

# TURİZM FAKÜLTESİ HABER BÜLTENİ



CİLT: 1

SAYI: 3

2026



CİLT: 1  
SAYI: 3  
20 MAYIS 2026

# MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ TÜRİZM FAKÜLTESİ HABER BÜLTENİ

## 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

Batın Baysal YÜCAL



## Turizm Fakültesi İletişim Bilgileri

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

**E-posta:** [turizm@mu.edu.tr](mailto:turizm@mu.edu.tr)

**Öğrenci İşleri Telefon Numaraları:**

0 252 211 2033

0 252 211 1858

0 252 211 1865



Instagram

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



<https://x.com/mskuturizm>



[www.youtube.com/@mskuturizm](http://www.youtube.com/@mskuturizm)



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

## İÇİNDEKİLER

1. TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜMÜZÜ TANIYALIM
2. TURİZM İŞLETMECİLİĞİ AKADEMİSYENLERİMİZİ TANIYALIM
3. TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜMÜZÜ TANIYALIM
4. ERASMUS ÖĞRENCİSİ İLE RÖPORTAJ
5. ŞEF İLE RÖPORTAJ
6. FAKÜLTEMİZDE MART AYINDA NELER OLDU?
7. BURDUR REHBERLER KONGRESİ
8. ANADOLU HALK KÜLTÜRÜNDE RİTÜELLER SERGİSİ
9. FAKÜLTEMİZİN ERASMUS BİLGİLENDİRİMESİ
10. TURİZM KONGRELERİ TAKVİMİ
11. LUJODAN ÖNERİLER
12. GASTRONOMİDEN TARİFLER
13. 2026 KARIYER ŞENLİĞİ DAVETİ
14. 2026 YILI YAZ DÖNEMİ STAJ DUYURUSU



# TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜMÜZÜ TANIYALIM

Hazırlayan: Dilek AĞAÇLI

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde yer alan Turizm İşletmeciliği (Türkçe) bölümü, turizm sektörüne yönelik yönetim ve işletmecilik eğitimi veren lisans programıdır. Programın amacı, turizm işletmelerinin ihtiyaç duyduğu yönetici ve nitelikli personeli yetiştirmektir.

Eğitim dili Türkçedir ve öğretim süresi 4 yıldır. Ders programı; konaklama işletmeciliği, seyahat işletmeciliği, turizm ekonomisi, turizm pazarlaması, insan kaynakları yönetimi, muhasebe ve finans gibi alanları kapsar. Bunun yanında öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmeye yönelik uygulamalı dersler de yer alır.

Program kapsamında zorunlu staj uygulaması bulunmaktadır. Öğrenciler bu süreçte turizm sektöründe faaliyet gösteren işletmelerde görev alarak mesleki deneyim kazanır. Bölüm, uygulamaya dayalı eğitim anlayışı doğrultusunda sektörel deneyimi desteklemektedir.

Akademik kadro, turizm alanında uzman öğretim elemanlarından oluşmaktadır. Ayrıca üniversite bünyesinde yürütülen Erasmus ve benzeri değişim programları aracılığıyla öğrenciler uluslararası eğitim imkanlarından yararlanabilir.

Mezunlar; konaklama işletmeleri, seyahat acentaları, havayolu şirketleri, yiyecek-içecek işletmeleri ve kamu kurumlarında çeşitli pozisyonlarda istihdam edilebilir. Program, turizm sektörünün ihtiyaçlarına uygun bilgi ve becerilere sahip mezunlar yetiştirmeyi hedeflemektedir.

## Turizm İşletmeciliği Bölümü,

- ulusal değerlere sahip çıkan ve savunan
- analitik düşünebilme ve sorun çözme yetileri gelişmiş
- iyi derecede yabancı dil bilen,
- işletmecilik uygulamalarına hâkim,
- hoşgörü, nezaket, saygı, dürüstlük gibi temel değerlere sahip, nitelikli bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır.



## Eğitim Ve Staj:

Programın öğretim süresi hazırlık sınıfı hariç dört (4) yıldır. 240 mezuniyet kredisini kapsayan eğitim süresince 40 iş günü sektör stajı bulunmaktadır. Eğitim sürecinde temel dersler, işletmecilik ve meslek dersleri ile uygulamalı dersler bulunmaktadır.

# TURİZM İŞLETMECİLİĞİ AKADEMİSYENLERİMİZİ TANIYALIM

Hazırlayan: Dilek AĞAÇLI

Prof. Dr. Hüseyin Çeken, lisans eğitimini 1991–1995 yılları arasında Uludağ Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'nda tamamlamıştır. Yüksek lisans ve doktora eğitimlerini Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği alanında sırasıyla 1998 ve 2003 yıllarında tamamlamıştır. Akademik kariyerine 1996 yılında Balıkesir Üniversitesi'nde araştırma görevlisi olarak başlayan Çeken, 2004 yılından itibaren Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi'nde görev yapmaktadır. 2014 yılında doçent, 2022 yılında profesör unvanını almıştır. Halen Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde öğretim üyesi olarak görev yapmakta olup, aynı zamanda Milas Meslek Yüksekokulu Müdürü olarak idari görevini sürdürmektedir. Akademik çalışmalarını turizm ekonomisi, kırsal turizm, sürdürülebilir turizm, turizm politikaları ve bölgesel kalkınma konuları üzerine yoğunlaştıran Çeken'in çok sayıda ulusal ve uluslararası akademik yayını bulunmaktadır. Lisansüstü düzeyde birçok tez yönetmiş, farklı akademik ve idari görevlerde bulunarak üniversite yönetimine ve akademik gelişime önemli katkılar sağlamıştır.



**Prof. Dr. Hüseyin ÇEKEN**



Prof. Dr. Savaş ARTUĞER, lisans eğitimini Abant İzzet Baysal Üniversitesi Akçakoca Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulunda tamamlamıştır. Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalında yüksek lisans eğitimini, Andan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında doktora eğitimini tamamlamıştır. Turizm sektöründe otellerde farklı departmanlarda çalışmış olup, sektörde yaklaşık yedi sezonluk bir deneyime sahiptir. Uzmanlık alanları; turizm pazarlaması, turist davranışları ve marka yönetimidir. Prof. Dr. Savaş ARTUĞER 2014 yılından itibaren MSKÜ Turizm Fakültesinde görev yapmaktadır.

**Prof. Dr. Savaş ARTUĞER**

İnönü Üniversitesi İşletme Bölümü lisans, İnönü Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde İşletme yüksek lisans ve Muhasebe-Finans Anabilim dalında doktora eğitimimi tamamladım. 2002 yılında Türk Dünyası Vakfı'na bağlı Bakü İşletme Fakültesi'nde misafir öğretim üyesi ve daha sonra Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi'nde Yardımcı doçent, Doçent olarak çalıştım. 20025 yılından beri Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde profesör olarak çalışıyorum. Fakülte'deki muhasebe ve finans derslerini yürütmekteyim. Çalışma alanım finans olup turizm muhasebesi ve finansmanı konularında çalışmalar yapmaktayım. Çok sayıda ulusal ve uluslararası makale ve kitap çalışmalarım bulunmaktadır.



**Prof. Dr. Doğan KUTUKIZ**

## TURİZM İŞLETMECİLİĞİ AKADEMİSYENLERİMİZİ TANIYALIM



**Prof. Dr. Cafer TOPALOĞLU**

Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Turizm Eğitimi Bölümü'nden 1996 yılında mezun oldu. Yüksek lisans derecesini 2000 yılında Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm Eğitimi Anabilim dalından, doktora derecesini de 2004 yılında Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim dalından aldı. 1997-1998 yılları arasında Ankara Üniversitesi'nde 1998-2002 yılları arasında Muğla Üniversitesi, 2002-2004 yılları arasında Dokuz Eylül Üniversitesi'nde çalıştı. 2004 yılında Yardımcı Doçent Doktor, 2012 yılında ise turizm alanında Doçent unvanını aldı. 2019 yılında Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi'nde Profesörlüğe yükseltildi. Halen Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde öğretim üyesi olarak görev yapmaktadır. Temel çalışma alanları Turizm İşletmeciliği, Otel Yönetimi, Turizm Coğrafyası, Sürdürülebilir Turizm, Ekoturizm ve Turizm Mevzuatı'dır

2013 yılında Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Turizm İşletmeciliği (%100 İngilizce) bölümünden mezun olan Yılmaz, 2014 yılında ÖYP kapsamında Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi'ne araştırma görevlisi olarak atanmıştır. Lisansüstü eğitimlerini aynı üniversitede tamamlayan Yılmaz, 2016 yılında yat turizmi alanında yüksek lisansını, 2021 yılında ise sürdürülebilir kıyı turizmi üzerine doktora derecesini almıştır. Doktora eğitimi sürecinde Erasmus+ öğrenci değişim programı kapsamında Portekiz'de bir yıl bulunmuş ve tez çalışmasını bu destinasyon üzerine yürütmüştür.

2021 yılından itibaren lisans düzeyinde dersler veren Yılmaz, 2024 yılında Turizm İşletmeciliği programına Dr. Öğr. Üyesi olarak atanmıştır. Halen lisans ve lisansüstü düzeyde dersler vermekte ve öğrenci danışmanlıklarını sürdürmektedir. Bunun yanı sıra Turizm İşletmeciliği Bölümü Erasmus Koordinatörü ve MSKÜ Toplumsal Katkı Koordinatör Yardımcısı olarak görev yapmaktadır. Ayrıca Portekiz'deki University of Algarve bünyesinde faaliyet gösteren araştırma merkezi CİTUR'da araştırmacı olarak yer almaktadır. Yılmaz'ın akademik çalışmaları turizm işletmeciliği, deniz ve kıyı turizmi, özel ilgi turizmi türleri ve sürdürülebilirlik konularına odaklanmaktadır. Bu alanlarda çok sayıda ulusal ve uluslararası yayını bulunan Yılmaz; UNDP destekli bir projede araştırmacı, TÜBİTAK 2209-A öğrenci projelerinde danışman ve yürütülmekte olan Erasmus+ KA220-VET projesinde koordinatör kurum bünyesinde araştırmacı olarak görev almaktadır.



**Dr. Öğr. Üyesi Emine YILMAZ**

# TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜM TANITIMI

Hazırlayan: Dilek AĞAÇLI

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde faaliyetlerini sürdüren Turizm Rehberliği Bölümü, Türkiye'nin turizm potansiyelini akademik disiplin ve profesyonel yetkinlikle birleştiren öncü bir eğitim merkezi olarak dikkat çekmektedir. 6326 sayılı Turist Rehberliği Meslek Kanunu standartlarına tam uyumlu olarak yapılandırılan bölüm müfredatı; arkeoloji, sanat tarihi, mitoloji, dinler tarihi ve genel Türk tarihi gibi temel kültürel disiplinlerin yanı sıra turizm hukuku, meslek etiği ve grup yönetimi gibi sektörel uzmanlık alanlarını kapsamaktadır. Eğitim süreci, öğrencilerin uluslararası standartlarda yabancı dil yetkinliğine ulaşmasını ve Türkiye'nin sahip olduğu somut ve somut olmayan kültürel mirası bilimsel veriler ışığında aktarabilecek donanıma erişmesini hedeflemektedir.

Üniversitenin Ege ve Akdeniz'in kesişim noktasındaki konumu, öğrencilere teorik bilgilerini antik kentler ve ören yerlerinde gerçekleştirilen saha çalışmalarıyla pekiştirme imkanı sunarken, bölgenin uluslararası destinasyon kimliği ise doğrudan sektörel gözlem ve ağ kurma avantajı sağlamaktadır. Mezuniyet şartlarını başarıyla yerine getiren ve Kültür ve Turizm Bakanlığı ile Türkiye Turist Rehberleri Birliği (TUREB) tarafından düzenlenen uygulama gezilerini tamamlayan adaylar, profesyonel turist rehberi unvanıyla Türkiye genelinde çalışma hakkı elde etmektedir. Bölüm, sahip olduğu yetkin akademik kadrosu ve modern eğitim altyapısıyla, seyahat acenteleri, kamu kurumları ve turizm işletmeleri için nitelikli iş gücü üretmekte olup, ülkenin turizm diplomasisi ve tanıtım faaliyetlerinde stratejik bir sorumluluk üstlenmektedir.

## EĞİTİM VE STAJ:

Eğitim, profesyonel turist rehberi yetiştirmeye odaklanırken, staj imkanları öğrencilerin sektörle erken buluşmasını sağlamaktadır. Eğitim, 1 yıl İngilizce hazırlık sınıfı + 4 yıllık lisans programından oluşur. Bölüm, Turizm Fakültesi bünyesinde yer alır ve profesyonel rehberlik bilgileri, kültürel miras ve uygulama derslerine odaklanır. Öğrencilerin sektörel deneyim kazanması için 45-60 gün arasında zorunlu stajları bulunmaktadır.



### Turizm Rehberliği Bölümü,

- Problem çözme
- İnsan odaklı iletişim becerisi
- Kültürel, sosyal ve tarihi zenginlik
- Uluslararası ortam ve
- Kişisel zenginlik açısından oldukça katkı sağlamaktadır.

# ERASMUS ÖĞRENCİSİ İLE RÖPORTAJ

Hazırlayan: Sudenaz AKTAN

## Nasira Ikram Ullah

### Erasmus uygulamasının katkıları:

Yaklaşık 4-5 ay süren bu deneyimimde en önemli katkısı kişisel gelişimim oldu. Cluj-Napoca'da yaşamak beni daha bağımsız ve uyum sağlayabilen biri haline getirdi. Aynı zamanda farklı kültürlerden insanlarla tanışırken iletişim becerilerimi geliştirdim ve özgüven kazandım.



### Maddi durum:

Erasmus hibesi Romanya'daki temel masraflarımın çoğunu karşıladı çünkü ClujNapoca'da yaşam maliyeti nispeten uygun. Ancak diğer şehir ve ülkelere seyahat etmek, sosyal aktiviteler ve kişisel harcamalar gibi ekstra masraflarım da oldu. Eğer yurtda kalırsanız, yaşam çok daha ucuz ve ekonomik oluyor.

### Eğitim Sistemi:

Romanya'da eğitim sistemi daha interaktif ve öğrenci odaklıydı. Sunumlara, grup projelerine, simülasyonlara ve ders içi katılıma daha fazla önem veriliyordu. Türkiye ile karşılaştırıldığında, öğrenciler ve profesörler arasındaki ilişki daha resmi ve profesyoneldi.

### Ülke ve üniversite seçimi:

Romanya'yı seçtim çünkü kültürel açıdan zengin, ekonomik ve farklı bir Avrupa deneyimi sunuyor. Cluj-Napoca öğrenci dostu bir şehir ve canlı sosyal hayatıyla biliniyor, bu da Erasmus deneyimi için oldukça çekiciydi. Üniversitenin ders içeriklerini, şehrin öğrenci hayatını, yaşam maliyetini, üniversitenin sıralamasını, eğitim dilini ve önceki Erasmus öğrencilerinin tavsiyelerini değerlendirdim. Cluj-Napoca, çok sayıda uluslararası öğrenciye sahip canlı bir öğrenci şehri olduğu için öne çıktı.



### Erasmusa gitmek isteyen öğrencilere tavsiyeler:

Özellikle konaklama konusunda erken plan yapmalarını tavsiye ederim. Yeni deneyimlere açık olun ve farklı ülkelerden insanlarla tanışmaya çalışın. Ayrıca Avrupa'dayken seyahat etme fırsatını değerlendirin. Konfor alanınızdan çıkmaktan korkmayın çünkü en güzel deneyimler orada yaşanıyor. Bunun yanında, temel düzeyde yerel ifadeler öğrenmek Erasmus'un başlangıcında çok yardımcı olur ve yerel arkadaşlar edinmeyi kolaylaştırır.

## ŞEF İLE RÖPORTAJ

Hazırlayan: Sudenaz GÜRTÜRK

Ben Oğuzhan Eryıkılmaz, 24 yaşımdayım ve şu an bir restoranda sous şef olarak çalışıyorum. Aşçılığa başlama sebebim aslında babamın da aşçı olmasıydı. Küçüklüğümde beri onu izleyerek bu mesleğe heves ettim. Okul dönemlerinde yaz tatillerinde restoran ve kafelerde çalışarak işe başladım. Turizm Meslek Lisesi'nde aşçılık bölümünü bitirdim, ardından otellerde çalışarak tecrübe kazandım ve bu serüvenim bu şekilde devam etti. Aslında bu meslekte “şef olmaya karar verdiğim bir an” diye bir şey yok. Bu süreçte iş tecrübeniz ve sizinle çalışan üstleriniz, yani müdürleriniz ve şefleriniz bu kararı verir. Ben de farklı yerlerde çalışarak kendimi geliştirdim. Yurt dışında Fransa, Fas ve Seyşeller’de; Türkiye’de ise Bodrum, Antalya ve Didim gibi turizm şehirlerinde beş yıldızlı otellerde çalıştım. Bu tecrübeler ve istikrar sayesinde şeflik sürecim başladı.



### Yemek Yaparken En Çok Ne İlham Verir ?

Yemek yaparken öncelikle kendimin beğeneceği şekilde yapmaya özen gösteririm. Yemeğe ruhumu ve sevgimi katıyorum. Bu yüzden şu ana kadar olumsuz bir geri dönüş almadım, aksine memnuniyetlerini dile getiren çok kişi oldu.

### OĞUZHAN ERYIKILMAZ (SOUS ŞEF)

#### Gastronomi Okumak İsteyen Öğrencilere Tavsiyeleri:

Bu bölümü okumak isteyen öğrencilere en önemli tavsiyem bol bol tecrübe edinmeleri. Okulda öğrenilen bilgilerle iş hayatında öğrenilenler aynı değil. Kendilerini geliştirmek için çok çalışmaları gerekiyor. Ama doğru şekilde ilerlerlerse bu meslekle gerçekten güzel yerlere gelebilirler. Önemli olan bir şey varsa eğer, o da pes etmemek ve öğrenmeye devam etmek.

#### Okul mu, Deneyim mi ?

Ülkemiz için konuşacak olursak deneyim daha önemli. Çünkü sadece okulda öğrenilen bilgiler çoğu zaman yeterli olmuyor. Tecrübe bu meslekte her zaman bir adım öndedir. Ama bu eğitimin gereksiz olduğu anlamına gelmez.

#### Okuyuculara ve öğrencilere vermek istediğiniz bir mesaj var mı ?

Tüm okuyuculara ve öğrencilere sevgilerimi ve saygılarımı iletiyorum. Okul ve iş hayatlarında başarılar diliyorum. Çalışarak her şey başarılabilir. Kimse erkenden vazgeçmesin, istediğini elde edene kadar mücadele etmeye devam etsin kendinize iyi bakın.



### İmza Yemeğim: Surf and Turf

## FAKÜLTEMİZDE MART AYINDA NELER OLDU?

### Turizm Fakültesi Basketbol Takımından Gurur Veren Başarı

Hazırlayan: Nergiz GÜMÜŞ

Turizm Fakültesi basketbol takımı, fakülteler arası turnuvada sergilediği üstün performansla önemli bir başarıya imza attı.

10 Mart Salı günü Eğitim Fakültesi ile oynanan karşılaşmada sahadan galibiyetle ayrılan takımımız, turnuvaya güçlü bir başlangıç yaptı. 12 Mart tarihinde Mühendislik Fakültesi ile karşı karşıya gelen Turizm Fakültesi, rakibini 92-64 gibi net bir skorla mağlup ederek çeyrek finale yükseldi.



13 Mart'ta Diş Hekimliği Fakültesi ile oynanan çeyrek final mücadelesinde de üstün performansını sürdüren takımımız, sahadan 91-32'lik farklı bir galibiyetle ayrılarak yarı finale yükseldi.

24 Mart tarihinde yeniden Mühendislik Fakültesi ile karşılaşan Turizm Fakültesi basketbol takımı, bu maçı da kazanarak adını finale yazdırdı.

27 Mart'ta Tıp Fakültesi ile oynanan final karşılaşmasında ise büyük bir mücadele ortaya koyan takımımız, turnuvayı ikinci olarak tamamladı. Elde edilen bu dereceyle birlikte Turizm Fakültesi, 10 yıl aradan sonra gelen ilk kupasını kazanarak önemli bir başarıya imza attı. Kazanılan kupa, fakültemizin müzesindeki yerini aldı.

Turizm Fakültesi basketbol takımının göstermiş olduğu azim, disiplin ve takım ruhu fakültemiz adına büyük bir gurur kaynağı olmuştur. Bu önemli başarıda emeği geçen tüm sporcularımızı ve teknik ekibimizi gönülden tebrik ediyor, başarılarının devamını diliyoruz.



## 8. Ulusal Turist Rehberliği Kongresi'nde Fakültemizden Yoğun Katılım

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi, 24-25 Nisan 2026 tarihlerinde Burdur'da düzenlenen 8. Ulusal Turist Rehberliği Kongresi'ne güçlü bir katılım sağladı. Fakültemiz öğretim üyeleri, oturum başkanlıkları ve bilimsel bildirileriyle kongreye önemli katkılar sundu.

Fakültemizden Doç. Dr. Meltem Altınay Özdemir “Gastronomi Deneyimi, Tüketici Davranışı ve Rehberlik”, Doç. Dr. Filiz Gümüş Dönmez “Kültürel Miras, Kültür Rotaları ve Miras Alanı Rehberliği”, Doç. Dr. Reyhan Arslan Ayazlar ise “Anlatı, Turist Deneyimi ve Rehber Rolü” başlıklı oturumlarda oturum başkanı olarak görev yaptı.



Prof. Dr. Gökhan Ayazlar ve Doç. Dr. Reyhan Arslan Ayazlar, Salih Limoncu ile birlikte “Turistlerin Kişisel Dönüşümünde Tur Rehberlerinin Rolü” başlıklı bildiriyle katkı sundu.

Prof. Dr. Hüseyin Çeken, Çağla Çetinkaya ve Emrah Kara ile birlikte “Müzecilik Anlayışında Değişim ve Dijital Müzecilik”, Burçak Akıncı Ekiztepe ile birlikte “Yörelere Turistik Çekiciliğini Artırmada Mitolojik Hikâyelerin Kullanılması: Aşağı Büyük Menderes Havzası Örneği”, Merve Batum, Taner Dalgın ve İsmail Umut Özenç ile birlikte “Dijital Araçların Yurt Dışı Seyahatlerde Kullanımı: Planlamadan Uygulamaya Kişisel Bir Seyahat Deneyimi”, İsa Satar, Emrah Kara ve Bilgin Güner ile birlikte “Turizme Bağlı Olarak Gelişen Bir Kırsal Yerleşme: Koşapınar Köyü (Kars)” ve Bilgin Güner ile birlikte “Kamusal Agroturizm Girişimlerinin Pozitif Dışsallıkları ve Sürdürülebilirlik Analizi” başlıklı beş farklı bildiriyle kongreye katkı sundu.

Doç. Dr. Meltem Altınay Özdemir, yüksek lisans öğrencisi Selin Demir'in “Turist Rehberlerinin Turlarda Kullandıkları Oyunlaştırma Stratejilerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma” başlıklı bildirisinde danışman olarak yer aldı.

Doç. Dr. Filiz Gümüş Dönmez, Dr. Öğr. Üyesi Ramazan İnan ile birlikte “Rehber Anlatır Ama Her Şeyi Değil! Turist Rehberliğinde Sessizlik Pratikleri” başlıklı bildiride ortak yazar olarak yer aldı.

Dr. Öğr. Üyesi Emine Yılmaz, yüksek lisans öğrencisi Berfin Helin Yalçın ile birlikte “Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları Bağlamında Turist Rehberlerinin Rollerini Kavramsal Bir Literatür Sentezi” başlıklı bildiride ortak yazar olarak yer aldı.

Arş. Gör. Dr. Saim Aslan, “Turist Rehberliği Pratiğinin Yerel Turlarda Dönüşümü: Erik Dalı Rehberliği” başlıklı bildirisini sundu.

# ANADOLU HALK KÜLTÜRÜNDE RİTÜELLER SERGİSİ

Hazırlayan: Batın Baysal YÜCAL

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği bünyesinde Doç. Dr. Filiz Gümüş Dönmez tarafından yürütülen Türk Halk Kültürü ve Mitolojisi dersi kapsamında, 4. sınıf öğrencileri tarafından hazırlanan "Anadolu Halk Kültüründe Ritüeller" temalı sergi, yoğun katılımıyla gerçekleştirildi. Dekanlığın da katıldığı etkinlikte, Anadolu'nun zengin kültürel mirasını yansıtan ritüeller ve inanç sistemleri, öğrencilerin hazırladığı özgün sunumlarla ziyaretçilere aktarıldı.



Sergide; Nazar Kültürü, Rüya ve Anlamları, Uğursuzluk İnançları, Mistik Gökyüzü İnançları, Büyü ve Sihir, Hıdırellez, Fal ve Kehanet, Yağmur Duası, Demonik Varlıklar, Bereket Ritüelleri, Kurban ve Adak Geleneği, Şifa ve Bitki Kültü ile Aşure: Paylaşım ve Birlik Ritüeli gibi başlıklar ele alındı. Etkinliğin en özel anlarından biri ise aşure ikramı oldu. Sergi kapsamında hazırlanan aşureler misafirlere dağıtılarak paylaşma, birlik ve bereket geleneği yaşatıldı. Aşurenin hazırlanmasında destek veren başta Öğr. Gör. Gizem Kavurmacı olmak üzere Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne katkılarından dolayı teşekkür ederiz.



Öğrenciler, her bir temayı yalnızca teorik bilgilerle değil; görsel materyaller, sembolik objeler ve canlandırmalarla destekleyerek ziyaretçilere interaktif bir deneyim sundu. Sergi alanında oluşturulan tematik masalar sayesinde katılımcılar, Anadolu halk inançlarının gündelik yaşamla olan bağına yakından gözlemleme fırsatı buldu. Etkinlik, hem öğrencilerin araştırma ve sunum becerilerini geliştirmelerine katkı sağladı hem de kültürel mirasın korunması ve aktarılması konusunda farkındalık oluşturdu. Yoğun katılımın gözlendiği sergi, ziyaretçiler tarafından büyük beğeni topladı.

# FAKÜLTEMİZİN ERASMUS BİLGİLENDİRMESİ

## ERASMUS ANLAŞMA LİSTEMİZ GENİŞLİYOR!



Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi, uluslararasılaşma hedefleri doğrultusunda Erasmus anlaşmalarına yenilerini eklemeye devam ediyor. Turizm Rehberliği Bölümü Erasmus sorumlusu Doç. Dr. Meltem Altınay Özdemir'in yürüttüğü çalışmalar kapsamında, turizmin öncelikli olduğu İspanya ve Portekiz'den iki önemli üniversite ile ikili anlaşma süreci başarıyla tamamlandı.

Bu kapsamda, **University of Évora** ile fakültemizin Turizm Rehberliği Bölümü ve Turizm İşletmeciliği Bölümü arasında Erasmus anlaşması imzalanırken; **University of Seville** ile Turizm Rehberliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm İşletmeciliği ile Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği bölümlerini kapsayan geniş kapsamlı bir iş birliği hayata geçirildi. Gerçekleştirilen bu anlaşmalarla birlikte öğrencilerimiz ve akademik personelimiz için uluslararası hareketlilik olanaklarının artırılması hedeflenmektedir. Katkılarından dolayı öğretim üyemiz Doç. Dr. Meltem Altınay Özdemir'e teşekkür eder, fakültemizin Erasmus iş birliklerinde başarılarının devamını dileriz.

## TURİZM FAKÜLTESİ ERASMUS ANLAŞMA LİSTESİ

### Gastronomi ve Mutfak Sanatları

- Bulgaristan University of Agribusiness and Rural Development
- Bulgaristan Varna University of Management
- Macaristan University of Pannonia
- Portekiz University of Algarve
- Polonya University of Life Sciences in Lublin
- Polonya University of Warmia and Mazury in Olsztyn

### Turizm Rehberliği

- Bulgaristan University of Agribusiness and Rural Development
- İspanya University of Cadiz
- İtalya University of Sannio
- Macaristan Kodolanyi Janos University
- Macaristan University of Pannonia
- Polonya University of Warmia and Mazury in Olsztyn
- Portekiz University of Algarve
- Portekiz University of Evora
- Romanya Babeş-Bolyai University

### Turizm İşletmeciliği (Türkçe) & Turizm İşletmeciliği (İngilizce) & Turizm İşletmeciliği

- Bulgaristan University of Agribusiness and Rural Development
- İspanya University of Cadiz
- İtalya University of Sannio
- İtalya University of Sassari
- Litvanya Lithuania Business College
- Macaristan Budapest University of Economics and Business
- Macaristan Kodolanyi Janos University
- Macaristan University of Pannonia
- Polonya University of Kazimierz Wielki
- Polonya University of Life Sciences in Lublin
- Polonya University of Physical Education in Katowice
- Polonya University of Warmia and Mazury in Olsztyn
- Portekiz Polytechnic University of Guarda
- Portekiz University of Algarve
- Portekiz University of Aveiro
- **Portekiz University of Evora**
- Romanya Babeş-Bolyai University
- Yunanistan University of the Aegean

### Yiyecek İçecek İşletmeciliği

- Bulgaristan University of Agribusiness and Rural Development
- Bulgaristan Varna University of Management
- İtalya University of Sannio
- Macaristan Kodolanyi Janos University
- Macaristan University of Pannonia
- Polonya University of Warmia and Mazury in Olsztyn
- Yunanistan University of the Aegean

## MEZUN ÖĞRENCİMİZDEN BÜYÜK BAŞARI

Değerli mezunlarımızdan Eren COŞKUN, büyük bir başarıya imza atarak MONIN Cup 2026'da Türkiye üçüncülük derecesi kazanmıştır.

MONIN Cup 2026, genç ve yetenekli barmenlerin becerilerini sergilediği, 8.'si düzenlenen uluslararası bir kokteyl yarışmasıdır. 27 yaş ve altındaki barmenlerin katılabildiği bu etkinlik, ulusal elemelerle başlar ve uluslararası finalle sona erer; 2026 yılında geçmişle geleceği birleştiren temalarla katılımcıları sahneye davet etmektedir.

Mezunumuzu tebrik eder, başarılarının devamını dileriz.



*Monin Cup 2026  
Türkiye 3.'sü*


# TURİZM KONGRELERİ TAKVİMİ

Hazırlayan: Aytunç GÜLHAN

TURİZM KONGRELERİ	
• INTERNATIONAL TRAVEL & TOURISM DYNAMICS (FTLRC)	15-17 NİSAN 2026
• DİL, KÜLTÜR VE TURİZM LİSANS VE LİSANSÜSTÜ ÖĞRENCİ SEMPOZYUMU	15-16 NİSAN 2026
• ULUSAL BESLENME VE GASTRONOMİ SEMPOZYUMU (TRABZON)	16-17 NİSAN 2026
• DOĞAL VE KÜLTÜREL MİRAS TURİZMİ (NEVŞEHİR)	20-22 NİSAN 2026
• TURİST REHBERLİĞİ KONGRESİ (BURDUR)	24-25 NİSAN 2026
• ULUSLARARASI SAĞLIK, TURİZM VE SPOR KONGRESİ (SİNOP)	28-30 NİSAN 2026
• KİTALARARASI TURİZM YÖNETİMİ KONFERANSI (ANTALYA)	29 NİSAN-2 MAYIS 2026
• ULUSLARARASI TURİZM, EKONOMİ VE İŞLETME BİLİMLERİ KONGRESİ (KKTC)	25-27 HAZİRAN 2026
• ULUSLARARASI BATI ASYA TURİZM ARAŞTIRMALARI KONGRESİ (GİRNE)	26-27 HAZİRAN 2026
• TURİZMDE MİMARLIK VE KÜLTÜREL MİRAS KONGRESİ (SİRBİSTAN)	24-26 EYLÜL 2026
• ULUSLARARASI GASTRONOMİ ARAŞTIRMALARI KONGRESİ (ESKİŞEHİR)	1-3 EKİM 2026
• ULUSAL TURİZM KONGRESİ (ŞIRNAK)	8-10 EKİM 2026

# LUJO'DAN ÖNERİLER

Hazırlayan: Batın Baysal YÜCAL



## Yorulmadan Güçlü Kalmak

**Otelcilikte en zor şeylerden biri şudur: Yoğunluk arttıkça kaliteyi korumak ve bu, sadece teknik beceriyle değil, işsel dengeyle mümkündür. Sürekli hızlı olmak verimli olmak değildir. Denge, performansın temelidir. Kendini koruyamayan, hizmet kalitesini sürdürmez. Sakinlik bir zayıflık değil, profesyonelliktir.**



**Ritmini Bul**  
Herkesin çalışma temposu farklıdır. Kendine uygun bir ritim oluşturun.



**Günlük Uygulamalar**



**Duygusal Dengeyi Korumak**  
Misafirlerin enerjisi değişebilir, ama senin enerjin sabit kalabilir.

**Kısa Molaları Önemse**  
5 dakikalık bir nefeslenme imkanı bile enerjini yeniler.

**Zor Anlarda Yavaşla**  
Yoğunluk arttığında hızlanmak değil, bir an durup netleşmek daha etkilidir.

**Gün sonunda Yükü Bırak**  
İşte bırakmayı öğren.

**AYIN KİŞİSEL GELİŞİM TAVSİYESİ: Dengeyi Kurmak**



## Lobiden Notlar



**Koku, hafızayla en güçlü bağlantıya sahip duygudur.**  
Birçok otel, misafirlerin fark etmeden hatırlayacağı özel bir koku (signature scent) kullanır.



**Otellerde sessizlik bir hizmettir.**  
Gürültüsüz bir oda, düzgün kapanan kapılar ve yumuşak sesli ortamlar... Bunlar fark edilmeseyse bile, misafir memnuniyetini ciddi şekilde artırır.



**Misafirler en çok karşılanma anını hatırlar**  
Araştırmalar, check-in sürecinin sadece birkaç dakika sürmesine rağmen, misafir deneyiminin en çok hatırlanan kısmı olduğunu gösteriyor.



**Göz teması güven yaratır.**  
Kısa süreli ve doğal göz teması, misafirin kendini daha güvende ve değerli hissetmesini sağlar. Bu, kültürler arası en güçlü iletişim araçlarından biridir.



**Misafirler problemi değil yaklaşımı hatırlar.**  
Bir sorun yaşandığında misafirler çoğu zaman problemin kendisinden çok nasıl karşılandığını hatırlar. Empati, çoğu zaman çözümden bile daha etkilidir.

# GASTRONOMİDEN TARİFLER

Hazırlayan: Sude KARA

## MUĞLA SARAYLISI

Muğla Saraylısı , 17.04.2018 tarihinde mahreç işareti ve Türkiye'deki coğrafi işaretli ürünler arasına girmiştir. Muğla Saraylısı, Muğla yöresinde uzun yıllardır üretilen ve severek tüketilen geleneksel bir tatlıdır. Yüzyıllardır köy evlerinde yapılan bu tatlı, kendine has üretim süreci ve özgün şekliyle bölge halkı için önemli bir yere sahiptir. Tatlının isminin kaynağı, Muğla yöresinde geleneksel kız isteme adetlerine dayanmaktadır.



### MUĞLA SARAYLISI MALZEMELERİ:

#### HAMURU İÇİN

- 2 adet yumurta
- 3,5 su bardağı un
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı sirke
- yarım su bardağı ılık su
- yarım paket kabartma tozu

#### İÇ HARCİ İÇİN

- 4 su bardağı ceviz içi
- isteğe bağlı kavrulmuş susam
- yağlamak için tereyağı

#### ŞERBETİ İÇİN

- 3 su bardağı su
- 3 su bardağı şeker
- dilim limon

### HAZIRLANIŞI:

Yumurta, yoğurt ve sıvı yağ karıştırılır, ardından un, sirke, tuz, kabartma tozu ve ılık su eklenerek hamur yoğrulur. Hamur üzeri kapatılarak 15 dakika dinlendirilir. Hamur yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılır, kurumaması için örtü altında tutulur. Bezeler nişasta yardımıyla, baklava hamurundan kalın kalacak şekilde açılır. Açılan yufka bez üzerine alınır, ceviz serpilir ve rulo haline getirilir. Rulo kendi etrafında döndürülerek yuvarlak tepsinin ortasına yerleştirilir, diğer rulolar çevresine sarılır. Tereyağı eritilip sade yağ elde edilir, tatlının üzerine gezdirilir. 215 derece fırında pişirilir. Şeker, su ve limon tuzu kaynatılarak şerbet hazırlanır. Fırından çıkan saraylı ile şerbet sıcaklıkları eşitlenir, şerbet dökülür. Tatlı birkaç saat dinlendirilerek servise hazır hale getirilir.

# 2026 KARIYER ŞENLİĞİ

GELECEĞİN İÇİN  
BUGÜNDEN ADIM AT!



# KARİYER ŞENLİĞİ 2026

— Kampüsten Sektöre / Geleceğe İlk Adım —



## GENEL PROGRAM AKIŞI



Tarih:  
13 Mayıs 2026  
Çarşamba



Saat:  
10.00 – 22.30



Yer:  
MSKÜ Tören Alanı ve  
Edebiyat Fakültesi  
Yaşar Özlem Amfisi

### 1 TÖREN ALANI



10.00 – 10.30	Açılış Programı	
10.00 – 17.00	Fuar Alanı Ziyaretleri ve Sektör Buluşmaları	
11.00 – 11.30	Dans Gösterisi	
12.00 – 13.00	DJ Performansı	
13.00 – 14.00	Müzik Dinletisi	
14.00 – 17.00	DJ Performansı	
20.30 – 22.30	Gece Sineması	

### 2 KARIYER SÖYLEŞİLERİ

Edebiyat Fakültesi Yaşar Özlem Amfisi



13.30 – 14.15	<b>Munise İlkay SARAÇ</b> Muğla Sanayi ve Teknoloji İl Müdürü <b>Kariyerden Fazlası: Değer Üretmek</b>
14.30 – 15.15	<b>Melike ALPAY ÖZMEN</b> Alpay Mermer Yönetim Kurulu Başkanı <b>Mermer Sektöründe Mirası Devralmak: Geleceği Yeniden Planlamak</b>
15.30 – 16.15	<b>Çiğdem EYİLİKBİLİR</b> Kariyer Yolculuğuna İlk Adım: Zorluklar ve Çözüm Yolları
16.30 – 17.15	<b>İbrahim GÜNGÖR</b> POLGÜN Su Kaydrakları Yönetim Kurulu Başkanı <b>Girişimcilik</b>



DOĞRU  
KARIYER  
DOĞRU  
GELECEK!

Fark et,  
Keşfet,  
İlerle!

## ÖĞRENCİ MEMNUNİYET ANKETİ

Değerli Öğrencilerimiz,

Üniversiten ile ilgili görüşlerini merak ediyoruz. Sen de mini anketimize katılarak görüş ve önerilerini bize bildirebilirsin. Senin düşüncelerin, daha kaliteli bir eğitim ortamı yaratmamıza yardımcı olacak.

Ankete katılmak için [tıklayınız](#).

**SENİN  
ÜNİVERSİTEN,  
SENİN İÇİN,  
SENİN  
DÜŞÜNCELERİNİ  
BEKLİYOR!**

**5 Dakikayı  
Alabilir miyiz?**

**ANKETİMİZE KATILMAK İSTER MİSİN?**

# 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 01 HAZİRAN 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.
  - MESLEKİ STAJ DERSİ SEÇİMİNİ YAPMAYAN ÖĞRENCİLER, STAJINI YAPAMAZ.
  - **ULUSAL STAJ PROGRAMI** KAPSAMINDA STAJ YAPACAK ÖĞRENCİLERİMİZ BÖLÜMÜN BELİRLEDİĞİ **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 YETKİLİSİNE 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: TELEFON İRTİBAT: 02522112033- e-mail: turizm@mu.edu.tr

## 2026 YILI YAZ DÖNEMİ STAJ DUYURUSU

20 GÜN STAJ BAŞLAMA TARİHİ:	<b>15 HAZİRAN 2026</b>	
20 GÜN STAJ BİTİŞ TARİHİ:	<b>7 TEMMUZ 2026</b>	14/2—6/1
	<b>22 HAZİRAN 2026</b>	
	<b>14 TEMMUZ 2026</b>	8/1—12/2
30 GÜN STAJ BAŞLAMA TARİHİ:	<b>15 HAZİRAN 2026</b>	
30 GÜN STAJ BİTİŞ TARİHİ:	<b>18 TEMMUZ 2026</b>	14/2—16/2
	<b>22 HAZİRAN 2026</b>	
	<b>25 TEMMUZ 2026</b>	8/1—22/3
40 GÜN STAJ BAŞLAMA TARİHİ:	<b>15 HAZİRAN 2026</b>	
40 GÜN STAJ BİTİŞ TARİHİ:	<b>30 TEMMUZ 2026</b>	14/2—26/4
	<b>22 HAZİRAN 2026</b>	
	<b>6 AĞUSTOS 2026</b>	8/1—27/4—5/1
45 GÜN STAJ BAŞLAMA TARİHİ:	<b>15 HAZİRAN 2026</b>	
45 GÜN STAJ BİTİŞ TARİHİ:	<b>5 AĞUSTOS 2026</b>	14/2—27/4—4/1
	<b>22 HAZİRAN 2026</b>	
	<b>12 AĞUSTOS 2026</b>	8/1—27/4—10/2
60 GÜN STAJ BAŞLAMA TARİHİ:	<b>15 HAZİRAN 2026</b>	
60 GÜN STAJ BİTİŞ TARİHİ:	<b>22 AĞUSTOS 2026</b>	14/2—27/4—19/3
	<b>22 HAZİRAN 2026</b>	
	<b>29 AĞUSTOS 2026</b>	8/1—27/4—25/4