

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

2024-2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI GÜZ DÖNEMİ ETKİNLİK PROGRAMI

S.NO	FAALİYET ADI	ETKİNLİĞİN ADI VE/VEYA İÇERİĞİ	KONUŞMACI/KATILIMCI	YERİ	TARİH VE SAATİ - SORUMLU ÖĞR. ELEMANI
1	WORKSHOP	TABAKLAMA YÖNTEMLERİ EĞİTİMİ Şef tabağı tasarımı ve yaratıcı tabak tasarımı hakkında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri ile Gastronomi Kulübü üyelerine eğitim verilmesi ve öğrencilerin tabaklama yöntemlerini deneyerek öğrenmesi	Öğr. Gör. Ferhat BOZTOPRAK (Koordinatör) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencileri, Gastronomi Kulübü Üyeleri (20 kişilik kontenjan ve katılım ücreti bulunmaktadır. Başvurular Gastronomi Kulübü'ne yapılacaktır)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI UYGULAMA LABORATUVARI	04.11.2024 (Pazartesi) 13:00-16:00 Öğr. Gör. Ferhat BOZTOPRAK Arş. Gör. Samuray Hakan BULUT
2	TEKNİK GEZİ 1	I. ORYANTASYON GEZİSİ: ÜNİVERSİTE BİRİMLERİ, ATLAMA KULELERİ VE ABDURRAHMAN GAZİ REKREASYON ALANI: Fakültemiz Turist Rehberliği Bölümü 1. Sınıf öğrencilerine, Üniversitemiz Kampüsünün gezdirilmesi ve akademik ve idari	Doç. Dr. Ahmet ÇAVUŞ (Koordinatör) Turizm Fakültesi Akademisyenleri, I. Sınıf Öğrencileri	ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ KAMPÜSÜ VE AKADEMİK VE İDARİ BİRİMLERİ, BÜYÜK	07.11.2024 (Perşembe) 13:00-16:00 Doç. Dr. Ahmet ÇAVUŞ (Koordinatör) Öğr. Gör. Furkan CANBAY

		birimlerinin ziyaret edilerek tanıtımının gerçekleştirilmesi, ayrıca şehrin tanıtımı noktasında ise Büyük Kiremitlik Tepeden şehrin ve üniversite kampüs alanın kuş bakışı gösteriminin sağlanması ve şehrin önemli rekreasyon alanından biri olan Abdurrahman Gazi Türbesinin ziyaret edilmesi.		KİREMİTLİK TEPESİ, ABDURRAHMAN GAZİ REKREASYON ALANI	Arş. Gör. Emrah KIRMACI
3	TEKNİK GEZİ 2	II. ORYANTASYON GEZİSİ: GENÇLİK ECDADLA BULUŞUYOR Fakültemiz öğrencilerinin, Nenehatun Tarihi Milli Parkı sınırların içerisinde bulunan Aziziye Tabyalarını gezip görmesi ve tarihi hakkında bilgilendirilmesi	Doç. Dr. Ahmet ÇAVUŞ (Koordinatör) Turizm Fakültesi Akademisyonları, I. Sınıf Öğrencileri	NENEHATUN MİLLİ PARKI VE AZİZİYE TABYALARI	09.11.2024 (Perşembe) 13:00-16:00 Doç. Dr. Ahmet ÇAVUŞ (Koordinatör) Öğr. Gör. Furkan CANBAY Arş. Gör. Emrah KIRMACI
4	WORKSHOP	TÜTSÜLEME YÖNTEMLERİ EĞİTİMİ Tütsüleme yöntemleri hakkında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri ile Gastronomi Kulübü üyelerine eğitim verilmesi ve öğrencilerin tütsüleme yöntemlerini deneyerek öğrenmesi	Öğr. Gör. Burak BAŞAR (Koordinatör) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencileri, Gastronomi Kulübü Üyeleri (20 kişilik kontenjan ve katılım ücreti bulunmaktadır.)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI UYGULAMA LABORATUVARI	11.11.2024 (Pazartesi) 13:00-16.00 Öğr. Gör. Burak BAŞAR Arş. Gör. Samuray Hakan BULUT

			Başvurular Gastronomi Kulübü'ne yapılacaktır)		
5	WORKSHOP	TEMEL PASTACILIK EĞİTİMİ Pastacılığın temel teknikleri hakkında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri ile Gastronomi Kulübü üyelerine eğitim verilmesi ve öğrencilerin temel pastacılık tekniklerini deneyerek öğrenmesi	Mezun öğrenciler Ahmet Hakan Kurt ve Ahmet Taha Demir (Katılımcı) Gastronomi Kulübü Başkanı Setenay Büşra TOK (Koordinatör) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencileri, Gastronomi Kulübü Üyeleri (20 kişilik kontenjan ve katılım ücreti bulunmaktadır. Başvurular Gastronomi Kulübü'ne yapılacaktır) *Gastronomi Kulübü etkinliğidir.	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI UYGULAMA LABORATUVARI	13.11.2024 (Çarşamba) 12:00-15.00 Doç. Dr. Zühal OKÇU (Gastronomi Kulübü Danışmanı) Arş. Gör. Samuray Hakan BULUT
6	TEKNİK GEZİ 3	GÜMÜŞHANE BAYBURT TEKNİK GEZİSİ	Turizm Rehberliği 3. ve 4. Sınıf öğrencileri,	Gümüşhane- Bayburt	16.11.2024 (Cumartesi) 07:00

		Turizm Rehberliği 4. ve 3. Sınıf öğrencilerinin Turizm Rehberliği Uygulamaları I dersi kapsamında Cođrafi işaretli Gümüşhane Pestil ve Köme Yapımı, Karaca Mağarası, Baksı Müzesi'nin tanıtılması	Turizm Fakóltesi Akademisyenleri		Dr. Öğr. Üyesi Ali İskender Arş. Gör. Emrah KIRMACI
7	WORKSHOP	KOKOREÇ: SOKAK LEZZETLERİ EğİTİMİ Sokak lezzetleri ve kokoreç yapımı hakkında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri ile Gastronomi Kulübü üyelerine eğitim verilmesi ve öğrencilerin kokoreç yapımını deneyerek öğrenmesi	Öğr. Gör. Burak BAŞAR ve Öğr. Gör. Ferhat BOZTOPRAK (Koordinatörler) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencileri, Gastronomi Kulübü Üyeleri (20 kişilik kontenjan ve katılım ücreti bulunmaktadır. Başvurular Gastronomi Kulübü'ne yapılacaktır)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI UYGULAMA LABORATUVARI	02.12.2024 (Pazartesi) 13:00-16.00 Öğr. Gör. Burak BAŞAR Öğr. Gör. Ferhat BOZTOPRAK
8	T OPLUMSAL KATKI PROJESİ	DÜNYA KEK GÜNÜ 26 Kasım Dünya Kek Günü Kapsamında Turizm Fakóltesi Öğrencileri ve GSB Gençlik merkezi Gönülleri ile kek yapımı ve kampüste öğrencilere dağıtımı	Turizm Fakóltesi Öğrencileri GSB Gönüllüleri Üniversite Öğrencileri	Merkezi Yemekhane Önü	04.12.2024 (Çarşamba) 15:00 Öğr.Gör.Burak Başar Arş.Gör. S.Hakan BULUT

9	KONFERANS (Toplumsal Duyarlılık)	EURODESK VE GENÇLER İÇİN AVRUPA FIRSATLARI Eurodesk programı, katılım şartları ve deneyimlerini turizm fakültesi öğrencileri ile paylaşması Turizm fakültesi öğrencilerinin yurtdışına gidiş imkanları hakkında bilgilendirilmesi	Konuk: Kadir ERGÜN (EURODESK Türkiye Temas Noktası İletişim Kişisi) Turizm Fakültesi Öğrencileri ve Akademisyenleri	ÖMER HALİS DEMİR SALONU	05.12.2024 (Perşembe) 14:00-15:00 Doç. Dr. Ahmet ÇAVUŞ (Koordinatör) Arş. Gör. Emrah KIRMACI
10	WORKSHOP	ADANA KEBAP ÖĞRENİYORUZ Adana Kebap yapımı hakkında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri ile Gastronomi Kulübü üyelerine eğitim verilmesi ve öğrencilerin Adana Kebap yapımını deneyerek öğrenmesi	Adana Sokak Lezzetleri Şefi Erhan Sarı (Katılımcı) Öğr. Gör. Ferhat BOZTOPRAK (Koordinatör) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencileri, Gastronomi Kulübü Üyeleri (20 kişilik kontenjan ve katılım ücreti bulunmaktadır. Başvurular Gastronomi Kulübü'ne yapılacaktır)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI UYGULAMA LABORATUVARI	09.12.2024 (Pazartesi) Öğr. Gör. Ferhat BOZTOPRAK Öğr. Gör. Burak BAŞAR

11	KONFERANS	ATA DEĞİŞİM PROGRAMLARI GÜNÜ Atatürk Üniversitesi Dış İlişkiler Ofisinin Değişim programları hakkında öğrencilere bilgi verilmesi	Dış İlişkiler Ofis Yetkilisi Öğr. Gör. Pınar UÇAK Turizm Rehberliği öğrencileri,	GÖSTERİ SANATLARI MERKEZİ	11.12.2024 (Çarşamba) 16:00-17:00 Arş.Gör.Dr. Ayşe Nur AKAN Öğr.Gör.M.Hasan YENİCE
12	WORKSHOP	KISIK ATEŞ EĞİTİM PLATFORMU EĞİTİMİ Kısık Ateş Eğitim Platformu yetkililerince Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri ile Gastronomi Kulübü üyelerine çeşitli mutfak teknikleri hakkında eğitim verilmesi	Kısık Ateş Eğitim Platformu Yetkilileri (Katılımcı İlgili Platform Tarafından Henüz Belirlenmemiştir) Öğr. Gör. Burak BAŞAR (Koordinatör)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI UYGULAMA LABORATUVARI	16.12.2024 (Pazartesi) Öğr. Gör. Burak BAŞAR Öğr. Gör. Ferhat BOZTOPRAK
13	KONFERANS	TURİZMDE YURTDIŞI KARIYER İMKANLARI Amerika, İrlanda ve Avusturalya Turizm sektöründeki programlar hakkında bilgilendirme yapılması	Konuk: Doç. Dr. Ensar AĞIRMAN Turizm Fakültesi Akademisyenleri, Turizm Fakültesi Öğrencileri	GÖSTERİ SANATLARI MERKEZİ	17.12. 2024 (Salı) 14.00- 15.00 Arş. Gör. Dr. Leyla TOKGÖZ
14	TEKNİK GEZİ 3	III. ORYANTASYON GEZİSİ: KONAKLI VE PALANDÖKEN KIŞ TURİZM MERKEZLERİ GEZİSİ:	Doç. Dr. Ahmet ÇAVUŞ (Koordinatör)	PALANDÖKEN VE KONAKLI KAYAK MERKEZLERİ	19.12. 2024 (Salı) 13:00-16:00 Doç. Dr. Ahmet ÇAVUŞ (Koordinatör)

		Fakültemiz Turist Rehberliği Bölümü 1. Sınıf öğrencilerinin, kış turizmi açısından önemli bir cazibe merkezi olan başta Palandöken Kayak Merkezi ve ardından Konaklı Kayak Merkezinin ziyaret edilmesi ve bu yerler hakkında teknik bilgilerin öğrencilerimize aktarılması	Turizm Fakültesi Akademisyenleri, I. ve Sınıf Öğrencileri		Arş. Gör. Emrah KIRMACI Öğr.Gör. Furkan CANBAY
15	WORKSHOP	PİRGE BIÇAKCILIK TEMEL BIÇAK EĞİTİMİ Pirge Bıçakçılık yetkilileri tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri ile Gastronomi Kulübü üyelerine mutfakta bıçak kullanma teknikleri hakkında eğitim verilmesi	Pirge Akademi Kurumsal Eğitim Uzmanı Fırat Erbil (Katılımcı) Öğr. Gör. Ferhat BOZTOPRAK (Koordinatör)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI UYGULAMA LABORATUVARI	23.12.2024 (Pazartesi) Öğr. Gör. Ferhat BOZTOPRAK Öğr. Gör. Burak BAŞAR
16	WORKSHOP	KAHVE PİŞİRME VE DEMLEME TEKNİKLERİ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri ile Gastronomi Kulübü üyelerine kahve pişirme ve demleme teknikleri hakkında teorik bilgi verilmesi ardından	Barista Eğitmeni Aykut Yaşar (Katılımcı) Gastronomi Kulübü Başkanı Setenay Büşra TOK	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI UYGULAMA LABORATUVARI	30.12.2024 (Pazartesi) Doç. Dr. Zühal OKÇU (Gastronomi Kulübü Danışmanı)

		pişirme, demleme ve tadım uygulamalarının yapılması	(Koordinatör) *Gastronomi Kulübü etkinliğidir.		Arş. Gör. Samuray Hakan BULUT
17	T OPLUMSAL KATKI PROJESİ	GSB Etkinlik ve Eğitimlerinin Turizm Fakültesi Öğrencilerine Tanıtılması ve Gönüllülük Faaliyetleri	Turizm Fakültesi Öğrencileri GSB Gençlik Merkezi Çalışanları	Turizm Fakültesi Ömer Halis Demir Salonu	03.01.2024 (Cuma) Doç. Dr. Ahmet ÇAVUŞ (Koordinatör) Arş. Gör. Emrah KIRMACI
18	T OPLUMSAL KATKI PROJESİ/ Konferans	Turizm Fakültesi Öğrencileri ve Gençlik Merkezi Çalışanları Okullar için Pizza Yapıyor	Turizm Fakültesi Gastronomi Öğrencileri GSB Gençlik Merkezi Çalışanları	Turizm Fakültesi Uygulama Mutfağı ve Okulu	10.01.2024 (Cuma) Doç. Dr. Ahmet ÇAVUŞ (Koordinatör) Arş. Gör. Emrah KIRMACI