



ATA-TURİZM

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ HABER BÜLTENİ
ATATURK UNIVERSITY FACULTY OF TOURISM NEWSLETTER

Year/Yıl: 4
Issue/Sayı: 8
2020/2



Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ'e Veda

Doktora Tezi BM Kalkınma Programında (UNDP) Proje Olarak Kabul Edildi

Turizm İşletmeciliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerimiz Akredite Oluyor

Farewell to the Dean of Tourism Faculty Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ

A Doctoral Dissertation Was Accepted as a Project by the United Nations Development Program (UNDP)

Tourism Management and Gastronomy and Culinary Arts Departments Become Accredited

Dekanın Mesajı

Değerli okuyucularımız,

Öncelikle sizlerin karşısına ATA-TURİZM Bülteninin 8. sayısı ile çıkmaktan dolayı oldukça heyecanlı ve mutlu olduğumu belirtmek isterim. Önceki dekanımız Sayın Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ hocamıza dört yıl boyunca fakültemize yapmış olduğu hizmetlerden dolayı teşekkür ediyorum. Dekanlık görevini bana layık gören Üniversitemiz Rektörü Sayın Prof. Dr. Ömer ÇOMAKLI'ya şükranlarımı sunuyorum ve ikinci kez göreve atanması nedeniyle kendilerini tebrik ediyorum.

Yeni görevimin bana yüklediği sorumluluk bilinciyle, tüm akademik ve idari personelimiz ile birlikte fakültemizin başarısı için çalışmaya gayret edeceğiz.

Yeni Nesil Üniversite Tasarım ve Dönüşüm Projesinin başarılı bir şekilde yürütüldüğü üniversitemizde bizler, Turizm Fakültesi ailesi olarak aynı misyon ve vizyon doğrultusunda çalışmalarımıza hız kesmeden devam edeceğiz. Görevi devraldığımız andan

itibaren ortak akılla hareket ederek fakültemizin ihtiyaç duyduğu alanlara yönelik çalışmalarımızı başlattık ve bu bağlamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümümüze 50 öğrenci kapasiteli ana mutfak ve yaklaşık 40 öğrenci kapasiteli pastacılık alanı olmak üzere 2 bölümden oluşan yeni mutfağımızın inşasına başladık. Ayrıca fakültemiz öncülüğünde üniversitemiz bünyesinde Turizm Uygulama ve Araştırma Merkezi (ATA-TUAMER) kurulması için bir çalıştay düzenledik.

Fakülte olarak başta üniversitemizin ve bölgemizin dinamiklerini de göz önünde bulundurarak turizmde ülkemizin 2023 hedeflerine erişmesi adına özveri ile çalışmaya ben ve tüm çalışma arkadaşlarım hazırız.

Siz kıymetli okuyucularımıza bültenimizi keyifle okumanızı diliyorum.

Prof. Dr. Gökalp Nuri SELÇUK

Dean's Message

Dear Readers,

Firstly, I would like to indicate that I am quite excited and delighted for appearing before you with the 8th issue of ATA-TOURISM Bulletin. I thank our previous Dean Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ for the services he contributed to our faculty during the last four years. Then I express my gratitude towards our Rector Prof. Dr. Ömer ÇOMAKLI for deeming me suitable of deanery assignment and also congratulate him due to his second nomination to the rectorship.

With the sense of responsibility that my new assignment requires, we as all academic and administrative staff are going to make an effort for the success of our faculty.

In our university where "New Generation University Design and Transformation Project" is carried out successfully, we as family of Tourism Faculty will continue our works acted upon same mission and vision without pausing. Since we assigned for the position we have started the work with common sense in

necessary fields that our faculty needs and in this manner, we have launched the construction of our new cuisine which is consisted of two sections as main cuisine with capacity of 50 students and pastry section with the capacity of nearly 40 students. In addition to that, we organized a workshop for the establishment of Tourism Application and Research Center (ATA-TUAMER) within our university.

My colleagues and I are ready to work devotedly for achieving the 2023 goals of our country while at first considering the dynamics of our university and region as a faculty.

I wish you dearest readers an enjoyable reading of our bulletin.

Prof. Dr. Gökalp Nuri SELÇUK



Yayın Koordinatörünün Mesajı

ATA-TURİZM Bülteninin 8. Sayısında bir ilki yaşıyoruz. Bundan önce kapak fotoğraflarını Atatürk Üniversitesi, Erzurum'un turistik değerleri ve fakülte olarak gerçekleştirdiğimiz etkinliklerden seçerken; bu sayımızda eski dekanımız Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ'ü kapak fotoğrafına taşıdık. Hocamız ile dört yıl birlikte görev yaparak fakültemizin kurumsallaşması, eğitim öğretim kalitesinin yükselmesi ve mezunlarımızın daha nitelikli yetişebilmeleri için birçok çalışma yaptık. Fakülte olarak Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ'e minnettarlığımızın bir göstergesi olarak ATA-TURİZM Bültenimizin 8. Sayısı kapağında ve içeriğinde kendisine yer vermek istedik. Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ; sevgi dolu, yumuşak huylu, herkesin sevdiği, muhabbetli bir insan ve aynı zamanda fakültenin ileri gitmesi için gayret eden bir yönetici oldu. Kendisiyle yakın çalışma fırsatı bulan bir akademisyen olarak yaptıkları için birimiz adına kendisine teşekkür ediyor; emeklilik hayatında ailesiyle sağlıklı ve huzurlu bir yaşam geçirmesini diliyorum.

Doç. Dr. Ahmet ÇAVUŞ

Publishing Coordinator's Message

We experience the first in the 8th edition of ATA-TOURISM Bulletin. While we previously chose cover pictures from Atatürk University, touristic values of Erzurum and activities that we followed through, now in this edition we decided on our former dean Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ for the cover page. By having worked with him for 4 years, we have made several studies for institutionalization of our faculty, increasing education quality and raising our graduates with higher quality. As a small token of our gratitude, we as faculty decided to place Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ on the cover and in the content of 8th edition of ATA-TOURISM Bulletin. Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ was a tender-minded, convivial administrator, full of passion and loved by everyone as well as a director striving for the future of faculty. As an academican had a chance to have worked with him closely, I thank him in the name of our unit for his contributions and wish him to spend a retirement life with his family in peace and tranquility.

Assoc. Prof. Ahmet ÇAVUŞ



İÇİNDEKİLER

CONTENTS

Dekanın Mesajı	2
Dean's Message	2
Yayın Koordinatörünün Mesajı	3
Publishing Coordinator's Message	3
Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ'e Veda	1
Farewell to the Dean of Tourism Faculty Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ	1
Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ Döneminde (2016-2020) Fakültemizde Gerçekleştirilen Çalışmalar	4
Works Carried Out in Our Faculty During Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ Period (2016-2020)	4
Yeni Dekanımız Göreve Başladı	11
Our New Dean Has Been Assigned	11
Fakültemiz Yeni Uygulama Mutfağına Kavuşuyor	12
Our Faculty Has a New Kitchen for Practice	12
Doktora Tezi BM Kalkınma Programında (UNDP) Proje Olarak Kabul Edildi	14
A Doctoral Dissertation Was Accepted as a Project by the United Nations Development Program (UNDP)	14
Turizm Uygulama ve Araştırma Merkezi Kuruluş Planlama Çalıştayı Düzenlendi	15
Tourism Application and Research Centre Establishment Planning Workshop Has Been Held	15
Turizm Rehberliği Bölümüne Öğrenci Alındı	17
The Tourism Guidance Department Admitted Its First Students	17
Hayatın En Önemli Anahtarı: İletişim ve Turizm ..	18
The Most Important Key of Life: Communication and Tourism	18
Turizm İşletmeciliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerimiz Akredite Oluyor	21
Tourism Management and Gastronomy and Culinary Arts Departments Become Accredited ..	21
ATAUNI TURİZM Kızak Festivali'nin Üçüncüsü Düzenlendi	23
The Third ATAUNI TOURISM Sledge Festival Was Held	23
Erzurum'da Kış Turizmi Ekoturizm İle Desteklenecek	25
Winter Tourism in Erzurum Will Be Supported by Ecotourism	25
Doğu Anadolu Kariyer Fuarında Yerimizi Aldık.....	27
We Took Our Place in the Eastern Anatolia Career Fair	27
Dut Çullaması	30
Mulberry Ciulama	30
Geleneksel Erzurum Evleri	31
Traditional Erzurum Houses	31



ATA-TURİZM
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ HABER BÜLTENİ
ATATURK UNIVERSITY FACULTY OF TOURISM NEWSLETTER

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

TURİZM FAKÜLTESİ ADINA İMTİYAZ SAHİBİ
PRIVILEGE FOR TOURISM FACULTY
Prof. Dr. Gökalp Nuri SELÇUK

YAYIN KURULU KOORDİNATÖRÜ
PUBLISHING COORDINATOR
Doç. Dr. Ahmet ÇAVUŞ

YAYIN KURULU
PUBLICATION BOARD
Doç. Dr. Ahmet ÇAVUŞ
Arş. Gör. Dr. Tuba TÜRKMENDAĞ
Arş. Gör. Dr. Yusuf BAYRAKTAR
Arş. Gör. Dr. Zafer TÜRKMENDAĞ
Arş. Gör. Dr. Zennube IŞIK
Arş. Gör. Ayşe Nur AKAN
Arş. Gör. Emre AKOĞUL
Arş. Gör. Leyla TOKGÖZ
Arş. Gör. Mehmet Fatih IŞIK
Arş. Gör. Özgür ÇALKIN
Arş. Gör. Osman ÇAPAN
Arş. Gör. Serhan ORAL
Arş. Gör. Zühal AKSAKALLI BAYRAKTAR
Öğr. Gör. Erkan DENK

ÇEVİRİ

TRANSLATION

Doç. Dr. Savaş YEŞİLYURT
Dr. Öğr. Üyesi Birgül Akdağ Çimen
Arş. Gör. Dr. Zafer TÜRKMENDAĞ
Öğr. Gör. Cumhuriyet BERBER
Furkan ZİRZAKIRAN

TASARIM

DESIGN

Arş. Gör. Mehmet Fatih IŞIK

KAPAK FOTOĞRAFI

COVER PHOTO

Süleyman ÜNÖNÜ

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

Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ'e Veda

Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanı olarak görev yapan ve emekliliğe ayrılan Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ için fakültemiz uygulama otelinde 12.06.2020 tarihinde bir veda yemeği düzenlendi.



Gerçekleştirilen veda yemeğine fakültemizden sorumlu rektör yardımcımız Prof. Dr. Sezai ERCİŞLİ ve diğer rektör yardımcılarımız Prof. Dr. Ayhan ÇELİK, Prof. Dr. Nihat YATKIN, genel sekreterimiz Doç. Dr. Şendoğan KARAGÖZ ile fakültemiz öğretim elemanları, idari personeli ve dekanımızın aile üyeleri de katılım gösterdi.

Farewell to the Dean of Tourism Faculty Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ

A farewell dinner was organized at the Tourism Faculty Practice Hotel on the occasion of the retirement of our dean Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ on June 12, 2020.

The vice rectors Prof. Dr. Sezai ERCİŞLİ, who is responsible for our faculty, Prof. Dr. Ayhan ÇELİK, Prof. Dr. Nihat YATKIN, the Secretary General of the university Assoc. Prof. Şendoğan KARAGÖZ, the academicians and the administrative staff of the Tourism Faculty, and the family members of Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ attended the dinner.



Düzenlenen veda yemeğinde Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ'ün üniversitemiz ve fakültemiz adına yapmış olduğu hizmetleri içeren bir sunu gösterimi yapıldı. Ardından rektör yardımcılarımız Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ'e üniversite rektörümüz ve fakültemiz adına bugüne kadar yapmış olduğu hizmetlerinden dolayı hediye ve plaketlerini takdim ederek konuşmalarında Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ ile yakın dostluklarından bahsettiler ve kendisinin arkadaşlarına karşı bir abi, öğrencilerine ise babacan tavırlı bir eğitimci olduğuna vurgu yaptılar.

During the farewell dinner, a presentation was made about the services and contributions of Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ for both our faculty and Atatürk University. After the dinner, the vice rectors mentioning their close friendship with him and emphasizing his warm, positive, and supportive attitudes to his colleagues and students presented Professor GÜRBÜZ some gifts and plaques for his services.



Rektör yardımcılarında sonra fakültemiz dekan yardımcıları Prof. Dr. Gökalp Nuri SELÇUK ve Doç. Dr. Ahmet ÇAVUŞ'un konuşmalarında ise duygu dolu anlar yaşandı. Konuşmalarında ayrıca hocamıza fakültemiz adına bugüne kadar yapmış olduğu hizmetler için teşekkürlerini arz ederek hocamızın huzurlu bir emeklilik hayatı yaşamasını temenni ettiler.

Then, the vice deans of our faculty, Prof. Dr. Gökalp Nuri SELÇUK and Assoc. Prof. Dr. Ahmet ÇAVUŞ made short speeches which created emotional moments. They expressed their gratitude to Professor Gürbüz for his valuable contributions and wished him a healthy and happy retirement.



Konuşmalarından sonra söz alan Prof. Dr.

Hasan GÜRBÜZ ise fakültemizde görev yapmış olmaktan dolayı son derece mutlu olduğunu, burada acısıyla tatlısıyla çok güzel günlerinin geçtiğini ve kendisi için söylenenlerin onu çok duygulandırdığını ifade ederek veda yemeğini düzenleyenlere teşekkürlerini sundu. Bizler de hocamızın emeklilik hayatının sağlık ve mutluluk içerisinde sürmesini diliyoruz.

Arş. Gör. Ayşe Nur AKAN



Afterwards, Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ made a

short speech to express his feelings. He stated that he was very happy to have worked at the Tourism Faculty and he had very happy days with ups and downs there. He also said he got emotional hearing the words about him and thanked those who organized and attended the

dinner. We all wish him a healthy and happy retirement.

Res. Assist. Ayşe Nur AKAN

Translator: Assoc. Prof. Savaş YEŞİLYURT

Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ Döneminde (2016-2020) Fakültemizde Gerçekleştirilen Çalışmalar

❖ Fakültemize Yeni Tesis ve Alanlar Kazandırıldı

- Turizm Fakültesi Uygulama Oteli (2017),
- Ömer Halisdemir Konferans Salonu (2017),
- Fakülte Girişine Reception (Ön Büro Uygulama Alanı) (2017),
- Yenilenen ve iyileştirilen Bilgisayar Uygulama Laboratuvarı (2017),
- Gastronomi Uygulama Laboratuvarı (2017),
- Kat Hizmetleri Uygulama Odası (2017),
- Turizm Fakültesi Uygulama Otelinde Kardelen Çay Bahçesi (2018),
- Turizm Fakültesi Uygulama Otelinde Lobi Cafe (2018),
- Turizm Fakültesi Uygulama Otelinde Uzay Restoran (2018),
- Proje Ofisi (2018),
- Turizm Fakültesi Uygulama Otelinde Kış Bahçesi (2019),
- 4 Yeni Derslik, 1 Kütüphane ile 9 Akademik ve İdari Ofis (2019) gibi birçok uygulama alanı kazandırılmıştır.

❖ Turizm Fakültesi Uygulama Oteline Kavuştı



Works Carried Out in Our Faculty During Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ Period (2016-2020)

❖ New Facilities and Areas Provided to Our Faculty

- Tourism Faculty Practice Hotel (2017),
- Ömer Halisdemir Conference Hall (2017),
- Reception to Faculty Entrance (Front Office Practice Area) (2017),
- Renewed and Improved Computer Application Laboratory (2017),
- Gastronomy Practice Laboratory (2017),
- Housekeeping Practice Room (2017),
- Kardelen Tea Garden at Tourism Faculty Practice Hotel (2018),
- Lobby Cafe at Tourism Faculty Practice Hotel (2018),
- Uzay Restaurant at Tourism Faculty Practice Hotel (2018),
- Project Office (2018),
- Winter Garden at Tourism Faculty Practice Hotel (2019),
- Many practice areas such as 4 New Classrooms, 1 Library and 9 Academic and Administrative Offices (2019).

❖ Tourism Faculty Has Its Practice Hotel



❖ ATA-TURİZM Bülteni Yayımlanmaya Başlandı

Fakültemizi Türkiye’de ve yurt dışında tanıtmak, fakültemizde yapılan etkinlikleri haberleştirmek amacıyla hem Türkçe hem de İngilizce olarak yılda iki kere **ATA-TURİZM Bülteni** çıkarılarak 30 binden fazla kişi ve kuruma gönderildi.

❖ ATA-TOURISM Bulletin Started to Be Published

ATA-TOURISM Bulletin was published twice a year both in **Turkish** and in **English** and sent to more than 30 thousand people and institutions in order to introduce our faculty in Turkey and abroad and report the activities carried out in our faculty.



II. Kozak Festivali Düzenlendi
II. ATA-TURİZM Karşyer Günü
Turizm Fakültesi TRT Erzurum Radyosunda

II. Sledge Festivali Held
II. ATA-TOURISM Career Day
Tourism Faculty on TRT Erzurum Radio

❖ 12 Teknik Gezi Düzenlendi

Toplam 12 kısa ve uzun mesafeli arazi gözlem gezisi düzenlenerek öğrencilerimize üniversitemiz, Erzurum çevresi ve bölgemiz tanıtıldı.

❖ 12 Technical Visits Were Organized

A total of 12 short and long-distance field observation trips were organized to introduce our university, Erzurum and our region to our students.



❖ 7 Kariyer Günü Düzenlendi

Fakültemizde toplam 4 yerel ve bölgesel, 3 ulusal kariyer günü düzenlendi. Bu programlar öğrencilere, geleceğe dair kararlı adımlar atabilmeleri için sektör yöneticilerinin tecrübelerinden yararlanma fırsatı sunarak farklı staj ve kariyer imkânları sunmuştur.



ATA-TURİZM Kariyer Günü

Panel
Turizmde Tanıtma

Panelistler
Prof. Dr. Orhan İÇÖZ
Yaşar Üniversitesi

Dr. İsa YAYLA
Kültür ve Turizm Bakanlığı Kültür ve Turizm Uzmanı

Ali GÜNEY
Palen Otel Genel Müdürü

Borsa KANBER
Polet Erzurum Resort Otel Genel Müdürü

PANEL
17 Nisan 2019
Saat: 13.00 - 17.00
Ata Teknokent Konferans Salonu

TURİZM FAKÜLTESİ
Faculty of Tourism

❖ 7 Career Days Were Organized

A total of 4 local and regional and 3 national career days were organized in our faculty. These programs offered students different internship and career opportunities by providing them the opportunity to benefit from the experiences of sector managers in order to take decisive steps for the future.



ATA-UNİ TURİZM KARIYER GÜNÜ

16 Nisan 2018
Saat: 13:00 – 17:00

PROGRAM

- Saygı Duruşu – İstiklal Marşı
- Açılış Konuşmaları
- “Turizmde Eğitim ve İstihdam” Konulu Panel
- Coffee Break
- Stantların Gezilmesi
- Sektör Temsilcileri ve Öğrenci Buluşması
- CV Akışverişi
- Kapanış

Yer: Nene Hatun Kültür Merkezi

TURİZM FAKÜLTESİ
Faculty of Tourism



❖ Sektöre Eğitimler Verildi

Erzurum'da turizm sektöründe farklı kuruluşlara toplam dört eğitim programı verilerek hizmet kalitesinin artırılmasına gayret edildi.



❖ Trainings Were Provided to the Sector

Efforts were made to increase the service quality by providing a total of four training programs to different organizations in the tourism sector in Erzurum.



❖ 3 ATA-TURİZM Çorba Günü Düzenlendi

Fakülte mutfağında öğrenciler tarafından hazırlanan çeşitli çorbalar akademik ve idari kadro ile öğrencilerimize ikram edilerek, kurumsal birliktelik ortamı oluşturuldu.

❖ 3 ATA-TOURISM Soup Days Were Organized

Various types of soup were prepared by students in the faculty kitchen and served to our academic and administrative staff as well as our students and a corporate togetherness atmosphere was created.



❖ 3 Geleneksel ATA-TURİZM Kızak Festivali Düzenlendi

Palandöken Kayak Merkezi'nde düzenlenen festivallerde öğrencilerimiz Türkiye'nin en önemli kış turizmi merkezlerinden biri olan Palandöken'de keyifli zamanlar geçirerek alanı daha iyi tanıma fırsatı elde etti. Ayrıca buradaki çeşitli otel işletmeleri tarafından öğrencilerimize sıcak içecek ikramları verildi.

❖ 3 Traditional ATA-TOURISM Sledge Festivals Were Organized

Our students had the opportunity to know the area better by spending time in Palandöken which is one of Turkey's most important winter tourism centres during the festivals held in Palandöken. In addition, our students were offered hot drinks by various hotel establishments there.



**ATAUNİ TURİZM
KIZAK
FESTİVALİ**
19.03.2018 PAZARTESİ
12:00-16:00
SERVİS KALKIŞ - 11:30 (FAKÜLTE ÖNÜNDEN)

**GENÇ
TURİZMCİLER
KULÜBÜ**

**BASTRONOMİ
KULÜBÜ**

**NOT: KATILIM SINIRLIDIR.
İLETİŞİM: FURKAN POLAT - MUHAMMED SALİ
0529 064 22 08 - 0541 541 22 67**

**- ÜCRETSİZ SERVİS
- SUCUK EKMEK
- ÇAY
- KIZAK
- SKI-PASS
- MÜZİK**



❖ **27 Konferans, Söyleşi, Etkinlik ve Workshop Düzenlendi**

- Ölümünün 80. Yılında Milli ve Manevi Bir Değer Olarak Mehmet Akif (2016),
- Atauni Gastronomi Kulübü TAFED Şefleri'ni Ağırıyor (2017),
- Çanakkale Zaferi'nden 15 Temmuz'a Milli İrade (2017),



- MSC CRUISES İnsan Kaynakları Sorumlusu Muammer SORGUN Söyleşisi (2017),
- Ramada Plaza Sous Şefi Erkan AŞÇI Fakültemizde (2017),
- İnsanlık Onuru ve Evrensel Kardeşlik İlkesi Konferansı (2017),

❖ **Totally 27 Conferences, Talks, Events and Workshops Were Organized**

- Mehmet Akif as a National and Spiritual Value on the 80th Anniversary of His Death (2016),
- Atauni Gastronomy Club Hosts TAFED Chefs (2017),
- National Will From Çanakkale Victory to

- 15 July (2017),
- MSC CRUISES Human Resources Specialist Muammer SORGUN Interview (2017),
- Ramada Plaza Sous Chief Erkan AŞÇI in Our Faculty (2017),
- Human Dignity and Universal



- Dünyada ve Türkiye'de Helal Turizm Konferansı (2018),
- Hz. Peygambere Karşı Sorumluluklarımız (2018),
- Farklılığımız, Varlığımız ve Zenginliğimizdir Konferansı (2018),
- Emir HEPOĞLU Motivasyon Atölyesi (2018),



- Brotherhood Principle Conference (2017),
- Halal Tourism Conference in the World and Turkey (2018),
- Our Responsibilities Towards the Hz. Prophet (2018),
- Our Differences Are Our Existence and Wealth Conference (2018),
- Emir HEPOĞLU Motivation Workshop (2018),

- Hakan DOĞAN ile Ekmek Üzerine (2018),
- 15 Temmuz Şehitlerine Saygı ve Milli İradenin Güçlü Sesi Mehmet Akif'i Anlamak Söyleşisi (2019),

- On Bread with Hakan DOĞAN (2018),
- Respect for the Martyrs of July 15 and Understanding Mehmet Akif, Strong Voice of the National Will (2019),
- Assessment of the Historical Values of



- Erzurum'un Tarihi Değerlerinin Kültür Turizmi Açısından Değerlendirilmesi Konferansı (2019),
- Kars Boğatepe Köyü ve Ani Ören Yeri Teknik Gezisi (2019),
- Lisansüstü Erasmus+ Buluşması (2019),
- ATA TURİZM Erasmus+ Lisans Günü (2019),
- Kış Turizmindeki Trendler ve Erzurum Söyleşisi (2019),
- Günümüzde Kesici Aletler ve Bıçakçılık Semineri (2019),
- Gastronomi Turizmi ve Peynir Söyleşisi (2019),
- 3. Nesil Demleme Teknikleri İle Kahve Tadımı (2019),
- Mutfakta Sağlıklı Çalışma Koşulları Söyleşisi (2019),
- Tabyalara Yürüyüş Programı (2019),
- Ata Erasmus+ Lisans Günü (2019),
- Duygusal Zeka İş ve Aile Yaşamında Mutluluk ve Başarının Anahtarı Söyleşisi (2020),
- Hayatın En Önemli Anahtarı İletişim ve Turizm Söyleşisi (2020)



- Erzurum in Terms of Cultural Tourism (2019),
- Kars Boğatepe Village and Ani Ruins Technical Trip (2019),
- Graduate Erasmus+ Meeting
- ATA TOURISM Erasmus + License Day (2019),
- Trends in Winter Tourism and Erzurum Interview (2019),
- Today Cutting Tools and Cutlery Seminar (2019),
- Gastronomy Tourism and Cheese Conversation (2019),
- Coffee Tasting with 3rd Generation Brewing Techniques (2019),
- Conversation on Healthy Working Conditions in the Kitchen (2019),
- Walk to Bastion Program (2019),
- Ata Erasmus + Undergraduate Day (2019),
- An Interview about "Emotional Intelligence", the Key to Happiness and Success in Business and Family Life (2020),
- The Most Important Key of Life, Communication and Tourism Conversation (2020)



❖ Bölümlerimiz İçin Yeni Müfredatlar Oluşturuldu

Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm İşletmeciliği bölümlerinin müfredatları küreselleşen turizm endüstrisinin ihtiyaçları kapsamında yenilenerek 2017-2018 eğitim ve öğretim yılından itibaren uygulanmaya başlandı.

Yeni program ile yabancı dil ve uygulama derslerine ağırlık verildi.



❖ New Curriculums Were Created for Our Departments

The curricula of the Gastronomy and Culinary Arts and Tourism Management departments were renewed within the scope of the needs of the globalized tourism industry and started to be implemented as of the 2017-2018 academic year.

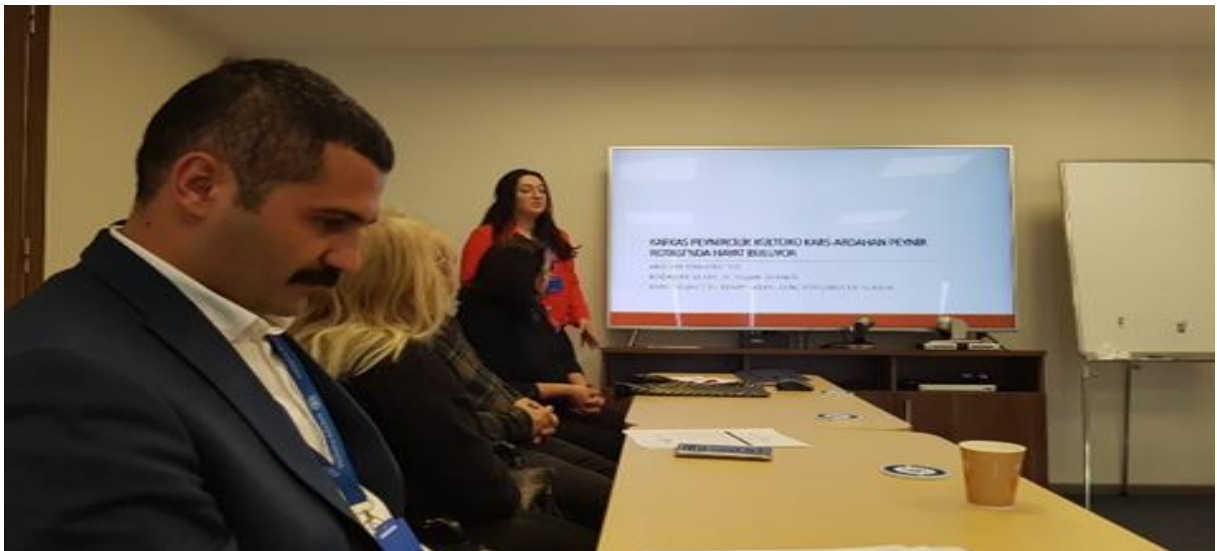
The new program focused on foreign language and practice lessons.

❖ Çeşitli Alanlarda Projeler Sunuldu

Fakültemiz akademisyenleri 2016-2020 arasında TÜBİTAK'a 4, Kalkınma Ajanslarına 4, BAP'a 5, SODES'e 1, Başbakanlık Tanıtma Fonu'na 1, Birleşmiş Milletler Kalkınma Ajansı'na (UNDP) 1 ve TANAP'a 1 olmak üzere toplam 17 proje sundular. Bunlardan 2 TÜBİTAK, 2 Kalkınma Ajansı, 3 BAP ve 1 Birleşmiş Milletler Kalkınma Ajansı olmak üzere 8 Proje kabul edildi.

❖ Projects in Various Fields Were Submitted

Academicians of our faculty submitted 17 projects to TÜBİTAK (4), Development Agencies (4), BAP (5), SODES (1), Prime Ministry Promotion Fund (1), United Nations Development Agency (UNDP) (1) and TANAP (1) between 2016-2020. Eight of these projects, 2 TÜBİTAK, 2 Development Agencies, 3 BAP and 1 United Nations Development Agency, were accepted.



❖ Çeşitli Alandaki Yarışmalardan Başarı İle Dönüldü

Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri 2 uluslararası yarışmaya katılarak 5 altın, 7 gümüş, 11 bronz madalya ve 3 klasman kupası toplamda 23 madalya ve 3 kupa ödülü kazanmıştır. Ayrıca 2 ulusal satranç turnuvasında fakültemiz öğrencileri çeşitli dereceler elde etmiştir.



❖ Successfully Returned From Competitions in Various Fields

Students of the Department of Gastronomy and Culinary Arts of our faculty participated in 2 international competitions and won 5 gold, 7 silver, 11 bronze medals and 3 classification cups, a total of 23 medals and 3 trophies. In addition, the students of our faculty achieved various degrees in 2 national chess tournaments.



❖ Uluslararası Kış Turizmi Kongresi Düzenlendi

Fakültemiz tarafından 152 bildiri ve 250 katılımcı ile 1. Uluslararası Kış Turizmi Kongresi 19-21 Aralık 2019 tarihinde düzenlenmiştir.



❖ The International Winter Tourism Congress Was Held

The 1st International Winter Tourism Congress was organized by our faculty with 152 papers and 250 participants on December 19-21, 2019.

❖ İngilizce Sinema Günleri Düzenlenmeye Başlandı ve Speaking Corner Alanları Oluşturuldu



❖ English Movie Days Started to Be Held and Speaking Corner Areas Were Established



❖ Turizm Rehberliği Bölümüne Öğrenci Alındı

Turizm Rehberliği Bölümüne 2019-2020 Eğitim öğretim yılında 30 öğrenci alındı. Bununla Doğu Anadolu Bölgesindeki Turizm Rehberliği bölümüne ilk kez öğrenci alımı gerçekleştirildi.

Doç. Dr. Ahmet ÇAVUŞ/ Arş. Gör. Zühal AKSAKALLI BAYRAKTAR

❖ Tourism Guidance Department Admitted Its First Students

30 students were enrolled in the Department of Tourism Guidance in the 2019-2020 academic year. With this, students were admitted to a Tourism Guidance department in the Eastern Anatolia Region for the first time.

Assoc. Prof. Ahmet ÇAVUŞ/ Res. Assist. Zühal AKSAKALLI BAYRAKTAR

Translator: Assoc. Prof. Dr. Birgül AKDAĞ ÇİMEN/ Res. Assist. Zafer TÜRKMENDAĞ

Yeni Dekanımız Göreve Başladı

Turizm Fakültesi öğretim üyesi Prof. Dr. Gökalp Nuri SELÇUK, Rektör Prof. Dr. Ömer ÇOMAKLI'nın 15.06.2020 tarihli kararı sonrası Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanı olarak göreve başlamıştır. Eski dekan Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ'den görevi teslim alan Prof. Dr. Gökalp Nuri SELÇUK, 2004-2008 yılları arasında Atatürk Üniversitesi Sosyal Tesisler Müdürlüğü, 2007-2011 yılları arasında Turizm Yüksekokulu Müdür Yardımcılığı, 2018-2020 yılları arasında Turizm Fakültesi Dekan Yardımcılığı görevlerini başarıyla yürütmüştür. Bu görevler dışında birçok koordinatörlük ve komisyon başkanlığı ve üyelikleri görevlerinde hizmet vermiştir. Hali hazırda Turizm İşletmeciliği Bölüm başkanlığı, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı Başkanlığı, Atatürk Üniversitesi Senato Üyeliği gibi görevleri de başarıyla yürütmeye devam etmektedir. Yeni dekanımıza fakültemize katacağı değerlerden ötürü yeni görevinde başarılar dileriz.

Arş. Gör. Serhan ORAL



Our New Dean Has Been Assigned

A member of Tourism Faculty Prof. Dr. Gökalp Nuri SELÇUK, after Rector Prof. Dr. Ömer ÇOMAKLI's decision dated on 15.06.2020, was assigned as the Dean of Atatürk University Tourism Faculty. Prof. Dr. Gökalp Nuri SELÇUK, who took over the assignment after former dean Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ, successfully served as the Director of Atatürk University Social Facilities between 2004-2008, as the Assistant Director of the School of Tourism between 2007 and 2011, and as the Vice Dean of the Faculty of Tourism between 2018-2020. Apart from these assignments, he served as the coordinator or chairman of many commissions and as a member of them. Currently, he successfully carries out assignments such as Head of Tourism Management

Department, Head of Tourism Management and Hotel Management Department, Ataturk University Senate Member. We wish our new dean success in his new position for the values he will contribute to our faculty.

Res. Assist. Serhan ORAL

Translator: Lecturer Cumhuriyet BERBER

Fakültemiz Yeni Uygulama Mutfağına Kavuşuyor

Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi olarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için 2016 yılında eldeki imkânlar çerçevesinde 16 kişilik uygulama mutfağı oluşturulmuştu. Aradan geçen 5 yılın ardından fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne artan ilgi ile birlikte öğrenci sayısında ciddi bir artış olmuştur.



Bu durum mevcut uygulama mutfağının gerek ekipman gerekse kapasite açısından öğrenci ihtiyaçlarını karşılayamadığı bölümümüz ve fakülte yönetiminin dikkatini çekmişti. Bu doğrultuda fakülte yönetimi yeni bir uygulama mutfağına ve daha fazla teknik ekipmana ihtiyaç olması sebebiyle Şubat 2020'de harekete geçti.

Our Faculty Has a New Kitchen for Practice

In 2016, a 16-person kitchen for practice was established for the Gastronomy and Culinary Arts Department with the available resources at Tourism Faculty, Atatürk University. After 5 years, the number of students has increased significantly with the increasing interest in the Gastronomy and Culinary Arts Department of our faculty.

The fact that the existing kitchen for practice could not meet the student needs in terms of both equipment and capacity drew the attention of our department and faculty management. In this direction, the faculty management took action in February 2020 due to the need for a new kitchen for practice and more technical equipment.



Tüm ülkeleri etkileyen salgın hastalık dolayısıyla ertelenen uygulama mutfağı çalışması Temmuz ayı itibariyle alt yapı çalışmalarına başladı. 2020-2021 eğitim öğretim yılı güz dönemine yetiştirilmeye çalışılan yeni uygulama mutfağı 50 öğrenci kapasiteli ana mutfak ve yaklaşık 40 öğrenci kapasiteli pastacılık alanı olmak üzere 2 bölümden oluşmaktadır.

Arş. Gör. Emre AKOĞUL

The new kitchen infrastructure work, which was delayed due to the epidemic affecting all countries, started again as of July. The new kitchen, which is tried to be completed before the fall semester of the 2020-2021 academic year, consists of 2 sections: the main kitchen with a capacity of 50 students and a pastry area with a capacity of approximately 40 students.

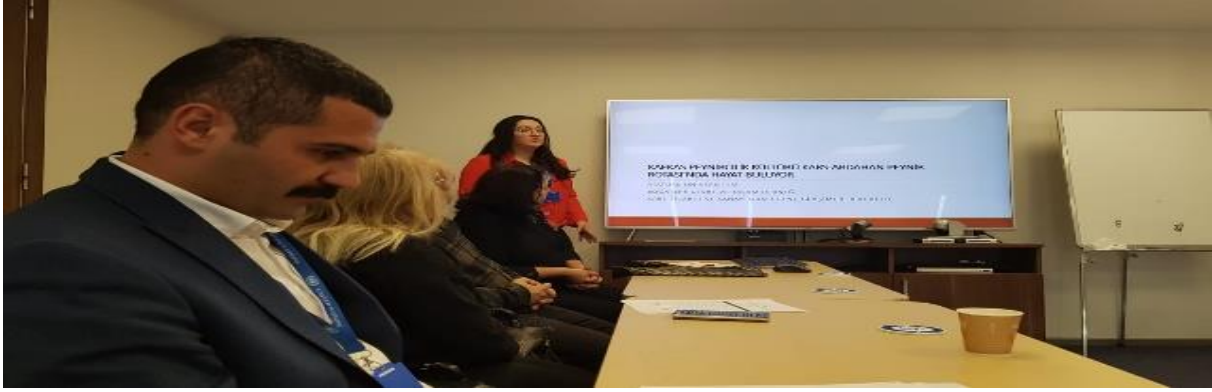
Res. Assist. Emre AKOĞUL

Translator: Lecturer Cumhuriyet BERBER



Doktora Tezi BM Kalkınma Programında (UNDP) Proje Olarak Kabul Edildi

Fakültemiz öğretim elemanlarından Arş. Gör. Zühal AKSAKALLI BAYRAKTAR'ın doktora teziyle birlikte yürüttüğü projesi "**Kars Peynir Rotası**" T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı (UNDP) ve Anadolu Efes tarafından yürütülen Gelecek Turizmde kapsamında desteklenmeye hak kazanmıştır.



Proje kapsamında Kars'ın Kafkaslardan gelen peynir kültürü turistik ürüne dönüştürülebilir ve Kars'ta bir peynir rotası oluşturulacaktır. Proje kapsamında 100 bin TL kaynak oluşturuldu. Proje yetkilisi Arş. Gör. Zühal AKSAKALLI BAYRAKTAR 20 Aralık 2019 tarihinde UNDP Türkiye Ofisi'nde Hibe Uygulama Eğitimi ve Sözleşme Töreni'ne katılmıştır.

Arş. Gör. Zühal AKSAKALLI BAYRAKTAR

A Doctoral Dissertation Was Accepted as a Project by the United Nations Development Program (UNDP)

The project "**Kars Cheese Route**" that Research Assistant Zühal AKSAKALLI BAYRAKTAR, one of our faculty instructors, carried out together with her doctoral thesis has been entitled to be supported within the scope of Future is in Tourism Project which is conducted by T.R. Ministry of Culture and Tourism, United

Nations Development Program (UNDP) and Anadolu Efes.

Within the scope of the project, the cheese culture of Kars that comes from the Caucasus can be turned into a touristic product and a cheese route will be created in Kars. A source of 100.000 Turkish liras was granted for the project. Project officer, Research Assistant, Zühal AKSAKALLI BAYRAKTAR participated in the Grant Application Training Contract Ceremony in UNDP Turkey office on December 20, 2019.

Res. Assist. Zühal AKSAKALLI BAYRAKTAR

Translator: Assoc. Prof. Dr. Birgül AKDAĞ ÇİMEN



Turizm Uygulama ve Araştırma Merkezi Kuruluş Planlama alıştayı Düzenlendi

Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi öğretim elemanları tarafından Turizm Uygulama ve Araştırma Merkezi (ATA-TUAMER) kuruluş planlaması yapıldı. Bu kapsamda Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Gökalp Nuri SELÇUK öncülüğünde Turizm Fakültesi Dekan Yardımcısı Doç. Dr. Ahmet ÇAVUŞ koordinatörlüğünde planlama ekibi kuruldu. Turizm İşletmeciliği Bölümü'nden Arş. Gör. Dr. Yusuf BAYRAKTAR ve Arş. Gör. Serhan ORAL, Turizm Rehberliği Bölümü'nden Arş. Gör. Dr. Zennübe IŞIK, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden Arş. Gör. Emre AKOĞUL ve Rekreasyon Yönetimi Bölümü'nden Arş. Gör. Osman ÇAPAN planlama ekibinde yer aldı.



Planlama ekibi tarafından yurtiçi ve yurtdışı örnekler incelenerek bir gerekçe raporu oluşturuldu. Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları ve Atatürk Üniversitesi Yeni Nesil Tasarım ve Dönüşüm Projesi esas alınarak Merkez'in ana felsefesi belirlendi. Yapılan planlama çalışmaları sonucunda farklı görüşlerin ve değerlendirmelerin alınması adına COVID 19 Pandemi süreci sebebiyle sosyal mesafe kuralları dikkate alınarak "Uygulama ve Araştırma Merkezi Kuruluş Planlama alıştayı" düzenlendi.

Tourism Application and Research Centre Establishment Planning Workshop Has Been Held

It was planned by Atatürk University Tourism Faculty academic staff to establish a Tourism Application and Research Centre (ATA-TUAMER). For this purpose, a Planning Team was established under the leadership of Tourism Faculty Dean Prof. Dr. Gökalp Nuri SELÇUK and under the coordinatorship of Vice Dean of Tourism Faculty Assoc. Prof. Dr. Ahmet ÇAVUŞ. Res. Assist. Dr. Yusuf BAYRAKTAR and Res. Assist. Serhan ORAL from Tourism Management Department, Res. Assist. Dr. Zennube IŞIK from the Tourism Guidance Department, Res. Assist. Emre AKOĞUL from the Gastronomy and Culinary Arts Department, and Res. Assist. Osman ÇAPAN from the

Recreation Management Department took part in the planning team.

Examining domestic and international samples, a justification report was prepared by the planning team. The main philosophy of the Centre was determined based on the United Nations Sustainable Development Goals and Atatürk University New Generation Design and Transformation Project. As a result of the planning studies, "Application and Research Centre Establishment Planning Workshop" was held, taking into account the social distance rules due to the COVID 19 Pandemic process, in order to receive different opinions and evaluations.

Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Gökalg Nuri SELÇUK'un açılış konuşmaları ile başlayan çalıştay programı Arş. Gör. Dr. Yusuf BAYRAKTAR moderatörlüğünde yürütüldü. İki bölümden oluşan planlama çalıştayının ilk bölümünde Turizm Fakültesi öğretim elemanlarının Merkez'in kurulması konusunda görüş ve değerlendirmeleri alındı. İkinci bölümde planlama ekibi tarafından yapılan sunumla önceden oluşturulan rapor katılımcıların değerlendirmelerine sunuldu. Çalıştay sonunda Merkez için birçok isim önerisi alındı ve son olarak **"Turizm Uygulama ve Araştırma Merkezi (ATA-TUAMER)"** biçiminde olması yönünde karar alındı. Merkez için bir slogan oluşturulması yönünde yapılan grup çalışması sonucunda **"hayatın hizmetinde, turizmle ileriye..."** biçiminde bir slogan üzerinde ortak karar alındı.

Arş. Gör. Dr. Yusuf BAYRAKTAR



The workshop program started with the opening speech of Dean of Tourism Faculty Prof. Dr. Gökalg Nuri SELÇUK and it was moderated by Res. Assist Dr. Yusuf BAYRAKTAR. In the first part of the planning workshop consisting of two parts, the opinions and evaluations of the academic staff of the Tourism Faculty on the establishment of the Centre were received. In the second part, the participants were asked to evaluate the report prepared beforehand with the presentation made by the planning team. At the end of the workshop, various names were proposed for the Centre and finally it was decided to be

"Tourism Application and Research Centre (ATA-TUAMER)". As a result of the group work to create a motto for the centre, a consensus was reached on the motto of **"In the service of life, forward with tourism..."**

Res. Assist. Dr. Yusuf BAYRAKTAR

Translator: Lecturer Cumhuriyet BERBER

Turizm Rehberliği Bölümüne ğrenci Alındı

Turizm alanında alışacak turist rehberlerini ve kendi işini turizm sektöründe kurarak yrtecek olan seyahat sektr girişimcilerini yetiştirmeyi amaçlayan Turizm Rehberliği bölümü, 2019-2020 eğitim ğretim yılı itibariyle fakültemizde aktif hale gelmiştir. Dil puanı ile tercih edilen bölümümüz 2019-2020 Eğitim ğretim yılında 30 ğrenci kabul etmiştir. Turist rehberleri için yabancı dilin önemine binaen bölümümüzde ağırlaştırılmış yabancı dil müfredatı uygulanmaktadır. Bu sayede programı başarılı şekilde tamamlayan öğrencilerimizin en az iki yabancı dil konuşabilmesi hedeflenmektedir.

Arş. Gr. Emre AKOğUL

The Tourism Guidance Department Admitted Its First Students

The Tourism Guidance department, which aims to train the licensed tourist guides who will work in the field of tourism and the travel sector entrepreneurs who will run their own business in the tourism sector, became active in our faculty as of the 2019-2020 academic year. Our department, which can be applied with language exam score, received a total of 30 students in this period, only in formal education. In terms of the importance of foreign language for tourist guides, our department applies the intensive foreign language curriculum. In this way, it is aimed that our students who successfully complete the program can speak at least two foreign languages.

Res. Assist. Emre AKOğUL

Translator: Assoc. Prof. Dr. Birgül AKDAğ ÇİMEN



Hayatın En Önemli Anahtarı: İletişim ve Turizm

Kişisel Gelişim Uzmanı, Eğitimiçi & Yazar olan Dinçer BARUTÇUGİL, 27.02.2020 tarihinde iletişim üzerine etkileyici bir konferans verdi. Turizm Fakültesi öğrencilerinden ve akademisyenlerinden çok sayıda katılımcının yer aldığı etkinlikte hem eğitici hem de eğlenceli dakikalar yaşandı.

The Most Important Key of Life: Communication and Tourism

Personal Development Specialist, Trainer, and Author Dinçer BARUTÇUGİL, gave a fruitful seminar on communication on February 27, 2020. Great number of participants of both academicians and students from the Tourism Faculty had both enjoyable and informative time during the seminar.



Sayın BARUTÇUGİL, sunumuna başlamadan önce kendi hayat hikâyesini paylaşarak katılımcılara tecrübelerini aktardı. Hayatın her alanında ve özellikle turizm sektöründe etkili iletişimin önemini vurgulayan BARUTÇUGİL, katılımcıların iletişim becerilerini ölçmek için mini bir test uyguladı ve bu da eğlenceli anların yaşanmasına yol açtı.

Before his presentation, Mr. BARUTÇUGİL shared his life story and experiences with the participants. Emphasizing the vital role of communication in every sphere of life, especially, tourism, he conducted a mini test to measure the communication skills of the participants and let the audience have enjoyable moments.



İnsanların kendini keşettikten sonra yapamayacağı hiçbir şeyin olmadığını vurgulayan BARUTÇUGİL, “Açılmamış kanatların büyüklüğünü göremezsin” diyerek katılımcılara, kendilerini keşfetmeleri doğrultusunda telkinde bulundu.

Mr. BARUTÇUGİL indicated that when people self-actualize there is nothing they cannot do. He also advised the young participants to discover themselves by sharing the expression “You cannot see the span of the folded wings”.



Hayatın En Önemli Anahtarı: İletişim ve Turizm isimli sunumunu tamamlayan BARUTÇUGİL'e Turizm Fakültesi Dekanı Sayın Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ teşekkür belgesini takdim etti.

After his seminar “The Most Important Key of Life: Communication and Tourism”, the dean of Tourism Faculty Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ presented Mr. BARUTÇUGİL a certificate of gratitude.



Kendini keşfederek girişimcilik yanının ağır bastığını dile getiren BARUTÇUGİL, tecrübelerinden de yola çıkarak yazmış olduğu "Girişimciliğin 7 Kuralı" isimli kitabının tanıtımını yaparak etkinlik sonrası imzalı kitabını öğrencilerle paylaştı.

Arş. Gör. Dr. Zennube IŞIK

Mr. BARUTÇUGİL, who stated that after he had discovered his spirit of entrepreneurship he chose that career, ended his programme holding a session of autograph for his book "Seven Rules of Entrepreneurship" that he had written on his experiences of entrepreneurship.

Res. Assist. Dr. Zennube IŞIK

Translator: Assoc. Prof. Savaş YEŞİLYURT



Turizm İşletmeciliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerimiz Akredite Oluyor

Turizm İşletmeciliği Bölümünde Prof. Dr. Gökalp N. SELÇUK ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Prof. Dr. Murat TOSUN önderliğinde bölüm akademisyenlerinin yoğun çalışmaları ve emekleri ile yürütülen akreditasyon başvuru sürecinde sona gelindi.

Tourism Management and Gastronomy and Culinary Arts Departments Become Accredited

The accreditation application process, which was carried out with the hard work and efforts of the department academicians, under the leadership of Prof. Dr. Gökalp N. SELÇUK, in the Department of Tourism Management and Prof. Dr. Murat TOSUN, in the Department of Gastronomy and Culinary Arts, has come to an end.



Hazırlık çalışmalarına 2019 yılı Ekim ayında başlandı. Bölümlerimizin hazırlık çalışmaları her ay belirli bir tarihte yapılan toplantılarla ve son bir ayda her hafta yapılan toplantılarla Ocak 2020'de tamamlandı.

Preparatory studies started in October 2019. The preparatory studies of our departments were completed in January 2020 with meetings held on a certain date each month and meetings held every week in the last month.



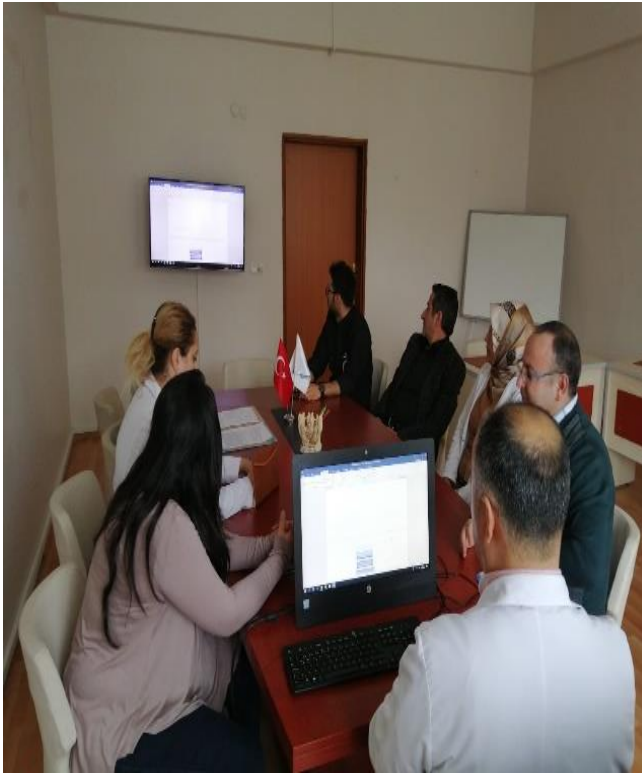
Atatürk Üniversitesi Rektörlüğü birimlerinden Atatürk Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim Öğretim Koordinatörlüğü, işbirliği sağlayarak sürecin daha kaliteli yürütülmesi adına destek verdi. Böylece fakültemiz bölümlerinin akreditasyon sürecinin Turizm Akademisyenleri Derneği (TUADER)-Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK) tarafından Temmuz 2020'de değerlendirilmesi için başvurusu başarıyla tamamlandı.

Arş. Gör. Dr. Tuba TÜRKMENDAĞ

Atatürk University the Coordinatorship of Education, one of the units of the Atatürk University Rectorate, cooperated and supported the process to be carried out in a better quality. Thus, the application for the accreditation process of our faculty departments to be evaluated by the Tourism Academicians Association (TUADER) - Tourism Education Evaluation and Accreditation Board (TURAK) in July 2020 was successfully completed.

Res. Assist. Dr. Tuba TÜRKMENDAĞ

Translator: Res. Assist. Dr. Zafer TÜRKMENDAĞ



ATAUNI TURİZM Kızak Festivali'nin Üçüncüsü Düzenlendi

Fakültemizde bir gelenek haline gelmiş olan kızak festivalinin üçüncüsü 10 Mart 2020 tarihinde düzenlendi. Genç Turizmciler Kulübü, Gastronomi Kulübü ve Ejder A.Ş.'nin katkılarıyla düzenlenen festivale farklı bölüm ve sınıflardan 90 öğrenci katıldı.

The Third ATAUNI TOURISM Sledge Festival Was Held

The Third Sledge Festival, which is a traditional event of our faculty, was held on March 10, 2020. 90 students from different departments and grades attended the festival which was organized by the Young Tourism Professionals Club, Gastronomy Club, and Ejder Inc.

ATAUNI TURİZM 3. KIZAK FESTİVALİ

10 MART 2020 SALI 12.00 - 16.00

SERVİS KALKIŞ : 11.30 (FAKÜLTE ÖNÜNDEN)



ÜCRETSİZ SERVİS
SUCUK EKMEK
ÇAY
KIZAK
SKI-PASS
MÜZİK

KAYIT İÇİN ÖĞRENCİ İŞLERİNE BAŞVURUNUZ.

Palandöken Kayak Merkezi'nde gerçekleştirilen organizasyonda öğrencilerimiz kızakla kayma, teleferik deneyimi, sucuk ekmek, çay-kahve ve müzik ile iyi vakit geçirdi.

During the organization in the Palandöken Ski Centre, students had enjoyable time by sledging, riding ski lifts, having bread and sujuk, tea and coffee, and listening to music.



Organizasyon, Turizmin Geleceği Platformu başkanı Ali ULGAÇ'ın Gastronomi Kulübü Başkanı Tugay PARTLAK ve Genç Turizmciler Kulübü Başkanı Muhammed Haktan HIŞIR'a sosyal faaliyetler düzenlemelerinden dolayı plaket takdim etmesiyle sona erdi.

Arş. Gör. Özgür ÇALKIN

The organization finished after the presentation of plaques to the head of Gastronomy Club, Tugay PARTLAK and head of Young Tourism Professionals Club, Muhammed Haktan HIŞIR by the president of the "Future of Tourism Platform" for the events they organized.

Res. Assist. Özgür ÇALKIN

Translator: Assoc. Prof. Savaş YEŞİLYURT



Erzurum'da Kış Turizmi Ekoturizm İle Desteklenecek

Turizm Fakültesi Uygulama Oteli ev sahipliğinde 14.06.2020 Cumartesi günü AYTİM Şirketler Gurubu Yönetim Kurulu Başkanı ve Sevda Aydın Vakfı kurucusu Sevda AYDIN, Green Bio Organic Bulgaria Vakfı Başkanı Johannes H. A. Cool, TÜROYD (Turizm Otel Yöneticileri Derneği) Yönetim Kurulu Başkanı Ali Can AKSU, Uluslararası İşbirliği Platformu Kurucusu Cengiz ÖZGENCİL, Medipol Üniversitesi öğretim üyesi Prof. Dr. Kerem ALKİN ve fakültemiz öğretim üyelerinden Prof. Dr. Hasan GÜRBÜZ, Prof. Dr. Gökalp Nuri SELÇUK, Doç. Dr. Ahmet ÇAVUŞ ile Öğr. Gör. Erkan DENK'in katılımıyla Erzurum'da organik tarım ile ekoturizm konulu toplantı gerçekleştirilmiştir.

Winter Tourism in Erzurum Will Be Supported by Ecotourism

A meeting on organic farming and ecotourism which was hosted by Tourism Faculty Practice Hotel on 14.06.2020, Saturday, was held in Erzurum with the participation of chairwoman of AYTİM Corporate Group and founder of Sevda Aydın Foundation, Sevda AYDIN, president of Green Bio Organic Bulgaria Foundation, Johannes H. A. Cool, chairman of TÜROYD (Tourism Hotel Managers Association), Ali Can AKSU, founder of International Cooperation Platform, Cengiz ÖZGENCİL, Medipol University lecturer, Prof. Dr. Kerem ALKİN and lecturers of our faculty.



Özellikle kış turizmini destekleyici olarak ekoturizme yönelik çalışmaların AB destekli projeler ile Erzurum ve bölgede değerlendirilebileceği ifade edilmiştir.

It was stated that some studies can be conducted on ecotourism especially to support the winter tourism with EU supported projects in Erzurum and the region.



İş kadını Sevda AYDIN ile Erzurum'da kurmayı planladığı eko turizm köyü ve bunun diğer turizm türleriyle nasıl entegre edileceği hususlarında görüş alışverişi yapılmıştır. Erzurum ve özellikle Kış Koridorunun önemli bir ekoturizm potansiyelinin olduğu belirtilen toplantıda fikrin geliştirilmesine yönelik aşamalar da tartışılmıştır.

Öğr. Gör. Erkan DENK

The ecotourism village she is planning to establish in Erzurum and how it can be integrated with other types of tourism were also negotiated with businesswoman Sevda AYDIN.

In the meeting where Erzurum and especially the Winter Corridor were stated to have an important ecotourism potential, the steps for developing the idea were discussed as well.

Lecturer Erkan DENK

Translator: Assoc. Prof. Dr. Birgül AKDAĞ
ÇİMEN



Doğu Anadolu Kariyer Fuarında Yerimizi Aldık

Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi'nin "Yetenek Her Yerde" sloganıyla 10 farklı ilde düzenlemeyi planladığı bölgesel kariyer fuarlarının üçüncü etabı olan Doğu Anadolu Kariyer Fuarı, Atatürk Üniversitesinin ev sahipliğinde 5-6 Mart tarihlerinde Recep Tayyip Erdoğan Fuar Merkezinde gerçekleştirildi.



Fuarın açılış törenine Rektör Prof. Dr. Ömer ÇOMAKLI'nın yanı sıra; Erzurum Ak Parti Milletvekili Prof. Dr. Recep AKDAĞ, Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi Başkanı Doç. Dr. Salim ATAY, Erzurum Vali Yardımcısı Yıldız BÜYÜKER, Erzurum Büyükşehir Belediye Başkanı Mehmet SEKMEN, Ağrı Belediye Başkanı Savcı SAYAN, çevre illerdeki üniversite rektörleri, şehrin mülki, idari ve yargı erkânı ile kamu kurumu yöneticileri, özel sektör temsilcileri, akademisyenler ve öğrenciler katıldı. Programın açılış konuşmasını yapan Rektör Prof. Dr. Ömer ÇOMAKLI, DAKAF'20'nin gençlerimize yeni ufuklar açacağını belirtti.

We Took Our Place in the Eastern Anatolia Career Fair

The third stage of the regional career fairs, the Eastern Anatolia Career Fair, planned to be organized in 10 different cities by the Presidency Human Resources Office with the slogan "Talent Everywhere", was held at the Recep Tayyip Erdoğan Fair Center on March 5-6, hosted by Atatürk University.

The opening ceremony of the fair was attended by Rector Prof. Dr. Ömer ÇOMAKLI. In addition to Rector ÇOMAKLI, Erzurum AK Party Deputy Prof. Dr. Recep AKDAĞ, President of the Presidency Human Resources Office Assoc. Prof. Salim ATAY, Deputy Governor of Erzurum Yıldız BÜYÜKER, Mayor of Erzurum Metropolitan Municipality Mehmet SEKMEN, Mayor of Ağrı Savcı SAYAN, university rectors in neighboring provinces, civil, administrative and judicial officials of the city, public institution managers, private sector representatives, academicians and students attended the fair. Making the opening speech of the program, Rector Prof. Dr. Ömer ÇOMAKLI stated that DAKAF'20 will open new horizons for our youth.

Turizm Fakültesi, Doğu Anadolu Kariyer Fuarı'nda Turizm Fakültesi ve Uygulama Oteli adına iki farklı stant açtı. Stantları ziyaret eden misafirlere fakültemiz ve uygulama otelimiz hakkında bilgiler verildi. İki gün boyunca Uygulama Oteli standında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri tarafından çeşitli görsel sunumlar sergilendi.

Faculty of Tourism opened two different stands in the Eastern Anatolia Career Fair on behalf of Tourism Faculty and Application Hotel. The guests who visited the stands were informed about our faculty and our practice hotel. Various visual presentations were exhibited by Gastronomy and Culinary Arts Department students at the Application Hotel booth for two days.



Rektör Prof. Dr. Ömer ÇOMAKLI, Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi Başkanı Doç. Dr. Salim ATAY, çevre illerin üniversite rektörleri ve Ağrı Belediye Başkanı Savcı SAYAN Uygulama Oteli standına ziyarette bulundu.

Rector Prof. Dr. Ömer ÇOMAKLI, Head of the Presidency Human Resources Office Assoc. Prof. Salim ATAY and Mayor of Ağrı Savcı SAYAN visited the Application Hotel stand.



Fuar süresince fakültemiz öğrencilerinin fuar alanına gelmeleri sağlanarak kariyerlerine yönelik girişimlerde bulunmaları istendi. İki gün boyunca fakültemizdeki bütün öğretim elemanları ve öğrenciler fuara katılım gösterdi.

During the fair, our faculty students were asked to come to the fair area and take initiatives towards their careers. All academic staff and students of our faculty participated in the fair for two days.



DAKAF'20'de iki gün boyunca 450 stant açıldı ve 150'den fazla proje sunuldu. Ayrıca fuarda panel, sempozyum, konferans, sohbet, eğitim programları, atölye çalışmaları ve kariyer ve iş dünyasına yönelik bilgilendirme toplantıları gerçekleştirildi. İki günde yaklaşık 35 bin öğrencinin ziyaret ettiği DAKAF'20 kapanış programı, ödül töreni ve fotoğraf çekimi ile sona erdi.

Arş. Gör. Leyla TOKGÖZ

450 stands were opened and more than 150 projects were submitted for two days in DAKAF'20. In addition, panels, symposiums, conferences, conversations, training programs, workshops and informative meetings for career and business world were held at the fair. DAKAF'20 closing program, which was visited by approximately 35 thousand students in two days, ended with the award ceremony and photo shooting.

Res. Assist. Leyla TOKGÖZ

Translator: Res. Assist. Dr. Zafer TÜRKMENDAĞ

Dut ullaması

Tortum, Uzundere, Oltu, Olur ve Őenkaya ilçelerinde yetiŐtirilen dut meyvesi ile yapılan Dut ullaması, Erzurum ilinin en meŐhur yöresel lezzetlerinden biri olarak damaklarda eşsiz bir tat bırakıyor. Bu meŐhur lezzet, Erzurum İl Kültür ve Turizm Bakanlığının internet sayfasında yer alan "Ne yenir?" adlı köŐede kahvaltılık ve omlet türünde geçse de kimine göre bir yemek kimine göre ise bir tatlı. Ancak hangi oğnde ne amaçla tüketilirse tketilsin özellikle soğuk kiŐ günlerinde hastalıklara karşı vücut direncini arttırması ile bilinmektedir.



Besleyici ve enerji verici özelliği olan bu lezzetin yapılıŐı da kolay ve pratik. Önceden kurutulmuŐ olan dutlar sıcak suda bekletilir. Suyu szldkten sonra tereyağı ve toz Őeker ile tavada kavrulur. zerine çırpılmıŐ yumurtalar eklenir ve piŐtikten sonra cevizle süslenerek servis edilir. Tatlı ihtiyaını doğal yollardan gideren bu lezzeti mutlaka denemenizi tavsiye ederiz.

Arş. Gör. Ayşe Nur AKAN

Mulberry Ciulama

Mulberry Ciulama which is made of mulberry fruit that is grown in the towns of Tortum, Uzundere, Oltu, Olur and Őenkaya and leaves a unique taste on tongues as one of the famous traditional tastes of Erzurum. Even if this famous taste took its place as a type of breakfast food or omelet under the section of "What to eat" belonging to the website of Erzurum Provincial Directorate of Culture and Tourism, it is either a food or a dessert according to some people. No matter in which meal and what purpose it is consumed, it is known for boosting up the body resistance against illnesses especially in cold winter days.



The cooking of this nutritious and energy booster taste is easy and practical. Mulberries dried before are kept in hot water. After its water has been strained, it is fried with butter and granulated sugar in the pan. On the fried mulberry, scrambled eggs are added and after cooking with that it is serviced by garnishing with walnut. We strongly recommend you to try this taste which is a natural supplement of need for dessert.

Res. Assist. Ayşe Nur AKAN

Translator: Furkan ZİRZAKIRAN



Geleneksel Erzurum Evleri

Yerleşim yeri olarak karşımıza çıktığı tarihten itibaren İpek Yolu üzerinde bulunan Erzurum jeopolitik ve coğrafi konum olarak tarih sahnesinde önemli bir yer edinmiştir. Tarih içerisinde birçok medeniyeti ağırlayan bu kadim şehirde, modern zaman barınma ihtiyacı iklime göre şekil alan birçok tarihi yapı bulunmaktadır. Bu yapılardan biri de Geleneksel Erzurum evleridir. Ev kavramı birçok coğrafyada olduğu gibi Erzurum şehrinin de sosyal, kültürel ve tarihi zenginliklerini yansıtmaktadır.



İklime bağlı olarak Geleneksel Erzurum evlerinin dış görüntüsü oldukça sadedir. İç süslemeleri ile Anadolu'daki geleneksel tarihi evler arasında ilk sıralarda yer almaktadır. Erzurum evlerinin oluşumunda bulunduğu zengin coğrafya, tarih ve kültür ortamının payı oldukça büyüktür. Özellikle iklim ve topografya evlerin tasarımını ve yapı malzemelerini etkilemiştir. Bu nedenle Erzurum'da tarihi ev mimarisine uygun fakat kendine has özellikleri olan bir konut türü ortaya çıkmıştır. Zemin katta ahır, kiler, samanlık gibi yardımcı hizmet bölümlerinin yanı sıra yaşama mekânları da yer almaktadır. Tarihi Erzurum evlerinin inşasında; genelde taş, tuğla, ahşap, maden ve toprak malzeme kullanılmıştır (Yılmaz, İrmak & Zengin, 2003).

Traditional Erzurum Houses

Erzurum, located on the Silk Road since the day it appeared as a settlement, has gained an important place in the stage of history as a geopolitical and geographical location. In this ancient city, which has hosted many civilizations throughout history, there are many historical buildings whose contemporary sheltering needs were shaped according to the climate. One of these buildings is Traditional Erzurum houses. The concept of home reflects the social, cultural and historical riches of the city of Erzurum as in many other geographical places.



Depending on the climate, traditional Erzurum houses look very plain. They rank at the top among traditional historical houses in Anatolia with its interior decorations. The rich geography, history and cultural environment in which Erzurum houses are located had a great effect on this. Especially the climate and topography affected the design and building materials of the houses. For this reason, a type of residence, which is suitable for historical house architecture but has its own characteristics, emerged in Erzurum. On the ground floor, besides the additional service areas such as barn, cellar and barn, there are also living spaces. In the construction of historical Erzurum houses; stone, brick, wood, mineral and earth materials were generally used (Yılmaz, İrmak & Zengin, 2003).

Erzurum evleri, yörenin yaşam standartları, yöresel lezzetler açısından zengin olan gurme şehri Erzurum'un kültürünü yansıtmaya yönelik önemli bir değer olarak görülmektedir. İç ve Dış Turist gruplarının her kesiminden tercih edilmesi, dönem içerisinde günlük hayatta kullanılan birçok materyalin sergilendiği kamu ve özel kesim tarafından rekreasyon faaliyetleri anlamında kazanımı sağlanmış ve faaliyet geçirilmiş turistik bir değer olarak karşımıza çıkıyor. Yöresel lezzetleri tadabileceğiniz, semaver çayı eşliğinde sofa, sedir ve sekilerde sohbet edebileceğiniz, tandır ekmeği, eşsiz ahşap işçilikleri olan kırılmaç tavan ve oymalar, doğal güneş ışığı yanı sıra otantik gaz lambalarının ışıklandığı bu loş ve otantik evler, geçmiş zamanın esintilerini günümüzde tadabilmeniz için oldukça güzel imkânlar sunmaktadır.

Arş. Gör. Osman ÇAPAN

Erzurum houses are seen as an important value to reflect the culture of the gourmet city of Erzurum, which is rich in terms of living standards of the region and local flavours. With the fact that it is preferred by all walks of life such as Domestic and Foreign Tourist groups, it appears as a touristic value that has been gained and activated in terms of recreational activities by the public and private sector, where many materials used in daily life are exhibited during the period. These dim and authentic houses illuminated by swallow ceilings and carvings, natural sunlight as well as authentic gas lamps, where you can taste local flavours, chat on sofas, divans and terraces with samovar tea and tandoori bread, offer very nice opportunities to you to taste the breeze of the past.

Res. Assist. Osman ÇAPAN

Translator: Lecturer Cumhuriyet BERBER





TURİZM FAKÜLTESİ

Faculty of Tourism