



TURİZM FAKÜLTESİ HABER BÜLTENİ

CİLT: 1

SAYI: 2

15 MART 2026





CİLT: 1
SAYI: 2
15 MART 2026

MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ HABER BÜLTENİ

FAKÜLTE ADINA BÜLTEN SAHİBİ

Prof. Dr. Gökhan AYAZLAR

SAYI EDITÖRÜ

Doç. Dr. Senem YAZICI YILMAZ

YAYIN KURULU

Aytunç GÜLHAN
Batın Baysal YÜCAL
Dilek AĞAÇLI
Nergiz GÜMÜŞ
Sude KARA
Sudenaz AKTAN
Sudenaz GÜRTÜRK

TASARIM

Dilek AĞAÇLI



Turizm Fakültesi İletişim Bilgileri

Adres: Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi 48170 Kötekli/MUĞLA

E-posta: turizm@mu.edu.tr

Öğrenci İşleri Telefon Numaraları:

0 252 211 2033

0 252 211 1858

0 252 211 1865



<https://www.instagram.com/mskuturizm/>



<https://x.com/mskuturizm>



www.youtube.com/@mskuturizm



<https://turizm.mu.edu.tr/tr>

İÇİNDEKİLER

1. GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜNÜ TANIYALIM
2. TURİZM VE GASTRONOMİ YÖNETİMİ BÖLÜMÜNÜ TANIYALIM
3. TURİZM FAKÜLTESİ BÖLÜM BAŞKANLARIMIZI TANIYALIM
4. GEÇMİŞTEN GELECEĞE MUTFAK KÜLTÜRÜ EĞİTİMİ
5. 20. OKUL SEKTÖR BULUŞMASI
6. SEKTÖRDEKİLER OKUL SEKTÖR BULUŞMASI HAKKINDA NE DÜŞÜNÜYOR
7. ÖĞRENCİLER OKUL SEKTÖR BULUŞMASI HAKKINDA NE DÜŞÜNÜYOR
8. FAKÜLTEMİZ ÖĞRETİM ÜYESİ DOÇ. DR. ŞABAN KARGİGLİOĞLU CULINARY FORUM'DA
9. KARİYER PLANLAMA VE CV HAZIRLAMA ETKİNLİKLERİ
10. TURİZM SEKTÖRÜNDE EĞİTİM VE PSİKOLOJİK OLUŞ
11. TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ GEZİLERİ
12. 2026 YILI TÜRKİYE DESTİNASYONLARI
13. LUJO'DAN ÖNERİLER
14. GASTRONOMİDEN TARİFLER
15. 2026 BAHAR YARIYILI AKADEMİK TAKVİMİ
16. 4.ULUSAL AŞÇILIK FESTİVALİ DAVETİ
17. 2026 YILI YAZ DÖNEMİ STAJ DUYURUSU



GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜNÜ TANIYALIM

Hazırlayan: Sude KARA



Doç. Dr. Şaban KARGİGLİOĞLU
Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölüm Başkanı

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ				
Puan Tipi	Öğrenim Süresi	Fakülte	Dil	Kontenjan
SÖZ	Zorunlu Hazırlık+4 Yıl	Turizm Fakültesi	İngilizce (%30)	60

Vizyonumuz;

Lisans eğitimi süresince beslenme ilkeleri ve gıda bilimleri alanında derslere ilaveten yönetim, pazarlama, işletme, ekonomi, tarih ve coğrafya bilimleri dersleri de verilerek öğrencileri hem teorik hem de uygulamalı olarak mesleki bilgilerini geliştirmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yetiştirdiği bireylerin yaptığı bilimsel çalışmaların nitelikleriyle tanınmasını, sahip oldukları uzmanlık ile sözlerinin geçmesini, ulusal ve uluslararası alanda tanınmasını hedeflemektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü mezunları, konaklama işletmelerinin yiyecek ve içecek bölümünde, bu bölüme bağlı restoran, mutfak ve barlarda ve bağımsız yiyecek içecek işletmelerinde yönetici ve uzman olarak çalışabilirler..

Bunun yanı sıra; mutfak şefi, ulusal ve uluslararası mutfaklardan örnekler sunabilecek şef, mutfaklarda kısım şefi, araştırma şefi, yiyecek-içecek müdürü, yemek tedarik yöneticisi, yemek araştırmacısı, yemek yazarı, yemek stilisti, menü geliştirici gibi pozisyonlarda da istihdam edilebilirler. Hava, deniz, demiryolu taşımacılığı bünyesindeki yiyecek içecek hizmet alanlarında, kamu kuruluşları, okullar, hastaneler ve diğer büyük ölçekli organizasyonların yiyecek içecek üretim alanlarında yukarıda sayılan pozisyonlarda istihdam imkânları bulunmaktadır. Ayrıca, bölüm mezunlarının akademik kariyer yapmaları da mümkündür

Misyonumuz;

Ülkemizde Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi vermek amacıyla turizm bölgesi olan Muğla'da kurulan bölüm olmanın verdiği sorumlulukla; uluslararası alanda çalışabilecek, hem teorik hem uygulama bilgisine hakim, yönetim ve iletişim becerilerine sahip, topluma fayda sağlama sorumluluğunda olan, sektörü takip edebilen, bu konularda hem kurumsal hem de uygulamaya yönelik akademik araştırmalar yapabilen, farklı teknolojiler uygulayarak gıdaların hazırlanmasını sağlayan, gıda güvenliğinin ve güvencesinin sağlanmasında üzerine düşen görevleri yerine getiren "uzmanlar" yetiştirmektir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün temel amacı kendine güvenen, ulusal ve uluslararası anlamda rekabet edebilecek kapasiteye sahip, geleneksel Türk mutfağın koruyarak, buldukları destinasyona daha fazla turist gelmesini sağlayan "Gastronomi Uzmanları"ni yetiştirmektir.

Hazırlık Programı;

Sözel (SÖZ) puan türüyle öğrenci kabul eden Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde 1 yıl zorunlu Yabancı Dil (İngilizce) Hazırlık Sınıfı uygulaması bulunmaktadır. Eğitim-öğretim yılının başında Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Yabancı Diller Yüksekokulu tarafından yapılan yabancı dil muafiyet sınavından başarılı olan öğrenciler, Hazırlık Programına tabi olmadan birinci sınıftan başlama hakkına sahiptir. Muafiyet sınavına girmeyen ya da başarısız olan öğrencilerin Hazırlık Programına katılmaları zorunludur.

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜNÜ

TANIYALIM

Neden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünü (%30 İngilizce) seçmelisiniz?

- Bölümün bulunduğu yerleşkenin konumu itibariyle turizm sektörünü yakından tanıma şansı,
- Alanında uzman, genç ve dinamik akademik personel,
- İngilizce eğitiminin yanı sıra Almanca/Fransızca/Rusça dillerinden birini seçmeli ikinci dil olarak öğrenme şansı,
- Ulusal ve uluslararası (Farabi, Erasmus, Mevlâna) öğrenci değişim programlarına katılma olanakları,
- Akademik kariyer olanakları,
- İstihdam olanaklarının çeşitliliği

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün kazanımları

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanının yönetim, pazarlama, işletme, ekonomi, tarih ve coğrafya bilimleri ile olan ilişkisi hakkında bilgi sahibi olur.
- Yiyecek içecek üretim sürecinde maliyet analizi ve kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırması yapar.
- Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlar; araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımlarını yaparak korur.
- Yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçlere hâkim olur; bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları bilir ve bu sorunlara analitik çözümler üretir.
- Ulusal ve uluslararası mutfakları, klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.
- Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- Bilimsel araştırma yöntemlerini bilir; bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir ve görsel sunum teknikleriyle uygular.
- Ulusal ve uluslararası iş etiği, gıda güvenliği, iş güvenliği, çalışan sağlığı, hijyen kontrolü ve yönetimi ilkelerini bilir ve uygular.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki değişimleri inceler; yeni eğilimleri, yeni yaklaşımları, yeni pazarlama, işletme ve yönetim anlayışlarını, hizmet süreçlerini bilir.
- Takım çalışmasına yatkınlık ve sorumluluk alabilme özelliklerini kazanır.
- Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü C1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri kazanır.

Mezuniyet Koşulları

- 8 yarıyıllık eğitim sonucunda belirlenen zorunlu ve seçmeli dersleri en az 240 AKTS kredilik başarıyla tamamlamak;
- 240 mezuniyet kredisinin en az %30'unu (72 AKTS) İngilizce dersler ile tamamlamak

TURİZM VE GASTRONOMİ YÖNETİMİ BÖLÜMÜNÜ TANIYALIM

Hazırlayan: Aytunç GÜLHAN

MUĞLA
SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ

**TURİZM VE GASTRONOMİ
YÖNETİMİ
PROGRAMLARI BÖLÜMÜ**

YÜKSEKÖĞRETİM KURULU BAŞKANLIĞI & T.C. KÜLTÜR VE TURİZM
BAKANLIĞI İŞBİRLİĞİ
PILOT UYGULAMA

TURİZM
İŞLETMECİLİĞİ

GASTRONOMİ

%100 İNGİLİZCE

8 DÖNEM RUSÇA

3 DÖNEM - İŞLETMEDE
MESLEKİ EĞİTİM

Daha fazla bilgi için
Özel Kalem +90 252 211 18 46
<https://turizm.mu.edu.tr/tr>

Yükseköğretim Kurulu (YÖK) ile T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın turizm eğitiminde köklü bir reform başlatmak üzere imzaladığı iş birliği kapsamında; Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi, Türkiye'nin "**Pilot Üniversitelerinden**" biri seçilerek öncü bir rol üstlendi. Bu vizyon ile kurulan ve fakültemizin eğitim modelinde devrim yaratan **Turizm ve Gastronomi Yönetimi (%100 İngilizce)** bölümü, ilk öğrencilerini kabul etti. Şu an Yabancı Diller Yüksekokulu'nda yoğun İngilizce hazırlık eğitimi(**zorunlu**) alan "ilk 30" öğrenci, 2026-2027 Akademik Yılı'nda fakültedeki yerlerini alarak bu özel müfredatla tanışacak.

PROGRAMIN AMACI

- Sektörün ihtiyaç duyduğu yabancı dili kuvvetli yönetici adaylarını yetiştirmek.
- Öğrencilerin mezun olmadan iş deneyimi kazanmasını sağlamak.
- Teorik eğitimi saha uygulamalarıyla birleştirmek.

Eğitim Yapısı

Program, bir yıl zorunlu İngilizce hazırlık eğitimi ile başlamakta; ardından dört yıllık lisans süreci ile devam etmektedir. Eğitim modeli, turizm işletmeciliği ile gastronomi yönetimini bütüncül bir çerçevede ele alır. Öğrenciler ilk üç yarıyıldan ortak temel dersler alarak hem turizm hem gastronomi alanında altyapı kazanır.

İkinci sınıftan itibaren öğrenciler iki ana uzmanlık alanından birine yönelir:

- Yiyecek-İçecek ve Gastronomi Yönetimi
- Turizm İşletmeciliği ve Otel Operasyonları

Bu yapı sayesinde mezunlar, otel işletmelerinde hem Odalar Bölümü hem de Yiyecek-İçecek departmanlarında yönetici adayı olarak yetişir.

Uygulamalı Eğitim Modeli ve İşleyiş

Klasik staj anlayışından farklı olarak bu programda "**İşbaşında Eğitim**" (**Vocational Training**) modeli uygulanır. Öğrencilerimiz lisans eğitimlerinin belirli dönemlerini anlaşmalı 5 yıldızlı işletmelerde, **maaşlı ve sigortalı personel** statüsünde geçirir.

Saha eğitimleri üç aşamadan oluşur:

- **Rotasyon (2. Sınıf):** Öğrenci; mutfak, servis, ön büro gibi departmanlarda dönüşümlü çalışarak otelciliğin bütününe kavrar.
- **Uzmanlaşma (3. Sınıf):** Öğrenci, seçtiği alana (Mutfak veya Otel Yönetimi) uygun departmanda görev alır.
- **Yönetici Eğitimi (4. Sınıf):** Mezuniyet öncesi son dönemde, departman yöneticilerinin yanında "Yönetici Adayı" olarak karar alma süreçlerine katılır.

BU BÖLÜMÜ OKUMANIN AVANTAJI NEDİR?

Turizm Bakanlığı ile yapılan protokol kapsamında; 1. sınıfta iki dönem yoğun turizm dersleri alınır. 2. ve 3. sınıf bahar dönemlerinde anlaşmalı otellerde mesleki eğitim yapılır ve yaz döneminde çalışma imkânı sunulur. İkinci yabancı dil olarak Rusça beş dönem boyunca okutulur. Program, teorik ve pratik eğitimi bütünleştirir.

TURİZM FAKÜLTESİ BÖLÜM BAŞKANLARIMIZI TANIYALIM

Hazırlayan: Dilek AĞAÇLI

2006 yılında Süleyman Demirel Üniversitesi Yalvaç Meslek Yüksekokulu Turizm Rehberliği (önlisans) programından mezun olmuştur. Lisans eğitimini ise 2009 yılında Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Seyahat İşletmeciliği bölümünde tamamlamıştır.

Turizm sektöründe seyahat acentası, konaklama işletmesi ve havaalanı operasyonları gibi farklı alanlarda deneyim kazanmıştır. 2009 yılından bu yana Turist Rehberliği Ruhsatnamesine sahiptir. 2009–2014 yılları arasında çeşitli destinasyonlarda profesyonel turist rehberi olarak görev yapmıştır.

Akademik kariyerine başlayan Ön, 2012 yılında Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı'nda "*Web site Kalitesi*" üzerine yazdığı tez çalışmasıyla yüksek lisans eğitimini tamamlayarak Bilim Uzmanı unvanını almıştır.

2014 yılında Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi'ne Araştırma Görevlisi olarak atanmıştır. Doktora eğitimini 2018 yılında Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı'nda "*Turist Rehberliği Yurtiçi Uygulama Gezileri*" üzerine yazdığı tez çalışması ile tamamlamıştır.

Lisans düzeyinde Rehberliğe Giriş, Tur Planlaması ve Yönetimi, Turizmde Ürün Çeşitlendirme, Rehberlikte Uzmanlaşma ve Dünya Turizm Coğrafyası; lisansüstü düzeyde ise Turizmde Pazarlama Yaklaşımları derslerini yürütmektedir

Çalışma alanları arasında Genel Turizm, Turizm Pazarlaması, Turist Rehberliği, Destinasyon Pazarlaması ve Alternatif Turizm yer almakta olup, bu alanlarda ulusal ve uluslararası düzeyde çok sayıda bildiri, makale ve kitap bölümü bulunmaktadır.

Mart 2022 itibarıyla Turizm Bilim Alanı'nda Doçent unvanını alan Ön, 2023 yılında Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği Bölümü'ne atanmış olup, aynı tarihten bu yana bölüm başkanlığı görevini sürdürmektedir.



Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Funda Ön

TURİZM FAKÜLTESİ BÖLÜM BAŞKANLARIMIZI TANIYALIM

Hazırlayan: Nergiz GÜMÜŞ

1966 yılında Düzce’de doğdu. Bolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesinden 1984 yılında mezun oldu. Yükseköğrenimini Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Eğitimi Bölümünde 1990’da tamamladı.

2001’de Muğla Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsünde İşletme Yüksek Lisansını tamamladı. Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim dalında doktora eğitimini 2015’te tamamladı.

Yiyecek içecek alanında özel sektör ve kamu kurumlarında alt kademe ve yönetim kademelerinde uzun yıllar deneyimi olan Şahin’in bu alanda kitapları, ulusal makaleleri, ulusal ve uluslararası bildirileri bulunmaktadır.

Halen, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm Fakültesi’nde öğretim üyesi ve Yiyecek İçecek İşletmeciliği bölüm başkanı olarak görev yapmaktadır.



**Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği
Bölüm Başkanı**

Doç. Dr. Özer Şahin

GEÇMİŞTEN GELECEĞE MUTFAK KÜLTÜRÜ EĞİTİMİ

Hazırlayan: Dilek AĞAÇLI

Mutfak evlerimizin canlı, hareketli olan, eve hayat veren bölümü olduğu gibi kültürel değerler içerisinde de yaşanmışlıkları anlatır. İnsanın varoluşundan bu yana beslenme zorunluluğumuzla birlikte var olmuş ve gelişmeye mecbur kalmış alandır. Evet hayatta kalmak için zaruridir. Tarihte güç kazanacak, beden ihtiyacını karşılayacak kadar yemek yeterli olmuştur. Ama geçen zaman içerisinde hep daha iyisi için de çabalanmıştır. Arkeolojik değerler incelendiğinde o toplumun gelişmişlik düzeyi, yaşam şekilleri ile birlikte mutfak kültürlerine yönelik buluntularda bizlere toplumların medeniyet düzeylerini göstermiştir. Yemekler; bölgede nelere ulaşılabildiğini, tarımsal ürünlerini, kültürel yapılarını, değerlerini ve hatta inanışlarını anlatmıştır. Nasıl ki Mezopotamya'da bereketli hilal olarak bilinen bölgede tarımdan bahsediyor ve tahıl ürünlerini yoğun bir şekilde görüyorsak, onların nasıl işlendiğini ve tüketildiğini o döneme ait buluntulardan çıkarımlarda bulunuyorsak, geleceğe de bugün ile ilgili kanıtlar bırakmış oluyoruz. Bu nedenle mutfağı bir alan, yemeği sağlık veya keyif için bir araç olarak görmek sığ kalacaktır. Öncelikle kültürüne, kazanımına, değerlerine saygı duymamız gereken bir alan olduğunu kabul etmek ve mutfağa öyle girmek gerekir. Bu düşünce ve inanış ile okulumuzun tüm yiyecek-içecek ve mutfak uygulama derslerini siz öğrencilerimizle yapmaktayız.



Doç. Dr. Selma Atabey

Bölümü ne olursa olsun, hangi ders olursa olsun bu bakış açısı yönlendiricimiz olur. Mutfak disiplin ister, saygı ister, bilgi ister, estetik ister en son beceri ister. Bunlar olmazsa beceri kazanılmaz. Bunlar olmazsa mutfak olmaz. Yemek yemekteki temel amaç hayatta kalmak, sağlıklı olmak ise sağlıklı üretimler yapmak gerekir. Öncelikli olmasına rağmen, sağlıktan kastımız sadece hijyen kurallarına uygunluk değil tabii. Hangi gıda neye yarar? Nasıl saklanmalıdır? Pişirme tekniği, doğrama tekniği neye göre belirlenir? sorularına cevap verilebilmelidir. İlave olarak ne ile ne uyumludur? Neler bir arada kullanılmalı ya da kullanılmamalıdır? Tatlandırma, aroma ekleme nasıl olmalıdır? Nasıl ve ne sıcaklıkta sunulmalıdır? Nasıl daha estetik ve iştah açıcı görünür? Daha birçok sorunun cevabı verilebiliyorsa yapılan mutfak uygulamaları amacına ulaşıp beceri kazandırır. Derslerimiz öncelikli olarak teorik bilgilendirmelerle başlar. Temel mantığı, teknikleri, örnekleri konuşulduktan sonra uygulama, üretim aşamasına geçilir.



Uygulama derslerine hijyen kurallarına uygunluk ve mutfağa, mesleğe duyulan saygı nedeniyle beyaz ceket, önlük, bone veya bandana girilir. Ön hazırlıklar tamamlandıktan sonra teknikler çalışılır. Yıllarca usta çırak ilişkisi ile yetiştirilmiş aşçılar tarafından yapılsa da bunun eğitimi yükseköğretim kurumunda alınıyorsa farklılıkları olması gerekir. Yani bilim ve bilimsel gerçeklerde kullanılır. Anlatmak istediğim tariflerle değil tekniklerle çalışılması gerekir. Mesela ürünün özelliğine göre pişirme tekniği seçmek gibi. Gıdanın eksik olduğu şeye göre seçim yapmak; yağlı ürünü kuru ısıda pişirmeye fazla yağından uzaklaştırmak, su oranı düşükse sulu veya soslu pişirmek, yağsız ise yağ ile pişirmek ve eksikliğini tamamlamak önemlidir. Ya da suda eriyen vitamin içeren gıda su içerisinde pişirilirse besin değerlerini ve lezzetini suya bıraktığını bilerek doğru pişirme tekniğini seçmek önemlidir. Kısaca mutfakta hiçbir karar boşa değildir. Tekniklere hakim olmak yemekteki hataların kaynaklarını da anlamamızı sağlar. Aynı tarif, aynı malzeme ile çalışılmasına rağmen farklı ürünlerin çıkması aslında bunun göstergesidir. Mutfağımızda yapılan uygulamalarda öğrencilerimiz hata yaptıklarında hatanın kaynağını, sebebini de öğrenir. Hatta bazen bilinenin dışında yapılan üretimlerde yeni ve kişisel tariflerde ortaya çıkabilmektedir. Kısaca mutfakta sınır yoktur. Her gün yeni bir şey öğrenmek veya yeni bir şey keşfetmek mümkündür. Aldığımız derslerin sizleri kariyerinizde güzel yerlere getirmesini dileyerek öğrencilerimizle uygulamalarımızda yaptıklarımızdan örnekler vermek istiyorum. Sağlıkla kalın.

20. OKUL - SEKTÖR BULUŞMASI

Hazırlayan: Nergiz GÜMÜŞ

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi tarafından yaklaşık 20 yıl önce turizm sektörünün nitelikli insan kaynağı ihtiyacını karşılamak amacıyla başlatılan Turizmde Okul-Sektör Buluşması, bu yıl da geniş katılım ve yoğun ilgiyle gerçekleştirildi. MSKÜ Atatürk Kültür Merkezi'nde düzenlenen etkinlik, üniversite ile sektör arasındaki güçlü iş birliğini ortaya koyan önemli organizasyonlardan biri olarak dikkat çekti.

Etkinliğe otelcilik, seyahat, tur operatörlüğü ve yiyecek-içecek alanlarında faaliyet gösteren 96 firma katılım sağlarken, toplamda 288 işletme temsilcisi organizasyonda yer aldı. Gün boyunca yüzlerce öğrencinin ziyaret ettiği stantlarda sektör temsilcileri ile öğrenciler arasında çok sayıda birebir görüşme gerçekleştirildi. Özellikle Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği bölümlerinde öğrenim gören öğrenciler, işletmelerle doğrudan iletişim kurarak yaz sezonuna yönelik iş ve staj başvurularını gerçekleştirme fırsatı buldu.



Sezon öncesinde düzenlenen bu buluşma sayesinde işletmeler, ihtiyaç duydukları pozisyonlar için çok sayıda başvuru formunu değerlendirme imkânı elde ederken; öğrenciler de sektörün güncel beklentilerini, çalışma koşullarını ve kariyer fırsatlarını doğrudan profesyonellerden öğrenme şansı yakaladı. Gün boyunca gerçekleşen görüşmeler yalnızca kısa vadeli istihdam olanakları açısından değil, aynı zamanda üniversite-sektör iş birliğinin güçlendirilmesi ve uzun vadeli kariyer bağlantılarının kurulması açısından da önemli bir fırsat sundu.

Etkinliğin organizasyon sürecinde 30 gönüllü turizm öğrencisi aktif görev alarak hem organizasyonun yürütülmesine katkı sağladı hem de sektör temsilcileriyle doğrudan iletişim kurma fırsatı elde etti. Bu durum, öğrencilerin yalnızca katılımcı değil aynı zamanda organizasyonun bir parçası olarak deneyim kazandığını da gösterdi.



Etkinlik kapsamında Rektörümüz Turhan Kaçar ve Dekanımız Gökhan Ayazlar stantları ziyaret ederek sektör temsilcilerinden bilgi aldı ve öğrencilerle bir araya geldi. Yapılan değerlendirmelerde, bu tür organizasyonların öğrencilerin kariyer planlamasında önemli bir rol oynadığı ve turizm eğitiminin uygulama yönünü desteklediği vurgulandı.

Yoğun katılım, yüksek firma ve temsilci sayısı ile öğrencilerin aktif ilgisi göz önüne alındığında Turizmde Okul-Sektör Buluşması, hem sektörün nitelikli insan kaynağına ulaşmasını sağlayan hem de öğrencilerin kariyer yolculuğuna somut katkı sunan önemli bir platform olarak öne çıktı.

SEKTÖRDEKİLER OKUL-SEKTÖR BULUŞMASI HAKKINDA NE DÜŞÜNÜYOR?

Hazırlayan: Aytunç GÜLHAN, Batın Baysal YÜCAL

Öncelikle buraya üniversitemizin daveti üzeri buraya geldik. Öğrencilerimizin staj imkanları ve mezunlarımızın iş imkanları için yardımcı olmaya geldik. Bilgilendirme yapmaya geldik.

TAV Havalimanları İnsan Kaynakları
Somer Cenk

Etkinlik güzel ve önceki senelere göre daha kalabalık gözüküyor. Oldukça memnunuz. Bugün diğer senelere göre öğrencilerimiz daha hazırlıklı gelmiş bulunmakta. İşletme yoğunluğu da bir hayli fazla gözüküyor. En fazla verim aldığımız üniversitelerden biri olduğunu söyleyebilirim.

D Maris Bay İnsan Kaynakları Müdürü
Yasin Yürekli

Enerjisi ve karşılması yüksek çok güzel bir etkinlikti. Herkese kariyer yolculuğunda başarılar diliyoruz.

Arin Resort Bodrum Ön Büro Müdürü
Esen Fındık

Bu sene kendinizi daha da geliştirmiş gördük ve bu bizi çok mutlu etti. Öğrencilerimizin yanında bulunmak ve onlara katkı sağlamak bizim için çok önemli. Umarım bu gibi organizasyonların devamı gelir.

Marmaris Bay Resort İnsan Kaynakları ve Eğitim Müdürü
Ömer Alpay

Etkinliğe uzun yıllardır katılmaktan çok büyük onur duyuyoruz. Buraya katılarak sektöre fayda sağlayan öğrencilerle tanışma fırsatımız olunca mutlu oluyoruz. Umarım her şey gönlünüzce olur.

Hillside Beach Club İnsan Kaynakları Müdürü
Özlem Aykan

Üniversitemiz ve fakültemiz her sene Titanic için büyük bir anlam ifade ediyor. Kurumlara gösterilen ilgi çok güzel. Bu kıymetli günde siz öğrencilerimiz ve öğretmenlerimizin gösterdiği ilgi için çok teşekkür ederiz.

Titanic Luxury Collection İnsan Kaynakları
Müdür Yardımcısı
Ferya Geriş

Katılım oldukça keyifli. Sizlerle bir araya gelmek çok güzel. Buraya geleceğine yön vermek için gelen arkadaşlarımızla bir arada bulunmak çok değerli.

The Plaza Bodrum İnsan Kaynakları Müdürü
Beste Aydın

Her zaman olduğu gibi bu sene de geleceğimizi görmeye geldik.

Zeniya Resort Hotels İnsan Kaynakları
Müdürü
Sinan Dokay

Öncelikle etkinliktten, etkinliğin yoğunundan çok memnunuz. Beklediğimizin üstünde bir yoğunluk oldu. Şehirlerarası yolculuk yaptığımız bildiğimiz öğrenciler de vardı. Kalabalık bizi oldukça tatmin etti.

TÜİ Musement Talent Acquisition Partner
Cengizhan Şenkal

Öncelikle hem yardımlarımız hem de ilginiz için teşekkür ederiz. Şuan ki yoğun ilginin yaza da taşınmasını temelli ediyoruz. Herkese başarılar diliyoruz.

Hilton Dalaman Sarıgerme Golf Resort
Asst. Yiyecek İçecek Müdürü
Onur Erbil



ÖĞRENCİLERİN OKUL-SEKTÖR BULUŞMASI HAKKINDAKİ DÜŞÜNCELERİ

Hazırlayan: Sude KARA, Sudenaz GÜRTÜRK



Ertu Yener

“Birçok işverenin aynı anda aynı ortamda olması ve işletmeleri yakından tanıyabilme imkânı biz turizm öğrencileri için bulunmaz bir fırsat. Farklı konaklama işletmelerinin burada yer alması sayesinde ileride kariyer sürecimizde nerelere ve nasıl başvuru yapabileceğimizi öğreniyoruz. Ayrıca başvuru sürecinde nasıl CV hazırlamamız gerektiği konusunda da bize yol gösteriyor.”

Efe Ulubey

“Bu fuarın biz gençler için çok yararlı olduğunu düşünüyorum. Çünkü sektörün doğrudan içinde olan kişiler burada bulunuyor. Pek çok işletmenin temsilcisiyle rahatlıkla iletişime geçebiliyoruz. Bu yüzden gerçekten çok etkili ve faydalı bir etkinlik olduğunu düşünüyorum.”

Nehir Cengi

“Bu fuarın kariyer açısından hem network kurmak hem de kendini geliştirmek için çok faydalı ve etkili olduğunu düşünüyorum. Bu yüzden böyle etkinliklerin kesinlikle devam etmesi gerektiğine inanıyorum.”

Metehan Gürgen

“Bir sürü otelin bir arada bulunması öğrenciler açısından büyük bir fırsat. Hem iş fırsatları hakkında bilgi edinebiliyoruz hem de işletmelerle birebir görüşme yapabiliyoruz. Bu da bize deneyim kazandırıyor. Bu tür etkinliklerin sektörlle öğrenciler arasındaki bağı güçlendirdiğini düşünüyorum. Bence gerekli ve faydalı bir etkinlik, devamının gelmesi gerekiyor.”

Sidelya Bahar Aygün

“Bence çok iyi bir deneyimdi. Tüm otelleri burada görebilmemiz ve onlara CV bırakabilmemiz bizim için çok önemli. Bu süreçte CV nasıl verilir, başvuru sürecinde nelere dikkat edilir bunları öğreniyoruz. Hazırlık sınıfında olmama rağmen bugün buraya gelip çok fazla şey öğrendiğimi düşünüyorum.”

Ayten Buse Cesur

“Bence çok iyi bir deneyimdi. Tüm otelleri burada görebilmemiz ve onlara CV bırakabilmemiz hem iş hayatına hazırlanma sürecinde bize yardımcı oluyor hem de CV'nin nasıl verileceğini ve bu süreçte neler yapabileceğimizi öğrenmemizi sağlıyor. Ben henüz hazırlık öğrencisi olmama rağmen etkinliğe katıldım ve bugün çok fazla şey öğrendiğimi düşünüyorum.”



FAKÜLTEMİZ ÖĞRETİM ÜYESİ DOÇ. DR. ŞABAN KARGİGLİOĞLU CULINARY FORUM'DA

Gastronomi ve yiyecek-içecek sektörünün önde gelen profesyonellerini, akademisyenlerini, şeflerini ve öğrencileri bir araya getiren Culinary Forum, 17-18 Şubat 2026 tarihlerinde Nirvana Cosmopolitan Hotel'de gerçekleştirilmiştir.

Her yıl geleneksel olarak gerçekleştirilen bu etkinlik; şefler, akademisyenler, sektör profesyonelleri ve gastronomi öğrencilerini aynı platformda buluşturarak bilgi ve deneyim paylaşımına olanak sağlamasıyla dikkat çekiyor. Gastronomi alanındaki güncel gelişmelerin ele alındığı etkinlik, sektör için önemli bir buluşma noktası olarak görülüyor. Bu yılki etkinliğe üniversitemizi temsilen Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Şaban KARGİGLİOĞLU katılmıştır.

Culinary Forum 2026'da yapılan sunumlar ve paneller, katılımcılara gastronomi alanındaki yeni trendleri, akademik çalışmalarını ve sektörel gelişmeleri yakından takip etme fırsatı sundu..



Etkinlik boyunca farklı konuşmacılar, sektördeki trendler, maliyet yönetimi gastronominin geleceği, inovasyon, sürdürülebilirlik ve yerel mutfakların önemi gibi konular üzerine görüşlerini paylaştı. Sektör profesyonelleri ile öğrenciler ve genç şefler doğrudan iletişim kurma imkanına sahip oldu. Uluslararası düzeyde katılımı düzenlenen ve Gastronomi dünyasının önemli buluşmalarından biri olan Culinary Forum, akademi ile sektör arasındaki iş birliğini güçlendirmeye devam ederken, genç gastronomi öğrencileri için de ilham verici bir ortam oluşturuyor. Antalya'da gerçekleşen bu önemli etkinlik, gastronomi alanında bilgi paylaşımını artırarak sektörün gelişimine katkı sağlamayı sürdürüyor.

Düzenlenen etkinlikle birlikte akademi sektör işbirliğinin arttırıldığına dikkat çeken Kargiglioğlu, Culinary Forum'un bireysel ve kurumsal olarak verimliliğinden mutluluk duyduğunu ifade etti.

TURİZM FAKÜLTESİ'NDE KARIYER PLANLAMA VE CV HAZIRLAMA ETKİNLİKLERİ

Hazırlayan: Sudenaz AKTAN

MUĞLA
SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Turizm Fakültesi

2026 İş Dünyasında Etkili Öz Geçmiş:
Yetkinlik, Fonksiyonel Format
ve Kendini İfade

- ✓ Etkin CV Hazırlık Teknikleri
- ✓ Mülakatlarda İlk İzlenim ve Beden Dili
- ✓ Başarılı Mülakat Stratejileri
- ✓ Kendini İfade Etme Becerilerini Geliştirme
- ✓ Zorlayıcı Sorulara Etkili Yanıt Teknikleri

19 Şubat 2026 Perşembe
Saat: 10:30
MSKÜ Turizm Fakültesi
207 No'lu Derslik

Konuşmacı:
Duygu YURTCU
Eğitim, Koçluk ve Danışmanlık

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi tarafından düzenlenen “2026 İş Dünyasında Etkili Öz Geçmiş: Yetkinlik, Fonksiyonel Format ve Kendini İfade” başlıklı etkinlikte Yönetici Koçu Duygu Yurtçu öğrencilerle bir araya geldi. Etkinlikte, iş hayatına hazırlık sürecinde etkili bir özgeçmiş hazırlamanın ve mülakatlarda doğru iletişim kurmanın önemi ele alındı.

Konuşmasında etkili bir CV hazırlamanın temelinde bireyin öncelikle kendini tanımasının yer aldığını vurgulayan Duygu Yurtçu, bireyin güçlü yönlerini, geliştirilmesi gereken yönlerini ve sahip olduğu potansiyeli doğru şekilde analiz etmesinin önemli olduğunu ifade etti. CV hazırlanırken başvuru pozisyona uygun bir içerik oluşturulması gerektiğini belirten Duygu Yurtçu, fonksiyonel formatın ve yetkinliklerin doğru şekilde ifade edilmesinin adayın kendini daha iyi tanıtmaya katkı sağladığını dile getirdi.

Etkinlik kapsamında etkili CV hazırlama tekniklerine değinen Duygu Yurtçu, özgeçmişin kısa, sade ve düzenli bir yapıda hazırlanmasının önemine dikkat çekti. Ayrıca CV’de

Mülakat süreçlerine de değinen Duygu Yurtçu, adayların ilk izlenim oluşturma sürecinde beden dilinin ve iletişim becerilerinin büyük önem taşıdığını ifade etti. Mülakat sırasında özgüvenli bir duruş sergilemenin, etkili iletişim kurmanın ve kendini doğru ifade edebilmenin adayın başarısını olumlu yönde etkilediğini vurguladı. Ayrıca adayların yalnızca görevlerini sıralamak yerine yaptıkları işlerde sağladıkları katkıları anlatmalarının daha etkili bir anlatım sağlayacağını dile getirdi.

Etkinlikte aynı zamanda mülakatlarda karşılaşılabilecek zorlayıcı sorulara nasıl yanıt verilebileceği ve bu süreçte hangi stratejilerin kullanılabileceği konusunda da bilgiler paylaşıldı. Öğrencilerin kendilerini daha iyi ifade edebilmeleri ve iletişim becerilerini geliştirebilmeleri için dikkat etmeleri gereken noktalar örneklerle açıklandı.

19 Şubat 2026 tarihinde Turizm Fakültesi 207 No’lu derslikte gerçekleştirilen etkinlik, öğrencilerin kariyer planlamalarına katkı sağlayarak iş dünyasına daha bilinçli ve hazırlıklı bir şekilde adım atmaları açısından verimli bir buluşma olarak tamamlandı.



TURİZM FAKÜLTESİ'NDE KARIYER PLANLAMA VE CV HAZIRLAMA ETKİNLİKLERİ

Hazırlayan: Sudenaz AKTAN

Turizm Fakültesi tarafından düzenlenen etkinlik kapsamında Kariyer Danışmanı Emre Özmersin öğrencilerle bir araya geldi. Etkinlikte, öğrencilerin kariyer planlaması yaparken ilgi alanları ve sahip oldukları yetkinlikler doğrultusunda başvurularını şekillendirmelerinin önemi vurgulandı. Öğrencilerin kendilerini tanımalarının ve hangi alanlarda daha güçlü olduklarını fark etmelerinin, doğru kariyer adımları atmalarında önemli bir rol oynadığı ifade edildi.

Etkili bir CV hazırlama sürecinde bireyin kendisini doğru, açık ve profesyonel bir şekilde ifade etmesi gerektiği belirtildi. CV hazırlanırken adayın güçlü yönlerini ortaya koymasının yanı sıra geliştirilmesi gereken yönlerinin de farkında olmasının başvuru sürecine önemli katkılar sağladığı dile getirildi. Ayrıca iş deneyimi bulunmayan adayların da sahip oldukları becerileri, eğitim süreçlerinde kazandıkları deneyimleri ve potansiyellerini ön plana çıkararak başvuru sürecini etkili bir şekilde yönetebilecekleri aktarıldı.



Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Turizm Fakültesi

Üniversiteden Kariyere:

Etkili CV ve Stratejik Kariyer Planlaması

- ✓ İşe Alımcıların CV'de Aradığı Kritik Noktalar
- ✓ Yeni Mezun CV Hataları (En Sık Yapılanlar)
- ✓ Deneyimsiz Adaylar İçin Güçlü CV Stratejileri
- ✓ Yetkinlik Temelli Kariyer Planlama Kariyer Hedefi Belirleme (Kısa-Orta-Uzun Vade)
- ✓ İş Görüşmesine Etkili Hazırlık



📅 17 Şubat 2026 Salı

🕒 Saat: 14:30

📍 MSKÜ Turizm Fakültesi 207 No'lu Derslik

🎤 Konuşmacı:

Emre ÖZMERSİN
Vogue Hotel İnsan Kaynakları Direktörü



Etkinlikte yabancı dil bilgisinin kariyer gelişimi açısından büyük önem taşıdığına da değinildi. Özellikle turizm sektörü gibi uluslararası iletişimin yoğun olduğu alanlarda yabancı dil bilmenin önemli bir avantaj sağladığı ve mezuniyet sonrasında en az B1 seviyesinde yabancı dil bilgisine sahip olmanın kariyer fırsatlarını artırdığı vurgulandı. Bunun yanı sıra öğrencilerin dijital platformları etkin kullanmalarının da kariyer süreçlerine katkı sağlayacağı ifade edildi. Bu noktada profesyonel bir LinkedIn profili oluşturmanın, öğrencilerin sektörde görünürlük kazanmalarına ve işverenlerle daha kolay iletişim kurmalarına yardımcı olduğu belirtildi.

Gerçekleştirilen bu etkinlik sayesinde öğrenciler, kariyer planlaması, etkili CV hazırlama ve profesyonel gelişim konularında önemli bilgiler edinme fırsatı buldu. Etkinlik, öğrencilerin kariyer süreçlerine daha bilinçli, planlı ve hazırlıklı bir şekilde ilerlemelerine katkı sağlamayı amaçlamaktadır.

TURİZM SEKTÖRÜNDE EĞİTİM VE PSİKOLOJİK İYİ OLUŞ

Hazırlayan: Dilek AĞAÇLI

Turizm sektörü, hizmet üretiminin büyük ölçüde insan etkileşimi üzerinden şekillendiği; duygusal emeğin, anlık problem çözmenin ve sürekli misafir memnuniyeti odağının ön planda olduğu dinamik bir çalışma alanıdır. Bu yapısı itibarıyla çalışan deneyimi, yalnızca bireysel performansı değil, doğrudan hizmet kalitesini ve marka algısını belirlemektedir. Dolayısıyla turizm işletmelerinde insan kaynağının geliştirilmesi, operasyonel bir gerekliliğin ötesinde; stratejik ve bütüncül bir yönetim yaklaşımı olarak ele alınmalıdır. Bu bağlamda değerlendirildiğinde, eğitim süreçlerinin yalnızca teknik yeterliliklerin geliştirilmesine odaklanmasının sürdürülebilir kurumsal başarı açısından yeterli olmadığı anlaşılmaktadır. Turizm sektöründe özellikle yoğun sezon temposu, vardiyalı çalışma sistemi ve kesintisiz misafir etkileşimi; çalışanların sürekli ve yüksek düzeyde duygusal emek ortaya koymalarını gerektirmektedir. Bu yapısal koşullar, tükenmişlik riskini arttırmanın yanı sıra, uzun vadede çalışan motivasyonu, örgütsel bağlılık ve kurumsal aidiyet üzerinde belirleyici bir etki yaratmaktadır. Bu nedenle eğitim ve gelişim programlarının; duygusal farkındalık, empatik iletişim, stres yönetimi ve psikolojik dayanıklılık gibi alanları içerecek şekilde yapılandırılması kritik önem taşımaktadır. Çalışanların yalnızca “ne yapacaklarını” değil, “nasıl bir psikolojik zeminle yapacaklarını”da öğrenmeleri; hizmet kalitesinin tutarlılığı açısından belirleyicidir. Psikoloji temelli bir eğitim yaklaşımı, çalışanların kendi duygu düzenleme süreçlerini tanımlarına, zorlayıcı misafir deneyimlerini daha sağlıklı yönetmelerine ve ekip içi ilişkilerde daha yapıcı bir tutum geliştirmelerine katkı sağlayacaktır.



Vogue Hotel Supreme Bodrum
Eğitim ve Gelişim Uzmanı
Psikolog Sümeyye Bilici

Vogue Hotel Supreme Bodrum bünyesinde yürüttüğümüz eğitim ve gelişim çalışmalarında, bireysel farklılıkları gözeterek ve farkındalık temelli öğrenme ilkelerini merkeze alan bir model uygulanmaktadır. Eğitimler, tek yönlü bilgi aktarımından ziyade; deneyimsel öğrenme, vaka analizleri ve yapılandırılmış geri bildirim süreçleri ile desteklenmektedir. Psikolojik değerlendirme araçları, çalışan memnuniyeti anketleri ve saha gözlemleri; programların sürekli iyileştirilmesine veri sağlamaktadır. Böylece eğitim, dönemsel bir faaliyet olmaktan çıkarak kurumsal kültürün sürekliliğini besleyen dinamik bir sürece dönüşmektedir.

Kurumsal kültür ile eğitim süreçleri arasındaki uyum, uygulamaların kalıcılığını belirleyen temel faktörlerden biridir. İnsan odaklı bir kurum kültürü; çalışanların yalnızca performans göstergeleriyle değil, psikolojik iyi oluş düzeyleriyle de değerlendirilmesini gerektirir. Aidiyet duygusu, anlamlılık algısı ve değer görme ihtiyacı karşılanan çalışanların; misafir deneyimine yansıttıkları tutumun daha içten ve sürdürülebilir olduğu gözlemlenmektedir. Öte yandan, akademik bilgi ile sektör uygulamaları arasındaki etkileşim, turizm eğitimi alan öğrenciler için de önemli bir gelişim alanı sunmaktadır. Üniversitelerde edinilen kuramsal altyapının saha uygulamalarıyla desteklenmesi; öğrencilerin mesleki rollerini daha gerçekçi, bütüncül ve psikososyal boyutlarıyla değerlendirmelerine imkân tanımaktadır. Bu bağlamda turizm fakülteleri ile sektör temsilcileri arasında kurulacak sistematik işbirlikleri; hem akademik üretimi besleyecek hem de sektörün insan kaynağı niteliğini güçlendirecektir.

Turizm işletmelerinde insan odaklı eğitim ve gelişim anlayışı, hizmet kalitesinin sürdürülebilir açısından temel bir unsurdur. Psikoloji temelli yaklaşımların eğitim süreçlerine entegre edilmesi; çalışan deneyimini güçlendirirken kurumsal performansa da doğrudan katkı sağlamaktadır. İnsan davranışını, motivasyonunu ve iyi oluşunu merkeze alan bu bütüncül yaklaşım; çağdaş turizm yönetiminin vazgeçilmez bir bileşeni olarak değerlendirilmelidir.

TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ GEZİLERİ

Hazırlayan: Batın Baysal YÜCAL

Turizm Rehberliği bölümünün katıldığı Lagina Antik Kenti, Bodrum ve Stratonikeia Antik Kentleri Turizm Fakültesi öğrencilerine eğlenceli anlar ve öğrenmenin yanı sıra birden fazla deneyim sundu. Muğla'nın Yatağan ilçesinde yer alan iki antik kente ve Bodrum'a Doç. Dr. Meltem Altınay Özdemir eşlik etti. Ders kapsamında yapılan bu gezilerde seçilen profesyonel rehber adayları uygulamalı olarak anlatım yaptılar.



Bodrum'da yapılan gezide öncelikle Bodrum Kalesi'nin tarihi ve amacı anlatıldı. Dünya'nın en önemli Sualtı Arkeoloji Müzelerinden birine girdikten sonra dünyanın 7 harikasından biri olan Halikarnas Mozolesi'ne ve Bodrum Antik Tiyatrosuna gidildi. Yapılan gezinin yanı sıra, Bodrum tarihi ve sahip olduklarıyla beraber araştırma konusu olmaya devam ediyor.

Dünya'nın mermerden inşa edilmiş en büyük antik kentlerinden biri olan ve "Gladyatörler Şehri" olarak bilinen Stratonikeia ve dini merkezi olan Lagina Antik Kenti gezinin bir diğer konusu oldu. Gezinin yanı sıra, bu iki antik kentin birbirine kutsal yol ile bağlanması adeta ayrılmaz bir bütün olduğunu ziyaretçilerin gözlerinin önüne seriyor.



2026 TURİZM MEVSİMİ TÜRKİYE’NİN ODAK NOKTALARI

Türkiye’de 2026 yılı turizm sezonu önemli noktalarda öne çıkmaya devam ediyor. Tarih, kültür, doğa, gastronomi, termal güzellikler ve büyümlü manzaralar her zaman olduğu gibi bu yıl da Türkiye’nin turizmde başlıca noktalarındandır.

İSTANBUL

Tarih ve kültürüyle öne çıkan, Asya ve Avrupa’yı birbirinden ayıran bu şehir Ayasofya, Sultanahmet, Kapalıçarşı, Boğaz gibi başlıca duraklarıyla her yıl turist listelerinin tepesinde. 2026’da kültür sanat sezonu etkinlikleri ve yeni kentsel projelerle yeniden canlanan semtler özellikle dikkat çekiyor.

KAPADOKYA

Büyümlü manzaralarıyla Kapadokya Peri bacaları, sıcak hava balonu turları, yeraltı şehirleri ve kaya otelleri ile 2026’da da Türkiye’nin en çok fotoğraflanan ve listelenen destinasyonlarından biri.

BODRUM

Ege sahilinin parlayan yıldızı olan bodrum turkuaz sahiller, tarihi kaleler, gece hayatı ve deniz aktiviteleri ile Ege kıyısının merkezi. 2026’da özellikle erken sezon (ilkbahar/yaz) için cazip fırsatlar ve sıcak hava avantajıyla öne çıkıyor. Bodrum kalesi ve dünyanın 7 harikasından biri olan Halikarnas Mozolesi ziyaretçiler için değışilmez bir yer haline geliyor.

DALAMAN

Sarıgerme ve İztuzu gibi sessiz plajlar, termal banyolar, Dalyan nehri ve doğa aktiviteleriyle huzurlu bir tatil seçeneği sunuyor. Dalaman bölgesi 2026’da özellikle erken sezon güneş arayanlar için adeta inanılmaz bir doruk noktası.

FETHİYE

Türkiye’nin en önemli turizm yerlerinden olan Fethiye’de Doğa Turizmi olarak Ölüdeniz, Kelebekler Vadisi ve Saklıkent, maceracılar için Babadağ Yamaç Paraşütü keyifli anlar sunmaktadır. Kültüre meraklı olanlar için Kayaköy ve Amintas Mezarları etkileyici bir durak noktasıdır.

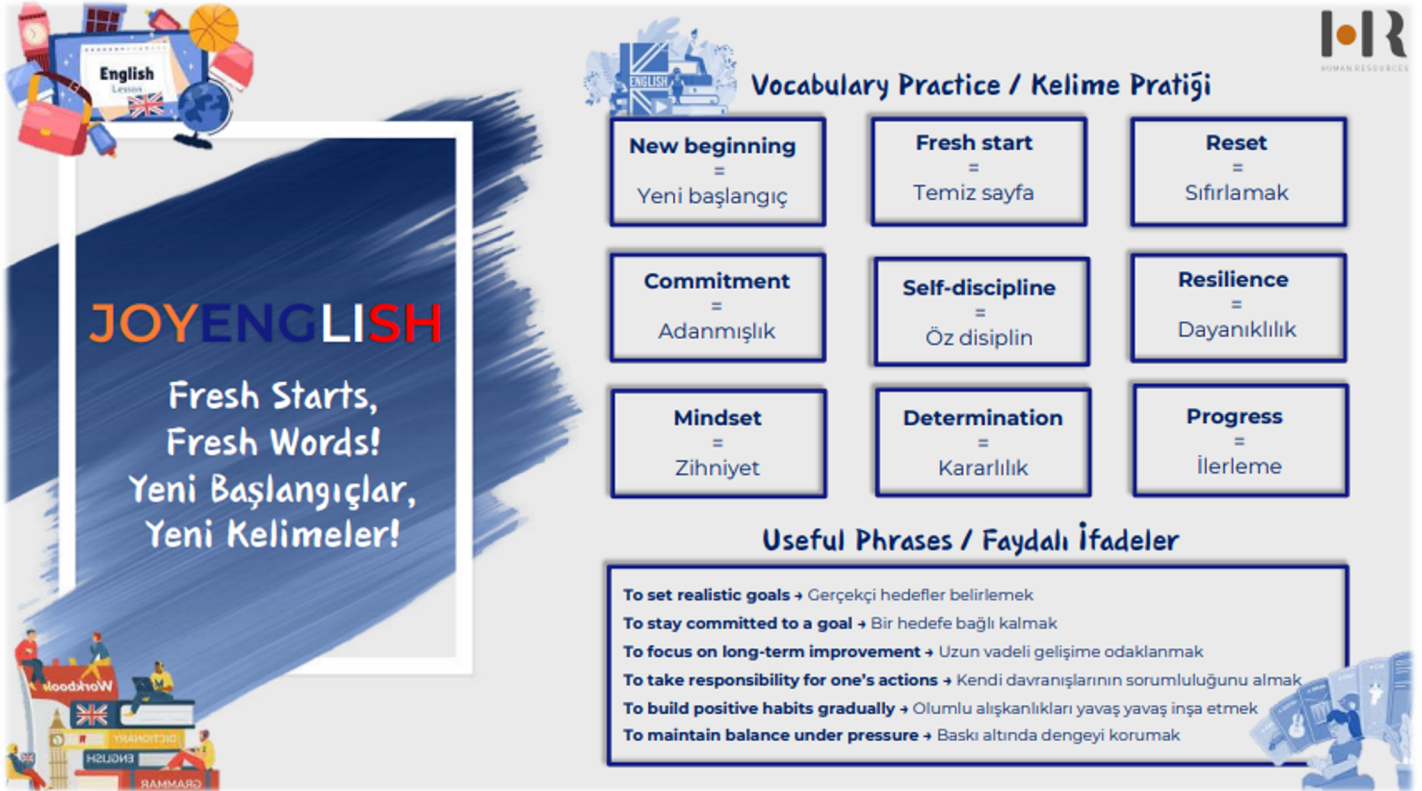
PAMUKKALE

Doğal termal güzellikleriyle beyaz traverten teraslarıyla ünlü olan Pamukkale Hierapolis antik kenti ile eşsiz bir deneyim sunuyor.

GAZİANTEP

Baklava ve kebabın yanı sıra çeşitli yemekleriyle ünlü Gaziantep kültürüyle yemek tutkunu turistlerin tadım rotalarının başında geliyor.





English
Lessons

JOYENGLISH

Fresh Starts,
Fresh Words!
Yeni Başlangıçlar,
Yeni Kelimeler!

Vocabulary Practice / Kelime Pratiği

New beginning = Yeni başlangıç	Fresh start = Temiz sayfa	Reset = Sıfırlamak
Commitment = Adanmışlık	Self-discipline = Öz disiplin	Resilience = Dayanıklılık
Mindset = Zihniyet	Determination = Kararlılık	Progress = İlerleme

Useful Phrases / Faydalı İfadeler

- To set realistic goals → Gerçekçi hedefler belirlemek
- To stay committed to a goal → Bir hedefe bağlı kalmak
- To focus on long-term improvement → Uzun vadeli gelişime odaklanmak
- To take responsibility for one's actions → Kendi davranışlarının sorumluluğunu almak
- To build positive habits gradually → Olumlu alışkanlıkları yavaş yavaş inşa etmek
- To maintain balance under pressure → Baskı altında dengeyi korumak



JOYENGLISH

Word Search

Let's Find the Words !

F	H	C	G	V	M	Y	T	U	F	C	Y	P	B	A	P	N	F	M	T	Z	A	T	V	B	K	Y	U	K	C	
C	H	K	V	L	B	L	Y	N	G	T	L	O	O	M	G	R	N	H	E	R	O	R	D	V	P	P	U	R	V	O
K	A	X	Z	Q	V	D	E	T	E	R	M	I	N	A	T	I	O	N	L	J	A	J	C	S	L	S	E	I	V	
V	T	L	Q	Y	V	S	F	U	A	M	T	W	Z	A	I	D	B	G	P	A	Q	T	R	R	Q	G	S	K	U	
A	R	I	C	E	D	N	W	R	E	C	T	T	Q	W	K	L	Y	F	R	L	T	P	S	U	I	J	E	S	W	
Q	J	E	L	E	N	I	L	P	I	C	S	I	D	F	L	E	S	E	G	E	D	E	B	H	F	X	T	O	H	
R	D	F	X	R	P	K	C	T	S	J	J	R	M	B	I	T	J	I	D	F	S	D	H	E	S	E	P	L	R	
X	F	K	A	S	N	J	E	I	F	V	S	S	E	M	E	U	D	L	U	Q	Q	S	L	C	K	E	S	W	G	
E	Y	E	B	P	V	A	I	Y	T	C	G	H	D	O	X	B	P	L	V	P	S	M	N	B	O	R	R	I		
Q	F	K	L	W	Z	Q	B	E	G	Y	P	A	Z	L	S	C	Q	O	P	L	M	B	X	E	G	K	N	F	B	
L	V	M	Y	B	R	L	F	R	L	L	E	Z	Q	F	L	U	S	K	I	D	F	V	N	I	R	M	P	T	X	
F	U	R	M	M	Z	J	H	G	P	G	R	M	V	L	G	B	R	S	N	U	I	E	X	L	G	M	T	M	N	
D	L	F	Y	H	B	J	N	M	U	H	M	Y	T	Z	M	G	O	D	M	W	W	C	I	T	G	U	T	D		
V	K	Y	V	N	D	Y	S	H	J	P	L	X	T	W	Q	F	Z	W	F	B	C	M	P	S	I	S	T	V	S	
U	Q	N	R	Z	E	N	U	T	V	O	N	L	U	X	Y	W	M	B	E	Z	H	A	E	E	I	E	M	U	R	
Q	E	J	T	L	Q	O	Q	F	M	T	W	M	S	R	B	S	G	N	C	P	I	Y	R	S	Q	Z	Z	Q		
X	W	H	S	J	E	O	N	N	W	G	O	B	N	E	P	R	I	V	X	P	R	I	P	D	I	A	A	Q	Z	
E	C	P	A	N	X	E	L	I	E	X	K	F	L	L	J	N	S	L	D	G	M	N	J	J	Q	J	Y	D		
E	G	L	S	F	A	L	Q	X	E	H	Y	V	M	K	N	S	E	Z	I	C	Z	I	O	H	R	H	K	W	K	
I	E	K	Q	E	X	O	N	Y	F	D	W	R	Y	I	H	F	Q	B	L	L	M	C	W	I	F	F	D	O	T	
E	L	V	E	N	J	E	L	W	R	N	Q	Z	N	C	C	G	J	R	M	O	A	P	O	G	V	T	R	J		
T	Y	L	O	R	C	L	O	J	J	N	D	G	T	Y	L	X	D	H	M	L	Z	T	N	Y	I	M	Z	H	Q	
Z	Z	A	W	I	C	Y	N	U	A	I	X	T	R	E	P	K	K	K	C	T	M	J	N	E	G	X	E	V	T	
B	F	V	V	B	E	D	Q	K	H	O	U	A	H	A	V	A	S	P	N	J	G	Q	U	X	F	S	L	I		
P	A	H	M	D	W	R	S	S	U	N	J	D	S	G	B	L	U	C	P	P	M	W	D	F	Q	F	A	I	I	
S	L	J	Q	A	Q	B	E	A	G	W	M	O	E	R	N	K	X	H	V	U	J	B	W	P	A	G	P	D	L	
O	D	I	J	S	G	U	S	O	V	J	D	A	R	C	C	I	U	U	W	N	A	J	W	P	J	P	G	P		
H	I	U	B	Y	N	B	J	J	A	R	I	S	L	B	H	V	U	Z	D	H	J	P	I	L	R	S	W	A	K	
Z	G	T	E	E	J	K	Y	M	D	D	N	O	I	Z	T	A	P	R	N	M	I	G	T	P	V	E	Z	N	Z	
S	H	F	Y	E	N	W	O	W	E	V	U	G	T	W	P	E	R	P	E	R	X	Z	A	I	R	T	J	H		

Fresh start New beginning Self-discipline Progress Reset
Resilience Commitment Mindset Determination

MİLAS EKŞİLİ KÖFTE

Muğla ili Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Milas Ekşili Köfte , 06.09.2022 tarihinde 1209 tescil numarası ile "Coğrafi İşaret" (Mahreç İşareti) olarak tescillenmiştir.

Geleneksel düğün yemeklerinden olan ve mevlit gibi özel günlerde ikram edilen bu köklü lezzet; üretildiği coğrafi sınır ile güçlü bir ün bağına sahiptir. Kullanılan bileşenler, mekik şeklindeki özgün formu ve zeytinyağında kızartıldıktan sonra nohutlu özel sosunda pişirilmesi gibi ustalık gerektiren aşamaları bakımından diğer köfte türlerinden ayrılmaktadır.



Milas Ekşili Köfte malzemeleri:

Milas Ekşili Köftenin üretimi; köftelerin hazırlanması ve yemeğin pişirilmesi olmak üzere iki aşamadan oluşur.

Köftenin bileşenleri:

- 1 kg yağsız dana kıyması
- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 150 ml zeytinyağı
- 200 g soğan
- 20 g tuz
- 20 g karabiber

Milas Ekşili Köfte yemeğinin pişirilmesinde kullanılan bileşenler:

- 50 ml zeytinyağı
- 100 g soğan
- 110 g domates
- 40 g domates salçası
- 40 g biber salçası
- 100 g haşlanmış nohut
- 1 litre sıcak su
- 3 diş sarımsak
- 1 limon suyu
- 1/2 demet maydanoz

KÖFTENİN HAZIRLANMASI:

İnce rendelenmiş soğan, kıyma, tuz, karabiber ve un bir kapta karıştırılarak yoğrulur. Yoğurma sırasında köfte hamurunun ele yapılmaması için eller zeytinyağı ile yağlanır. Yoğurma işlemi, soğanlar ayırt edilmez hale gelince sonlandırılır. Köfte hamuru yaklaşık 100 gramlık bezelere ayrılır. Bezeler, üzerine un serpilmiş bir açma tahtası üzerinde, 1–1,5 cm kalınlığında olacak şekilde yuvarlanıp 2,5-3 cm uzunluğunda kesilir. Kesilen parçalara, unlanmış el içinde mekik şekli verilip birbirine yapışmaması için üzerine un serpilmiş bir tepsiye dizilir. Derince bir kapta 150 ml zeytinyağı kızdırılır. Köfteler kızgın zeytinyağında kızartılıp süzgeçle çıkarılarak yağı süzülür. Kızartılan köfteler daha sonra kullanılacaksa, soğuduktan sonra kaplara konularak derin dondurucuda saklanabilir.

MİLAS EKŞİLİ KÖFTE YEMEĞİNİN HAZIRLANIŞI

İnce doğranan soğanlar, sararıncaya kadar zeytinyağında kavrulur. Üzerine domates, domates salçası ve biber salçası ilave edilip birkaç kez karıştırıldıktan sonra sıcak su eklenir. Kaynayınca nohutlar ve köfteler eklenir. Köfteler yumuşayınca kadar orta ateşte yaklaşık 30 dakika pişirilir. Dövülmüş sarımsak limon suyunda çırpılıp yemeğin üzerine katılır ve bir taşım daha kaynatılır. Milas Ekşili Köftenin servisi, tabakta ve üzerlerine birkaç yaprak maydanoz koyularak yapılır.

2026 BAHAR YARIYILI AKADEMİK TAKVİMİ

Hazırlayan: Dilek AĞAÇLI

<h1>2026</h1> <p>AKADEMİK TAKVİMİ</p> <p>BAHAR YARIYILI</p>	12-27 OCAK 2026	12-27 OCAK 2026	30 OCAK 2026	02-04 ŞUBAT 2026	02-06 ŞUBAT 2026
	Genel Not Ortalaması ile Yatay Geçiş Başvuruları	Özel Öğrenci Başvuruları	Genel Not Ortalaması ile Yatay Geçiş Başvuru Sonuçlarının İlanı	Yatay Geçiş Asıl Aday Öğrenci Kayıtları	Kayıt Yenileme ve Ders Kayıtları
	05-06 ŞUBAT 2026	26-30 OCAK 2026	09-13 ŞUBAT 2026	9 ŞUBAT 2026	09-13 ŞUBAT 2026
	Yatay Geçiş Yedek Aday Öğrenci Kayıtları	Azami Öğrenim Süresini Dolduran Öğrenciler için Birinci Ek Sınav Hakkı	Azami Öğrenim Süresini Dolduran Öğrenciler için İkinci Ek Sınav Hakkı	DERSLERİN BAŞLAMASI	Ders Değişirme ve Bırakma
	09-13 ŞUBAT 2026	16-20 OCAK 2026	30 ŞUBAT 2026	22 MAYIS 2026	22 MAYIS 2026
	Bahar Yarıyılında Yatay Geçiş Yapan Öğrencilerin Önceki Öğrenim Tanınma Başvuruları	Tek Ders Sınavı Başvuruları	Tek Ders Sınavı	DERSLERİN SONU	Öğrenci Sosyal Etkinlik Belgesi Son Başvuru Tarihi
	25 MAYIS 2026	01-12 HAZİRAN 2026	08-26 HAZİRAN 2026	15 HAZİRAN 2026	16-22 HAZİRAN 2026
	Ara Sınav Notlarının Son İlan Tarihi	YARIYIL SONU SINAVLARI	2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı için Uluslararası Öğrenci Tercih Başvuruları	Yarıyıl Sonu Notlarının Son Teslim Tarihi	BÜTÜNLEME SINAVLARI
	23 HAZİRAN 2026	25 HAZİRAN 2026	26 HAZİRAN 2026	30 HAZİRAN 2026	
	Yarıyıl Tatili	Bütünleme Sınavları Notlarının Son Teslim Tarih	Birim (Bölüm/Programlarda ve Dekanlık/Müdürlüklerde) Paydaş Toplantılarının Son Yapılma Tarihi	Dekanlık/Müdürlüklerce Değerlendirilen Paydaş Görüşlerinin Rektörlüğümüze Gönderilmesi	
26 HAZİRAN-02 TEMMUZ 2026	10 TEMMUZ 2026				
Tek ders sınavı başvuruları	Tek Ders Sınavı				

AKADEMİK TAKVİMİ

BAHAR YARIYILI

4. ULUSAL AŞÇILIK FESTİVALİ DAVETİ

Sayın Yetkili,

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından 21 Nisan 2026 tarihinde üniversitemiz merkez kampüsünde yer alan Atatürk Kültür Merkezi'nde düzenlenecek olan "Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi 4. Ulusal Aşçılık Festivali" kapsamındaki etkinlikler için hazırlıklarımız tüm hızıyla devam etmektedir.

Yeniköy girişinden C Kapı'ya kadar gerçekleştirilecek Kötekli Kortej Yürüyüşü ile başlaması planlanan festival; açılış konuşmaları, MSKÜ Birimler Arası Bilgi Yarışması, Üniversiteler Arası Bilgi Yarışması, gastronomi atölyeleri ve ikramlar ile devam edecek, açık hava sinema gösterimi ile sona erecektir.

İki etaplı olarak düzenlenecek "Gastronomi Bilgi Yarışması" kapsamında; ilk aşamada Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi bünyesindeki altı farklı birim kendi aralarında yarışacak, kazanan birimin öğrenci takımı ise ikinci aşamada konuk beş farklı üniversitenin ekipleriyle yarışacaktır. MSKÜ Birimler Arası Bilgi Yarışması'nda; Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü'nün yanı sıra, üniversitemize bağlı Datça Kazım Yılmaz Meslek Yüksekokulu, Ortaca Meslek Yüksekokulu, Muğla Meslek Yüksekokulu, Milas Meslek Yüksekokulu ve Marmaris Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümlerinden toplam altı farklı birim yer alacaktır.

Üniversiteler Arası Bilgi Yarışması kapsamında ise İstanbul Biruni Üniversitesi, Pamukkale Üniversitesi, Selçuk Üniversitesi, Sinop Üniversitesi ve Kıbrıs Aydın Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerini temsilen yarışma ekiplerini oluşturan öğrenciler ve değerli akademisyenler organizasyona katılım sağlayacaktır.

Söz konusu yarışma ile gastronomi alanında bilgi paylaşımını artırmak, öğrenciler arasında akademik etkileşimi güçlendirmek ve mesleki farkındalık oluşturmak amaçlanmaktadır.

Muğla'da gastronomi alanında faaliyet gösteren sivil toplum kuruluşlarının da yer alacağı bu organizasyonda, siz değerli sektör paydaşlarımızı aramızda görmekten büyük mutluluk duyacağımızı belirtmek isterim.

Bu kapsamda festival organizasyonuna katılım, destek ve sponsorluk konularındaki değerlendirmenizin tarafımıza bildirilmesi hususunda gereğini rica eder, iş birliğiniz için şimdiden teşekkür ederim.

Saygılarımla,

Doç. Dr. Şaban KARGIĞLIOĞLU

MSKÜ 4. Ulusal Aşçılık Festivali Koordinatörü

4. ULUSAL AŞÇILIK FESTİVALİ DAVETİ

MUĞLA
SİTKİ KOCMAN ÜNİVERSİTESİ

4. AŞÇILIK FESTİVALİ

MSKÜ ATATÜRK KÜLTÜR MERKEZİ

TARİH: 21 NİSAN 2026 |
YER: MSKÜ Atatürk Kültür Merkezi ve Turizm Fakültesi İç Bahçe
 Açılış Töreni: 10:00 | Festival Süresi: 10:00 - 20:30™

Tüm üniversitemiz davetlidir

[muglagastronomi](#)

2026 YILI YAZ DÖNEMİ STAJ DUYURUSU

2026 YILI YAZ DÖNEMİ STAJ DUYURUSU

ZORUNLU MESLEK STAJINI YAPACAK ÖĞRENCİLER STAJ01 BAŞVURU FORMUNU STAJ YAPACAKLARI İŞLETMEYE ONAYLATMAK VE STAJ02 MÜSTEHAKLİK BELGESİNİ E-DEVLET'TEN ÇIKTISI ALMAK İLE SORUMLUDURLAR. STAJ EVRAKLARINI ÖĞRENCİ İŞLERİNE SON TESLİM TARİHİNE KADAR VERİLMESİ GEREKMEKTEDİR. STAJ EVRAK SON TESLİM TARİHİ: 01 HAZİRAN 2026

STAJ BAŞLANGIÇ TARİHİ

1. TARİH : **15 HAZİRAN 2026 TARİHİ İLE 8 EYLÜL 2026 TARİHLERİ ARASINDA STAJ YAPILACAKTIR.**
2. TARİH : **22 HAZİRAN 2026 TARİHİ İLE 8 EYLÜL 2026 TARİHLERİ ARASINDA STAJ YAPILACAKTIR.**

- **STAJ YAPACAK ÖĞRENCİLER 30 MAYIS 2026** TARİHİNE KADAR **STAJ EVRAKLARINI (STAJ01-STAJ02) ÖĞRENCİ İŞLERİNE** TESLİM ETMEK ZORUNDADIR.
 - STAJI BAŞLADIKTAN SONRA STAJINI TAMAMLAMAYACAK (VAZGEÇEN) OLAN ÖĞRENCİLER **ACİLEN STAJ05 STAJ İPTAL DİLEKÇESİNİ** ÖĞRENCİ İŞLERİNİ ULAŞTIRMAK ve AŞAĞIDA BELİRTİLEN TELEFON NUMARALARINA BİLGİ VERMEK ZORUNDADIR.
 - ÖĞRENCİNİN STAJ YAPTIĞI SÜRE İÇERİSİNDE İŞ KAZASI GEÇİRMESİ DURUMUNDA **SGK**'ya BİLDİRMESİ VE AYNI GÜN İÇERİSİNDE ÖĞRENCİ VE İŞYERİ YETKİLİSİNİN **AŞAĞIDA BELİRTİLEN TELEFON NUMARALARINA** HABER VERMESİ ZORUNLUDUR.
 - STAJINI TAMAMLAYAN ÖĞRENCİLER, FAKÜLTEMİZ İNTERNET SAYFASI **STAJ BELGELERİ** KISMINDA YER ALAN **STAJ06, STAJ07, STAJ08, STAJ09 NUMARALI BELGELERİ, 30 EYLÜL 2026** TARİHİNE KADAR ÖĞRENCİ İŞLERİNE TESLİM ETMEK ZORUNDADIR.
 - YÜKSEKÖĞRETİMDE UYGULAMALI EĞİTİMLER ÇERÇEVE YÖNETMELİĞİ'NE GÖRE ÇALIŞMALARINI STAJ MUAFİYETİ KAPSAMINDA DEĞERLENDİRTMEK İSTEYEN ÖĞRENCİLERİMİZ, FAKÜLTEMİZ İNTERNET SAYFASI **STAJ BELGELERİ** KISMINDA YER ALAN **STAJ03 NUMARALI BELGEYİ 30 EYLÜL 2026** TARİHİNE KADAR ÖĞRENCİ İŞLERİNE TESLİM ETMEK ZORUNDADIR.
 - MESLEKİ STAJ DERSİ SEÇİMİNİ YAPMAYAN ÖĞRENCİLER, STAJINI YAPAMAZ.
 - **ULUSAL STAJ PROGRAMI** KAPSAMINDA STAJ YAPACAK ÖĞRENCİLERİMİZ BÖLÜMÜN BELİRLİDİĞİ **15 HAZİRAN 2026 İLE 8 EYLÜL 2026** STAJ TARİHLERİ ARASINDA YAPABİLECEKLERDİR.
 - MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ MESLEK STAJLARI YÖNERGESİ VE BÖLÜMÜMÜZ YAZ DÖNEMİ ÖĞRENCİ STAJ ESASLARINA GÖRE EĞİTİM-ÖĞRETİM DÖNEMİ DEVAM EDERKEN ÖĞRENCİLER STAJ YAPAMAZLAR.
 - YAZ OKULUNA KAYIT YAPTIRMIS ÖĞRENCİLER STAJ YAPAMAZLAR.
- STAJ YAPACAK ÖĞRENCİLERİMİZ İÇİN STAJ SÜRECİ**
- 1- Fakültemiz İnternet Sayfası Staj Belgeleri Kısmında Yer Alan **STAJ01-STAJ02 Belgelerinin** çıktılarını alınız.
 - 2- **STAJ01 Staj Başvuru ve Kabul Formunu** stajın yapılacağı **İŞLETME YETKİLİSENE İMZALATIN (ISLAK İMZA VE KAŞE).**
 - 3- Öğrenci E-devletten alınan **STAJ02 Mustehaklık Belgesi** ve İşyerinden onaylı **STAJ01 Staj Başvuru ve Kabul Formunu 01 HAZİRAN 2026** tarihine kadar **öğrenci işlerine teslim etmek zorunludur.**

MÜRACAT: MUSTAFA ŞAH TLF.İRTİBAT: 05542012976—02522112033- E-mail: msah@mu.edu.tr