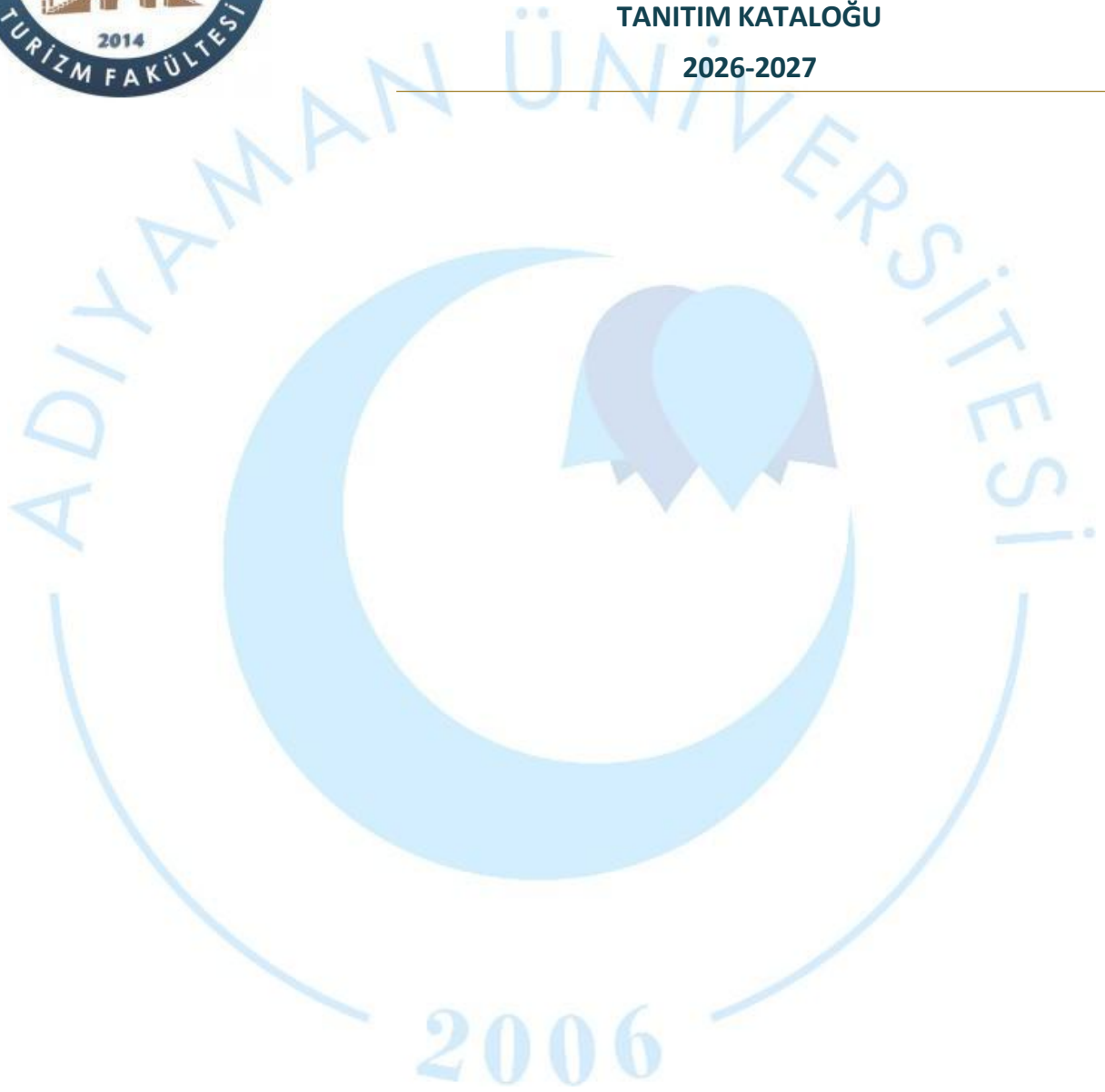




TURİZM FAKÜLTESİ

TANITIM KATALOĞU

2026-2027



ADİYAMAN ÜNİVERSİTESİ HAKKINDA

Adıyaman Üniversitesi, 17 Mart 2006 tarihinde İnönü Üniversitesi, Gaziantep Üniversitesi ve Harran Üniversitesi'nin Adıyaman il sınırları içerisindeki yüksekokul ve fakültelerinin tek çatı altında birleştirilmesiyle kurulmuştur.

Adıyaman Üniversitesi, Merkez Kampüsü, Kâhta Kampüsü, Besni Kampüsü ve Gölbaşı Kampüsü olmak üzere toplam 4 Kampüste, 2 milyon 287 bin metrekarelik alanda hizmet vermektedir.

14 Fakülte, 1 Devlet Konservatuvarı, 1 Enstitü, 1 Yüksekokul, 6 Meslek Yüksekokulu ve 15 Uygulama ve Araştırma Merkezini bünyesinde barındıran Adıyaman Üniversitesi, çok sayıda yabancı uyruklu öğrencinin de içerisinde yer aldığı 17 bin'den fazla öğrenciye ev sahipliği yapmaktadır.



2006

TURİZM FAKÜLTESİ HAKKINDA

Adıyaman Üniversitesi Rektörlüğüne bağılı olarak Turizm Fakültesi, 26/08/2014 tarih ve 29100 sayılı Resmî Gazete 'de yayınlanan 2014/6728 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile kurulmuştur.



Turizm Fakültesi bünyesinde Turizm Rehberliğı, Turizm İşletmeciliğı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Rekreasyon Yönetimi bölümleri bulunmaktadır.

Turizm Rehberliğı Bölümü 2018-2019, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2024-2025 ve Turizm İşletmeciliğı Bölümüne ise 2026-2027 yılından itibaren öğrenci alınmaya başlanmıştır.

MİSYON, VİZYON VE DEĞERLERİMİZ

MİSYONUMUZ

Turizmde meslek formasyonuna sahip, bilgi ve iletişim teknolojilerini bilen ve etkin kullanabilen, İngilizcenin yanı sıra ikinci bir yabancı dil bilgisine sahip, turizm sektörünün gereksinimlerine uygun girişimci ve nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamak.

VİZYONUMUZ

Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Rekreasyon bölümleri alanlarında gelişmeyi hedefleyen, çağın gerektirdiği yeniliklere açık, hür ve bilimsel düşünceye sahip, hukuka saygılı, üreten, tartışan, topluma ve ülke ekonomisine hizmet etme sorumluluğunda, küresel rekabete ayak uydurabilecek donanıma sahip mezunlar yetiştiren, ülkenin başarılı Turizm Fakülteleri arasında yer almaktır.

DEĞERLERİMİZ

- Atatürk İlke ve İnkılâplarına bağlı,
- Açık, dürüst, güvenilir,
- Bilimin evrenselliğine inanan,
- Etkili iletişim kurabilen,
- Etkin ve verimli çalışabilen,
- Ekip çalışmasını bilen,
- Topluma hizmet etmeyi hedefleyen,
- Yenilikçi ve üretken kuşaklar yetiştirmektir.

ÖĞRETİM ANLAYIŞI VE SORUMLULUKLARIMIZ

Fakültemizin temel amacı turizm sektörünün ve özellikle nitelikli konaklama işletmelerinin gereksinimine uygun donanım ve niteliklere sahip orta ve üst kademe yönetici adayları yetiştirmek ve sektöre kazandırmaktır.

Bu amaç doğrultusunda; öğrencilerimizin

- En az iki yabancı dile sahip,
- Bilgi Teknolojilerini bilen ve kullanabilen (Fidelio, Galileo, Opera, Amadeus, Troya ve diğer Office programları),
- Teorik ve uygulamalı bilgiyle donatılmış,
- Yurt dışı tecrübesine sahip,
- Aranılan nitelikli yönetici adayları olarak okullarını bitirmiş olmalarını hedeflemekteyiz.

TURİZM FAKÜLTESİ AKADEMİK KADRO

2026-2027 öğretim yılı itibariyle Fakültemizde 1 Profesör, 5 Doçent, 3 Doktor Öğretim Üyesi, 1 Araştırma Görevlisi, 1 Doktor Öğretim Görevlisi, 1 Öğretim Görevlisinden oluşan toplam 13 öğretim elemanı bulunmaktadır.

Öte yandan diğer bilim dallarının alanına giren dersler ile ilgili gerekli birim ve bölümlerden öğretim elemanları ilgili dersleri vermektedir.

Tüm akademik personel sadece teorik olarak bilgiye sahip değil, aynı zamanda kendi alanında uzman birer turizm profesyoneli olarak turizmin sektörünün çeşitli alanlarında çalışmış orta ve üst düzey yöneticilerdir.

Prof. Dr. Çiğdem SABBAĞ

Dekan,
Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Caner ÇALIŞKAN

Dekan Yardımcısı,
Rekreasyon Yönetimi Bölüm Başkanı,
Turizm Rehberliği Bölüm Başkan Yardımcısı

Doç. Dr. Eda Rukiye DÖNBAK

Dekan Yardımcısı,
Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Hülya YEŞİLYURT

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Yakup Kemal ÖZEKİCİ

Doç. Dr. Cem YEŞİLYURT

Dr. Öğr. Üyesi Özden ÖZDEMİR

Dr. Öğr. Üyesi Memet ŞAHAN

Dr. Öğr. Üyesi Seçkin KODAL

Öğr. Gör. Dr. Canan SAĞIROĞLU

Öğr. Gör. Ahmet TOKMAK

Arş. Gör. Batuhan Eren ŞEREMETLİ

Turizm Rehberliği Bölüm Başkan Yardımcısı

TURİZM FAKÜLTESİ İDARİ KADRO

Ali ÇALIŞIR

Özgün ULUIŞIK

Yahya ÇETİN

Kasım BEYAZ

Ebru ÇALGAN VOLKAN

Fakülte Sekreteri

Yazı İşleri

Taşınır/Tahakkuk/Turizm

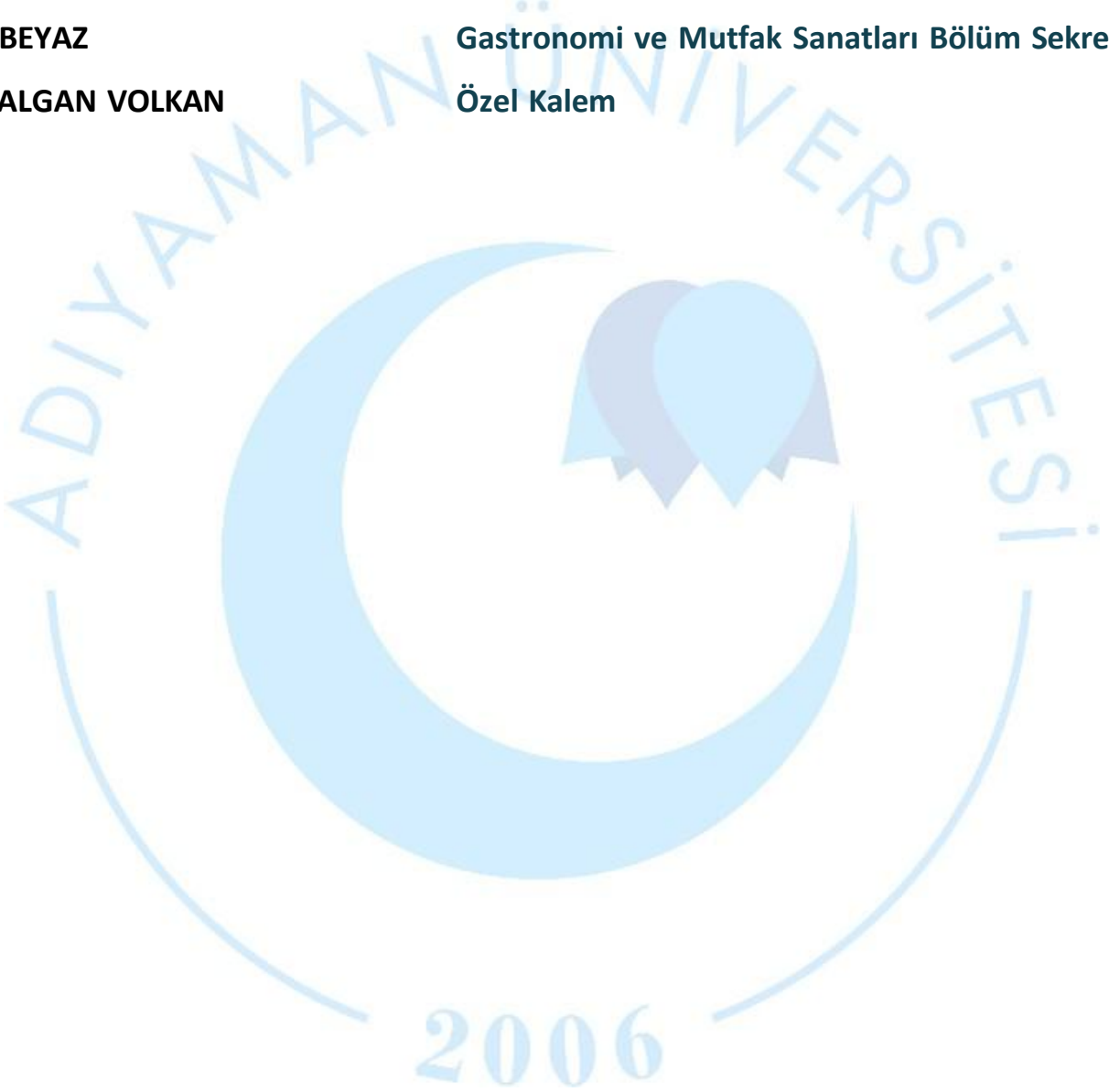
Sekreteri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Sekreteri

Özel Kalem

Rehberliği

Bölüm



TURİZM FAKÜLTESİ YÖNETİM

DEKAN
PROF. DR. ÇİĞDEM SABBAĞ



Email: csabbag@adiyaman.edu.tr

Dahili: 1906

DEKAN YARDIMCISI
DOÇ. DR. EDA RUKİYE DÖNBAK



Email: edonbak@adiyaman.edu.tr

Dahili: 1831

DEKAN YARDIMCISI
DOÇ. DR. CANER ÇALIŞKAN



Email: ccaliskan@adiyaman.edu.tr

Dahili: 1832

TURİZM FAKÜLTESİ FAKÜLTE KURULU

Prof. Dr. Çiğdem SABBAĞ

Turizm Fakültesi Dekanı

Prof. Dr. Murat AYDIN

Üye

Prof. Dr. Süleyman BAYRAM

Üye

Doç. Dr. Caner ÇALIŞKAN

Üye

Prof. Dr. Çiğdem SABBAĞ

Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Hülya YEŞİLYURT

Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Bölüm Başkanı

Prof. Dr. Çiğdem SABBAĞ

Üye

Doç. Dr. Eda Rukiye DÖNBAK

Üye

Dr. Öğr. Üyesi Memet ŞAHAN

Üye

Doç. Dr. Eda Rukiye DÖNBAK

Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Caner ÇALIŞKAN

Rekreasyon Yönetimi Bölümü Bşk. V.

Ali ÇALIŞIR

Turizm Fakültesi Sekreteri

Raportör

2006

TURİZM FAKÜLTESİ YÖNETİM KURULU

Prof. Dr. Çiğdem SABBAĞ

Turizm Fakültesi Dekanı

Prof. Dr. Murat AYDIN

Üye

Prof. Dr. Süleyman BAYRAM

Üye

Doç. Dr. Caner ÇALIŞKAN

Üye

Prof. Dr. Çiğdem SABBAĞ

Üye

Doç. Dr. Eda Rukiye DÖNBAK

Üye

Dr. Öğr. Üyesi Memet ŞAHAN

Üye

Ali ÇALIŞIR

Turizm Fakültesi Sekreteri

Raportör

TURİZM FAKÜLTESİ KOORDİNATÖRLÜKLER

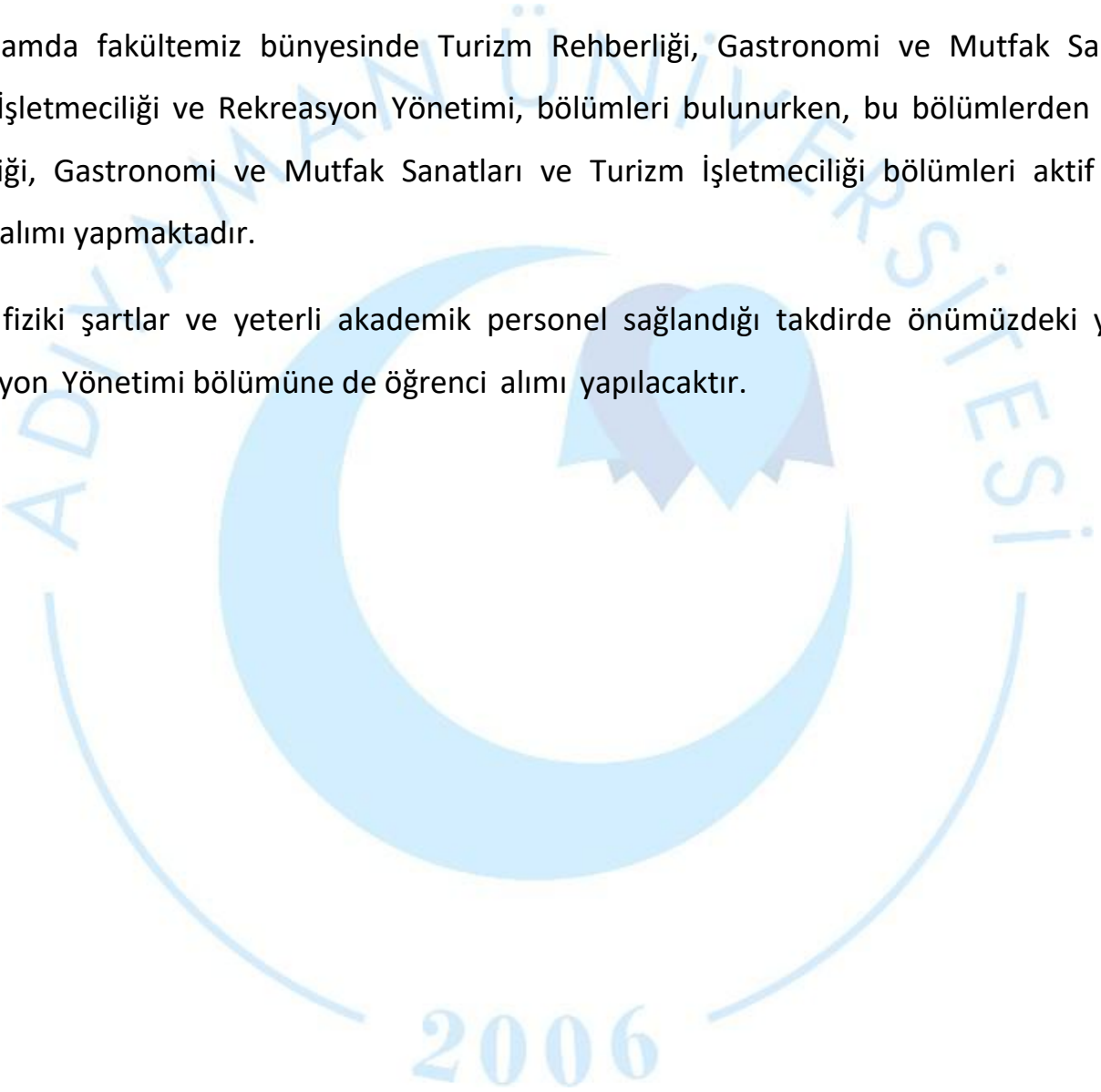
Bologna Koordinatörlüğü	Doç. Dr. Eda Rukiye DÖNBAK (Dek. Yrd.) (Dahili: 1831)
Farabi Koordinatörlüğü	Öğr. Gör. Dr. Canan SAĞIROĞLU (Dahili: 1837)
Mevlana Koordinatörlüğü	Öğr. Gör. Dr. Canan SAĞIROĞLU (Dahili: 1837)
Erasmus Koordinatörlüğü	Fakülte Koordinatörü Doç. Dr. Eda Rukiye DÖNBAK (Dek. Yrd.) (Dahili: 1831) Turizm Rehberliği Bölüm Koordinatörü Dr. Öğr. Üyesi Seçkin KODAL (Dahili: 1844) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Koordinatörü Doç. Dr. Yakup Kemal ÖZEKİCİ (Dahili: 4185)
Ortak Seçmeli Dersler Birim Koordinatörü	Doç. Dr. Yakup Kemal ÖZEKİCİ (Dahili: 4185)
Turizm Fakültesi UZEM Birim Koordinatörleri	Turizm Rehberliği Bölümü Dr. Öğr. Üyesi Seçkin KODAL (Dahili: 1844) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Doç. Dr. Yakup Kemal ÖZEKİCİ (Dahili: 4185)
Mezunlar Koordinatörlüğü	Turizm Rehberliği Bölüm Sorumlusu Arş. Gör. Batuhan Eren ŞEREMETLİ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Sorumlusu Dr. Öğr. Üyesi Memet ŞAHAN (Dahili: 1836)
Engelli Öğrenci Akademik Birim Koordinatörlüğü	Doç. Dr. Eda Rukiye DÖNBAK (Dek. Yrd.) (Dahili: 1831)

BÖLÜMLERİMİZ

Fakülte olarak ülkesine karşı görev ve sorumluluk bilincine sahip, ulusal ve uluslararası turizm standartlarında çağdaş, takım çalışmasına yatkın, topluma ve ülke ekonomisine hizmet etme sorumluluğuna sahip, bilgili ve becerikli orta ve üst kademe yönetici adayları ve uzmanları yetiştirmeyi amaçlamaktayız.

Bu bağlamda fakültemiz bünyesinde Turizm Rehberliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm İşletmeciliği ve Rekreasyon Yönetimi, bölümleri bulunurken, bu bölümlerden Turizm Rehberliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm İşletmeciliği bölümleri aktif olarak öğrenci alımı yapmaktadır.

Gerekli fiziki şartlar ve yeterli akademik personel sağlandığı takdirde önümüzdeki yıllarda Rekreasyon Yönetimi bölümüne de öğrenci alımı yapılacaktır.



TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ

26.08.2014 tarihinde Resmî Gazetede yayımlanan 2014/6728 sayılı kararla kurulmuş Adıyaman Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde açılmış olan Turizm Rehberliği bölümüne 2018 – 2019 Eğitim Öğretim yılında öğrenci alımına başlanmıştır.

Eğitim süresi dört yıl olup, bölümün akademik kadrosu Turizm Bilim Alanından Doç. Dr. unvanına sahip olmuş üç; Dr. Öğr. Üyesi unvanına sahip bir Öğretim Üyesi ve bir Araştırma Görevlisinden oluşmaktadır. Bununla birlikte Öğretim Üyelerimizden bazıları Ülkesel Turist Rehberi Lisansı ve Ruhsatnamesine sahip olmasının yanı sıra Turist Rehberliği alanında sektör deneyimine sahiptir. Bölümümüz müfredatında yer alan Almanca (S), Rusça (S) ve İngilizce (Z) dersleri üniversitemizin diğer birimlerindeki alanında uzman olan öğretim görevlileri tarafından yürütülmektedir. Eğitim öğretim hizmetlerinde kullanılan 4 Derslik ve bir bilgisayar laboratuvarı bölümümüzün fiziki kapasitesini oluşturmaktadır.

Türk ve yabancı öğrenciler için geçerli olan genel kabul şartları programa kabul edilme ve başlamak için yeterlidir. ÖSYM tarafınca yapılan YKS sınavının DİL Puanı ile Bölümümüze öğrenci kabul edilmektedir. Kontenjanımız 40 ve okul birincileri için ayrılmış bir (1) kontenjandan ibaret olmaktadır.

Bölümden mezun olan öğrenciler “Turizm Rehberliği Lisans Programı Mezunu” unvanını alırlar. Ülkesel veya Bölgesel Lisanslı Turist Rehberliği yapabilmeleri için bu bölümde okuyan ve/veya mezun öğrencilerimizin yabancı dil seviyelerinin tespitinin ve uygulamalı eğitim gezilerinin tamamlanmış olması gerekmektedir.

YDS'den (Yabancı Dil Sınavı) en az 75 puan almış ya da bu sınava eşdeğer kabul edilen T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın her yıl açtığı Yabancı Dil Seviye Tespit sınavını öğrencilerin başarmış olması gerekmektedir. TUREB (Turist Rehberleri Birliği)' in yürütmekte olduğu en az 36 (uygulamada 45) günlük yurtiçi uygulama gezisini tamamlamış iseler Ülkesel Turist Rehberliği yapabileceklerdir. Belirtilen sınavlardan başarılı olmuş ve uygulama gezisini en az

altı (uygulamada 8) gün yapmış olan öğrenciler ise Bölgesel Turist Rehberliği yapabileceklerdir.

Mezunlar, Akademik Personel ve Lisansüstü Eğitimi Giriş Sınavı (ALES) ve Yabancı Dil Sınavı (YDS) sınavlarında yeterli koşullarını sağlamanın yanı sıra kendilerine ek avantaj yaratacak olan sektör deneyimine sahip olmaları ile herhangi bir üniversitenin alanlarıyla ilgili bir programında öğretim elemanı olarak çalışabileceklerdir. Bölüm mezunları aynı zamanda Kamu Personeli Seçme Sınavından (KPSS) yeterli puana sahip olduklarında alanları ile ilgili Halk Eğitim Merkezlerinde veya ortaöğretim programlarında öğretmen olarak istihdam edilebilir. Kültür ve Turizm Bakanlığı, İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri ve Enformasyon Bürolarında, Müze ve Ören yerlerinde de Kamu Personeli Seçme Sınavından (KPSS) yeterli puana sahip olduklarında istihdam olanağına sahip olacaklardır.

Bölümden mezun olma şartları arasında bölüm müfredatında yer alan 240 AKTS'nin en az 2.00 GNO ile tamamlanmış olması, 45 günlük staj zorunluluğunun yerine getirilmiş olması bulunmaktadır. Kültür ve Turizm Bakanlığının Turist Rehberi Ruhsatnamesi ve Kimliği vermek için mesleğin uygulama alanı olarak zorunlu kıldığı 36 günlük Türkiye Turu da staj olarak değerlendirilmektedir.

MİSYON, VİZYON VE AMAÇLAR

MİSYONUMUZ

Dünya genelinde turizm hareketlerinin yönünü, trendlerini kavrayabilen ve niteliğini araştıran, yerel ölçekte değerlendirmesini yapabilen, yeni eğilimdeki taleplere uygun cevaplar verebilecek doğrultuda, ülkesinin birer turizm elçisi olarak yerli ve yabancı turistlere bilgi ve deneyimlerini, onlarla birebir iletişim kurarak en üst düzey seviyede aktarabilecek, mesleki etiğe ve yeterliliğe sahip profesyonel turist rehberleri yetiştirmek. Turist Rehberliği alanında bilimsel araştırmalar ve projeler üretebilmek. Mevcut profesyonel ülkesel turizm rehberlerine ise ihtiyaç duyulan alanda sertifika programları açmak, üniversitemizin

kurulmuş olduğu bölgedeki turist rehberliği ihtiyaçlarına cevap üretebilmek, bölümümüzün misyonunu oluşturmaktadır.

VİZYONUMUZ

Turizm Rehberliği alanında bilimsel bilgi ile donanımlı, sosyal ve toplumsal sorumluluk sahibi olan, ülkesinin kültürel değeriğini en üstte tutan uluslararası düzeyde akademisyen ve pratisyenler yetiştirecek bir kurum olmak temel vizyon olmaktadır.

PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI

PÖA 1: Turizm ve turizm rehberliği alanının geliştirilmesine katkı sağlayabilecek, ülkesel, bölgesel, uluslararası ölçekte, yerli ve yabancı turistlere yönelik turist rehberliği mesleğini yapabilecek mezunlar yetiştirmek.

PÖA 2: Uzmanlık gerektiren belirli destinasyon, konu ve becerilere yönelik turist rehberleri yetiştirmek.

PÖA 3: Antik kentleri, tarihi yapıları, ören yerleri ve müzeleri merak eden, araştıran ve bu alanlara yönelik turların operasyonlarını yapabilen turist rehberleri yetiştirmek.

PÖA 4: Mesleki ve kişisel gelişimine önem veren, bilgi ve iletişim teknolojilerini kullanma yetkinliklerini önemseyen, iletişim becerileri gelişmiş mezunlar yetiştirmek

NEDEN TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ?

Akredite Eğitim Programı

Turizm Rehberliği Lisans Programımız, Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK) tarafından yetkilendirilmiş olan Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK) tarafından 31.12.2024 – 31.12.2026 tarihleri arasında iki (2) yıl için geçerli olmak üzere koşullu akredite edilmiştir. Bu akreditasyon, programımızın eğitim-öğretim faaliyetlerinin ulusal kalite standartları doğrultusunda değerlendirildiğini ve sürekli iyileştirme anlayışıyla yürütüldüğünü göstermektedir.

Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi (TYÇ) Logosu

Turizm Rehberliği Lisans Programımız, kalite güvencesi ölçütlerini karşılayarak Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi (TYÇ) logosu kullanım hakkı kazanmıştır. Bu kapsamda mezunlarımızın diploma eki, transkript ve mezuniyet belgelerinde TYÇ logosu yer almaktadır.

Güçlü Yabancı Dil Eğitimi

Öğrencilerimiz, eğitimlerinin ilk yılından mezuniyetlerine kadar devam eden İngilizce dersleriyle mesleki iletişim becerilerini geliştirir. Sunulan farklı ikinci yabancı dil (Almanca-Rusça) seçenekleri sayesinde öğrencilerimizin ulusal ve uluslararası turizm sektöründeki istihdam olanaklarının artırılması hedeflenir.

Uygulama Odaklı Eğitim

Teorik bilgiler; teknik geziler, mesleki uygulamalar ve stajlarla desteklenir. Öğrencilerimiz, kültürel ve doğal miras alanlarını yerinde inceleyerek rehberlik mesleğini uygulamalı biçimde öğrenme fırsatı bulur.

Mesleki ve Sektörel Deneyime Sahip Akademik Kadro

Bölümümüzde turist rehberliği ruhsatnamesine sahip iki öğretim elemanın yanı sıra turizm sektöründe deneyime sahip öğretim elemanları da görev yapmaktadır. Böylece

öğrencilerimizin kuramsal bilgi ile sektör uygulamalarını birlikte öğrenmeleri desteklenmektedir.

Geniş Kariyer Olanakları

Mezunlarımız gerekli yasal koşulları yerine getirmeleri hâlinde profesyonel turist rehberi olarak çalışabilir, seyahat acentalarında, tur operatörlerinde, müzelerde, ören yerlerinde, kamu kurumlarında ve turizm sektörünün farklı alanlarında görev alabilir. Ayrıca Lisansüstü eğitimle akademik kariyere de yönelebilirler.

Aktif Öğrencilik ve Sosyal Gelişim

Fakültemiz bünyesinde faaliyet gösteren Turizm Topluluğu, mezun-öğrenci buluşmaları, sektör temsilcileriyle gerçekleştirilen etkinlikler, paneller ve kültürel geziler sayesinde öğrencilerimizin akademik gelişimlerinin yanı sıra sosyal ve mesleki gelişimleri de desteklenmektedir.

TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ
AKADEMİK KADRO

Doç. Dr. Eda Rukiye DÖNBAK

Bölüm Başkanı

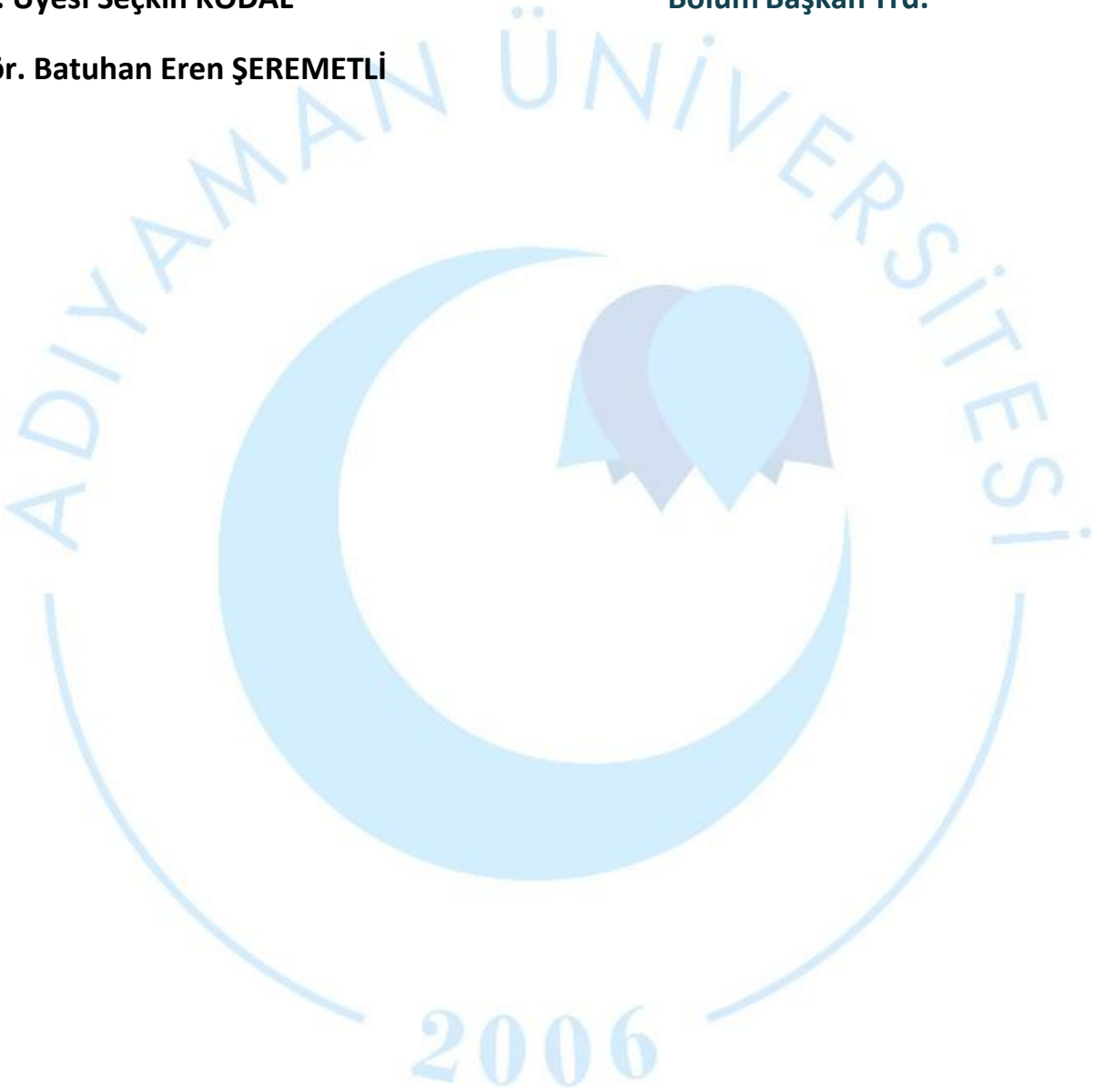
Doç. Dr. Caner ÇALIŞKAN

Bölüm Başkan Yrd.

Dr.Öğr. Üyesi Seçkin KODAL

Bölüm Başkan Yrd.

Arş. Gör. Batuhan Eren ŞEREMETLİ



YÖNETİM



Doç. Dr. Eda RUKİYE DÖNBAK
Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı
E-mail: edonbak@adiyaman.edu.tr

Dahili: 1831

TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ MÜFREDATI

1. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
AİTT 101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	0	2	Z
TD 101	TÜRK DİLİ I	2	0	2	Z
YD 101	YABANCI DİL I	2	0	3	Z
TUR 109	İNGİLİZCE (MAIN COURSE)	2	0	3	Z
TUR 105	İNGİLİZCE TEMEL DİL BİLGİSİ I	4	0	4	Z
TUR 123	İNGİLİZCE UYGULAMALAR I	2	2	4	Z
TUR 107	GENEL TURİZM	2	0	3	Z
TUR 119	REHBERLİĞE GİRİŞ	2	0	4	Z
TUR 121	GENEL İŞLETME	2	0	3	Z
ENF 101	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ	2	0	2	Z
Toplam		22	2	30	

2. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
Toplam		24		30	
AİTT 102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	0	2	Z
TD 102	TÜRK DİLİ II	2	0	2	Z
YD 102	YABANCI DİL II	2	0	3	Z
TUR 110	İNGİLİZCE (MAIN COURSE)	2	0	3	Z
TUR 108	İNGİLİZCE TEMEL DİL BİLGİSİ II	4	0	4	Z
TUR 106	İNGİLİZCE UYGULAMALAR II	2	2	4	Z
TUR 126	TÜRKİYE TURİZM COĞRAFYASI	2	0	3	Z
TUR 120	DİNLER TARİHİ	2	0	4	Z
TUR 132	TURİZM MEVZUATI	2	0	3	Z
TUR 124	UYGULAMALI OFİS YAZILIMLARI	0	2	2	Z
Toplam		20	4	30	

2006

3. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
TUR 209	İNGİLİZCE TEMEL DİL BİLGİSİ III	3	0	4	Z
TUR 205	İNGİLİZCE UYGULAMA III	2	2	4	Z
TUR 207	İŞ DÜNYASINDA İLETİŞİM	2	0	2	Z
TUR 217	ANADOLU UYGARLIKLARI	2	0	4	Z
TUR 299	TURİZM VE ÇEVRE	2	0	4	Z
TUR 293	ORTA ASYA TÜRK TARİHİ	2	0	2	Z
	SEÇMELİ DERS I	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERS II	2	2	6	S
	Toplam	17	4	30	
	SEÇMELİ DERSLER I				
TUR 247	TEMEL HUKUK	2	0	4	S
TUR 249	TARİH ÖNCESİ DİNLER	2	0	4	S
TUR 251	DÜNYA VE TÜRKİYE'DE MÜZELER	2	0	4	S
TUR 253	YABANCI DİL SINAVLARINA HAZIRLIK I	2	0	4	S
TUR 263	KONGRE VE FUAR ORGANİZASYONU	2	0	4	S
TUR 267	DOĞA REHBERLİĞİ	2	0	4	S
TUR 283	TÜRK MUTFAĞI	2	0	4	S
TUR 287	SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM	2	0	4	S
TUR 289	TURİZM SOSYOLOJİSİ	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERSLER II				
KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
ALM 291	ALMANCA I	2	2	6	S
ARP 271	ARAPÇA I	2	2	6	S
RUS 273	RUSÇA I	2	2	6	S
ÇİN 275	ÇİNCE I	2	2	6	S
FRA 277	FRANSIZCA I	2	2	6	S
JAP 279	JAPONCA I	2	2	6	S
ITL 281	İTALYANCA I	2	2	6	S

2006

4. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
TUR 212	İNGİLİZCE TEMEL DİL BİLGİSİ IV	3	0	4	Z
TUR 214	İNGİLİZCE UYGULAMA IV	2	2	4	Z
TUR 216	SEYAHAT ACENTECİLİĞİ VE TUR OPERATÖRLÜĞÜ	2	0	2	Z
TUR 218	ARKEOLOJİ	2	0	4	Z
TUR 244	TURİZM EKONOMİSİ	2	0	4	Z
TUR 222	TÜRKİYE'NİN FLORA VE FAUNASI	2	0	2	Z
	SEÇMELİ DERS I	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERS II	2	2	6	S
	Toplam	17	4	30	
	SEÇMELİ DERSLER I				
TUR 246	TURİZMDE YENİLİK YÖNETİMİ	2	0	4	S
TUR 248	İŞ VE SOSYAL GÜVENLİK HUKUKU	2	0	4	S
TUR 250	SEMAVİ DİNLER	2	0	4	S
TUR 252	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	2	0	4	S
TUR 254	YABANCI DİL SINAVI HAZIRLIK II	2	0	4	S
TUR 256	KIRSAL TURİZM	2	0	4	S
TUR 258	GENEL MUHASEBE	2	0	4	S
TUR 260	ANADOLU'DA ANTİK DÖNEM YERLEŞİMLERİ	2	0	4	S
TUR 262	HELLEN VE ROMA TARİHİ	2	0	4	S
TUR 264	HİTABET SANATI	2	0	4	S
TUR 266	ULUSLARARASI MUTFAKLAR	2	0	4	S
PFE 001	EĞİTİME GİRİŞ	3	0	4	S
	SEÇMELİ DERSLER II				
KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
ALM 270	ALMANCA II	2	2	6	S
ARP 272	ARAPÇA II	2	2	6	S
RUS 274	RUSÇA II	2	2	6	S
ÇİN 276	ÇİNCE II	2	2	6	S
FRA 278	FRANSIZCA II	2	2	6	S
JAP 280	JAPONCA II	2	2	6	S
ITL 282	İTALYANCA II	2	2	6	S

2006

5. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
TUR 311	İNGİLİZCE TEMEL DİL BİLGİSİ V	3	0	4	Z
TUR 313	İNGİLİZCE UYGULAMA V	2	2	4	Z
TUR 315	SANAT TARİHİ	2	0	4	Z
TUR 317	SOSYAL PSİKOLOJİ	2	0	2	Z
TUR 399	MESLEK ETİĞİ VE SOSYAL SORUMLULUK	2	0	4	Z
TUR 397	KÜLTÜRLERARASI İLETİŞİM	2	0	2	Z
	SEÇMELİ DERS I	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERS II	2	2	6	S
	Toplam	17	4	30	
	SEÇMELİ DERSLER I				
TUR 341	TÜRK SANATI	2	0	4	S
TUR 343	İSLAM SANATLARI	2	0	4	S
TUR 345	İKONOGRAFİ	2	0	4	S
TUR 347	DÜNYA TURİZM COĞRAFYASI	2	0	4	S
TUR 351	TOPLUMA HİZMET UYGULAMALARI	2	0	4	S
TUR 353	OSMANLI TÜRKÇESİ I	2	0	4	S
TUR 357	ESKİ MEZOPOTAMYA VE MİSİR TARİHİ	2	0	4	S
TUR 359	İNANÇ TURİZMİ	2	0	4	S
TUR 361	TURİZMDE TANITIM VE SATIŞ GELİŞTİRME	2	0	4	S
PFE 002	ÖĞRETİM İLKE VE YÖNTEMLERİ	3	0	4	S
PFE 003	SINIF YÖNETİMİ	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERSLER II				
KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
ALM 367	ALMANCA III	2	2	6	S
ARP 369	ARAPÇA III	2	2	6	S
RUS 371	RUSÇA III	2	2	6	S
ÇİN 373	ÇİNCE III	2	2	6	S
FRA 375	FRANSIZCA III	2	2	6	S
JAP 377	JAPONCA III	2	2	6	S
ITL 379	İTALYANCA III	2	2	6	S

2006

6. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
TUR 312	İNGİLİZCE TEMEL DİL BİLGİSİ VI	3	0	4	Z
TUR 314	İNGİLİZCE UYGULAMA VI	2	2	4	Z
TUR 316	TUR TASARIM VE YÖNETİMİ	1	1	4	Z
TUR 318	MİTOLOJİ	2	0	2	Z
TUR 398	MESLEKİ SUNUM BECERİLERİ	1	1	4	Z
TUR 366	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	2	0	2	Z
	SEÇMELİ DERS I	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERS II	2	2	6	S
	Toplam	15	6	30	
	SEÇMELİ DERSLER I				
TUR 342	OSMANLI TÜRKÇESİ II	2	0	4	S
TUR 344	HELLEN VE ROMA SANATI	2	0	4	S
TUR 346	TURİZM VE EDEBİYAT	2	0	4	S
TUR 348	DRAMA	2	0	4	S
TUR 350	TÜRK MİTOLOJİSİ	2	0	4	S
TUR 352	TURİZMDE TÜKETİCİ DAVRANIŞI	2	0	4	S
TUR 354	ORTA VE YENİÇAĞ AVRUPA TARİHİ	2	0	4	S
TUR 356	YEME İÇME KÜLTÜRÜ	2	0	4	S
TUR 358	BİZANS TARİHİ VE SANATI	2	0	4	S
TUR 360	ÖZEL İLGİ TURİZMİ	2	0	4	S
TUR 364	KÜLTÜREL MİRAS TURİZMİ	2	0	4	S
PFE 004	ÖZEL ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	3	0	4	S
PFE 005	REHBERLİK VE ÖZEL EĞİTİM	3	0	4	S
	SEÇMELİ DERSLER II				
KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
ALM 370	ALMANCA IV	2	2	6	S
ARP 372	ARAPÇA IV	2	2	6	S
RUS 374	RUSÇA IV	2	2	6	S
ÇİN 376	ÇİNCE IV	2	2	6	S
FRA 378	FRANSIZCA IV	2	2	6	S
JAP 380	JAPONCA IV	2	2	6	S
ITL 382	İTALYANCA IV	2	2	6	S

2006

7. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
TUR 411	İNGİLİZCE TEMEL DİL BİLGİSİ VII	3	0	3	Z
TUR 413	MESLEKİ İNGİLİZCE I	1	1	4	Z
TUR 415	STAJ	0	0	4	Z
TUR 417	BİTİRME TEZİ I	1	1	2	Z
TUR 419	TURİST REHBERLERİNDE MOTİVASYON VE LİDERLİK	2	0	3	Z
TUR 421	SAĞLIK VE İLK YARDIM	2	0	2	Z
TUR 463	TÜRK HALK BİLİMİ	2	0	2	Z
	SEÇMELİ DERS I	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERS II	2	2	6	S
	Toplam	15	4	30	
	SEÇMELİ DERSLER I				
TUR 441	ÖN BÜRO YÖNETİMİ	2	0	4	S
TUR 443	İNGİLİZCE VE TÜRKÇE ÇEVİRİ	2	0	4	S
TUR 445	REKREASYON VE ANİMASYON	2	0	4	S
TUR 447	GASTRONOMİ VE TURİZM	2	0	4	S
TUR 449	YUNAN VE ROMA MİTOLOJİSİ	2	0	4	S
TUR 451	REZERVASYON SİSTEMLERİ	2	0	4	S
TUR 453	DESTİNASYON YÖNETİMİ	2	0	4	S
TUR 455	OSMANLI TÜRKÇESİ III	2	0	4	S
TUR 457	TURİZMİN KÜLTÜREL ETKİLERİ	2	0	4	S
TUR 459	TÜRKİYE'NİN DOĞAL TURİZM KAYNAKLARI	2	0	4	S
TUR 479	HELAL TURİZM	2	0	4	S
TUR 491	KARİYER PLANLAMASI	1	2	4	S
PFE 006	EĞİTİMDE ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	3	0	4	S
PFE 007	EĞİTİM PSİKOLOJİSİ	3	0	4	S
	SEÇMELİ DERSLER II				
KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
ALM 465	ALMANCA V	2	2	6	S
ARP 467	ARAPÇA V	2	2	6	S
RUS 469	RUSÇA V	2	2	6	S
ÇİN 471	ÇİNCE V	2	2	6	S
FRA 473	FRANSIZCA V	2	2	6	S
JAP 475	JAPONCA V	2	2	6	S
ITL 477	İTALYANCA V	2	2	6	S

8. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
TUR 412	İNGİLİZCE TEMEL DİL BİLGİSİ VIII	3	0	3	Z
TUR 414	MESLEKİ İNGİLİZCE II	1	1	4	Z
STJ 416	STAJ	0	0	4	Z
TUR 418	BİTİRME TEZİ II	1	1	2	Z
TUR 498	GİRİŞİMCİLİK	2	0	2	Z
TUR 422	TURİZMDE STRATEJİK YÖNETİM	2	0	3	Z
TUR 446	TURİZM POLİTİKA VE PLANLAMASI	2	0	2	Z
	SEÇMELİ DERS I	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERS II	2	2	6	S
	Toplam	15	4	30	
	SEÇMELİ DERSLER I				
TUR 442	ULAŞTIRMA İŞLETMECİLİĞİ	2	0	4	S
TUR 444	TÜRKÇE VE İNGİLİZCE ÇEVİRİ	2	0	4	S
TUR 448	SELÇUKLU TARİHİ VE SANATI	2	0	4	S
TUR 450	SÜMER MİTOLOJİSİ	2	0	4	S
TUR 452	BİLETLEME	2	0	4	S
TUR 478	KURUMSAL İLETİŞİM	2	0	4	S
SKS 454	AHİLİK	2	0	4	S
SKS 458	BİLİM TARİHİ	2	0	4	S
SKS 460	TİYATRO SANATI	2	0	4	S
SKS 462	İŞARET DİLİ	2	0	4	S
TUR 492	GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMASI	1	2	4	S
PFE 008	ÖĞRENİM TEKNOLOJİLERİ	2	0	3	S
PFE 009	ÖĞRETMENLİK UYGULAMASI	1	8	10	S
	SEÇMELİ DERSLER II				
KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
ALM 464	ALMANCA VI	2	2	6	S
ARP 466	ARAPÇA VI	2	2	6	S
RUS 468	RUSÇA VI	2	2	6	S
ÇİN 470	ÇİNCE VI	2	2	6	S
FRA 472	FRANSIZCA VI	2	2	6	S
JAP 474	JAPONCA VI	2	2	6	S
ITL 476	İTALYANCA VI	2	2	6	S

ERASMUS+ ÖĞRENCİ DEĞİŞİM PROGRAMLARI

Turizm Rehberliği Bölümü öğrencilerimiz, başvuru koşullarını sağlamaları ve ilgili dönemlerde bölüm/program kontenjanı bulunması hâlinde Erasmus+ Programı kapsamında yurt dışındaki anlaşmalı yükseköğretim kurumlarında belirli bir süre eğitim alma fırsatından yararlanabilir. Öğrenim hareketliliği kapsamında alınan ve başarıyla tamamlanan derslerin akademik tanınması, AKTS esasları ve ilgili mevzuat doğrultusunda gerçekleştirilmektedir.

Öğrencilerimiz ayrıca Erasmus+ staj hareketliliği aracılığıyla yurt dışındaki turizm işletmeleri, seyahat acentaları, tur operatörleri ve uygun kurumlarda mesleki deneyim kazanma olanağına sahiptir.

Bu hareketlilikler, öğrencilerimizin yabancı dil becerilerini geliştirmelerine, farklı kültürleri tanımalarına, uluslararası mesleki çevre edinmelerine ve turizm sektörünü küresel ölçekte deneyimlemelerine katkı sağlamaktadır.

Erasmus+ Öğrenci Değişim Programları ile ilgili detaylı bilgilere aşağıda bulunan linklerden erişilebilir.

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/erasmus/erasmus-anlasmalari>

<https://erasmus.adiyaman.edu.tr/>

ÇİFT ANADAL VE YANDAL OLANAKLARI

Turizm Rehberliği Lisans Programı öğrencilerimize, mevcut protokoller kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile İngiliz Dili ve Edebiyatı lisans programlarında çift anadal yapma olanağı sunulmaktadır. Öğrencilerimiz ayrıca Biyoloji, Sanat Tarihi ve İngiliz Dili ve Edebiyatı Yandal Programlarında yandal yapma olanağı sunulmaktadır.

Çift anadal programını başarıyla tamamlayan öğrencilere ikinci bir lisans diploması, yandal programını başarıyla tamamlayan öğrencilere ise yandal sertifikası verilmektedir. Başvurular; öğrencinin akademik başarı durumu, ilgili mevzuatta belirlenen koşullar, program kontenjanları ve üniversite tarafından ilan edilen başvuru takvimi doğrultusunda değerlendirilmektedir.

KARİYER OLANAKLARI VE MEZUNLARIN ÇALIŞMA ALANLARI

Bölümden mezun olan öğrenciler “Turizm Rehberliği Lisans Programı Mezunu” unvanını alırlar. Ülkesel veya Bölgesel Lisanslı Turist Rehberliği yapabilmeleri için bu bölümde okuyan ve/veya mezun öğrencilerimizin yabancı dil seviyelerinin tespiti ve uygulamalı eğitim gezilerinin tamamlanmış olması gerekmektedir.

Mezunlarımız gerekli yasal koşulları yerine getirmeleri hâlinde profesyonel turist rehberi olarak çalışabilir, seyahat acentalarında, tur operatörlerinde, müzelerde, öğrenim yerlerinde, kamu kurumlarında ve turizm sektörünün farklı alanlarında görev alabilir. Ayrıca Lisansüstü eğitimle akademik kariyere de yönelebilirler. Bununla birlikte bölümümüzde düzenli olarak mezun öğrenci buluşmaları gerçekleştirilmektedir. Bu buluşmalar sayesinde öğrencilerimiz, mezun olmadan önce sektör deneyimlerinden yararlanma, kariyer olanakları hakkında bilgi edinme ve mesleki çevre oluşturma fırsatı bulmaktadır.



ÖĞRENCİ TOPLULUKLARI İLE SOSYAL, KÜLTÜREL VE SPORTİF FAALİYETLER

Bölümümüzde öğrencilerimizin akademik ve mesleki gelişimlerinin yanı sıra sosyal, kültürel ve kişisel gelişimlerinin de desteklenmesine önem verilmektedir. Öğrencilerimiz, üniversite bünyesinde faaliyet gösteren öğrenci topluluklarına katılarak ilgi alanları doğrultusunda etkinlikler düzenleme, ekip çalışması yapma, sorumluluk alma ve organizasyon becerilerini geliştirme fırsatı bulmaktadır.

Fakültemiz bünyesinde faaliyet gösteren Turizm Topluluğu, öğrencilerin aktif katılımıyla konferanslar, söyleşiler, sektör buluşmaları, turizm haftası vb. etkinlikleri gerçekleştirmektedir. Turizm sektörünün temsilcileri, profesyonel turist rehberleri ve bölüm mezunlarımızla düzenlenen buluşmalar sayesinde öğrencilerimiz güncel sektörel gelişmeleri takip etme ve mesleki çevre oluşturma imkânına sahip olmaktadır.



AKREDİTASYON, KALİTE ÇALIŞMALARI, PROJELER VE BÖLÜM/PROGRAM BAŞARILARI

Bölümümüz, Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK) tarafından yetkilendirilmiş akreditasyon kuruluşu olan Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK) ile 27 Şubat 2024 tarihinde Rektörlüğümüzün izin ve teşviki ile başladığı akreditasyon süreci 03.01.2025 tarihinde başarı ile tamamlanarak TURAK' ın "2 Yıllık Şartlı Akreditasyon" kararı ile sonuçlanmıştır. Fakültemiz Turizm Rehberliği Bölümü 31.12.2024 – 31.12.2026 tarihleri arasında iki (2) yıl için geçerli olmak üzere koşullu akredite edilmiştir. Akreditasyon sürecine ilişkin ara değerlendirme çalışmaları tamamlanarak yeniden başvuruda bulunulmuştur.

Programımız, ulusal ve uluslararası düzeyde nitelikli eğitimin önemli bir göstergesi olarak kabul edilen Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi (TYÇ) logosu kullanım hakkını kazanmıştır. TYÇ logosu; ilgili programın belirlenen kalite güvencesi standartlarını sağladığını, öğrenme kazanımlarının yeterlilikler çerçevesine uygun olduğunu ve Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (AYÇ) ile uyumlu hale getirildiğini göstermektedir. Bu sayede, mezunların yeterlilikleri hem ulusal hem de uluslararası düzeyde daha şeffaf ve anlaşılır hale gelirken istihdam edilebilirlikleri ve hareketlilikleri de desteklenmiş olmaktadır. TYÇ logosu sayesinde fakültemiz Turizm Rehberliği Bölümü mezunlarımızın yeterlilikleri artık Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (EQF) ile doğrudan eşleştirilebilecek. Böylece öğrencilerimiz sadece Türkiye'de değil Avrupa genelinde de diploma tanınırlığı ve istihdam edilebilirlik konusunda önemli bir avantaja sahip olacaklardır.



Ayrıca bölümümüz tarafından Üniversite Öğrenci Toplulukları İş Birliği ve Destek Programı (ÜNİDES) ile TÜBİTAK 2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı kapsamında gerçekleştirilen başvurular sonucunda desteklenmeye hak kazanan ve başarıyla tamamlanmış olan projelerimiz bulunmaktadır.

EĞİTİM-ÖĞRETİM OLANAKLARI



Derslikler



Bilgisayar Laboratuvarı

Turizm Rehberliği Bölümü merkez kampüste yer almasından dolayı öğrencilerin rahatlıkla faydalanabileceği çok sayıda kitap ve yayının bulunduğu kütüphane ile e-kütüphanenin bulunduğu merkez kütüphane hizmet binasından her zaman rahatlıkla faydalanabilme imkânına sahiptirler.



Kütüphane

Burs İmkanları

- ✓ Adıyaman Üniversitesi Bursu
- ✓ Adıyaman Üniversitesi Yemek Bursu
- ✓ Yüksek Öğrenim Kredi ve Yurtlar Kurumu Bursları
- ✓ Türk Eğitim Vakfı Bursu

ÖĞRENCİLERİMİZ





2006

İLETİŞİM

Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Eda Rukiye DÖNBAK

0416 223 38 00 – 1831

Bölüm Sekreteri

Yahya ÇETİN

0416 223 38 00 – 4003



Turizm Rehberliği Bölümü

Altınşehir Mah. Atatürk Bulvarı 02040/ADİYAMAN

Tel: +90 416 223 10 24

Faks: +90 416 223 12 54

E-mail: turizmrehberligi@adiyaman.edu.tr

Bölümümüz web sayfasına ulaşmak için aşağıda bulunan QR kodu tarayabilirsiniz



GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ HAKKINDA

26.08.2014 Tarih ve 29100 Sayılı resmî gazetede yayımlanan ve 14.08.2014 Tarihli ve 2014/6728 Sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile Adıyaman Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde kurulan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2024-2025 Eğitim Öğretim yılından itibaren öğrenci alımı yapmaya başlamıştır. Mesleki anlamda üst düzey bir donanımına sahip yönetici adayları yetiştirmeyi amaçlayan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü akademik kadrosunda 2 Doçent, 2 Dr. Öğretim Üyesi olmak üzere 4 akademisyen bulunmaktadır.

Bölümden mezun olan öğrenciler “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı Mezunu” unvanını alırlar. Öğrencinin programdan mezun olabilmesi için tüm derslerini başarmış olması, 240 AKTS sağlaması ve genel not ortalamasının 4,00 üzerinden en az 2,00 olması gerekmektedir. Bununla birlikte kesintisiz kırkbeş (45) iş günü stajı ile başarı ile tamamlamış olması gerekmektedir.

Misyon

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün ana hedefi; öğrencilerine eğitim hayatları süresince yiyecek-içecek sektöründe en temelden en ileri düzeye kadar ihtiyaç duyulan bilgi, beceri ve donanımı kazandırmaktır. Bu hedefle birlikte Türk ve dünya mutfak kültürünü araştıran ve yakından tanıyan; yemek pişirebilmenin ve içecek hazırlamanın yanı sıra yemek kültürünü ilgilendiren bilimsel alanın diğer disiplinlerle olan ilişkisini inceleyebilen, sanatsal eğilime sahip, teorik ve pratik bilgi altyapısı güçlü, çevresine duyarlı, sosyal sorumluluk sahibi gastronomi uzmanları ve şef adayları yetiştirmektir.

Vizyon

Akademik kadrosu ve öğrencileri ile bölgeye katkı sağlayarak ulusal ve uluslararası düzeylerde saygın bir program olmak.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin Önemi

Turizm sektörünün önemli bir kolu olan yiyecek ve içecek endüstrisinde nitelikli ve eğitimli iş görenlerin istihdam edilmesine büyük ihtiyaç duyulmaktadır. Bu endüstrilerde yer alan işletmelerde gerekli bilgi, beceri ve donanımına sahip nitelikli işgücü ihtiyacının karşılanması da gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi ile sağlanabilmektedir. Günümüzde yiyecek ya da yemek ile ilgili televizyon ve internet programlarının artması, şeflerin daha ünlü ve tanınır hale gelmesi ve kolaylıkla iş bulma imkanının olması gibi nedenlerden dolayı gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, öğrenciler tarafından oldukça talep edilmektedir. Bu bağlamda gastronomi alanında eğitim alan öğrenciler yiyecek hazırlama (malzemeleri tanıma, bıçak becerileri, pişirme yöntemleri, hijyen ve sanitasyon gibi), yiyecek teknolojisi, yiyecek kültürü, menü yönetimi, besin değeri, tüketici davranışı, işletme ve yönetim gibi alanlarla ilgili bilgi ve beceri kazanabilmekte veya geliştirebilmektedirler.

Neden Gastronomi ve Mutfak Sanatları?

Adıyaman Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün amacı mutfak bilgi ve becerilerinin yanı sıra hem Türk mutfacı hem dünya mutfakları hakkında bilgi ve beceri sahibi, işletmecilik eğitimi almış, iki yabancı dil bilen, yönetici düzeyinde mutfak şefleri (yönetici) yetiştirmektir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları programının önemi turizm ve ağırlama endüstrisinde giderek artarken, üniversitelerde de bu alanın gelişimi son yıllarda hız kazanmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü, turizm ve yiyecek/içecek işletmelerinin ihtiyaç duyduğu uluslararası niteliklere sahip, hızla gelişen bilgi ve teknolojileri uygulama ve kullanma konusunda yeterli bilgi ve beceriye sahip mutfak şefleri ve yöneticileri yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Anabilim dalında eğitim görülme süreci içerisinde uluslararası değişim programlarından yararlanılması amacıyla gerçekleştirilecek girişimler aracılığıyla öğrencilerin farklı ülkelerde öğrenim ve staj olanaklarından yararlanması hedeflenmektedir.



Mezunlarımızın İş İmkânları

Mezun olan öğrenciler; konaklama işletmelerinin yiyecek-içecek bölümleri ve bağımsız yiyecek/içecek işletmeleri olmak üzere, havalimanlarındaki yiyecek/içecek birimlerinde, kruvaziyer gemilerde, catering işletmelerinde, yiyecek/içecek hizmeti sunan kamu kurumlarında ve yiyecek/içecek hizmeti sunan tüm işletmelerde çalışabileceklerdir. Aynı zamanda öğrenciler gastronomi uzmanı, şef, yeme-içme sorumlusu, catering işletmecisi, gurme, gastronomi yazarı, yemek stilistliği gibi pozisyonlarda da görev alabileceklerdir.

Programı başarılı bir şekilde tamamlayan öğrencilerimiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları anabilim alanında veya ilgili alanlarda öğrenci kabul eden diğer bilim dallarında yüksek lisans ve doktora derecelerine başvuruda bulunabilir. Formasyon derslerini başarı ile tamamlayan mezun öğrenciler de KPSS'den gerekli puanı sağladıktan sonra Milli Eğitim Bakanlığının açmış olduğu öğretmen kadrolarına başvuru yapabilirler.

Çift Anadal

Bölümümüzde eğitim alan öğrenciler, 2025 yılında yürürlüğe sokulan çift anadal protokolü gereğince, Turizm Rehberliğı anabilim dalından eğitim alarak, aynı zamanda ikinci bir dalda diploma almak üzere öğrenim görebilmektedirler.



GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ AKADEMİK KADRO

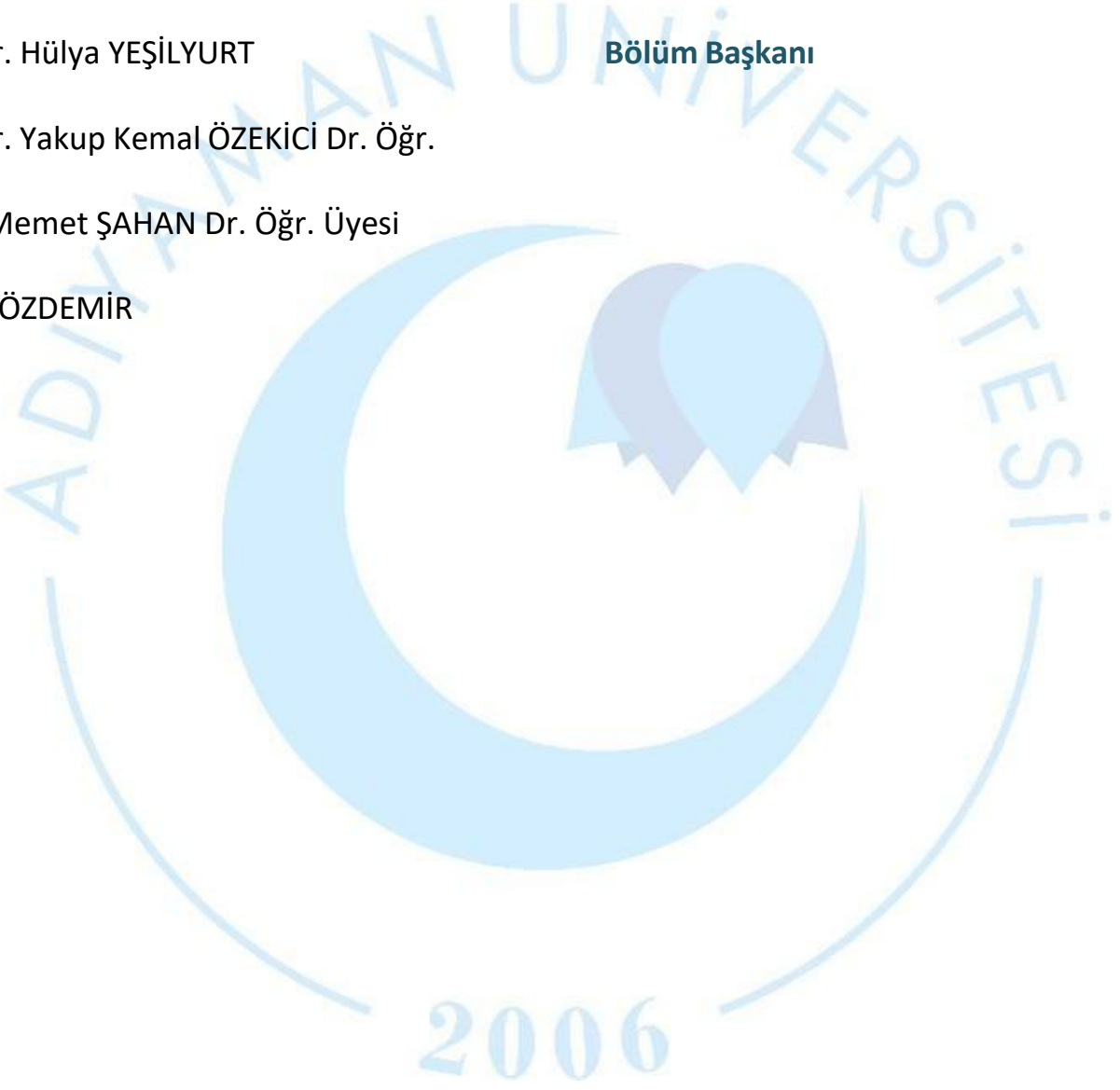
Doç. Dr. Hülya YEŞİLYURT

Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Yakup Kemal ÖZEKİCİ Dr. Öğr.

Üyesi Memet ŞAHAN Dr. Öğr. Üyesi

Özden ÖZDEMİR



GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ MÜFREDATI

1. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
TD 101	TÜRK DİLİ I	2	0	2	Z
AİTT 101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	0	2	Z
YD 101	YABANCI DİL I	2	0	3	Z
ENF 101	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ	2	0	2	Z
GMS 103	TEMEL İNGİLİZCE I	4	0	5	Z
GMS 105	GENEL TURİZM	2	0	5	Z
GMS 107	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	2	0	5	Z
GMS 109	GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYENİ	2	0	3	Z
GMS 111	SAĞLIK BİLGİSİ VE İLK YARDIM	2	0	3	Z
Toplam		22	0	30	

2. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
TD 102	TÜRK DİLİ II	2	0	2	Z
AİTT 102	ATATÜRK İLKE VE İNKILAP TARİHİ II	2	0	2	Z
YD 102	YABANCI DİL II	2	0	3	Z
GMS 104	UYGULAMALI OFİS YAZILIMLARI	0	2	2	Z
GMS 106	TEMEL İNGİLİZCE II	4	0	5	Z
GMS 108	BESLENME İLKELERİ	2	0	5	Z
GMS 110	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	2	0	2	Z
GMS 112	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	2	0	5	Z
GMS 114	MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ	2	0	4	Z
Toplam		20	2	30	

2006

3. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 201	MUTFAK UYGULAMALARI I	2	4	5	Z
GMS 203	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE YÖNETİM	2	0	4	Z
GMS 205	GASTRONOMİ TURİZMİ	2	0	4	Z
GMS 207	İLERİ İNGİLİZCE I	4	0	4	Z
	SEÇMELİ DERS I	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERS I	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERS I	2	0	4	S
	Toplam	17	4	30	
	SEÇMELİ DERSLER I				
GMS 209	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2	0	4	S
GMS 211	YİYECEK-İÇECEK SERVİSİ VE SUNUM TEKNİKLERİ	2	0	4	S
GMS 213	GASTRONOMİ VE E-TİCARET	2	0	4	S
GMS 215	YEME-İÇME KÜLTÜRÜ	2	0	4	S
GMS 217	GIDA KATKI MADDELERİ	2	0	4	S
GMS 219	GASTRONOMİDE COĞRAFI İŞARETLEME	2	0	4	S
GMS 221	SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ VE ATIK YÖNETİMİ	2	0	4	S
GMS 223	SANAT TARİHİ	2	0	4	S
GMS 225	TURİZM SOSYOLOJİSİ	2	0	4	S
GMS 227	İLETİŞİM BECERİLERİ	2	0	4	S

4. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 202	MUTFAK UYGULAMALARI II	2	4	5	Z
GMS 204	EKMEK VE PASTACILIK UYGULAMALARI I	1	4	4	Z
GMS 206	MENÜ PLANLAMA	2	0	4	Z
GMS 208	İLERİ İNGİLİZCE II	4	0	5	Z
	SEÇMELİ DERS I	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERS I	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERS I	2	0	4	S
	TOPLAM	14	8	30	
	SEÇMELİ DERSLER I				
GMS 210	GASTRONOMİ VE SANAT	2	0	4	S
GMS 212	GASTRO COĞRAFYA	2	0	4	S

GMS 214	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE FİZİKSEL TASARIM	2	0	4	S
GMS 216	PROTOKOL BİLGİSİ VE GÖRGÜ KURALLARI	2	0	4	S
GMS 218	GIDA KİMYASI VE TEKNOLOJİSİ	2	0	4	S
GMS 220	TURİZM COĞRAFYASI	2	0	4	S
GMS 222	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	2	0	4	S
GMS 224	GASTRONOMİ TURİZMİ VE REKREASYON	2	0	4	S
GMS 226	TURİZM EKONOMİSİ	2	0	4	S
GMS 228	SOSYAL PSİKOLOJİ	2	0	4	S
KODU	İSTEĞE BAĞLI PEDAGOJİK FORMASYON DERSLERİ	T	U	AKTS	Z/S
PFE 001	EĞİTİME GİRİŞ	3	0	4	S

5. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 301	MUTFAK UYGULAMALARI III	2	4	5	Z
GMS 303	EKMEK VE PASTACILIK UYGULAMALARI II	1	4	4	Z
GMS 305	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	2	0	3	Z
GMS 307	MESLEKİ İNGİLİZCE I	4	0	5	Z
	SEÇMELİ DERS I	4	0	5	S
	SEÇMELİ DERS II	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERS II	2	0	4	S
	TOTAL	19	4	30	
	SEÇMELİ DERSLER I				
GMS 309	FRANSIZCA I	4	0	5	S
GMS 311	ALMANCA I	4	0	5	S
GMS 313	ARAPÇA I	4	0	5	S
GMS 329	İNGİLİZCE YAZMA BECERİLERİ I	4	0	5	S

SEÇMELİ DERSLER II

KODU	DERS ADI	T	U	AKTS	S/Z
GMS 315	GIDA MUHAFAZA YÖNTEMLERİ	2	0	4	S
GMS 317	SOKAK YEMEKLERİ	2	0	4	S
GMS 331	YEMEK FOTOĞRAFÇILIĞI VE STİLİSTLİĞİ	2	0	4	S
GMS 321	ETKİNLİK YÖNETİMİ	2	0	4	S
GMS 323	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE PAZARLAMA	2	0	4	S
GMS 325	İŞ VE SOSYAL GÜVENLİK HUKUKU	2	0	4	S
GMS 327	ÖZEL İLGİ TURİZMİ	2	0	4	S

KODU	ISTEĞE BAĞLI PEDAGOJİK FORMASYON DERSLERİ	T	U	AKTS	Z/S
PFE 002	ÖĞRETİM İLKE VE YÖNTEMLERİ	3	0	4	S
PFE 003	SINIF YÖNETİMİ	2	0	3	S

6. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 302	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI I	1	4	4	Z
GMS 304	SOĞUK MUTFAK UYGULAMALARI	2	2	4	Z
GMS 306	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ VE ANALİZİ	4	0	4	Z
GMS 308	MESLEKİ İNGİLİZCE II	4	0	5	Z
	SEÇMELİ DERS I	4	0	5	S
	SEÇMELİ DERS II	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERS II	2	0	4	S
	TOPLAM	18	6	30	
	SEÇMELİ DERSLER I				
GMS 310	FRANSIZCA II	4	0	5	S
GMS 312	ALMANCA II	4	0	5	S
GMS 314	ARAPÇA II	4	0	5	S
GMS 330	İNGİLİZCE YAZMA BECERİLERİ II	4	0	5	S
	SEÇMELİ DERSLER II				
KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 316	KAHVE VE ÇAY KÜLTÜRÜ	2	0	4	S
GMS 318	ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇECEKLER	2	0	4	S
GMS 320	ZİYAFET ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİ	2	0	4	S
GMS 322	YENİLEBİLİR OTLAR VE BAHARAT KÜLTÜRÜ	2	0	4	S
GMS 324	DİJİTAL OKUR-YAZARLIK	2	0	4	S
GMS 326	ÖRGÜTSEL DAVRANIŞ	2	0	4	S
GMS 328	KÜLTÜREL MİRAS TURİZMİ	2	0	4	S
KODU	İSTEĞE BAĞLI PEDAGOJİK FORMASYON DERSLERİ	T	U	AKTS	Z/S
PFE 004	ÖZEL ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	3	0	4	S
PFE 005	REHBERLİK VE ÖZEL EĞİTİM	3	0	4	S

7. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 401	STAJ	0	0	5	Z
GMS 403	ULUSLARARASI MUTFAK UYGULAMALARI	2	4	5	Z
GMS 405	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI II	1	4	4	Z
GMS 407	GASTRONOMİDE TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI	3	0	3	Z
	SEÇMELİ DERS I	4	0	5	S
	SEÇMELİ DERS II	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERS III	1	2	4	S
	TOPLAM	13	10	30	
	SEÇMELİ DERSLER I				
GMS 409	FRANSIZCA III	4	0	5	S
GMS 411	ALMANCA III	4	0	5	S
GMS 413	ARAPÇA III	4	0	5	S
GMS 429	İNGİLİZCE OKUMA VE ANLAMA BECERİLERİ	4	0	5	S
	SEÇMELİ DERSLER II				
KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 415	YEMEK SOSYOLOJİSİ	2	0	4	S
GMS 431	GASTRONOMİDE GİRİŞİMCİLİK	2	0	4	S
GMS 419	ÖZEL GRUPLARIN BESLENMESİ	2	0	4	S
GMS 421	MESLEKİ ETİK	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERSLER III				
KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 423	ADİYAMAN'IN YEREL YEMEKLERİ	1	2	4	S
GMS 425	KARİYER PLANLAMA	1	2	4	S
GMS 427	YÖRESEL MUTFAK UYGULAMALARI I	1	2	4	S
KODU	İSTEĞE BAĞLI PEDAGOJİK FORMASYON DERSLERİ	T	U	AKTS	Z/S
PFE 006	EĞİTİMDE ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	3	0	4	S
PFE 007	EĞİTİM PSİKOLOJİSİ	3	0	4	S

8. YARIYIL

KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 402	BİTİRME PROJESİ	2	0	4	Z
GMS 404	GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLER	3	0	4	Z
GMS 406	GASTRONOMİDE DUYUSAL ANALİZ	1	2	4	Z
GMS 408	YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI	1	4	5	Z
	SEÇMELİ DERS I	4	0	5	S
	SEÇMELİ DERS II	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERS III	1	2	4	S
	TOPLAM	14	8	30	
KODU	SEÇMELİ DERSLER I				
GMS 410	FRANSIZCA IV	4	0	5	S
GMS 412	ALMANCA IV	4	0	5	S
GMS 414	ARAPÇA IV	4	0	5	S
GMS 430	İNGİLİZCE DİNLEME VE KONUŞMA BECERİLERİ	4	0	5	S
	SEÇMELİ DERSLER II				
KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 416	YİYECEK-İÇECEK OTOMASYONU	2	0	4	S
GMS 418	GASTRONOMİ REHBERLİĞİ	2	0	4	S
GMS 420	KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	2	0	4	S
GMS 422	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE KRİZ YÖNETİMİ	2	0	4	S
	SEÇMELİ DERSLER III				
KODU	DERSİN ADI	T	U	AKTS	Z/S
GMS 424	FÜZYON MUTFAĞI	1	2	4	S
GMS 426	GÖNÜLLÜK ÇALIŞMASI	1	2	4	S
GMS 428	YÖRESEL MUTFAK UYGULAMALARI II	1	2	4	S
KODU	İSTEĞE BAĞLI PEDAGOJİK FORMASYON DERSLERİ	T	U	AKTS	Z/S
PFE 008	ÖĞRETİM TEKNOLOJİLERİ	2	0	3	S
PFE 009	ÖĞRETMENLİK UYGULAMASI	1	8	10	S

FİZİKİ OLANAKLAR

Derslikler



Öğrencilerimizin uygulamalı derslerde kullanacağı 20 kişilik kapasiteli 173 m² alana sahip bir adet Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağı bulunmaktadır.

Mutfak Atölyesi



2006

Bilgisayar Laboratuvarı



Kütüphane

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü merkez kampüste yer almaktadır. Bu nedenle, öğrencilerin faydalanabileceği çok sayıda kitap ve yayının bulunduğu kütüphane ile e-kütüphanenin bulunduğu merkez kütüphane hizmet binasından her zaman rahatlıkla faydalanabilme imkânı bulunmaktadır.



Burs İmkanları

- ✓ Adıyaman Üniversitesi Bursu
- ✓ Adıyaman Üniversitesi Yemek Bursu
- ✓ Yüksek Öğrenim Kredi ve Yurtlar Kurumu Bursları
- ✓ Türk Eğitim Vakfı Bursu

FAALİYETLERİMİZ



2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı içerisinde derslerimizde teorik eğitimin daha etkin hale getirilebilmesi derslerimizde teknik geziler gerçekleştirilmiştir.

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/haberler/2025/10/21/gastronomi-bolumu-ogrencileri-peynirli-helva-yapimini-yerinde-gozlemledi>

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/haberler/2025/10/28/gastronomi-ogrencilerinden-park-dedeman-adiyaman-oteline-teknik-gezi>

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/haberler/2026/04/29/gastronomi-ogrencilerinden-sanliurfaya-kulturel-ve-tarihi-teknik-gezi>



Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin mesleki ve kişisel gelişimlerine katkı sağlamak amacıyla yüz yüze ve çevrim içi çeşitli söyleşi etkinlikleri gerçekleştirildi. Etkinliklerde alanında uzman konuklar öğrencilerle bir araya gelerek deneyim ve bilgi paylaşımlarında bulundu.

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/haberler/2025/12/12/cikolata-atolyesinde-yerel-lezzetlerle-yenilikci-denemeler>

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/haberler/2026/05/06/gastronomi-ogrencileri-kariyer-soylesisi-ve-pastacilik-atolyesinde-bulustu>

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/haberler/2025/11/26/ramada-by-wyndam-adiyaman-oteli-genel-muduru-sayin-okay-coskun-bolumumuze-konuk-oldu>



Öğrencilerimizin ÜNİDES Başarısı: Gastronomi Topluluğumuz tarafından ÜNİDES 5. Dönem kapsamında “Yemekte Kültür Var: Yerelden Evrensele Füzyon Mutfak Buluşmaları” etkinliği düzenlendi.

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfaksanatlari/haberler/2026/01/02/gastronomi-toplulugundan-unides-destekli-fuzyon-mutfak-etkinligi-yemekte-kultur-var>



Dünya Türk Kahvesi Günü’nde Söyleşi ve Tadım Etkinliği gerçekleştirildi.

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/haberler/2025/12/05/dunya-turk-kahvesi-gununde-soylesi-ve-tadim-etkinligi-gerceklestirildi>



TÜBİTAK 2209-A Projesi hakkında bilgilendirme toplantısı yapıldı.

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfaksanatlari/haberler/2025/10/28/gastronomi-ogrencilerine-tubitak-2209-a-proje-yazim-egitimi-verildi>



Turizm Haftası etkinlikleri kapsamında “Turizmde Meslek Atölyesi” ve “Minik Eller Mutfakta” etkinlikleri düzenlendi. Turizm Haftasını ve 23 Nisan’ı birlikte kutladık.

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/haberler/2026/04/21/turizm-haftasi-ve-23-nisan-kapsaminda-minik-eller-mutfakta-etkinligi-duzenlendi>

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/haberler/2026/04/17/uygulamali-meslek-tanitimi-ogrenciler-taze-makarna-atolyesinde-bulustu>



“Sevgiyle Karışan Kek Atölyesi”nde özel öğrencilerle kek atölyesi gerçekleştirildi.

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/haberler/2026/05/06/ozel-ogrencilerle-mutfakta-sevgi-sabir-ve-paylasim-bulusmasi>



2. Sınıf öğrencilerimize yönelik Şef Ceketi Giydirme Töreni gerçekleştirildi.

<https://turizm.adiyaman.edu.tr/tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfaksanatlari/haberler/2026/05/14/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-ogrencileri-icin-sef-ceketi-giydirme-toreni-duzenlendi>

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
İLETİŞİM

Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Hülya Yeşilyurt

0416 223 38 00

Bölüm Sekreteri

Şef Kasım Beyaz

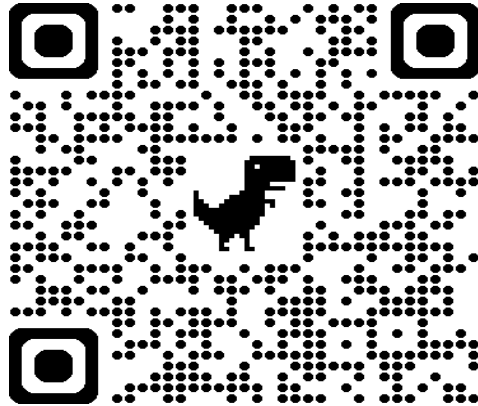
0416 223 38 00

Altınşehir Mah. Atatürk Bulvarı 02040/ADIYAMAN

Tel: +90 416 223 10 24

Faks: +90 416 223 12 54

E-mail: gastronomivemutfaksanatlari@adiyaman.edu.tr



TURİZM İŞLETMECİLİĞİ HAKKINDA

Adıyaman Üniversitesi Turizm Fakültesi, 26.08.2014 tarih ve 29100 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan 2014/6728 sayılı Bakanlar Kurulu kararı ile kurulmuştur. Fakülte bünyesinde Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Rekreasyon Yönetimi bölümleri yer almaktadır. Turizm İşletmeciliği Bölümü, 2015-2016 eğitim-öğretim yılında öğrenci alımına başlamış dört yıllık bir lisans programıdır ve mezunlarına 240 AKTS’lik bir öğrenim yükü sonunda lisans derecesi kazandırır.

Program, turizm sektörünün konaklama, yiyecek-içecek, seyahat ve ulaştırma alanlarında ihtiyaç duyduğu yönetici adaylarını yetiştirmeyi amaçlar. Mezunlarımız turistik işletmelerde ve diğer sektörlerde çalışma imkânı bulmakta; programı başarıyla tamamlayan öğrenciler Turizm İşletmeciliği alanında veya bu alandan öğrenci kabul eden diğer bilim dallarında yüksek lisans ve doktora derecelerine başvurabilmektedir.

Misyon

Turizm alanında bilimsel bilgiler üreterek ulusal ve uluslararası turizm çevrelerinde en önde yer alan, turizm ile ilgili ihtiyaç duyulan bilgilerle donanmış, ülkemizde ve dünyada turizmi geliştirmeyi amaçlayan bireyler yetiştirmek.

Vizyon

Turizm alanında hem akademik çalışmalarla hem de eğitim kalitesiyle ulusal ve uluslararası düzeyde tanınmış bir eğitim kurumu olmak; araştırmaları ve eğitimiyle turizm sektörünün ve toplumun genel refahının artmasını sağlamak.

Bölümü ayıran özellikler

Turizm İşletmeciliği Bölümü’nün en belirgin özelliği, müfredatın merkezine yerleştirilmiş güçlü yabancı dil omurgasıdır. Öğrenciler ilk iki yarıyıl da Temel İngilizce ve Uygulamalı İngilizce derslerini haftada altı saat almakta; üçüncü yarıyıldan itibaren İngilizce III, IV, V ve VI dersleri haftada sekiz saat olarak sürmekte, program son iki yarıyıl da Mesleki İngilizce I ve II ile tamamlanmaktadır. Bunun yanında Rusça, Almanca, Arapça ve Fransızca dersleri altı yarıyıl boyunca kesintisiz bir seçmeli dil hattı oluşturur. Bu yapı, mezunların uluslararası müşteri profiline sahip işletmelerde çalışabilmesini doğrudan destekler.

İkinci ayırt edici özellik, programın bulunduğu coğrafya ile kurduğu bağıdır. Adıyaman; UNESCO Dünya Mirası Listesi’nde yer alan Nemrut Dağı’nın yanı sıra Perre Antik Kenti, Arsameia, Cendere Köprüsü ve Karakuş Tümülüsü gibi kültür varlıklarına ev sahipliği yapar. Müfredattaki Mitoloji, Anadolu Uygarlıkları ve Türkiye Turizm Coğrafyası zorunlu dersleri ile Arkeoloji, Turizmde Kültürel Miras, Sanat Tarihi ve Dinler Tarihi seçmeli dersleri, öğrencinin bu mirası mesleki bir donanıma dönüştürmesini sağlar.

Üçüncü olarak program, işletmeciliğin yönetsel ve finansal boyutunu ihmal etmez. Yönetim ve Organizasyon, Genel Muhasebe, Konaklama İşletmelerinde Maliyet Muhasebesi, Finansal Yönetim, İnsan Kaynakları Yönetimi, Halkla İlişkiler, Seyahat Acentacılığı ve Tur Operatörlüğü ile Turizm Yatırımları ve Proje Analizi dersleri, mezunun bir işletmeyi yönetebilecek donanımı kazanmasını hedefler.

Staj, kataloğun bir eki değil müfredatın parçasıdır: yedinci ve sekizinci yarıyıllarda STJ 401 ve STJ 402 kodlarıyla altı saat AKTS değerinde staj dersleri yer alır. Staj süreci fakülte tarafından duyuru, başvuru, mülakat ve yerleştirme aşamalarıyla yürütülür; dönem sonunda staj değerlendirmesi yapılır. Rezervasyon Sistemleri ve Biletleme dersleri ise haftalık ders saatinin yarısı uygulamaya ayrılmış biçimde okutulur.

Program ayrıca çok yönlü bir seçmeli havuzu sunar. Turizmde E-Ticaret, Turizmde Yenilik Yönetimi, Alternatif Turizm, Sürdürülebilir Turizm, Destinasyon Yönetimi, Havayolu Yönetimi, Kruvaziyer Turizmi, Turizm İşletmelerinde Verimlilik Yönetimi ve Girişimcilik gibi dersler, öğrencinin kariyer hedefine göre kendi uzmanlık yönünü seçmesine imkân tanır. Sekizinci yarıyıldan alınan alan dışı seçmeli ders ile İşaret Dili, Tiyatro Sanatı, Bilim Tarihi veya Sanat Tarihi gibi alanlarda da yetkinlik kazanılabilir.

Pedagojik formasyon imkânı

Müfredatımız, lisans eğitimiyle eş zamanlı olarak pedagojik formasyon derslerinin alınabilmesine olanak tanır. Dördüncü yarıyıldan itibaren Eğitime Giriş, Öğretim İlke ve Yöntemleri, Sınıf Yönetimi, Özel Öğretim Yöntemleri, Rehberlik ve Özel Eğitim, Eğitimde Ölçme ve Değerlendirme, Eğitim Psikolojisi, Öğretim Teknolojileri ve Öğretmenlik Uygulaması dersleri programa yayılmış biçimde sunulmaktadır. Bu ders grubunu tamamlayan öğrencilerimiz, turizm sektöründeki kariyer seçeneklerine ek olarak mesleki ve teknik eğitim veren okullarda öğretmenlik yolunu da değerlendirebilmektedir.

Kalite güvencesi, akreditasyon ve projeler

Turizm Fakültesi, TURAK (Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu) kapsamında çalışma komisyonları kurmuş ve akreditasyon süreçlerini yürütmektedir. Fakülte, 2025-2026 dönemi için Kurumsal Akreditasyon Birim İçi Değerlendirme Raporu'nu hazırlamıştır. Ders bilgi paketleri Bologna Bilgi Sistemi üzerinden AKTS uyumlu biçimde yayımlanmakta; öğrenci, mezun, işveren ve personel memnuniyet anketleri ile sürekli iyileştirme döngüsü işletilmektedir. Fakültenin Turizm Rehberliği Lisans Programı, Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi (TYÇ) logosu kullanım hakkını kazanmıştır; bu, fakülte genelinde yürütülen kalite güvence çalışmalarının somut bir çıktısıdır.

Fakülte bünyesinde yürütülen Adıyaman Gastronomi Atlası (AGATA) projesi ile TÜBİTAK 2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destek Programı çalışmaları, öğrencilerin lisans düzeyinde saha araştırmasına dahil olabildiği önemli imkânlardır. Öğretim elemanlarının bilimsel yayınları fakülte web sayfasında düzenli olarak duyurulmaktadır.

Çift anadal ve yandal

Öğrencilerimiz, üniversitenin ilgili yönergesinde belirtilen koşulları sağlamaları hâlinde Çift Anadal ve Yandal Programlarına başvurabilmektedir. Başvuru süreci, gerekli belgeler ve takvime ilişkin bilgiler fakülte web sayfasının Öğrenci menüsündeki Çift Anadal ve Yandal Programları başlığı altında yayımlanmaktadır.

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ AKADEMİK KADRO

Turizm Fakültesi'nde 2025-2026 öğretim yılı itibarıyla 1 profesör, 6 doçent, 4 doktor öğretim üyesi, 1 araştırma görevlisi, 1 doktor öğretim görevlisi ve 1 öğretim görevlisi olmak üzere toplam 14 öğretim elemanı görev yapmaktadır. Turizm İşletmeciliği Bölümü öğrencileri, kendi bölüm kadrosunun yanı sıra fakültenin diğer bölümlerinde görevli öğretim elemanlarından da ders alabilmektedir.

Ad Soyad	Unvan / Görev	Dahili
Çiğdem SABBAĞ	Prof. Dr. /Dekan /Turizm İşletmeciliği Bölüm Bşk.	4183
Cem YEŞİLYURT	Doç. Dr.	4201
Canan SAĞIROĞLU	Öğr. Gör. Dr.	—
Ahmet TOKMAK	Öğr. Gör.	4187

Öğretim elemanlarımızın özgeçmiş, ders ve yayın bilgilerine Adıyaman Üniversitesi Akademik Bilgi Yönetim Sistemi (abys.adiyaman.edu.tr) üzerinden ulaşılabilir.

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ YÖNETİM



Prof. Dr. Çiğdem SABBAĞ

Turizm Fakültesi Dekanı

Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı

E-posta: csabbag@adiyaman.edu.tr

Dahili: 4183

Bölüm başkanlığı; ders programlarının hazırlanması, akademik danışmanlık sisteminin yürütülmesi, staj süreçlerinin planlanması, Bologna ders bilgi paketlerinin güncellenmesi ve bölümün kalite güvence çalışmalarının koordinasyonundan sorumludur. Öğrencilerimiz, akademik ve idari süreçlerle ilgili taleplerini fakülte web sayfasındaki Formlar ve Dilekçeler bölümü üzerinden iletebilmektedir.

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ MÜFREDATI

Program sekiz yarıyıla yayılan, toplam 175 saatlik ders yükü ve 240 AKTS'den oluşan bir yapıdadır. Her yarıyıl 30 AKTS olacak biçimde dengelenmiştir. İlk iki yıl işletme, ekonomi, muhasebe ve yabancı dil temelini kurar; üçüncü yıl yiyecek-içecek, ön büro, seyahat acentacılığı, maliyet muhasebesi ve pazarlama gibi alan derslerine geçilir; dördüncü yıl ise finansal yönetim, staj, turizm planlaması ve yatırım analizi ile mesleki bütünleşmeye ayrılmıştır. Zorunlu derslerin yanında her yarıyıl seçmeli dil dersi ve seçmeli ders havuzundan ders alınmaktadır.

Tablolarda T teorik, U uygulama saatini; Z zorunlu, S seçmeli dersi ifade eder.

1. YARIYIL

KODU	DERS ADI	T	U	AKTS	Z/S
AİİT 101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	0	2	Z
TD 101	TÜRK DİLİ I	2	0	2	Z
YD 101	İNGİLİZCE I	2	0	3	Z
TİB 101	GENEL TURİZM	3	0	5	Z
TİB 103	GENEL İŞLETME	3	0	5	Z
TİB 105	TEMEL İNGİLİZCE I (MAIN COURSE I)	6	0	7	Z
TİB 107	UYGULAMALI İNGİLİZCE I (SUPPLEMENTARY I)	6	0	6	Z
	Toplam	24	0	30	

2. YARIYIL

KODU	DERS ADI	T	U	AKTS	Z/S
AİİT 102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	0	2	Z
TD 102	TÜRK DİLİ II	2	0	2	Z
YD 102	İNGİLİZCE II	2	0	3	Z
TİB 102	GENEL EKONOMİ	3	0	5	Z
TİB 104	GENEL MUHASEBE	3	0	5	Z
TİB 106	TEMEL İNGİLİZCE II (MAIN COURSE II)	6	0	7	Z
TİB 108	UYGULAMALI İNGİLİZCE II (SUPPLEMENTARY II)	6	0	6	Z
	Toplam	24	0	30	

3. YARIYIL

KODU	DERS ADI	T	U	AKTS	Z/S
TİB 201	YÖNETİM VE ORGANİZASYON	2	0	3	Z
TİB 203	GENEL PAZARLAMA	2	0	3	Z
TİB 205	TURİZM EKONOMİSİ	2	0	5	Z
TİB 207	İNGİLİZCE III	8	0	8	Z
TİB 209	SOSYAL PSİKOLOJİ	3	0	4	Z
	SEÇMELİ DİL DERSLERİ (DİL DERSLERİNDEN 1 DERS)			4	S
	SEÇMELİ DERS HAVUZU (SEÇMELİ DERSLERDEN 1 DERS)			3	S

KODU	DERS ADI	T	U	AKTS	Z/S
	Toplam	23	0	30	

3. Yarıyıl Seçmeli Dersleri

KODU	DERS ADI	T	U	AKTS	Z/S
RUS 201	RUSÇA I	4	0	4	S
ALM 201	ALMANCA I	4	0	4	S
ARP 201	ARAPÇA I	4	0	4	S
FRA 201	FRANSIZCA I	4	0	4	S
TİB 221	TEMEL HUKUK	2	0	3	S
ENF 223	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ	2	0	3	S
TİB 225	TURİZMDE YENİLİK YÖNETİMİ	2	0	3	S
TİB 227	TURİZM VE ÇEVRE	2	0	3	S

4. YARIYIL

KODU	DERS ADI	T	U	AKTS	Z/S
TİB 202	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	2	0	3	Z
TİB 204	TURİZM PAZARLAMASI	2	0	5	Z
TİB 206	İŞ DÜNYASINDA İLETİŞİM	2	0	4	Z
TİB 208	İNGİLİZCE IV	8	0	8	Z
TİB 210	TÜRKİYE TURİZM COĞRAFYASI	2	0	3	Z
	SEÇMELİ DİL DERSLERİ (DİL DERSLERİNDEN 1 DERS)			4	S
	SEÇMELİ DERS HAVUZU (SEÇMELİ DERSLERDEN 1 DERS)			3	S
	Toplam	22	0	30	

4. Yarıyıl Seçmeli Dersleri

KODU	DERS ADI	T	U	AKTS	Z/S
RUS 202	RUSÇA II	4	0	4	S
ALM 202	ALMANCA II	4	0	4	S
ARP 202	ARAPÇA II	4	0	4	S
FRA 202	FRANSIZCA II	4	0	4	S
TİB 222	İŞ VE SOSYAL GÜVENLİK HUKUKU	2	0	3	S
TİB 224	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ YÖNETİMİ	2	0	3	S
TİB 226	KRUVAZİYER TURİZMİ	2	0	3	S

5. YARIYIL

KODU	DERS ADI	T	U	AKTS	Z/S
TİB 301	YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ	2	0	4	Z
TİB 303	ÖN BÜRO YÖNETİMİ	2	0	4	Z
TİB 305	MİTOLOJİ	2	0	4	Z
TİB 307	İNGİLİZCE V	8	0	8	Z

KODU	DERS ADI	T	U	AKTS	Z/S
	SEÇMELİ DİL DERSLERİ (DİL DERSLERİNDEN 1 DERS)			4	S
	SEÇMELİ DERS HAVUZU (SEÇMELİ DERSLERDEN 2 DERS)			6	S
	Toplam	22	0	30	

5. Yarıyıl Seçmeli Dersleri

KODU	DERS ADI	T	U	AKTS	Z/S
RUS 301	RUSÇA III	4	0	4	S
ALM 301	ALMANCA III	4	0	4	S
ARP 301	ARAPÇA III	4	0	4	S
FRA 301	FRANSIZCA III	4	0	4	S
TİB 321	REZERVASYON SİSTEMLERİ	2	2	3	S
TİB 323	KAT HİZMETLERİ YÖNETİMİ	2	0	3	S
TİB 325	TÜRK MUTFAĞI	2	0	3	S
TİB 327	TURİZMDE GÜVENLİK YÖNETİMİ	2	0	3	S
TİB 329	TURİZMDE VAKA ANALİZLERİ	2	0	3	S
TİB 331	ÇAĞDAŞ YÖNETİM YAKLAŞIMLARI	2	0	3	S
TİB 333	TURİZMDE E-TİCARET	2	0	3	S
TİB 335	ARKEOLOJİ	2	0	3	S

6. YARIYIL

KODU	DERS ADI	T	U	AKTS	Z/S
TİB 302	SEYAHAT ACENTACILIĞI VE TUR OPERATÖRLÜĞÜ	2	0	4	Z
TİB 304	KONAKLAMA İŞLETMELERİNDE MALİYET MUHASEBESİ	2	0	4	Z
TİB 306	ANADOLU UYGARLIKLARI	2	0	4	Z
TİB 308	İNGİLİZCE VI	8	0	8	Z
	SEÇMELİ DİL DERSLERİ (DİL DERSLERİNDEN 1 DERS)			4	S
	SEÇMELİ DERS HAVUZU (SEÇMELİ DERSLERDEN 1 DERS)			4	S
	SEÇMELİ DERS HAVUZU (SEÇMELİ DERSLERDEN 1 DERS)			2	S
	Toplam	22	0	30	

6. Yarıyıl Seçmeli Dersleri

KODU	DERS ADI	T	U	AKTS	Z/S
RUS 302	RUSÇA IV	4	0	4	S
ALM 302	ALMANCA IV	4	0	4	S
ARP 302	ARAPÇA IV	4	0	4	S
FRA 302	FRANSIZCA IV	4	0	4	S
TİB 322	BİLETLEME	2	2	4	S
TİB 324	ULUSLARARASI MUTFAKLAR	2	0	4	S
TİB 326	AHİLİK	2	0	4	S
TİB 328	TURİZMDE STRATEJİK YÖNETİM	2	0	4	S

KODU	DERS ADI	T	U	AKTS	Z/S
TİB 330	ALTERNATİF TURİZM	2	0	2	S
TİB 332	DİNLER TARİHİ	2	0	2	S
TİB 334	ÖRGÜTSEL DAVRANIŞ	2	0	2	S
TİB 336	TURİZM İŞLETMELERİNDE PERFORMANS YÖNETİMİ	2	0	2	S

7. YARIYIL

KODU	DERS ADI	T	U	AKTS	Z/S
TİB 401	FİNANSAL YÖNETİM	2	0	3	Z
TİB 403	MESLEKİ İNGİLİZCE I	4	0	5	Z
TİB 405	HALKLA İLİŞKİLER	2	0	3	Z
STJ 401	STAJ	0	0	6	S
	SEÇMELİ DİL DERSLERİ (DİL DERSLERİNDEN 1 DERS)			4	S
	SEÇMELİ DERS HAVUZU (SEÇMELİ DERSLERDEN 3 DERS)			9	S
	Toplam	18	0	30	

7. Yarıyıl Seçmeli Dersleri

KODU	DERS ADI	T	U	AKTS	Z/S
RUS 401	RUSÇA V	4	0	4	S
ALM 401	ALMANCA V	4	0	4	S
ARP 401	ARAPÇA V	4	0	4	S
FRA 401	FRANSIZCA V	4	0	4	S
TİB 421	İŞ HAYATINDA ETİK	2	0	3	S
TİB 423	TURİZM MEVZUATI	2	0	3	S
TİB 425	TURİZM SOSYOLOJİSİ	2	0	3	S
TİB 427	İSTATİSTİK	2	0	3	S
TİB 429	HİJYEN VE SANİTASYON	2	0	3	S
TİB 431	HAVAYOLU YÖNETİMİ	2	0	3	S
TİB 433	SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM	2	0	3	S
TİB 435	DESTİNASYON YÖNETİMİ	2	0	3	S
TİB 437	REKREASYON YÖNETİMİ	2	0	3	S

8. YARIYIL

KODU	DERS ADI	T	U	AKTS	Z/S
TİB 402	TURİZM PLANLAMASI VE POLİTİKASI	2	0	2	Z
TİB 404	MESLEKİ İNGİLİZCE II	4	0	5	Z
TİB 406	TURİZM YATIRIMLARI VE PROJE ANALİZİ	4	0	4	Z
STJ 402	STAJ	0	0	6	Z
	SEÇMELİ DİL DERSLERİ (DİL DERSLERİNDEN 1 DERS)			4	S
	SEÇMELİ DERS HAVUZU (SEÇMELİ DERSLERDEN 1 DERS)			4	S

KODU	DERS ADI	T	U	AKTS	Z/S
	SEÇMELİ DERS HAVUZU (SEÇMELİ DERSLERDEN 1 DERS)			2	S
	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS (1 DERS)			3	S
	Toplam	22	0	30	

8. Yarıyıl Seçmeli Dersleri

KODU	DERS ADI	T	U	AKTS	Z/S
RUS 402	RUSÇA VI	4	0	4	S
ALM 402	ALMANCA VI	4	0	4	S
ARP 402	ARAPÇA VI	4	0	4	S
FRA 402	FRANSIZCA VI	4	0	4	S
TİB 422	GİRİŞİMCİLİK	4	0	4	S
TİB 424	TURİZM İŞLETMELERİNDE VERİMLİLİK YÖNETİMİ	4	0	4	S
TİB 426	ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	4	0	4	S
TİB 428	TURİZMDE KÜLTÜREL MİRAS	2	0	2	S
TİB 430	YEME İÇME KÜLTÜRÜ	2	0	2	S
SKS 422	SANAT TARİHİ (Alan Dışı Seçmeli Ders)	2	0	3	S
SKS 424	BİLİM TARİHİ (Alan Dışı Seçmeli Ders)	2	0	3	S
SKS 426	TİYATRO SANATI (Alan Dışı Seçmeli Ders)	2	0	3	S
SKS 428	İŞARET DİLİ (Alan Dışı Seçmeli Ders)	2	0	3	S
	GENEL TOPLAM	175	0	240	

PEDAGOJİK FORMASYON DERSLERİ

Aşağıdaki dersler, lisans programına ek olarak dördüncü yarıyıldan itibaren alınabilmektedir. K sütunu ders kredisini gösterir.

KODU	DERS ADI	YARIYIL	T	U	AKTS	K
PFE 001	EĞİTİME GİRİŞ	4	3	0	4	3
PFE 002	ÖĞRETİM İLKE VE YÖNTEMLERİ	5	3	0	4	3
PFE 003	SINIF YÖNETİMİ	5	2	0	3	2
PFE 004	ÖZEL ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	6	3	0	4	3
PFE 005	REHBERLİK VE ÖZEL EĞİTİM	6	3	0	4	3
PFE 006	EĞİTİMDE ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	7	3	0	4	3
PFE 007	EĞİTİM PSİKOLOJİSİ	7	3	0	4	3
PFE 008	ÖĞRETİM TEKNOLOJİLERİ	8	2	0	3	2
PFE 009	ÖĞRETMENLİK UYGULAMASI	8	1	8	10	5

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ

Eğitim-öğretim olanakları

Turizm İşletmeciliği Bölümü merkez kampüste yer almaktadır. Öğrencilerimiz derslikler ve bilgisayar laboratuvarının yanı sıra, çok sayıda kitap ve yayının bulunduğu merkez kütüphane ile e-kütüphane hizmetlerinden her zaman rahatlıkla faydalanabilmektedir. Merkez kampüs konumu, öğrencilerin üniversitenin ortak sosyal, kültürel ve sportif olanaklarına da kolay erişimini sağlar.

Bilgisayar laboratuvarı, müfredattaki Temel Bilgi Teknolojileri, Rezervasyon Sistemleri, Biletleme ve Turizmde E-Ticaret derslerinin uygulama boyutunu destekler. Rezervasyon Sistemleri ve Biletleme dersleri, haftalık ders saatinin yarısı uygulamaya ayrılmış olarak yürütülmektedir.

Akademik süreçler dijital altyapıyla desteklenmektedir: ders bilgi paketlerine Bologna Bilgi Sistemi üzerinden, ders kayıtları ve not bilgilerine Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden erişilebilir; uzaktan eğitim faaliyetleri UZEM altyapısı ile yürütülür. Her öğrenciye akademik danışman atanmakta, bitirme tezi süreci fakültenin Bitirme Tezi Yönergesi çerçevesinde yürütülmektedir. Akademik takvim, ders programları, formlar ve dilekçeler fakülte web sayfasından yayımlanır.





Burs imkânları

- Adıyaman Üniversitesi Bursu
- Adıyaman Üniversitesi Yemek Bursu
- Yüksek Öğrenim Kredi ve Yurtlar Kurumu Bursları
- Türk Eğitim Vakfı Bursu

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİMİZ

Erasmus+ ve uluslararası hareketlilik

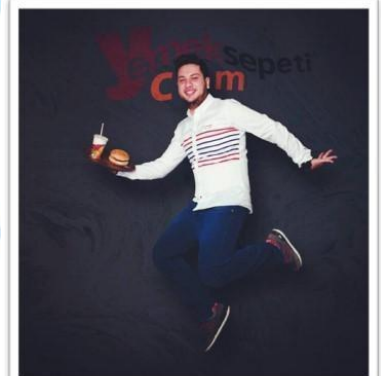
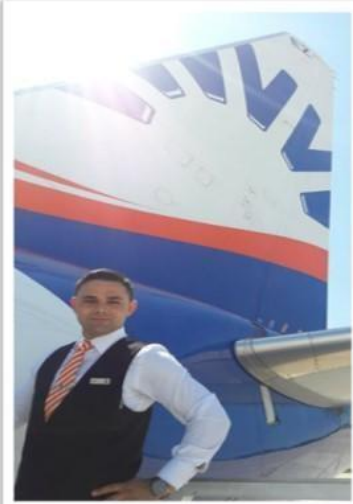
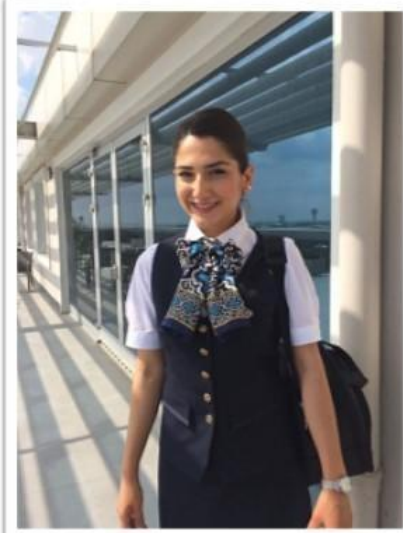
Fakültemizin kendi Erasmus Koordinatörlüğü bulunmaktadır. Öğrencilerimiz, Erasmus+ Programı kapsamında üç ayrı anlaşma seti üzerinden hareketlilik imkânına sahiptir: KA-131 Öğrenim Anlaşmaları ile Avrupa'daki anlaşmalı üniversitelerde öğrenim, KA-131 Staj Anlaşmaları ile yurt dışında staj, KA-171 Anlaşmaları ile program ülkesi dışındaki ülkelerle hareketlilik. Giden öğrenci başvuru kriterleri, başvuru tarihleri, gerekli belgeler ve güncel anlaşmalı üniversite listesi fakülte web sayfasının Erasmus menüsünde yayımlanmaktadır. Müfredattaki yoğun İngilizce hattı ve altı yarıyla yayılan ikinci yabancı dil dersleri, öğrencilerimizin bu programlardan yararlanmasını doğrudan kolaylaştırmaktadır.

Kariyer olanakları ve mezunlarımızın çalışma alanları

Mezunlarımız turistik işletmelerde ve diğer sektörlerde çalışma imkânı bulmaktadır. Öğrencilerimiz ve mezunlarımız; Türk Hava Yolları ve SunExpress gibi havayolu şirketlerinde kabin ekibi ve hizmet birimlerinde, yurt içinde ve yurt dışında yiyecek-içecek işletmelerinde görev almaktadır.

Müfredatın kapsamı, mezunlarımızın konaklama işletmelerinde ön büro ve kat hizmetleri yönetimi, yiyecek-içecek hizmetleri yönetimi, maliyet muhasebesi, insan kaynakları, turizm pazarlaması, halkla ilişkiler ve satış birimlerinde; seyahat acentalarında ve tur operatörlerinde rezervasyon, biletleme ve operasyon alanlarında; havayolu ve kruvaziyer işletmelerinde, turizm yatırımı, finansal yönetim ve proje analizi gerektiren pozisyonlarda çalışabilmesine imkân tanır. Girişimcilik, Turizmde E-Ticaret ve Turizm İşletmelerinde Verimlilik Yönetimi dersleri kendi işini kurmayı hedefleyen öğrencilerimizi desteklerken; Turizm Mevzuatı ile Turizm Planlaması ve Politikası dersleri kamu kurumlarında kariyer hedefleyenler için temel oluşturur. Pedagojik formasyon derslerini tamamlayan öğrencilerimiz için mesleki ve teknik eğitim veren okullarda öğretmenlik de bir seçenektir. Programı başarıyla tamamlayan öğrencilerimiz yüksek lisans ve doktora programlarına başvurarak akademik kariyer yolunu da tercih edebilmektedir.

Fakültemiz, mezunlarıyla bağıını Mezun Bilgi Sistemi ve Mezun İzleme çalışmaları üzerinden sürdürmekte; mezun ve iş veren değerlendirmelerini düzenli olarak toplamaktadır. Sektörden gelen iş ilanları fakülte web sayfasında öğrencilerimizle paylaşılmakta, mezun buluşmaları düzenlenmektedir.





Sosyal, kültürel ve sportif yaşam

Öğrencilerimiz, Adıyaman Üniversitesi Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bünyesindeki öğrenci topluluklarına üye olabilmekte; üniversitenin sosyal, kültürel ve sportif etkinliklerine katılabilmektedir. Fakültemizde ayrıca öğrencilerimize yönelik olarak İŞKUR iş birliğiyle kariyer ve istihdam eğitimleri düzenlenmekte, sektör temsilcilerinin katıldığı ziyaret ve toplantılar gerçekleştirilmektedir. Adıyaman Gastronomi Atlası projesi kapsamında yürütülen eğitim ve tanıtım faaliyetleri de öğrencilerimizin katılımına açıktır.

2006

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ İLETİŞİM

Bölüm Başkanı	Prof. Dr. Çiğdem SABBAĞ
	0416 223 38 00 — Dahili 4183
Bölüm Sekreteri	Yahya ÇETİN
	0416 223 38 00 — Dahili 4204
Fakülte Sekreteri	Ali ÇALIŞIR — Dahili 4179
Adres	Altınşehir Mah. Atatürk Bulvarı, 02040 Merkez / ADIYAMAN
Telefon	+90 416 223 10 24
Faks	+90 416 223 12 54
E-posta	turizmfakultesi@adiyaman.edu.tr
Web	turizm.adiyaman.edu.tr



REKREASYON YÖNETİMİ BÖLÜMÜ

Rekreasyon bölümü, bireylerin zorunlu ihtiyaçlarını tamamladıktan sonra geriye kalan serbest zamanlarında sosyalleşmek, spor yapmak, sağlığına katkıda bulunmak, sanat yapmak, kültürlenmek ve eğitilmek ile ilgili ihtiyaçları için gönüllü olarak katılım sağladığı boş zaman dilimindeki aktiviteleri ve etkinlikleri uygulayan ve yöneten bireylerin yetiştirildiği disiplinler arası bir bölümdür.

Rekreasyon bölümünün misyonu; eğlenceye dayalı etkinlikleri ve aktiviteleri, donanım ve bilgi sistemlerini yaratıcı bir şekilde tasarlayabilecek, gerçekleştirebilecek, yönetebilecek ve iyileştirebilecek rekreasyon uzmanlarını gerekli olan teknik bilgiye sahip, etik ve sosyal olarak bilinçli, takım çalışması yapabilme ve liderlik özelliklerine sahip olarak yetiştirmektir.

Programı başarılı bir şekilde tamamlayan öğrencilerimiz Rekreasyon Yönetimi anabilim alanında veya ilgili alanlarda öğrenci kabul eden diğer bilim dallarında yüksek lisans ve doktora derecelerine başvuruda bulunabilir.



TURİZM FAKÜLTESİ OLANAKLARI

Turizm Fakültesi Merkezi Derslikler binasında eğitim ve öğretim faaliyetlerini sürdürmektedir. 6 amfi salonu, 50 kişilik 1 adet bilgisayar laboratuvarı, 1 akıllı sınıfta derslere devam edilmektedir. Laboratuvarı öğrenciler gün boyu internetten faydalanabilirler.



Turizm Fakültesi



Derslikler



Bilgisayar Laboratuvarı

Ayrıca fakültemiz merkez kampüste yer almasından dolayı öğrencilerin rahatlıkla faydalanabileceği çok sayıda kitap ve yayının bulunduğu kütüphane ile e-kütüphanenin bulunduğu merkez kütüphane hizmet binasından her zaman rahatlıkla faydalanabilme imkânına sahiptirler.



Kütüphane

Burs İmkanları

- ✓ Adıyaman Üniversitesi Bursu ve Yemek Bursu
- ✓ Yüksek Öğrenim Kredi ve Yurtlar Kurumu Bursları
- ✓ Türk Eğitim Vakfı Bursu

SOSYAL-KÜLTÜREL VE SPORTİF FAALİYETLER

Çağdaş bir üniversitenin iyi bir eğitimin yanında sosyal etkinlikler yoluyla da oluşacağını bilincinde olan üniversitemiz, bu doğrultuda birçok etkinliğe önderlik etmektedir. Akademik yıl içinde çeşitli konularda seminer, sempozyum, konferans, panel ve söyleşiler düzenlenmektedir. Öte yandan üniversitede öğrencilerin kendilerini sürekli geliştirmelerine olanak sağlayacak şekilde faaliyet gösteren öğrenci kulüpleri bulunmaktadır.

Turizm Fakültesi öğrencilerinin etkin çalışma ve çabalarıyla kültürel, tarihi ve doğal zenginlikleri bulunan il ve bölge gezileri de düzenleyen “Turizm Kulübü” de bunlardan bir tanesidir. Turizm kulübü yanında üniversite bünyesinde teknoloji kulübü, gezginler kulübü, folklor kulübü, fotoğraf kulübü, edebiyat kulübü, havacılık kulübü, genç girişimciler kulübü, bisiklet kulübü ve izcilik kulübü bunlardan sadece birkaçıdır.



Kampus alanı içerisinde öğrencilerimizin ve çalışanlarımızın sağlıklı koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane, bir adet kantin mevcuttur. Bir adet Internet Cafe, spor aktivitelerinin gerçekleştiği bir adet basketbol sahası, bir adet futbol sahası, bir adet hentbol ve voleybol sahası mevcuttur.



Öğrencilerimiz yerleşke içerisindeki spor salonlarından faydalanarak birçok farklı sporu yapabilme imkânı da bulabilmektedir. Ayrıca spor takımlara girerek üniversiteler arasında yapılan ulusal ve uluslararası turnuvalara katılabilmektedirler. Öğrencilerimizin yapabileceği sporlardan bazıları şunlardır; futbol, basketbol, voleybol, tenis, masa tenisi badminton, atletizm, ritmik jimnastik, step dağcılık, boks, güreş, taekwondo ve karate.

FAKÜLTE GEZİLERİ

Fakültemiz Turizm eğitimine yeni başlayan öğrencilerimize belirli aralıklarla gerek Adıyaman içi gerekse ülkemizdeki önemli Turistik bölgelere geziler düzenlemektedir.



Adıyaman Gezileri



Şanlıurfa Gezisi



Kapadokya Gezisi



Hatay Gezisi



Kayseri Gezisi

FAKÜLTE GEZİLERİ

Fakültemiz öğrencilerinin öğrenimlerinin bir dönemini veya bir yılını yurt dışında almalarına olanak sağlayan programdır. Öğrenci Değişim Programı olarak adlandırılmaktadır. Küreselleşen dünyada iyi birer orta ve üst düzey yönetici olmak için yurt dışı tecrübesinin ne kadar önemli olduğu ortadadır.

Erasmus

Bizlerde öğrencilerimizin mezun olduklarında sadece yurt dışında staj tecrübesi değil bunun yanında bir dönem eğitimde almalarını sağlamak amacıyla Avrupa'nın değişik üniversiteleriyle özel olarak sadece Turizm öğrencileri için anlaşmalar yapmış bulunmaktayız. Yeterli İngilizce seviyesine sahip olan ve derslerinde başarılı olan öğrencilerimiz; Erasmus komitesi tarafından seçilecektir.

MEZUNİYET SONRASI



Turizm Fakültesi Bölümü mezunları;

Turizm sektöründe faaliyet gösteren

- ✓ Konaklama İşletmeleri
- ✓ Seyahat Acenteleri
- ✓ Ulaştırma İşletmeleri
- ✓ Yiyecek-İçecek İşletmeleri
- ✓ Yat-Marina İşletmeleri
- ✓ Eğlence İşletmelerinde çalışabilmektedirler.
- ✓ Ayrıca birlikte hizmet sektörünün diğer alanlarında da (bankacılık, sigortacılık, hastane işletmeciliği, perakende işletmeleri gibi) operasyonel ve yönetim kademelerinde de iş imkânı bulabilmektedirler.
- ✓ İlgili bölüm mezunları yüksek lisans ve doktora eğitimlerini tamamlayarak akademisyen olabilmekte ve kabul şartlarını yerine getirdikleri takdirde üniversitelerin iki yıl eğitim veren meslek yüksekokullarının ilgili bölümlerinde öğretim elemanı olarak çalışabilmektedirler.
- ✓ Ayrıca Mezunlarımız formasyon eğitimlerini tamamlayarak meslek liselerinde öğretmende olabilirler.
- ✓ Öğrencilerimiz Kamu Personeli Seçme Sınavından (KPSS) gereken puanı almaları durumunda Turizm Fakültesi mezunu olma şartı arayan memuriyetlere atanabilmektedirler.

TURİZM FAKÜLTESİ İLETİŞİM

Dekan

0416 223 38 00 - 1906

Prof. Dr. Çiğdem SABBAĞ

Dekan Yardımcısı

0416 223 38 00 - 1831

Doç. Dr. Eda Rukiye DÖNBAK

Dekan Yardımcısı

0416 223 38 00 - 1832

Doç. Dr. Caner ÇALIŞKAN

Fakülte Sekreteri

0416 223 38 00 – 1829

Ali ÇALIŞIR

Fakülte Özel Kalem

0416 223 38 00 - 1905

Ebru ÇALGAN VOLKAN

Turizm Fakültesi

Altınşehir Mah. Atatürk Bulvarı 02040/ADİYAMAN

Tel: +90 416 223 10 24

Faks: +90 416 223 12 54

E-mail: turizm fakultesi@adiyaman.edu.tr

**Fakültemiz Web Sayfasına Ulaşmak İçin Aşağıda Bulunan QR Kodu
Tarayabilirsiniz**

