



SELÇUK  
ÜNİVERSİTESİ

# TURİZM FAKÜLTESİ DIŞ PAYDAŞ FAALİYET RAPORU 2023



## ÖNSÖZ



Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi'nin 13. Kuruluş yıldönümünde kurumsal kültürün bir unsuru olarak hazırlanan ve Fakültenin kurumsal hafızasının korunmasına katkı sağlayacak olan bu faaliyet raporu, 2022- 2023 yılları arasında dış paydaşlar ile gerçekleştirilen toplantı, etkinlik ve faaliyetleri belgelemektedir. Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu olarak 2010 yılında kurulan ve 2013 yılında Turizm Fakültesi'ne dönüştürülen kurumumuz; Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Rekreasyon Yönetimi olmak üzere dört lisans programına sahiptir.

Kurulduğu günden bu yana binlerce mezun veren Fakültemiz, 2019-2023 yılları arasında 955 mezun vermiş olup 842 öğrenci ile eğitim-öğretim faaliyetlerine devam edilmektedir. Kurumumuz Lisans programlarının yanı sıra tezli yüksek lisans ve doktora programlarıyla da turizm alanına katkı sunmaya devam etmektedir. Turizm alanında eğitim öğretim faaliyetlerinin sürdürüldüğü kurumumuz; 2022-2023 yılları arasında turizm sektöründe önde gelen işletme ve meslek örgütleri ile protokoller yapmış ve yapmaya devam etmektedir. Yürütücüsü olduğum altyapı projeleri kapsamında fakültemize "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağı" kazandırılmış olup "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Soğuk ve Sıcak İçecek Atölyesi" ve " Rekreasyon Atölyesi" yapımı için projeler başlatılmıştır. Aşağıdaki raporda da görüleceği üzere, öğrencilerimizin operasyonel ve organizasyonel yeteneklerini ön plana çıkarmak ve geliştirmek için birçok büyük çaplı etkinlik düzenlenmiştir. Turizm sektörünün gelecek yöneticilerini vatan ve milletimize en faydalı olacak şekilde yetiştirmek için milletimize bir söz verdik. Fakültemizin vizyonu olan "Turizm sektöründe yenilikçi, rekabetçi, girişimci meslek liderlerini ve mensuplarını yetiştirmek" yolunda gerçekleştirilen çalışmalara kararlı bir şekilde devam etmekteyiz. Bu süreçte Dekan Yardımcıları Doç. Dr. Fatih Varol'a ve Doç. Dr. Birsen Bulut Solak'a, Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Abdullah Karaman'a, Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mete Sezgin'e, Rekreasyon Yönetimi Bölüm Başkanı Doç. Dr. Fatih Varol'a, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Birsen Bulut Solak'a ve bölüm başkan yardımcılarına, Turizm Fakültesi'nin tüm öğretim elemanlarına ve idari personele özverili çalışmalarından ve katkılarından ötürü teşekkür ediyorum.

Saygılarımla.

**Prof. Dr. Onur KÖKSAL**  
Selçuk Üniversitesi  
Turizm Fakültesi Dekanı

# İÇİNDEKİLER

---

GENEL BİLGİLER.....	1
FİZİKSEL İYİLEŞTİRİMLER.....	4
EĞİTİM-ÖĞRETİM FAALİYETLERİ.....	5
DIŞ PAYDAŞLAR İLE GERÇEKLEŞTİRİLEN ETKİNLİKLER .....	6

## GENEL BİLGİLER

- Okulumuz, Selçuk Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu olarak 05/09/2009 tarihinde 27340 sayılı Resmî Gazetede yayınlanan 2009/15381 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile kurulmuştur. 2010-2011 Eğitim-Öğretim Yılında, Konaklama İşletmeciliği bölümüne 97 öğrenci alarak eğitim ve öğretimi başlamıştır. 16/05/2013 tarihinde ise 28649 sayılı Resmî Gazetede yayınlanan 2013/4686 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yüksekokul kapatılıp Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi kurulmuştur. Söz konusu tarihte fakültemiz bünyesinde, Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Rekreasyon Yönetimi olmak üzere dört bölüm açılmıştır. Mevcut aktif olan tüm bölümlerimize öğrenci kabulü yapılmaktadır. Fakültemizin eğitim süresi 4 yıldır. Fakültemizde dersler, teorik ve uygulamalı olarak verilmektedir ve uygulamalı öğretim (staj) zorunludur. Ayrıca mezunlarımız, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi gibi kamu kurumlarına ve özel sektöre sınav ve iş için başvuru yapabilmektedirler (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı, Eğitim Öğretim Dairesi Başkanlığı, Konu/Karar: Turizm İşletmeciliği Yüksekokulların/Fakültelerin Altındaki Bölümlerin Eşdeğerliği, Tarih: 06/02/2015, Sayı: 75850160-303.01.01/6756).
- Fakültemizin amaçları; öğrencilerimizin mesleklerinin liderliğini yapabilecek bilgi ve beceri kazanmalarına ve geliştirmelerine, edindikleri bilgi ve becerileri en uygun şekilde iş yaşamına aktarmalarına, bu bilgi ve beceri ile ulusal ve uluslararası işletmelerin stratejik ve rekabetçi alanlardaki ihtiyaçlarına uygun yönetim konularında daha iyi analiz yapmalarına ve karar vermelerine; turizm ile ilgili konularda karar, strateji ve politika üretebilmelerine, turizm sektörünü ve çevresini daha yakından tanımaya ve algılamalarına, toplumun turizm bilincinin geliştirilmesine katkıda bulunmak gibi konularda yeterli düzeye gelebilmelerine, turizm sektörü ve onun alt endüstrilerini oluşturan konaklama, seyahat, yiyecek-içecek ve eğlence işletmeleri ile ilgili güncel gelişme ve eğilimleri takip etmelerine ve sektör tarafından ihtiyaç duyulan bölgesel, ulusal ve uluslararası projelerin yapılmasını öğrenmelerine imkân sağlamaktır. Fakültemizin diğer amaçları sıralanacak olursa çetin rekabet ortamında hizmet veren turizm sektörünün personel açısından ihtiyaç duyduğu analitik eğitimi sunmak, mezunları çalışma hayatında başarılı kılmak, turizm işletmelerine nitelikli personel ve yönetici kazandırarak hizmet kalitesinin artmasına katkıda bulunmak, turizm sektörü ile iş birliği yapmak, akademiye (lisansüstü, akademik personel) kaliteli bilim insanı kazandırmak ve üniversitemizin temel politikalarına uygun çalışmalar yapmaktır.



## **A. Misyon ve Vizyon**

### Misyon

- Bilimsel araştırmalarla turizm boyutuyla toplumsal ve ekonomik gelişmeye katkı sağlamak,
- Girişimci ve nitelikli turizm profesyonelleri yetiştirmek,
- Yerel, ulusal ve uluslararası düzeyde tercih edilebilirliği arttırmak,
- Lisans ve lisansüstü eğitimde kaliteyi arttıran ulusal ve uluslararası akreditasyonu sağlayan saygın bir kurum olmak,
- İlgili paydaşlarla yoğun bir etkileşim ve iş birliği üreterek çok yönlü ve yaygın katma değer üretmek.

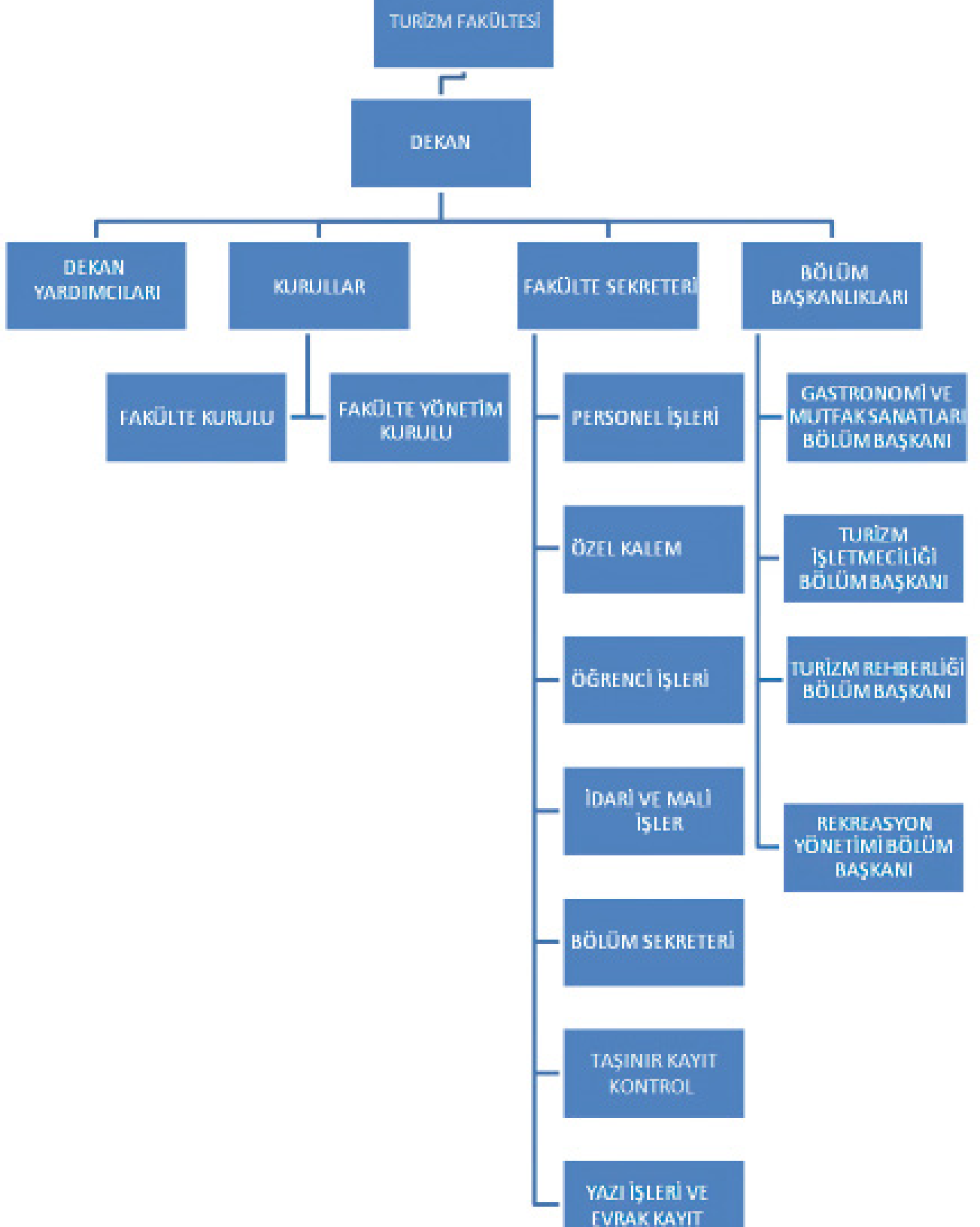
### Vizyon

- Turizm sektöründe yenilikçi, rekabetçi, girişimci ve meslek liderlerini ve mensuplarını yetiştirmek,
- Turizm sektörüne yönelik bilimsel çalışma ve projelere nc olmak,
- Küresel gelişmelere uygun eğitim, turizm, sosyal ve kültürel programlarıyla turizm sektörü için referans/ekol okul olmak.
- Bölgenin turizm, ekonomik, sosyal ve kültürel gelişimine katkı sağlayabilecek insan kaynağı sağlamak.

## **B. Yetki, Görev ve Sorumluluklar**

- Fakülte kurullarına başkanlık etmek, Fakülte kurullarının kararlarını uygulamak ve fakülte birimleri arasında düzenli çalışmayı sağlamak.
- Her ğretim yılı sonunda ve istendiğinde Fakültenin genel durumu ve işleyişi hakkında Rektörlüğe rapor vermek.
- Fakültenin denek ve kadro ihtiyaçlarını, gerekçeleriyle Rektörlüğe bildirmek, Fakülte bütçesi ile ilgili öneriyi, Fakülte Yönetim Kurulunun da görüşünü aldıktan sonra Rektörlüğe sunmak.
- Fakülte birimleri ve her düzeydeki personeli üzerinde genel gözetim ve denetim görevini yapmak.
- Bu kanun ile kendisine verilen diğer görevleri yapmaktır. Fakültenin ve bağlı birimlerinin ğretim kapasitesinin rasyonel bir Şekilde kullanılmasında, öğrencilere gerekli sosyal hizmetlerin sağlanmasında, eğitim-ğretim, bilimsel araştırma ve yayın faaliyetlerinin düzenli bir Şekilde yürütülmesinde, bütün faaliyetlerin gözetim ve denetiminin yapılmasında ve sonuçlarının alınmasında Rektöre karşı birinci derecede sorumludur.

## C. Teşkilat Yapısı



## FİZİKSEL İYİLEŞTİRMELER

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağı Yapımı**

2022 yılının Ağustos ayında projesi çizilen "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağı" Konyalı hayırseverlerin, Rektörlük Makamının ve tüm organizasyonu sağlayan Dekanımız Prof. Dr. Onur KÖKSAL'ın gayretleri ile tamamlanmıştır.

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Soğuk ve Sıcak İçecek Atölyesi**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağı'ndan sonra öğrencilerimiz için Sıcak ve Soğuk içecek eğitimlerinin verileceği BİSTRO atölyesinin yapımına başlanmıştır.



## EĞİTİM-ÖĞRETİM FAALİYETLERİ

## Fakülte Kontenjanlarına ve Kayıt Sayısına İlişkin Bilgiler

Yıllar	Turizm İşletmeciliği		Turizm Rehberliği		Gastronomi		Rekreasyon Yönetimi	
	Kontenjan	Kayıt	Kontenjan	Kayıt	Kontenjan	Kayıt	Kontenjan	Kayıt
2021-2022	30	1	30	31	120	117	30	28
2022-2023	30	27	30	28	120	124	30	29
<b>Toplam</b>	60	28	60	59	240	241	60	57

Turizm Fakültesi genel kontenjan sayıları incelendiğinde; 2021-2022 akademik yılı kontenjanının 310, 2022-2023 akademik yılı kontenjanının ise 310 olduğu görülmektedir.

Bölümler bazında inceleme yapıldığında; Turizm İşletmeciliği Bölümü'nün 2021-2022 yılından 2022-2023 akademik yılına kadar her yıl 30 kişilik kontenjan açtığı, Turizm Rehberliği Bölümü'nün ise 30 kişilik kontenjanının bulunduğu görülmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde 2021-2022 ve 2022-2023 yılında 120+120 kontenjan açtığı; Rekreasyon yönetimi Bölümü'nün ise ilk kez 2021-2022 akademik yılında kontenjan açarak her yıl 30 kişilik kontenjan açtığı görülmektedir.

Kontenjan sayıları ile birlikte hem bölüm hem de fakülte genelinde kayıt hakkı kazanan öğrenci sayıları incelendiğinde 2021-2022 ve 2022-2023 akademik yılında tüm kontenjanların büyük oranda dolduğu görülerek toplamda 385 öğrenci Turizm Fakültesi'ne kayıt yaptırmıştır.

- 2547 sayılı Yükseköğretim kanunu kapsamında yapılan Dikey ve Yatay geçiş başvurularının değerlendirme sürecinde komisyonlar kurulmuş ve bu komisyonların değerlendirmeleri ile ilgili yönetmelik çerçevesinde kayıt işlemleri gerçekleştirilmiştir.
- Fakültemiz Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin Erasmus, Farabi ve Mevlâna Koordinatörleri ve yardımcılarının daha etkin ve verimli çalışmalarının sağlanması için yeni atamalar gerçekleştirilmiştir. Erasmus, Farabi ve Mevlâna programlarıyla sürdürülen iş birliklerine yenilerinin eklenmesi amacıyla çalışmalar devam etmektedir.
- Lisans ve Lisansüstü derslere yönelik öğretim elemanlarının ders görevlendirmeleri, akademik liyakat ve alan uzmanlığı dikkate alınarak yapılmıştır. Derse giren her öğretim elemanına ders önerisi ve ders değişikliği konusunda bilgilendirme yapılmış ve kendilerinden yazılı olarak öneriler istenmiştir.
- Fakültemiz öğrencilerine daha etkin bir şekilde ulaşılması için danışman öğretim elemanlarına yönelik bilgilendirme toplantıları yapılmış ve öğrenci- danışman öğretim elemanı iş birliği daha etkin hale getirilmiştir.

- 2019-2020 öğretim yılı Güz döneminde turizm alanında uzman kişilerin Fakültemiz derslerine misafir öğretim elemanı olarak katılmaları sağlanarak öğrencilerimiz ile sektörün uzman yöneticileri bir araya getirilmiş ve öğrencilerimizin sektörle ilgili pratik bilgilere ve deneyimlere ulaşmaları sağlanmıştır. Bu sayede ayrıca Üniversite-Sektör iş birliğinin sağlanması amaçlanmıştır.
- Lisansüstü Online-Uzaktan Tezsiz Yüksek ve Tezli Program önerileri hazırlanarak YÖK'e sunulmuştur.
- 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu ve Akademik Teşkilat Yönetmeliği kapsamında Akademik yapı ve kurullar ile Bölüm Başkanlıkları yeniden oluşturulmuştur. Bölüm Başkanlıkları, Fakülte Kurulu ile Yönetim Kurulu temsilcilikleri için atamalar, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu ve Akademik Teşkilat Yönetmeliği kapsamında gerçekleştirilmiştir.
- Fakültemizde Staj Bilgilendirme Toplantısı gerçekleştirilmiştir.
- Turizm Fakültesi Staj Koordinatörlüğü'nün önderliğinde düzenlenen toplantının açılış konuşmasını Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Onur KÖKSAL yapmıştır.

## DIŞ PAYDAŞLAR İLE GERÇEKLEŞTİRİLEN ETKİNLİKLER

**Minik Eller Nasreddin Hoca Uygulamalı Anaokulu**

Selçuklu Anaokulu öğrencileri, Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde düzenlenen “Minik Eller Kendi Ekmeğini Pişiriyor” etkinliği kapsamında Konya'nın yöresel etli ekmeğini hazırladı. Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesine bağlı Nasreddin Hoca Uygulama Anaokulu öğrencileri de “Kendin Pişir, Kendin Ye” yaşayarak öğrenme etkinliğinde geleneksel ekmeğin yapımı sürecinde hünelerini sergilemiştir.





## Otel Ramada Plaza Konya Ziyareti

Selçuklu Anaokulu öğrencileri, Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde düzenlenen “Minik Eller Kendi Ekmeğini Pişiriyor” etkinliği kapsamında Konya'nın yöresel etli ekmeğini hazırladı. Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesine bağlı Nasreddin Hoca Uygulama Anaokulu öğrencileri de “Kendin Pişir, Kendin Ye” yaşayarak öğrenme etkinliğinde geleneksel ekmeğin yapımı sürecinde hünelerini sergilemiştir.



### Fakültemizde Banket Organizasyonu

Ziyafet ve İkram Hizmetleri ile Mutfak Uygulama II dersi kapsamında ortaklaşa düzenlenen etkinlikte, öğrencilerimiz tarafından banket organizasyonu gerçekleştirilmiştir. Etkinliğe katılan Selçuk Üniversitesi Rektör Yardımcısı'na, Selçuk Üniversitesi Genel Sekreteri'ne, Selçuk Üniversitesi Genel Sekreter Yardımcısı'na, Dekanlarımıza, Hocalarımıza ve öğrencilerimize; destekleri için ise Konya Sini'ye, Enka Süt'e, Kafem Konya'ya, Ramada Plaza Otel Konya'ya ve Bayır Diamond Hotel & Convention Center Konya'ya teşekkür ederiz.



### Konya Sini Yemek Fabrikası Ziyareti

Ziyafet ve İkram Hizmetleri ile Mutfak Uygulama II dersi kapsamında ortaklaşa düzenlenen etkinlikte öğrencilerimiz, 05 Aralık 2023 Salı günü Konya Sini Yemek Fabrikası'nı ziyaret etmiştir. Misafirperverlikleri için Sayın Ömer ZEREN'e teşekkür ederiz.





## Manisa Zeynep Gülin Öngör Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nin Ziyareti

Manisa Zeynep Gülin Öngör Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencileri, fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünü ziyaret ederek bilgi alışverişinde bulunmuştur. Ziyaretleri için Zeynep Gülin Öngör Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğretmenlerine ve öğrencilerine teşekkür ederiz.



## Gastronomide Yenilikçi Yaklaşımlar ve Girişimcilik Konferansı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüz tarafından 13 Aralık 2023 tarihinde "Gastronomide Yenilikçi Yaklaşımlar ve Girişimcilik" konferansı gerçekleştirilmiştir. Tecrübelerini öğrencilerimiz ile paylaşan BigChefs'in kurucusu Sayın Gamze CİZRELİ'ye teşekkür ederiz.



## Pirge Akademi Eğitim Semineri

19.12.2023 Salı günü saat 14.00'te Pirge Akademi tarafından Sultan Alparslan Kültür Merkezi (SAKM)'nde eğitim semineri düzenlenmiştir.



## Ziyafet ve İkram Hizmetleri Dersi Konuk Katılımı

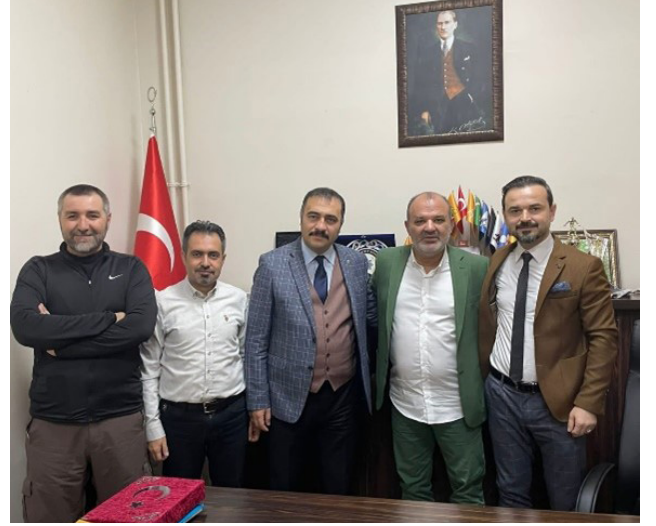
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ziyafet ve İkram Hizmetleri Dersi kapsamında Novotel Konya aşçıbaşı Sayın Muammer ÖZER, F&B müdürü Sayın Bekir GÖKSU ve yardımcısı Sayın Yavuz TÜRKMEN Prof. Dr. Mete SEZGİN'in konukları olarak derse katılım sağlamıştır. Tecrübelerini öğrencilerimize aktaran konuklarımıza teşekkür ederiz.





## Ekrem Coşkun ile Girişimcilik Ruhu

Dekanımız Prof. Dr. Onur KÖKSAL'ın moderatörlüğünde, “Ekrem Coşkun ile Girişimcilik Ruhu” adlı söyleşi etkinliği gerçekleştirilmiştir. Fakültemize her türlü desteği sağlayan Sn. Ekrem Coşkun, öğrencilerimizle buluşarak keyifli bir söyleşi programında bizlerle bir araya geldi. Tecrübelerini ve “Ekrem Coşkun” markasının varoluş serüvenini öğrencilerimizle paylaşan Sn. Coşkun, tüm sorulara içtenlikle cevap vermiştir. Nükteli kişiliği ile söyleşiyi sürekli canlı tutan Sn. Coşkun, etkinliğimize katılan tüm öğrencilere Konya Stadyum Ekrem Coşkun'da Etlikmek, İçecek ve Sütlaç ikramı sözü verdi. Söyleşi sonunda konuşma yapan Rektör Yardımcımız Prof. Dr. Emrullah EKEN, ulusal firmalarımızın önemine vurgu yaparak Sn. Coşkun'u tebrik etti. Böyle bir etkinlikle öğrencilerimizi buluşturan Köksal'a ve zaman ayırarak öğrencilerimizle bir araya gelen Sn. Coşkun'a teşekkür ederiz.



## Selçukla Şenlik ŞİVLİLİK

Turizm Fakültesi olarak, mübarek üç ayların habercisi olan "Şivlilik" geleneğimizin yaşatılması amacıyla 10 Ocak 2024 Çarşamba günü saat 12.00'de Turizm Fakültesi önünde "Selçuk'ta Şenlik: Şivlilik" etkinlik gerçekleştirilmiştir. Etkinlik kapsamında "Selçuklu Belediyesi Talha Bayrakçı Gençlik Merkezi" ile dış paydaş toplantısı gerçekleştirilmiştir.





## Görme Engelli Çocuklar için Uygulamalı Terapatik Rekreasyon



Turizm Fakültesi Rekreasyon Yönetimi Bölümü ve Rekreasyon Topluluğu tarafından, 3 Aralık Dünya Engelliler Günü kapsamında 06.01.2023 tarihinde hazırlanan "Görme Engelli Çocuklar için Uygulamalı Terapatik Rekreasyon" etkinliği, Selçuklu Mediha-Hasan Tahsin Alaylı Görme Engelliler İlkokulu/Ortaokulu ile işbirliği içinde Arş. Gör. H. Suat Aksu liderliğinde gerçekleştirilmiştir. Bu anlamlı faaliyetlere sürekli destek veren Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Onur Köksal'a ve Dünya Engelliler Günü'nün önemine vurgu yaparak görme engelli çocukların rehabilitasyonlarına gönüllülük



## Akşehir Gezisi ve Belediye Ziyareti

Dış paydaşımız olan belediyeler ile Rekreasyon Yönetimi ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün tanıştırılması kapsamında düzenlenen gezide; Akşehir'in önemli tarihi alanları, belediyeyi tarafından tahsis edilen rehber ile gezilip keşfedilmiştir. Yerel yönetimler ile olan iş birliğinin arttırılması ve yerel yönetimlerin ihtiyaç duyduğu kalifiye elemanların yetiştirilmesi kapsamında Akşehir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü ile söyleşi gerçekleştirilmiş olup bölüm ve belediye arasında bir köprü kurulmuştur.





## Rekreasyonel Yaşamda Eğitim, Aktivite ve Yeni Eğilimler Etkinliği Dış Paydaş Buluşması

24.11.2023 tarihinde Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi "Rekreasyon Topluluğu" ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi "Rekreasyon Topluluğu" tarafından ortaklaşa düzenlenen dış paydaş toplantısında, akademisyenler, öğrenciler ve sektör temsilcileri bir araya gelmiştir. Sektörün Dünü, Bugünü ve Geleceği hakkında paylaşımların yapıldığı etkinlikle; STK'lar ve sektör ile Rekreasyon Yönetimi Bölümlerinin nasıl iş birliği halinde çalışabileceği tartışılmıştır.



### REKREASYONEL YAŞAMDA EĞİTİM, AKTİVİTE VE YENİ EĞİLİMLER

• Tarih: <b>24 Kasım 2023</b> (Cuma)		• Saat: <b>19.00</b>	
• Bağlantı Linki: <a href="https://meet.google.com/biv-qecd-czv">https://meet.google.com/biv-qecd-czv</a>			

Etkinliği Düzenleyen Gruplar: **Selçuk Üniversitesi Rekreasyon Topluluğu - Necmettin Erbakan Üniversitesi Rekreasyon Topluluğu**

## Engelli Çocuklar için Terapatik Rekreasyon Faaliyetleri

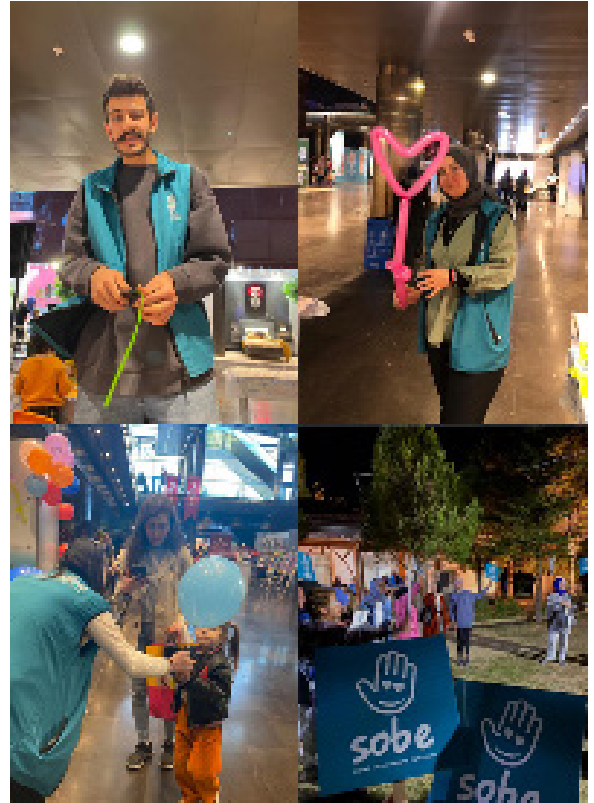


Selçuklu Otizmli Bireyler Eğitim Vakfı (SOBE) işbirliğiyle düzenlenen "Engelli Çocuklar için Terapatik Rekreasyon Faaliyetleri", eşitlik ilkesi üzerine odaklanarak engelli çocukların toplumsal yaşama katılımını artırmayı ve özgün ihtiyaçlarına uygun rekreasyon olanakları sunmayı amaçlamaktadır.

Bu etkinlik, engelli çocukların doğuştan sahip oldukları haklardan mahrum bırakılmayacağını vurgulayarak, toplum içinde eşit şartlarda yer alabilme haklarını desteklemektedir. Terapatik Rekreasyon, çocukların sosyal becerilerini geliştirmelerine, özgüven kazanmalarına ve toplumsal etkileşimde bulunmalarına olanak tanıyarak, bu hakları güçlendirmektedir.

Faaliyet aynı zamanda, engelli çocukların yaşam kalitesini artırmaya yönelik bir çaba olarak değerlendirilebilir. Fiziksel aktivitelerle birlikte sosyal etkileşim imkanları sunarak, çocuklara sağlıklı bir yaşam sürmelerine ve özgürce katılabilmelerine olanak sağlamaktadır.

Etkinlik, işkence yasağına vurgu yaparak, engelli çocuklara yönelik her türlü ayrımcılığı ve zorbalığı reddetmektedir. Rekreasyon faaliyetleri, çocukların kendilerini özgürce ifade etmelerini, yeteneklerini keşfetmelerini ve engelleri aşarak toplumlarına katkıda bulunmalarını destekleyen bir platform sunmaktadır. "Engelli Çocuklar için Terapatik Rekreasyon Faaliyetleri", SOBE ile birlikte düzenlenmiş bir etkinlik olarak, bölümümüzün dış paydaşlar ile etkin bir işbirliği içinde olduğunu vurgulamaktadır.



## Konya Alsancak MADO'da Deniz Ürünleri Workshop'u

Konya Alsancak MADO'da alan uzmanı akademisyenler ve sektör temsilcileri ile Workshop etkinliğine davetli olarak katılan Dekanımız Prof. Dr. Onur KÖKSAL, Konya'nın deniz ürünleri noktasında geldiği noktayı değerlendirdi. Vatan topraklarının gastronomik zenginliğine değinen Köksal: “\_Denizin olmadığı bir yerde, deniz yemekleri kültürünü tanıtmak, tanıtılan ürünleri Konya halkımıza sevdirmek ayrı bir yetenek\_” olduğunu vurgulayarak, “Gastronomi yalnızca yemek olmayıp, bir kültür, coğrafya ve medeniyettir...” şeklinde açıklamalarda bulunmuştur. Üstat Neşet Ertaş'ın bir şiiri ile kapanış yapan Köksal, ülkemizin gastronomi alanında diğer medeniyetler ile yarışır seviye olmasında emeği geçen tüm meslektaşlarına, alan uzmanlarına ve turizm sektörüne teşekkürlerini sundu.





## Konya Turizminin Dünü, Bugünü

Dekanımız Prof. Dr. Onur KÖKSAL, TV42'de yapılan "Konya Turizmi'nin Dünü ve Bugünü" adlı programda, Konyamızın turizm potansiyeli, geçmişi ve geleceği hakkında önemli noktalara değindi.





## Turizmin Dünü Bugünü ve Yarını

Dekanımız Prof. Dr. Onur KÖKSAL, TV42'de yapılan "Konya Turizmi'nin Dünü ve Bugünü" adlı programda, Konyamızın turizm potansiyeli, geçmişi ve geleceği hakkında önemli noktalara değindi.

# Turizmin Dünü Bugünü ve Yarını



Sibel Elmas ile  
**Hayat Var**  
03 Ocak 2024  
**ÇARŞAMBA**  
**14.00**



**Prof. Dr. Onur KÖKSAL**  
SÜ Turizm Fakültesi Dekanı  
Mütercim ve Tercümanlık Bölüm Başkanı

www.kontv.com.tr  



FOTOĞRAF GALERİSİ







