUN SHARED HIS EXPERIENCES

In the event organized by the Tourism Faculty, Muammer SORGUN met students and conveyed their experiences and explained the working conditions on the cruise ships.

Mr. Muammer also mentioned that many people from Turkey work and succeed in top positions. He mentioned that there are a lot of opportunities for tourism students in the cruise industry. He talked about how tourism students can get a good career and income by working hard with "Respect, Love and Loyalty".



Video gösterisiyle kurvaziyerlerdeki çalışma koşullarını anlatan Muammer Bey son olarak öğrencilerin sorularını yanıtlayarak konuşmasına son verdi. Teşekkür plaketi dekanımız Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ'den alan Muammer SORGUN etkinlik için tüm emeği geçenlere teşekkür etti.

Muammer Bey explained the working conditions by video demonstration, finally ended his speaking by answering the questions of the students'. Our Dean Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ gave appreciation plaque to Muammer SORGUN who thanked all for their efforts for the event.



MİNİKLERDEN FAKÜLTEMİZE HOŞ ZİYARET

Turizm Fakültesi 5 Nisan 2017’de minik kardeşlerimize ev sahipliği yaptı. Erzurum’un Yakutiye ilçesinde bulunan Tatbikat İlkokulu 2. Sınıf öğrencileri, sınıf anneleri eşliğinde fakültemizi ziyaret etti.



Fakültemiz bünyesindeki Turkuaz Restoran, Ömer Halisdemir Konferans Salonu, Kat Hizmetleri Uygulama Odası, Vitamin Cafe Uygulama Alanı, Ön Büro Uygulama Alanı ve Gastronomi Uygulama Mutfağı, sınıflar, bilgisayar laboratuvarı ve kütüphane miniklere anlatılarak gezdirildi.

A NICE VISIT TO OUR FACULTY BY CHILDREN

Faculty of Tourism hosted little brothers and sisters on April 5, 2017. Second year students of Tatbikat Primary School in Yakutiye District of Erzurum visited our faculty under the supervision of the room

mothers. Turkuaz Restaurant, Ömer Halisdemir Conference Hall, Housekeeping Practice Room, Vitamin Cafe Practice Area, Front Office Practice Area, and Gastronomy Practice Kitchen, classrooms, computer laboratory, and library were introduced to the students.



Gastronomi alanına oldukça meraklı olan öğrencilerin eğlenceli ve düşündürücü soruları yanıtlandı. Ziyaretlerinden büyük keyif alan öğrenciler giderken bizleri de okullarına davet ettiler.

The funny and thought-provoking questions of the students who were very interested in gastronomy were answered. The students, who were very pleased with their visits, invited us to their school.



ERZURUM CAĞ KEBABİ

ERZURUM'S CAG KEBAB



Erzurum'a özgü olan çağ kebabı, önceden terbiye edilmiş kuzu etinin yatay bir şiş üzerinde odun kömürü ateşi eşliğinde pişirilmesiyle hazırlanır. Kebab, çağ adı verilen şişler kullanılarak servis yapıldığından bu adı almıştır. Çağ kebab servisi, yine yöreye özgü lavaş ekmeği ile beraber yapılır. Coğrafi işarete sahip olan Erzurum Çağ Kebabı oldukça eski zamanlardan beri yapılmakta ve ülkemizde de hızlı bir şekilde yayılmaktadır.

The Cag (cave) kebab, which is unique to Erzurum, is prepared by cooking a previously marinated lamb on a horizontal skewer in the charcoal fire accompaniment. Kebab is named after it was served using bottles called cag. Cag kebab service is also served with bread named lavaş, which is local to the region. Erzurum Cag Kebab which has geographical occupation has been done since ancient times and spreading rapidly in our country.



