



TURİZM FAKÜLTESİ HABER BÜLTENİ



CİLT: 1

SAYI: 1

15 OCAK 2026



CİLT: 1
SAYI: 1
15 OCAK 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
Ekim Baran ÖKKAYA
Nergiz GÜMÜŞ
Sude KARA
Sudenaz AKTAN
Sudenaz GÜRTÜRK

TASARIM

Aytunç GÜLHAN



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. FAKÜLTEMİZİ TANIYALIM
2. TURİZM FAKÜLTESİ AKADEMİSYENLERİMİZİ TANIYALIM
3. MUĞLA ÇALIŞMA VE İŞ KURUMU İL MÜDÜRÜ İLE RÖPORTAJ
4. TURİZM İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLERİMİZİ TANIYALIM
5. TURİZM FAKÜLTESİNDE AKRAN DANIŞMANLIĞI NEDİR?
6. FAKÜLTEMİZDE ARALIK AYINDA NELER OLDU?
7. GASTRONOMİDEN TARİFLER
8. DUYURULAR



TURİZM FAKÜLTEMİZİN TANITIMI

Hazırlayan: Sudenaz AKTAN



1. Fakültenin Genel Tanıtımı

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi, turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli ve donanımlı bireyleri yetiştirmek amacıyla eğitim vermektedir. Fakülte, öğrencilerine hem teorik bilgi hem de uygulamalı deneyim kazandırarak sektöre hazır mezunlar vermeyi hedefler.

2. Fakültenin Misyonu ve Vizyonu

Fakültemiz; eğitim kalitesi ve akademik çalışmalarıyla ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan, araştırmalarıyla turizm sektörünün ve toplumun refahını artıran bir kurum olmayı hedefler. Bu vizyon doğrultusunda misyonumuz; bilimsel bilgi üreterek turizm dünyasında en önde yer almak ve sektörel donanımla yetişmiş, ülkemizde ve dünyada turizmi geliştirmeyi amaçlayan lider bireyler kazandırmaktır.

3. Akademik Bölümler

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ

- TURİZM İŞLETMECİLİĞİ %100 İNGİLİZCE PROGRAMI
- TURİZM İŞLETMECİLİĞİ TÜRKÇE PROGRAMI (7+1)

TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ

- TURİZM REHBERLİĞİ PROGRAMI %30 İNGİLİZCE

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

- GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMI %30 İNGİLİZCE (7+1)

YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ

- YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ TÜRKÇE PROGRAMI

TURİZM VE GASTRONOMİ YÖNETİMİ BÖLÜMÜ

- TURİZM VE GASTRONOMİ YÖNETİMİ %100 İNGİLİZCE PROGRAMI

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ
%100 İNGİLİZCE PROGRAMI

112

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ
TÜRKÇE PROGRAMI (7+1)

309

TURİZM REHBERLİĞİ
PROGRAMI %30 İNGİLİZCE

136

GASTRONOMİ VE MUTFAK
SANATLARI PROGRAMI %30
İNGİLİZCE (7+1)

214

YİYECEK VE İÇECEK
İŞLETMECİLİĞİ TÜRKÇE
PROGRAMI

280

TURİZM VE GASTRONOMİ
YÖNETİMİ %100 İNGİLİZCE
PROGRAMI

32

TOPLAM

1083

4. Eğitim-Öğretim Olanakları ve Teknolojik Altyapı

Fakültemiz, öğrencilerine çağın gerekliliklerine uygun, modern ve teknolojik donanımlara sahip bir eğitim ortamı sunmaktadır. Eğitim süreçleri, alanında uzman güçlü bir akademik kadro tarafından yürütülmekte olup; teorik dersler, uygulama laboratuvarları ve dijital eğitim araçlarıyla desteklenmektedir. Bu sayede öğrencilerimiz, hem akademik bilgi birikimine hem de sektörün talep ettiği güncel mesleki yetkinliklere sahip olarak yetişmektedir.

5. Uygulamalı Eğitim ve Staj İmkânları (7+1 Modeli)

Fakültemizde "İşletmede Mesleki Eğitim" (7+1) modeli uygulanmaktadır. Öğrenciler, 7 dönemlik teorik eğitimlerinin ardından son dönemlerini (1 yarıyıl) tamamen sektördeki anlaşmalı işletmelerde çalışarak geçirirler. Bu model, öğrencilerin mezuniyet öncesinde yönetici adaylığı sürecine girmelerini ve sıklıkla staj yaptıkları yerlerden iş teklifi almalarını sağlamaktadır.

FAKÜLTEMİZİ TANIYALIM

6. Değişim Programları ve Uluslararası Olanaklar

Turizm Fakültesi öğrencileri, üniversitenin sunduğu Erasmus+, Farabi ve Mevlana değişim programlarından aktif olarak yararlanabilmektedir. Yabancı dil ağırlıklı müfredat (%100 İngilizce bölümler), öğrencilerin uluslararası platformlarda ve yurt dışı staj olanaklarında rekabet avantajı elde etmesini kolaylaştırmaktadır.

7. Kampüs ve Fiziki Olanaklar

Üniversitenin ana yerleşkesi olan Kötekli Kampüsü'nde konumlanan fakültemiz, sadece bir eğitim binası değil, tam donanımlı bir uygulama merkezidir. Bünyesinde barındırdığı **profesyonel endüstriyel mutfaklar** ve **servis uygulama atölyeleri** ile öğrencilere sektörü aratmayan bir fiziki ortam sunar. Kampüsün sağladığı geniş kütüphane, spor kompleksleri ve sosyal yaşam alanları ise eğitimi keyifli bir üniversite deneyimine dönüştürür.



8. Öğrenci Yaşamı

Öğrencilerimiz, akademik eğitimin yanı sıra kültürel ve mesleki yarışmalarda da aktif rol oynamaktadır. Öğrenci toplulukları ve proje ekiplerimiz, TÜBİTAK projeleri, ÜNİDES projeleri ve ulusal gastronomi festivallerinde kazandıkları madalyalarla fakültemizi başarıyla temsil etmektedir.

9. Mezuniyet Sonrası Kariyer Olanakları

Mezunlarımız; otel işletmeleri, seyahat acenteleri, havayolu şirketleri ve yiyecek-içecek sektöründe yönetici pozisyonlarında istihdam edilmektedir. Fakülte bünyesinde düzenlenen "**Kariyer Fuarları ve Sektör Buluşmaları**", öğrencilerin henüz mezun olmadan sektörün lider markalarıyla iş görüşmesi yapmasına olanak tanır.



10. Muğla'da Turizm Eğitimi Almanın Avantajları

Türkiye'nin en önemli turizm destinasyonlarından biri olan Muğla'da eğitim almak, öğrencilere sektörü yerinde gözlemleme fırsatı sunar. Bölgenin turizm potansiyeli ve fakülde ile sektör arasındaki **100'den fazla iş birliği anlaşması**, staj ve iş bulma süreçlerinde büyük avantaj sağlamaktadır.

11. Fakültenin Güçlü Yönleri

Sektörle entegre **7+1 eğitim modeli**, simülasyon destekli teknolojik altyapısı, yabancı dil ağırlıklı müfredatı ve deneyimli akademik kadrosu fakültemizin en güçlü yönlerindedir. Öğrencilerin hem akademik hem de mesleki gelişimini merkeze alan bu yapı, mezunlarımızın sektörde tercih edilmesini sağlamaktadır.

Prof. Dr. Gökhan AYAZLAR, Lisans eğitimini Dokuz Eylül Üniversitesi'nde, Yüksek Lisans eğitimini Anadolu Üniversitesi'nde ve Doktora eğitimini Adnan Menderes Üniversitesi'nde turizmle ilişkili alanlarda tamamlamıştır. Yüksek Lisans tezini "Otel işletmeleri önbüro bölümü yönetiminde süreç yaklaşımının süreç iyileştirmede kullanılması" üzerine yazan Prof. Dr. Gökhan Ayazlar bu çalışmasıyla *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi* ve *Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin* düzenlediği II. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Kongresinde Yüksek Lisans Tezi İkincilik ödülünü kazanmıştır. Doktora tezini "Otel işletmelerinde örgütsel öğrenme ve bilgi paylaşımının hizmet inovasyon performansına etkisi" üzerine yazmış ve bu eserden de çeşitli kitap ve makaleler üretmiştir.

2013 yılından beri Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümünde öğretim üyesi olarak görev yapmaktadır. Lisans düzeyinde *Turizme Giriş*, *Uluslararası Turizm ve Turizm Sosyolojisi*, Lisansüstü düzeyinde *Turizmin Sosyolojik Analizi* ve *Turizm İşletmelerinde Uluslararasılaşma Stratejileri* derslerini yürütmektedir. Ders verdiği alanlarda uluslararası ve ulusal çok sayıda makale, kitap bölümleri ve derlenmiş kitaplar yayınlayan Prof. Dr. Gökhan Ayazlar çeşitli dergi ve kongrelerin editör ve bilim kurulu üyeliklerinde bulunmaktadır. Güncel araştırma alanları turizm sosyolojisi ve turizm işletmelerinde örgütsel davranış konuları üzerinedir. Akademik kariyeri öncesinde çeşitli düzeylerde yaklaşık 10 yıllık otel yöneticiliği deneyimine sahiptir.

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Datça Kazım Yılmaz MYO ve Muğla MYO önceki yıllarda Müdürlük görevi yürüten Prof. Dr. Gökhan Ayazlar, üniversitenin farklı komisyonlarında aldığı görevlerin yanı sıra 2024 yılından beri Turizm Fakültesi Dekanlığı görevini yürütmektedir.



Dekan

Prof. Dr. Gökhan Ayazlar

TURİZM FAKÜLTESİ DEKAN YARDIMCIMIZI TANIYALIM

Doç. Dr. Senem YAZICI YILMAZ, Turizm işletmeciliği lisansını 1998 yılında Doğu Akdeniz Üniversitesinde Turizm ve Otel İşletmeciliği Programında tamamlamıştır. Lisans eğitimi süresinde okulda gerçekleştirilen kongre, konferans gibi etkinliklerde aktif rol almıştır. Ayrıca eğitimi boyunca Seyahat Acentasında seyahat planlama ve organizasyon ekibinde çalışmıştır. Yüksek lisansını İngiltere’de Surrey Üniversitesi’nde “Seyahat Acentalarında Toplam Kalite Yönetimi Uygulanması” üzerine yapmıştır ve 1999 yılında mezun olmuştur. Aynı yıl İstanbul’a dönüp aile ortaklığı bulunan seyahat acentasını yönetmeye başlamıştır. Seyahat acentasını karlı bir şekilde satıp ilk çıkış stratejini gerçekleştirerek; akademik girişimcilik kariyerine başlamıştır. Yeditepe üniversitesinde 4 yıl turizm bölüm başkanlığı yaptıktan sonra doktora eğitimi için İngiltere’ye dönmüştür. Turizm işletmeciliği ve girişimcilik alanında doktorasını İngiltere’de Surrey üniversitesinde otellerin özel durumlarda (ambargo ve krizler) büyümelerini etkileyen faktörleri (kritik başarı faktörleri) bulma üzerine yapmıştır. 2010 yılında doktor ünvanını almıştır. Doktora eğitimi süresince İngiltere’de First Choice Holidays, lastminute.com tur operatörlerinde seyahat danışmanı olarak çalışmıştır. 2007 yılında Yakın Doğu Üniversitesi’nde Turizm İşletmeciliği Bölümünde öğretim üyesi ve turizm araştırma merkezi kurucu müdürü olarak çalışmıştır. 2011-2014 yılları arasında Doğu Akdeniz Üniversitesinde lisans ve yüksek lisans düzeyinde girişimcilik ve inovasyon dersleri vermiştir. Avrupa Birliği genç akademisyen fonunu kazanarak 2012 yılında 6 ay ziyaretçi araştırmacı olarak Reading Üniversitesinde araştırmalarını yürütmüştür. 2014-2016 yıllarında Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesinde görev yapmıştır.



Dekan Yardımcısı

Doç. Dr. Senem Yazıcı Yılmaz

2016 yılında Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesinde öğretim üyesi olarak çalışmaya başlamıştır. Turizm Fakültesi Erasmus Koordinatörlüğü, Yabancı Öğretim Üyesi Komisyon Üyeliği, BAP komisyon üyeliği ve MSKU TTO Girişimcilik Modülünde görev almıştır. Internet Society; MSKU ALM Digital Technologies and Cyber Security (DTCS) ve MSKÜ Meataverse Araştırma Grubu üyesidir. 2021-2025 yılları arasında Journal of Metaverse Editör Yardımcısı olarak görev yapmıştır. 1 Ocak 2026 itibaren 2 yıllığına Journal of Hospitality and Tourism Technology dergisinin Editör Danışma Kuruluna seçilmiştir. 2016-2025 yılları arasında 2 SSCI makale, 1 ESCI, 6 Ulakbim, 3 uluslararası ve ulusal diğer dergi endekslerinde taranan dergilerde makaleleri; 20 uluslararası ve ulusal kitap bölümü, 1 kitap editörlüğü, 33 ulusal ve uluslararası kongre bildirileri bulunmaktadır. Doç. Dr. Senem Yazıcı Yılmaz’ın TÜBİTAK 1001 projesinde araştırmacı ve BAP proje yürütücülüğü ile 2 projesi bulunmaktadır. 2024 yılında Turizm İşletmeciliği Araştırma ve Uygulama Merkezi Müdürü olarak görevlendirilmiştir. Turizm İşletmeciliği ABD ve Yapay Zeka ABD üyesi olup danışmanlığında 2 doktora öğrencisi ve 1 yüksek lisans öğrencisi ile turizm teknolojileri üzerine tez ve projeler yürütmektedirler. 5 Yüksek Lisans öğrencisi danışmanlığında mezun olmuştur. 2016 yılından itibaren Doç. Dr. Senem Yazıcı Yılmaz Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği (%100 İngilizce) Bölümü Öğretim Üyesi olarak Turizm İşletmeciliği programında Stratejik Yönetim ve Girişimcilik dersleri vermektedir. 2025 yılında Danışmanlığında 1 TÜBİTAK 2209 projesi tamamlanmış ve 2026 yılında 2 proje değerlendirme aşamasındadır. Dr. Senem Yazıcı Yılmaz 2024 yılında Doçent ünvanı almıştır. Doç. Dr. Senem Yazıcı Yılmaz 2025 yılında Muğla Turizm Meslek Yüksekokulu Müdürü olarak atanmıştır. Müdürlük görevinin yanında halen Turizm Fakültesi Dekan Yardımcılığı görevini yürütmektedir. Araştırma konuları turizm işletmelerinde stratejik yönetim, otel işletmeciliği, turizm teknolojileri olup özellikle turizmde blokzinciri teknolojisi kullanımı, oyunlaştırma ve yapay zeka üzerine araştırmalar yürütmektedir.

TURİZM FAKÜLTESİ DEKAN YARDIMCIMIZI TANIYALIM

Doç. Dr. Şaban KARGİGLİOĞLU, 1988 yılında İzmir’de doğmuştur. Lise öğrenimini 2006 yılında Halim Foçalı Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Mutfak bölümünde tamamlamıştır. 2012 yılında Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi, Konaklama İşletmeciliği Öğretmenliği bölümünden mezun oldu. 2015 yılında İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı’ndan yüksek lisans derecesini aldı. 2019 yılında Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı’nda doktora eğitimini tamamlamıştır. 2004-2005 yıllarında stajyer olarak, 2006-2014 yılları arasında dönemsel olarak birinci sınıf tatil köyü ve beş yıldızlı otellerin mutfak bölümünde görev almıştır. 2016 yılında Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı’na Öğretim Görevlisi olarak başlamış, aynı yıl Sinop Üniversitesi’ne geçerek 2021 yılı şubat ayına kadar Gerze Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı’nda görevini sürdürmüştür.



Dekan Yardımcısı

Doç. Dr. Şaban Kargiglioğlu

2021 yılında Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi, Mimarlık, Güzel Sanatlar ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne Dr. Öğretim Üyesi olarak başlamış, aynı yıl Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne atanmıştır. 2021 yılından bu yana Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlığını, 2023 yılından bu yana Turizm Fakültesi Dekan Yardımcılığı görevini sürdürmektedir. Türkçe, İngilizce ve Arapça dillerinde ulusal ve uluslararası kapsamda yayınlamış makaleleri, bildirileri, kitap, kitap editörlüğü ve kitap bölümleri bulunmaktadır. Araştırma konuları; Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği, Rekreasyon Yönetimi alanlarında araştırmalar yürütmektedir. Gastronomi Turizmi, Sokak Lezzetleri, Muğla Turizmi ve Mutfak Kültürü konuları üzerine araştırmaları yoğunlaşmıştır.



MUĞLA ÇALIŞMA VE İŞ KURUMU İL MÜDÜRÜ ZAHİDE ALTINOK

İŞKUR'un sunduğu hizmetler nelerdir ve kurumun gençlere yönelik olarak yürüttüğü çalışmalar hakkında bilgi verebilir misiniz?

Türkiye İş Kurumu (İŞKUR) olarak, gençlerin istihdama katılımını artırmak ve iş gücü piyasasına daha donanımlı şekilde hazırlanmalarını sağlamak amacıyla çalışmalar yürütüyoruz. Elbette iş arayanlarla işverenleri buluşturuyoruz; ancak bunun yanında aktif iş gücü programları ve teşviklerle istihdamı destekliyoruz. Özellikle gençlere yönelik sunduğumuz hizmetlerle dikkat çekmeyi ve onların istihdam edilebilirliğini artırmayı hedefliyoruz.

Öğrencileri sektöre hazırlamak için ne tür danışmanlık ve eğitim hizmetleri sunuyorsunuz?

Gençlere iş ve meslek danışmanlığı sunarak kariyer planlamalarına rehberlik ediyoruz. Eğitim ve kurs programlarımızla mesleki becerilerini geliştiriyor ve iş gücü piyasasına geçişlerini kolaylaştırıyoruz. İşbaşı eğitim programları ve mesleki eğitim kursları sayesinde gençlerimizin istihdam edilebilirliğini artırmayı hedeflemekteyiz.

İŞKUR'DAN MUĞLA'DA GENÇLERE BÜYÜK DESTEK: 2 BİNİ AŞKIN ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİSİ İŞKUR GENÇLİK PROGRAMIYLA İŞ DENEYİMİ KAZANDI

MSKÜ ile yürütülen İŞKUR Gençlik Programı'na ilgi nasıl? Öğrencilere sağlanan 2026 yılı maddi destekleri ne kadar oldu?

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi iş birliğinde hayata geçirdiğimiz "İŞKUR Gençlik Programı", öğrenciler ve yeni mezunlar için önemli fırsatlar sunuyor. Bu programla gençlerimizin iş tecrübesi kazanmalarını, mesleklerini iş başında öğrenmelerini ve gelir desteği almalarını sağlıyoruz.

Rakamları paylaşmam gerekirse; Şubat 2025'te düzenlenen programdan 1.268 öğrencimiz faydalandı ve kendilerine günlük 1.083 TL, aylık en fazla 16.245 TL cep harçlığı ile birlikte Genel Sağlık Sigortası desteği sağlandı. Kasım 2025'te başlayıp halen devam eden programdan ise 1.434 öğrencimiz yararlanıyor. 2026 yılı için program kapsamında öğrencilere ödenen günlük ücret 1.375 TL, aylık en fazla 20.625 TL olmuştur. Ayrıca Genel Sağlık Sigortası desteğinde de artış sağlanmıştır.

Üniversite ile iş birliğiniz başka hangi alanları kapsıyor? Kampüste öğrenciler için neler yapıyorsunuz?

Üniversitelerle yürüttüğümüz iş birlikleri kapsamında kariyer günleri, bilgilendirme toplantıları ve seminerler düzenleyerek öğrencilerin iş gücü piyasasını yakından tanımalarına katkı sunuyoruz. Kampüs içi ve çevrim içi hizmetlerle öğrencilerin İŞKUR olanaklarına daha kolay erişmesini hedeflerken, mezuniyet sonrası sürece daha bilinçli hazırlanmalarını destekliyoruz.

Turizmin 12 aya yayılması ve sezonluk çalışanların kışın desteklenmesi için çalışmalarınız var mı?

Muğla'nın lokomotif sektörlerinden biri olan turizmde istihdamın yıl geneline yayılması için çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Turizm sektöründeki mevsimselliği azaltmak amacıyla işverenlerle sürekli iletişim halinde çalışıyoruz. Kış dönemlerinde açılan mesleki eğitim kursları ve işbaşı eğitim programlarıyla çalışanların desteklenmesi sağlanırken, nitelikli personelin sektörde kalıcılığını artırmaya yönelik teşvikler uygulanıyor.

Turizm sektöründe en çok hangi alanlarda personel açığı var? Öğrencilere tavsiyeniz nedir?

*Muğla'da en çok tercih edilen meslekler arasında turizm, hizmet, konaklama ve yiyecek-içecek sektörleri öne çıkıyor. Özellikle **mutfak, servis, ön büro, kat hizmetleri** ve nitelikli ara eleman ihtiyacı sektörün öncelikleri arasında yer alıyor. Öğrencilerin bu alanlara yönelmeleri, mesleki yeterliliklerini ve yabancı dil becerilerini geliştirmeleri istihdam şanslarını önemli ölçüde artırmaktadır.*

ÖZLEM KANBAK
GENEL MÜDÜR

RUINS LUXURY RESORT-BODRUM

Röportaj: Aytunç GÜLHAN



Soru 1: Mezun olan gençlerin turizm sektöründe en sık yanıldığı konu sizce nedir?

En büyük yanılgı, kariyer basamaklarını çok hızlı tırmanacaklarını sanmaları. Gençler bu konuda oldukça sabırsız. Sadece mezun olmak yetmiyor; hedefe ulaşmak için sabredip kendilerine bir gelişim planı çıkarmaları şart.

Soru 2: Turizm sektöründe sahada çalışmadan yönetici olmak sizce mümkün mü? Sahadan gelmeyen yöneticiler en çok hangi noktada zorlanıyor?

Bence kesinlikle mümkün değil. Sahadan gelmeyen yöneticiler hem operasyon yönetiminde hem de işin kurgusunda çok zorlanıyorlar. Çünkü otelciliği teoride değil, bizzat yaşayarak öğrenmek gerekir.

Soru 3: "Turizm zor bir sektör" algısının sizce temel nedeni nedir? Bu algı ne kadar doğru?

Bence zor bir sektör değil, ancak kişinin kendinden çok fazla ödün vermesini gerektiren bir alan; bu yüzden zor algılanıyor olabilir. Bizim 9-5 mesaimiz veya hafta sonu tatilimiz yok, zaman kavramımız çok farklı. Üniversitedeyken hocalarımız, "Mesleğe başladığınızda haftanın 8 günü, günün 25 saati çalışacaksınız" derlerdi. Turizm; emek, gönül ve fedakarlık işidir ama aynı zamanda çok da keyifli bir meslektir.

Soru 4: Turizmci olmak demek, sosyal hayattan vazgeçmek mi demek? Siz bu dengeyi nasıl kuruyorsunuz?

Hem evet hem hayır. Sadece sosyal hayattan değil, özel hayattan da büyük ölçüde feragat ediyorsunuz. Aslında meslek gereği gezip görmek, yeni açılan mekanları incelemek vizyonumuzu geliştirdiği için bir nevi sosyalleşiyoruz; yani hayattan kopmuyoruz. Ancak diğer taraftan hayatınız, ailenizden ziyade iş odaklı oluyor. Yıllardır bu dengeyi kurmaya çalışsak da dürüst olmak gerekirse tam anlamıyla dengelenmiyor. Bir turizmcinin "Saat altı oldu, çantamı alıp ailem ile sinemaya gideyim" deme lüksü pek yoktur. Tam çıkarken yaşanan anlık bir kriz tüm planı suya düşürebilir. Bizim hayatımız daha ziyade "Planlı bir Plansız Yaşam". Zamanla bu tempoya adapte oluyorsunuz.

Soru 5: Kariyerinizde planladığınız gibi gitmeyen ama sizi en çok geliştiren süreç ne oldu?

Hiç planlamadığım halde çok hızlı ülke değiştirmek zorunda kalmam oldu. Bu geçişlerin çoğu neredeyse akşamdan sabaha belli oldu. Ancak bu plansızlık ve her seferinde yeni bir kültüre adapte olma zorunluluğu, beni hem mesleki hem de karakter olarak en çok güçlendiren süreçti.

Soru 6: Kariyeriniz boyunca size en çok zorlayan kriz neydi ve size ne öğretti?

Aslında beni zorlayan majör bir kriz olmadı. Ben Ön Büro kökenliyim, dolayısıyla kaosa ve sürekli harekete alıştım. Başkalarının "kriz" olarak adlandırdığı problemler veya misafir şikayetleri bizim normalimiz.

Mesela bir yangın çıkması büyük bir problemdir; ancak biz eğitilmiş olduğumuz için süreci soğukkanlılıkla yönetiriz. Doğru zamanda doğru müdahaleyi yapınca olay bir kriz olmaktan çıkıp, yönetilen bir sürece dönüşüyor. Ayrıca millet olarak çok çevik bir zekaya sahibiz; bu bizim genlerimizde var. Hızlı karar alıp süratle harekete geçebilmemiz, kriz yönetiminde bizi çok avantajlı kılıyor. Bu yüzden yaşananları "büyük yıkımlar" değil, çözülmesi gereken süreçler olarak görüyorum.

Özlem Kanbak, uluslararası otelcilik sektöründe 20 yılı aşkın deneyime sahip, operasyonel mükemmeliyet ve ticari başarı odaklı bir üst düzey yöneticidir. Kariyerini Türkiye, Orta Doğu, Avrupa ve Amerika Birleşik Devletleri'nde; pre-opening, yeniden konumlandırma, gelir yönetimi ve lüks marka standartlarının uygulanması gibi kritik alanlarda başarıyla sürdürmüştür.

Ekim 2024 itibarıyla Cactus Hotels Grubu'na ait Bodrum'da yer alan Ruins Luxury Resort'un Genel Müdürü olarak grubun en prestijli projelerinden birinin pre-opening ve pazara giriş sürecine liderlik etmektedir.

Daha önce Princes' Palace Resort & SPA (The Leading Hotels of the World üyesi)'nde Resort Manager olarak 69 odalı lüks tesisin pre-opening sürecini başarıyla yönetmiş ve uluslararası marka standartlarına uygun şekilde hayata geçirmiştir.

Cactus Hotels Group çatısı altında Elementa Boutique Hotel Yalıkavak Bodrum'da Genel Müdürlük görevinde bulunduğu dönemde, dört otel ve bir aquaparktan oluşan 453 odalı portföyünün yönetimini üstlenmiştir.

Kariyerinin önceki aşamalarında Radisson Otel Grubu bünyesinde toplam 15 yıl görev almış, Sofitel İstanbul Taksim, Park Inn by Radisson (Tallinn ve İstanbul), Radisson Blu (Batumi, Dubai, İstanbul) gibi global markalarda Operasyon Müdürü, Odalar Direktörü ve Ön Büro Yöneticisi rollerinde bulunmuş; birçok uluslararası pre-opening projesinde aktif sorumluluk üstlenmiştir. ABD'de Greenbelt Marriott Hotel'de aldığı operasyon yönetimi eğitimi ise kariyerinin temel yapı taşlarından biridir.

Akdeniz Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği mezunu olan Özlem Kanbak, Cornell University Hotel Revenue Management Sertifikası sahibidir. Stratejik bakış açısı, güçlü liderlik yetkinlikleri ve misafir deneyimini merkeze alan yaklaşımıyla lüks otelcilik sektöründe fark yaratan yöneticiler arasında yer almaktadır.

TURİZM İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLERİMİZ

Soru 7: Kariyerinizde reddedildiğiniz halde pes etmeyip tekrar şansınızı denediğiniz bir an oldu mu?

Evet. 2005 yılında İstanbul'da bir zincir oteldeki bir pozisyon için tam yedi kez görüşmeye gittim. Her seferinde büyük bir coşkuyla yola çıkıyordum ama o dönem başka bir işte çalıştığım için İstanbul trafiğine takılıp sürekli geç kalıyordum. Hiç unutmuyorum; bir gün yetişebilmek için Beyazıt'tan Ortaköy'e kadar topuklu ayakkabılarla koştum. O bir buçuk saatlik koşuşturmadan sonra tövbe ettim; o günden beri bir daha topuklu ayakkabı giymem. Ama işin özü pes etmemektir. Mülakatı yapan müdürüm de çok değerli bir abimdir; ikimiz de Oğlak burcu olduğumuz için inat ettik. O bırakmadı, ben de bırakmadım ve sonunda o iş oldu.

Soru 8: Bir öğrencinin CV'si sizin elinize geldiğinde baktığınız ilk şey ne olur? Mezunlar sıkça duyduğu "Biz sizi ararız." Cevabını almamak için neler yapmalı?

Bir CV'yi elime aldığımda ilk olarak adayın nerelerde, ne kadar süre çalıştığına, ne iş yaptığına ve iş değiştirme sıklığına bakarım. Çünkü bir çalışanda süreklilik esastır. Ayrıca CV kişinin aynasıdır; detaycı mı, özenli mi yoksa baştan savma mı hazırlamış, kendini geliştirmeye açık mı, bunları yansıtır. Zamanla CV'ye baktığınızda bunları anlıyorsunuz.

Yüz yüze görüşmede ise teknik bilgiden çok karaktere odaklanırım. Örneğin bir resepsiyonist adayı için tecrübe ikinci plandadır. Benim için önemli olan; güler yüzlü mü, iletişime açık mı ve hızlı düşünme yetisine sahip mi? Çünkü Opera veya Elektra sistemlerini öğretmek kolaydır, ama bir insana telefonu açarken "şu cümleyi söyleyeceksin" demek zorunda kalıyorsanız orada doğru bir işleviş yoktur.

"Biz sizi ararız" konusuna gelince; aslında o enerji görüşme sırasında bellidir. Biz kibarca "görüşmelerimiz devam ediyor" desek de adayın vücut dili, yaydığı enerji ve görüşmenin akışı, sonucun olumlu mu olumsuz mu olacağını zaten hissettirir.

Soru 9: Teknik bilgiden daha önemli olduğunu düşündüğünüz bir beceri var mı? Sadece tavrından dolayı bir adayı tercih ettiğiniz oldu mu?

Teknik bilgi; check-in/check-out yapmak, servis açmak veya yatak yapmak öğretilen şeylerdir. Bunları biz de sonradan öğrendik. Ancak kişilik ve kişinin o yaşa kadar geçirdiği süreç çok daha kritik.

Şöyle düşünün; 20 yaşına gelmiş birine sıfırdan gülümsemeyi veya göz teması kurmayı öğretemezsiniz. "Konuşurken göz teması kur" dersiniz o anlık yapar ama bu davranış kişinin doğasına, 20 yaşına kadar vücut diline işlememişse sonradan kazanılmıyor. Bu yüzden karaktere ve egoya çok dikkat ederim. Egoyu yaklaşımları ekibime dahil etmemeye çalışıyorum; zaten bu tarz karakterler sistemin içinde barınmayıp otomatik olarak kendi kendilerini eliyorlar.

Soru 10: Turizm öğrencilerinin okul bitmeden mutlaka kazanması gereken en önemli alışkanlıklar nelerdir?

1. **Çalışın ve Disiplin Kazanın:** Gece gündüz demeden, sektörünüzle ilgili mutlaka çalışın. İş deneyimi her şeydir.
2. **Teknolojiyi Kullanın ama Vizyon Sahibi Olun:** Artık bilgiye ulaşmak çok kolay. Eskiden Google'a sorduklarımızı şimdi en yakın arkadaşım olan ChatGPT'ye soruyorum. Ama bilgiye ulaşmak yetmez; insan deneyimledikçe gelişir.
3. **Okuyun:** Hem teknik/strateji kitaplarını okuyun (örneğin "Nasıl lider olunur?") hem de dünya klasiklerini. Stefan Zweig'in Satranç'ını okuduğunuzda kurguyu, Dostoyevski okuduğunuzda insan psikolojisini öğrenirsiniz.
4. **Sorgulayın:** Her şeyi doğru kabul etmeyin, araştırın.
5. **Yol Haritası Çizin:** Ne yapmak istediğinizi düşünün ve oraya nasıl ulaşacağınızı planlayın.

Soru 11: Gençlere kariyer yolculuğunda yurt dışını neden öneriyorsunuz?

Sene 2025 olmuş, biz hala İngilizce bilmiyoruz. Bütün dünya ikinci, hatta üçüncü dili konuşurken biz üniversite mezunu olmamıza rağmen bunu aşamıyoruz. Turizmde bu olmazsa olmazdır. Bu yüzden mezun olunca ne yapın edin, en az iki yıl yurt dışına gidin. Steward olarak başlayın, komi olarak başlayın, fark etmez; hepimiz oradan başladık.

Gidin, görün, öğrenin ama sonra memleket çekiyor zaten. İnsan konfor alanından çıkmalı. Bir yerde okumuştum; köklü bir İtalyan ailesi yüzyıllardır sürekli şehir değiştiriyormuş. Zenginleştikçe düşmanları arttığı için yer değiştiriyorlarmış ama şunu fark etmişler: Her gittikleri yerde konfor alanından çıkıp yeni bir mücadele verdikleri için hem zihinleri hem bedenleri diri kalmış. Sürekli gezin demiyorum ama çevik ve dinamik kalmak için arada bir o konfor alanının dışına çıkmak şart.

TURİZM FAKÜLTESİ AKRAN DANIŞMANLIĞI NEDİR?

Hazırlayan: Dilek AĞAÇLI

Uygulamanın Amacı

Turizm Fakültesinde akran danışmanlığı uygulamasının temel amacı;

- Öğrencilerinin üniversiteye ve fakülteye uyumunu kolaylaştırmak
- Öğrencilerin akademik, idari ve sosyal süreçler hakkında doğru bilgiye hızlı ulaşmasını sağlamak
- Öğrenci-öğrenci iletişimini güçlendirmek
- Akademik danışmanların yükünü destekleyici şekilde hafifletmektir.



Akran Danışmanının Görevleri

Akran danışmanları resmî karar verici değildir, yönlendirici ve bilgilendiricidir.

Başlıca görevleri:

- Yeni kayıt olan öğrencilere; Ders kayıtları (OBS),
- Akademik takvim,
- Ders geçme-kalma sistemi,
- Muafiyet, kayıt dondurma gibi işlemler hakkında bilgi vermek
- Fakülte, bölüm ve kampüs olanaklarını tanıtmak
- Öğrencinin yaşadığı sorunu ilgili yere yönlendirmek
- Öğrencilerle iletişimde kalmak (WhatsApp grubu, yüz yüze görüşme vb.)

Öğrenciler Akran Danışmanına Ne Zaman ve Nasıl Başvurabilir?

- Üniversiteye ilk geldiklerinde
- Ders kayıt sürecinde kafaları karıştığında
- Fakülte/OBS kullanımını hakkında bilgi almak istediklerinde
- Sosyal ve akademik uyum sorunlarında

Turizm Fakültesinin 2. Katında bulunan "Akran Danışmanı" masalarına giderek sorunlarını dile getirebilirler.

FAKÜLTEMİZDE ARALIK AYINDA NELER OLDU?

Hazırlayan: Nergiz GÜMÜŞ

Bodrum'un 5 Yıldızlı Otel Genel Müdürleri Turizm Fakültesinde Bir Araya Geldi

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi, Bodrum'un önde gelen 5 yıldızlı otellerinin genel müdürleri ve sektör temsilcilerini ağırladığı önemli bir buluşmaya ev sahipliği yaptı. Düzenlenen etkinlikte, turizm sektörünün geleceği, nitelikli iş gücü ihtiyacı ve üniversite-sektör iş birliğinin güçlendirilmesine yönelik konular ele alındı.

Toplantıya; Hapimag Sea Garden Genel Müdürü İlker Adaş, Yasmin Bodrum Resort Hotel Genel Müdürü AYTEK ÖZKAN, Ruins Luxury Resort Hotel CEO'su Özlem Kanbak ve Genel Müdürü Savaş İpekli, BOYD Başkanı Sabahattin Duman, Titanic Luxury Collection Bodrum Genel Müdürü Burak Gözükızıl ve Kalite Müdürü İlayda Akar, Lujo Art & Joy Genel Müdürü Barış Gençoğlu ile Genel Müdür Asistanı Jennet Jumayeva, The Norm Collection Door'a Genel Müdürü Hakan Şamhal, DoubleTree by Hilton Bodrum İşli Club Resort İnsan Kaynakları Müdürü Seda Aksoy ve Rixos Premium Bodrum Eğitim ve Gelişim Müdürü Ercüment Erle katıldı.

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi adına Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Mustafa Gökçe, Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Gökhan Ayazlar, Dekan Yardımcıları Doç. Dr. Senem Yazıcı Yılmaz ile Doç. Dr. Şaban Kargigioğlu katıldı.



Programın açılış konuşmasını Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Gökhan Ayazlar gerçekleştirdi. Açılışın ardından söz alan otel yöneticileri, sektörün güncel durumu, turizmde yaşanan dönüşüm, öğrencilerin kariyer yolculukları ve gelecekte sektöre beklenen gelişmelere ilişkin değerlendirmelerini paylaştı. Etkinlik boyunca Öğr. Gör. Adnan Acar yemek organizasyonunda ve Öğr. Gör. Dr. Fırat Biçici servis hizmetinde öğrenciler ile uygulama yaptılar. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri tarafından özenle hazırlanan yemekler Turizm İşletmeciliği öğrencileri tarafından katılımcılara servis edildi.

Toplantıda; öğrencilerin turizm sektöründe istihdamda kalmasının önemi, daha donanımlı mezunlar yetiştirilmesi, sektörün ihtiyaçlarına uygun eğitim içeriklerinin geliştirilmesi ve turizm sezonunun akademik takvimle daha uyumlu hale getirilmesi gibi başlıklar ön plana çıktı. Katılımcılar, üniversite-sektör iş birliğinin güçlendirilmesi ve öğrencilere daha fazla uygulamalı eğitim ve staj imkânı sunulması konusunda ortak görüş bildirdi.



Programın kapanışı ise, yakın zamanda Niğde 5. Gastronomi Festivali kapsamında düzenlenen yemek yarışmasında "Modern Türk Mutfağı Ekip" kategorisinde ikinci olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri Talha Horuz, Hatice Çiftçi, İsmet Dural ve Osman Mithatcan Büyükçalık ile serviste görev alan Turizm İşletmeciliği (İngilizce) Programı öğrencileri Sıla Akca, Sude Gökarslan, Kerem Kaan Aslan, Aytunç Gülhan ve Emrehan Azman'ın sektörle ilgili deneyim, beklenti ve geri bildirimlerini paylaşmalarıyla tamamlandı.

Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Gökhan Ayazlar paydaş toplantılarının her ay devam edeceğini ve sektör işbirliğini geliştirmeyi amaçladıklarını belirtti

MSKÜ'de Geleceğin Şeflerine Anlamlı Başlangıç: Aşçı Ceketi Giydirme Töreni Gerçekleşti

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından düzenlenen Aşçı Ceketi Üniforma Giydirme Töreni, 18 Aralık tarihinde yoğun katılımıyla gerçekleştirildi. Mesleki yolculuklarının başında olan öğrenciler için önemli bir sembol niteliği taşıyan bu anlamlı etkinlik, akademi ile sektörün bir araya geldiği güçlü bir buluşmaya dönüştü.

Program; Doç. Dr. Şaban Kargıoğlu, bölüm başkanımız, değerli akademisyenlerimiz, üst sınıf öğrencilerimiz ve sektör temsilcilerinin katkılarıyla zengin bir içerik eşliğinde gerçekleştirildi. Gün boyunca hem mesleki becerilere hem de kariyer vizyonuna odaklanan başlıklar ele alındı.

Etkinlik kapsamında ilk olarak Pirge tarafından verilen mutfakta profesyonel bıçak eğitimi, öğrencilerin temel mutfak becerilerini geliştirmelerine katkı sağladı. Uygulamalı olarak gerçekleştirilen bu eğitim, profesyonel mutfak disiplininin önemini bir kez daha ortaya koydu.

Programın devamında “Aile İşletmelerinde Nesiller Arası Girişimcilik Kültürü” başlığı altında Nazar Unlu Mamulleri Yönetim Kurulu Başkanı Mehtap Şeniz Çahan ile Muğla Ticaret ve Sanayi Odası (MUTSO) Yönetim Kurulu Üyesi Mehmet Çahan, aile işletmelerinde sürdürülebilirlik, kuşaklar arası aktarım ve girişimcilik kültürüne dair değerli deneyimlerini öğrencilerle paylaştı.

Sektör deneyiminin ön plana çıktığı bir diğer bölümde ise “Geleceğin Şeflerine Öneriler: Kariyer Planlamasında Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar” başlığı ele alındı. The Bodrum Edition Hotel Aşçıbaşı Adnan Öztürk, Divan Bodrum Palmira Hotel Kadri Komşu, Bodrum Loft Otel Aşçıbaşı Tunahan Demir ve Senit Ekmek Kafe Restoran işletmecisi Fatih Saatçi, kariyer yolculuklarından örnekler sunarak öğrencilerin mesleki bakış açılarını geliştirmelerine katkıda bulundu.



FAKÜLTEMİZDE ARALIK AYINDA NELER OLDU?



Programın ilerleyen bölümünde “Marka Yaratma Stratejileri: Sıfırdan Marka Nasıl Kurulur?” başlığı altında gastronomi alanında markalaşmanın önemi vurgulandı. Sepia Akçapınar Restoran işletmecisi Fatih Şahin ve Tok Pizza Restoran girişimci şefi Tolga Kaya, kendi başarı hikâyeleri üzerinden marka oluşturma sürecine dair yol gösterici paylaşımlarda bulundu.

Etkinlik, mezuniyet aşamasına gelen öğrenciler için düzenlenen pasta kesim töreni ile devam etti. Günün en anlamlı anlarından biri olan üniforma giydirme töreninde ise akademisyenlerimiz ve dördüncü sınıf öğrencileri, birinci sınıf öğrencilerine aşçı ceketlerini giydirerek mesleğe atılan bu ilk adımı sembolik olarak taçlandırı.

Aşçı Ceket Ünliforma Giydirme Töreni, öğrencilerimizin mesleki kimliklerini güçlendiren, deneyim paylaşımını teşvik eden ve gastronomi alanında bilinçli bir gelecek inşa etmeyi hedefleyen önemli bir etkinlik olarak başarıyla tamamlandı.



FAKÜLTEMİZDE ARALIK AYINDA NELER OLDU?

Hazırlayan: Aytunç GÜLHAN

Ruins Otel Genel Müdürü Özlem Kanbak, MSKÜ Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği Programı Öğrencileriyle Buluştu



Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi, 16 Aralık 2025'te "Turizm ve Otel İşletmeciliğinde Stratejik Yönetim: Bütçe ve Kararlar" başlıklı etkinliğe ev sahipliği yaptı. Ruins Otel Genel Müdürü ve İcra Kurulu Üyesi **Özlem Kanbak**'ın katılımıyla gerçekleşen programda; stratejik yönetim, bütçe planlama, rekabet ortamında karar alma, finansal hedefler, misafir memnuniyeti ve operasyon yönetimi konuları ele alındı. Ayrıca sektörün mevcut durumu ve geleceğe yönelik beklentiler değerlendirildi.

Etkinlik, öğrencilerin aktif katılım sağladığı soru-cevap bölümüyle tamamlandı. Katılımcılar, sektöre dair sorularına doğrudan yanıt alarak mesleki bilgi ve farkındalıklarını artırdı. Program, sektör-üniversite iş birliğini güçlendirmesi ve öğrencilerin kariyer planlamalarına katkı sağlaması açısından oldukça verimli geçti.

Turizm İşletmeciliği Programı Öğrencileri, MSKÜ Konukevi'ni Ziyaret Etti



Turizm İşletmeciliği Bölümü öğrencileri, Dr. Öğr. Üyesi Merve Bulut'un akademik rehberliğinde Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Konukevi'nde bir saha incelemesi gerçekleştirdi. Kat Hizmetleri departmanının işleyişi hakkında bilgi almak üzere yapılan incelemede öğrenciler, operasyonel süreçleri yerinde gözlemledi.

Etkinlik kapsamında Kat Hizmetleri Şefi Firdevs Hanım; departman görevleri, hijyen standartları ve süreçler konusundaki tecrübelerini öğrencilerle paylaştı. Yapılan bu saha incelemesi, teorik bilgilerin pratik uygulamalarla nasıl bütünleştiğinin görülmesine olanak sağladı.



FAKÜLTEMİZDE ARALIK AYINDA NELER OLDU?

Akreditasyon Süreci Hakkında Turizm Fakültesinde Bir Araya Gelindi

Hazırlayan: Batın Baysal YÜCAL



MUĞLA
SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ

Turizm Fakültesi
Turizm İşletmeciliği Bölümü

TURAK
AKREDİTASYON
SÜREÇLERİ

TARİH: 17 ARALIK 2025
SAAT: 10:00-13:00
ZOOM ONLINE TOPLANTI

Konuşmacı
PROF. DR. CELİL ÇAKICI

Toplantı linki:
<https://us06web.zoom.us/j/5352322125>



Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi akreditasyon süreci hakkında önde gelen temsilcilerle internet üzerinden yapılan toplantıya ev sahipliği yaptı. Düzenlenen toplantıda fakültemizin bu süreç için ne yapılması gerektiği, akreditasyonun tarihçesi ve kurumsal dış değerlendirme programı ile alakalı konulardan bahsedildi. Toplantıya; Turizm Fakültesi Dekan Prof. Dr. Gökhan Ayazlar, Dekan Yardımcıları Doç. Dr. Senem Yazıcı Yılmaz, Doç. Dr. Şaban Kargiglioğlu, Halil İbrahim Şahin, Prof. Dr. Doğan Çaprak, Prof. Dr. Hüseyin Salikoğlu, Doç. Dr. Meltem Altınay Özdemir, Prof. Dr. Ayşe Çelik Yetim, Doç. Dr. Reyhan Arslan Ayazlar, Doç. Dr. Filiz Gümüş Dönmez, Araş. Gör. Dr. Saim Aslan, Ali Türker ve toplantı sahipleri olarak Serpil Özay ve Prof. Dr. Celil Çakıcı katıldı.

2. Oturum TURAK(Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyonu Kurumu)'ın öz değerlendirme raporu ile alakalı bilgilendirmelerle başlamıştır. Fakültemize katılan öğrenciler için kabul kısmında yapılması gereken niteliksel özelliklere karşı tanımaya yatkın bir eğitimin doğru olabileceğine dair yorumlarda bulunuldu. Mezun olan öğrenciler için eğitimler verilebilmesi ile alakalı konuların tartışıldığı konferansta akademisyenlerin kendi fikirlerini ileterek sorduğu sorular aracılığıyla Prof. Dr. Celil Çakıcı'nın fikirleri ile daha etkili başlıklara dönüştürüldü.

Son olarak konuşulan konular arasında öğrenci ile akademisyenler arasında fikir paylaşımı durumlara göre öğrencilerin görüşlerinin alınması esas konulardan biri oldu.

Turizm İşletmeciliği Bölümü Erasmus+ Bilgilendirme Semineri Gerçekleşti

Hazırlayan: Nergiz GÜMÜŞ

Turizm İşletmeciliği Erasmus+ Bölüm Koordinatörü Dr. Öğr. Üyesi Emine YILMAZ tarafından düzenlenen ve Uluslararası İlişkiler Erasmus+ Programı Koordinatörlerinden Kamil AKAR'ın sunumu ile Erasmus+ Öğrenci Hareketliliği Bilgilendirme Semineri, 23 Aralık 2025 Salı günü saat 10.30'da 207 numaralı derslikte başarıyla gerçekleştirildi.

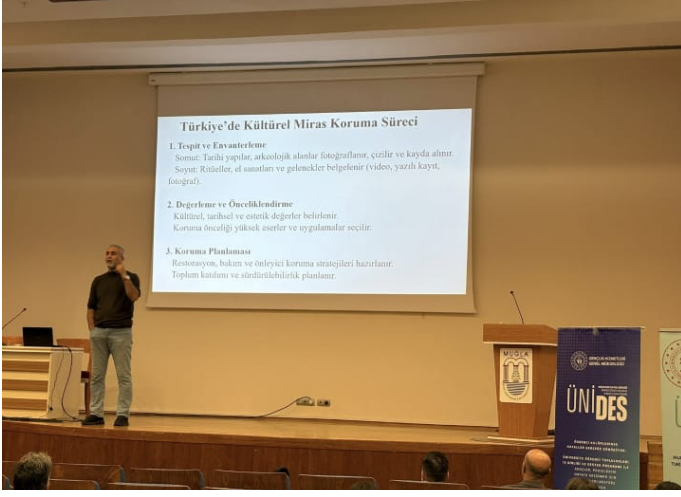
Toplantıda Erasmus+ programının kapsamı, başvuru şartları, başvuru süreci, öğrenim ve staj hareketliliği imkânları ile yurt dışı eğitim sürecinde öğrencileri bekleyen akademik ve kültürel deneyimler hakkında detaylı bilgiler paylaşıldı. Öğrencilerin merak ettikleri sorular yanıtlanarak sürece dair bilinmesi gereken önemli noktalar açıklığa kavuşturuldu.

Toplantı, öğrencilerin Erasmus+ programına yönelik farkındalıklarını artırırken, yurt dışı eğitim fırsatlarına dair motivasyonlarını da güçlendirdi. Etkileşimli ve verimli geçen bilgilendirme toplantısı, öğrencilerden gelen olumlu geri bildirimlerle sona erdi.

Toplantıya katılım sağlayan tüm öğrencilerimize teşekkür ederiz.



Turist Rehberleri Topluluğu(TURET) “Geçmişin İzinde, Doğanın İzinde: Pisidia’da Turist Rehber Adaylarıyla Eko-Kültür Yolculuğu” Projesi



UNİDES Projesi kapsamında TURET(Turist Rehberliği Topluluğu) adına düzenlenen “Geçmişin İzinde, Doğanın Sesinde: Pisidia’da Turist Rehber Adaylarıyla Eko-Kültür Yolculuğu” başlığı altında 9-10 Aralık 2025 tarihleri arasında Turizm Rehberliği öğrencilerine eğitimler verildi

Atatürk Kültür Merkezi’nde düzenlenen eğitimin 1. oturumunda Prof. Dr. Uğur Çalışkan kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması amacıyla Kültürel Miras ve Koruma İlkeleri konusunu anlatmıştır. Yaklaşık 1.30 saat süren 1. oturumda öğrencilerle istişare yapılmış ve kültürel mirasın korunması hakkında görüşleri alınmıştır. 2. oturumda Dr. Saim Aslan Pisidia bölgesinin tarihi, kültürel kimliğini ve oradaki antik kentlerden bahsetti.



UNİDES programı 2. gün de devam etti. İlk oturumda Doç. Dr. Hakan Allı Pisidia bölgesinin biyoçeşitliliği konusunu ele alarak oturumdaki diğer öğrencilere ekolojik farkındalık kazandırdı. Diğer oturumda Doç. Dr. Reyhan Arslan Ayazlar Ekoturizm, Sürdürülebilir Turizm ve Çevre Okuryazarlığı konusunu ele aldı. Dünyadan ve Türkiye’den örnekler verilerek ekoturizmin temel prensipleri ve çevre okuryazarlığının önemi vurgulandı. Program bilgilendirmeye ek olarak yorumlamayla devam edildi ve böylelikle UNİDES projesi kapsamında eko-kültür yolculuğu tamamlanmış oldu.

FAKÜLTEMİZDE ARALIK AYINDA NELER OLDU?

Pirge'den Geleceğin Şeflerine Profesyonel Bıçak Eğitimi

Hazırlayan: Sude KARA



Etkinlik kapsamında öğrencilere profesyonel mutfaklarda kullanılan bıçak türleri, bu bıçakların teknik özellikleri ve doğru kullanım yöntemleri hakkında detaylı bilgiler aktarıldı. Şef bıçaklarının çelik yapısı, ergonomik tasarımı, keskinlik derecesi ve uzun ömürlü kullanım için dikkat edilmesi gereken noktalar uygulamalı olarak anlatıldı. Doğru bıçak kullanımının hem iş güvenliği hem de mutfakta hız ve verimlilik açısından taşıdığı önem vurgulandı.

Eğitim sürecinde hijyen ve sanitasyon konuları da ele alındı. Bıçakların temizlik ve bakım süreçleri, çapraz bulaşmanın önlenmesi, gıda güvenliği kurallarına uygun kullanım ve muhafaza koşulları hakkında öğrencilere bilinç kazandırıldı. Böylece öğrenciler, profesyonel mutfaklarda uyulması gereken hijyen standartlarını teorik ve pratik bilgilerle pekiştirme fırsatı buldu.

Eğitim sonunda yöneltilen sorulara doğru yanıt veren ve etkinliğe aktif katılım gösteren öğrencilere Pirge tarafından şef bıçağı hediye edildi. Bu anlamlı hediye, öğrenciler için motivasyon kaynağı olurken etkinliğe olan ilgiyi de artırdı. Gerçekleştirilen bu eğitim, üniversite ile sektör arasındaki iş birliğinin güçlendirilmesine katkı sağlarken, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü öğrencilerinin mesleki donanımlarını artırmaya yönelik önemli bir adım olarak değerlendirildi.

Titanic Luxury Collection Bodrum ile Kariyer Odaklı Buluşma Gerçekleştirildi

Hazırlayan: Nergiz GÜMÜŞ



Titanic Luxury Collection Bodrum, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencileriyle bir araya gelerek kariyer ve sektör deneyimlerinin paylaştığı verimli bir buluşmaya imza attı.

Gerçekleştirilen etkinlikte; liderlik, başarı, kariyer planlaması ve turizm sektöründe profesyonel gelişim konuları ele alındı. Titanic Luxury Collection Bodrum yetkilileri, sektörde edindikleri deneyimleri öğrencilerle paylaşarak iş hayatına dair önemli ipuçları sundu. Aynı zamanda öğrencilerin soruları interaktif bir ortamda yanıtlandı.

Yoğun katılım ve ilgiyle gerçekleşen buluşma, öğrencilerin kariyer hedeflerini şekillendirmelerine katkı sağlarken, sektör-üniversite iş birliğinin önemini bir kez daha ortaya koydu. Etkinlik, öğrenciler açısından ilham verici ve yol gösterici bir deneyim olarak tamamlandı.

Katkı sağlayan Titanic Luxury Collection Bodrum ekibine ve katılım gösteren tüm öğrencilerimize teşekkür ederiz.

FAKÜLTEMİZDE ARALIK AYINDA NELER OLDU? Hazırlayan: Ekim Boran ÖKKAYA

Speaking Club'dan Kısa Bir Güz Dönemi Özeti / A Brief Fall Semester Summary from the Speaking Club

Turizm Fakültesi Speaking Club, Öğr. Gör. Dr. Fırat Biçici'nin rehberliğinde Aralık 2025'te başladığı yolculuğunda 2025-2026 Güz Dönemi'ni tamamladı. Her Çarşamba 10-15 öğrencinin katılımıyla gerçekleşen oturumlarda, İngilizce pratik yapmak için samimi ve interaktif bir ortam sunuldu. Ice-breaking etkinlikleri ve mini tartışmalarla dil becerilerinin geliştirildiği kulübümüz, Bahar Dönemi'nde de aynı rehberlikle buluşmaya devam edecek.

The Tourism Faculty Speaking Club, under the guidance of Lect. Dr. Fırat Biçici, completed the 2025-2026 Fall Semester in its journey that began in December 2025. In sessions held every Wednesday with the participation of 10-15 students, a friendly and interactive environment was provided for English practice. Our club, where language skills were developed through ice-breaking activities and mini debates, will continue to meet under the same guidance in the Spring Semester.



TURİZM OKUL-SEKTÖR BULUŞMASINDA ÇALIŞACAK GÖNÜLLÜ ÖĞRENCİ BAŞVURULARI BAŞLADI!

Hazırlayan: Dilek AĞAÇLI



Muğla
Sıtkı Koçman
Üniversitesi
Turizm
Fakültesi













**Kariyer
Fuarı**

Tüm
Öğrencilerimiz
Davetlidir

Başlangıç
Saati: 10.00

İletişim:
e-mail: okulsektor@mu.edu.tr

MSKÜ Atatürk Kültür Merkezi Fuaye Alanı

Aramıza Katılmak İster Misin?

20.'si düzenlenecek olan Okul - Sektör Etkinliğinde gönüllü öğrencilerimizi de aramızda görmekten mutluluk duyarız!

Sektör temsilcileriyle tanışma, organizasyon deneyimi kazanma ve kariyerine güçlü bir adım atma fırsatı sunan bu etkinlikte gönüllü öğrencilerimizi aramızda görmek istiyoruz. Hem keyifli bir deneyim yaşamak hem de CV'ni güçlendirmek için [başvuru formunu doldurman yeterli!](#) 🌟

Bodrum Çökertme Kebabı

Tarifi

Bodrum mutfağının en önemli simgelerinden biri olan Bodrum Çökertme Kebabı, 14.08.2025 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 1759 tescil numarası ile "Coğrafi İşaret" (Mahreç İşareti) olarak tescillenmiştir.

1964 yılından beri Bodrum ilçesinde üretildiği ve servisinin yapıldığı bilinen bu özel lezzet; tarihsel gelişim sürecinde hem yerel halkın sıklıkla tüketmesi hem de turizm vesilesiyle bölgeye gelen ziyaretçilerin ilgisi sayesinde bilinirliğini artırmıştır. Üretildiği coğrafya ile güçlü bir ün bağı bulunan Bodrum Çökertme Kebabı; kullanılan bileşenler, kendine özgü üretim metodu ve ustalık gerektiren pişirme aşamaları bakımından diğer kebab türlerinden ayrılmaktadır.

Bodrum Çökertme Kebabı malzemeleri:

- 220 g dana eti (Tercihen tranç ve sokum)
- 150 g patates
- 200 g süzme yoğurt
- 5 g sarımsak
- 30 g zeytinyağı
- 70 g tereyağı
- 4 g toz kırmızıbiber
- 2 g karabiber
- 3 g kimyon
- 15 g nane
- 15 g kekik
- 6 g tuz (3 g patates için, 3 g et için)
- 400 ml ayçiçeği yağı (Kızartma için)
- 100 g domates (Garnitür)
- 30 g yeşilbiber (Garnitür)
- 10 g roka (Garnitür)



Fotoğraf: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2. Sınıf Öğrencisi Berfin Şen tarafından Sıcak Mutfak dersinde hazırlanan Bodrum Çökertme Kebabı

HAZIRLANIŞI

İlk olarak patatesler kibrit çöpü inceliğinde ve uzunluğunda doğranır. Diğer bir yöntem olarak ise patatesler kalın rende ile sadece tek yöne rendelenerek jülyen boyutlarında ince uzun patatesler elde edilir. Tuzlu suda nişastası çıkana kadar yaklaşık 10-15 dakika bekletilir. Sudan çıkarılan ve süzdürülerek kurutulmuş patatesler kızgın yağda kızartılarak servis tabağına alınır. Bu aşamada uygun büyüklükte kızartma kabı kullanılarak derin ve şok kızartma yapılır. Ayıklama, doğrama ve kızartma esnasında suyunu kaybeden patatesin %50'si fire verir. Sarımsak dövülüp çirpılarak pürüzsüzlük ve akışkanlık kazandırılan süzme yoğurt ile karıştırılır. Kıvamı koyu kalırsa su ilave edilerek iyice çirpilir. Kızartılan patatesleri yumuşatmaması ve hamurlaştırmaması için koyu kıvamlı ama akışkan bir yoğurt sos olması gerekir. Yoğurt, etler pişirildikten sonra tabaklama sırasında kızarmış patateslerin üzerine patatesleri tam kapatmayacak şekilde konulur. Bu şekilde patateslerin yumuşaması engellenir. Tranç, dananın but kısmından çıkan yağsız bir ettir. Sokum ise kontrfilenin devamı, kalça ile birleştiği but bölümüdür. Bu etlerin tercih edilme nedeni yumuşak ve yağsız olmasıdır.

Et, bifteklilik şekilde doğranır ve dövülerek inceltir. Harlı kömür ateşinde döküm bir tavada kızgın yağda suyu ve yağı içinde kalacak şekilde 4-5 dakika kızartılır. Döküm tavanın kullanılması pişme esnasında çıkan suyun sosta kullanılmasını ve lezzetli olmasını sağlar. Döküm tavada yaklaşık 200-250°C'de 2 dakika ısıtılır. Et dilimleri tavaya alınarak her iki yönü yaklaşık yarım dakika mühürlenir ve tavadan alınır. Doğrama tahtası üzerine 9-10 cm'lik ince şeritler şeklinde doğranır. Mühürleme sırasında tavada oluşan suyun içine tereyağı ve zeytinyağı ilave edilir. Tereyağı tamamen eriyip köpürme oluştuğunda (yaklaşık 1-1,5 dakika) doğranan etler tavaya alınır. Sürekli çevrilerek yaklaşık 2 dakika yarı mühürlenmiş etler pişirilir. Böylece elde edilen etler az-orta pişmiş olacaktır. Pişirme esnasında önce tuz, karabiber, kimyon ve toz kırmızıbiber eklenir. Sürekli çevirerek pişirme işlemi yapılır. Ocaktan alınmadan hemen önce nane ve kekik eklenerek karıştırılır. Sunum tabağındaki patates üzerine önce hazırlanan sarımsaklı yoğurt koyulur. Yoğurdun üzerine etler yağıyla birlikte alınır. Çünkü pişme esnasında tavada oluşan et suyu, yağ ve baharatların karışımı aynı zamanda sos olarak kullanılır. İlave sos yapılmaz. Son olarak ince domates dilimleri, biber dilimleri ve bütün roka yaprakları ile servisi yapılır.

2025-2026 AKADEMİK YILI BAHAR YARIYILI TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ABD LİSANSÜSTÜ PROGRAMLARI ÖĞRENCİ ALIM İLANI



TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI LİSANSÜSTÜ PROGRAMLARI GİRİŞ SINAVI

ÖNEMLİ TARİHLER

BAŞVURU TARİHLERİ

05-16 Ocak 2026

LİSANSÜSTÜ GİRİŞ SINAVI TARİHİ

21 Ocak 2026

BAŞVURU ŞARTLARI

YÜKSEK LİSANS

ALES (EA) 55

Lisans AGNO 2.00

DOKTORA

ALES (EA) 55

Yüksek Lisans AGNO 2.50

YÖKDİL/YDS 55

**SINAV GİRİŞ BELGENİZİ VE KİMLİĞİNİZİ YANINIZDA GETİRMEYİ
UNUTMAYINIZ.**

Daha fazla bilgi için

Özel Kalem 0 252 211 18 46

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



uqr.ai

TURİZM FAKÜLTESİ 20. OKUL-SEKTÖR BULUŞMASI 25 ŞUBAT 2026'DA



Muğla
Sıtkı Koçman
Üniversitesi
Turizm
Fakültesi

Kariyer Fuarı

Tüm
Öğrencilerimiz
Davetlidir

Başlangıç
Saati: 10.00

İletişim:
e-mail: okulsektor@mu.edu.tr



MSKÜ Atatürk Kültür Merkezi Fuaye Alanı

20. TURİZMDE OKUL-SEKTÖR BULUŞMASI STAND BAŞVURULARI BAŞLADI



T.C.
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Turizm Fakültesi

TURİZMDE OKUL-SEKTÖR BULUŞMASI-20

**MSKÜ-ATATÜRK KÜLTÜR
MERKEZİ (AKM) FUAYE
SALONU**

25 ŞUBAT 2026

09:30-17:00



**KATILIM FORMU İÇİN
QR KODU OKUTUNUZ!**

Özel Kalem: Sevgi Sakarya
İletişim: 0 252 211 18 46
E-posta: okulsektor@mu.edu.tr

**MSKU Üniversite
öğrenci sayısı
40.726**
**Turizm Fakültesi
1083**
6 Program
7+1 Eğitim Modeli
**4 Ay Uygulamalı
Eğitim**
45 Gün Yaz Stajı
**İşe Alım & Yetenek
Havuzu**
Stajdan İstihdama