

TURİZM
FAKÜLTESİ
2018 YILI
FAALİYET RAPORU

SUNUŞ

İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Turizm Fakültesi 14.07.2010 tarihinde kabul edilen ve 22.07.2010 tarihinde Resmi Gazete' de yayınlanan Yüksek Öğretim Kurumları Teşkilatı Kanunu ile Bazı Kanun ve Kanun Hükmünde Kararnamelerde Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun uyarınca kurulmuştur. Fakültemizin vizyonu, turizm ve akademi çevrelerinde; yetiştirdiği bireyler, yaptığı bilimsel çalışmalar ve yenilikler ile tanınan, sahip olduğu deneyim ve uzmanlık ile sözü geçen, geleceğe bakışı ve değişim yeteneği ile liderlik eden dünya çapında bir fakülte olmaktır. Misyonumuz ise eğitim, araştırma ve sektör işbirliği ile turizm işletmeciliği, turizm rehberliği, rekreasyon yönetimi, gastronomi ve mutfak sanatlarında nitelikli insan kaynağı yetiştirmektir.

2018 yılında Fakültemizde Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Rekreasyon Yönetimi bölümlerinde kadrolu 14 öğretim üyesi, 1 öğretim görevlisi ve 3 araştırma görevlisi, 2547 Sayılı Yüksek Öğretim Kanunu 31. Maddesine göre dışarıdan görevlendirilen 2 öğretim elemanı ile eğitim öğretim faaliyetleri gerçekleştirilmiştir.

Fakültemizde Turizm İşletmeciliği Bölümü ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü % 100 İngilizce lisans eğitim vermekte olup Turizm Rehberliği Bölümü ise mevcut durumda Türkçe eğitim vermektedir. Lisans programları toplam öğrenci sayısı: Tacikistan, İran, İngiltere, Arnavutluk, Azerbaycan uyruklu toplamı 6 olmak üzere, Türk uyruklularla birlikte 609 öğrenciye ulaşılmıştır.

Lisansüstü programlarımızda Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında Tezli Türkçe Yüksek Lisans, Tezsiz Türkçe Yüksek Lisans (ikinci öğretim), Tezli İngilizce Yüksek Lisans ve İngilizce Doktora programları faal durumdadır. İngilizce Doktora programı Türkiye'de sadece Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında bulunmaktadır. Lisansüstü programlarda toplam 157 öğrencimiz eğitime devam etmektedir.

Fakültemiz uygulamalı eğitime önem vermektedir. Bu amaçla Turizm Fakültesi Uygulama Konukevi, Mutfağı ve Restoranı 2014 yılı Aralık ayında Üniversitemiz Rektörlüğünün değerli katkılarıyla faaliyete geçmiştir.2016 yılı ortasından itibaren eğitim amaçlı kullanılmaya başlanmıştır. 2017 yılında Fakültemiz Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi yayın hayatına başlamıştır. 2018 yılında; Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüz tarafından faaliyetleri gerçekleştirilmiş olup, Uygulama Barilla Executive Chef Andrea Patrizi ile İtalyan Mutfağının klasik lezzetleri Eğitimi, 13.000 yıllık geçmişi ile Kavılca Atölyesi gibi etkinlikler gerçekleştirilmiştir. Turizm Haftası "Gelecekte Turizm" Konulu Panel, Fakülte Öğrencilerinin Münazara Yarışmasına Katılımları, IV. Ulusal Aşçılık Kampına Katılım, Pehlivanoglu Et Entegre Tesislerine Teknik Gezi, Üniversite Sektör İşbirliği Protokol İmza Töreni, Turizm Fakültesi Öğrenci Haftası Etkinlikleri, Bestwestern Uygulama Gezisi, Otel ve Restoranlarda Sosyal Medya Tanıtımı, Otel ve Restoranlarda Sosyal Medya Tanıtımı 2018 yılında başarı ile tamamlanmıştır.

2018 yılında, çeşitli liselerden öğrencileri fakültemizi ziyaret etmiştir. Üniversitede okuyan gençlerle, üniversite hayali kuran gençlerin kaynaşarak güzel bir sinerji oluşturulması sağlanmıştır.

2018 Yıl Faaliyet Raporu kapsamında birinci kısımda öncelikle misyon, vizyon, yetki-görev ve sorumluluklar, idareye dair bilgiler yer almaktadır. Fiziksel altyapı, örgütsel yapı, insan kaynakları ve bilgi-teknoloji kaynakları yine bu kısımda ele alınmıştır. Sunulan eğitim, idari vb. hizmetlerden sonra iç kontrol sistemine yer verilmiştir. Raporun ikinci kısmında amaç ve hedeflere yer verilmiştir. Üçüncü bölümde mali bilgiler, performans bilgileri ve değerlendirmelere yer verilmiştir. Dördüncü kısımda ise kurumsal kabiliyet ve kapasite değerlendirme sonuçları hazırlanmıştır. Bu kısımda üstünlük ve zayıflıklara değinilmiştir. Beşinci ve sonuncu bölümde ise öneri ve tedbirler paylaşılmıştır.

İmza

Prof. Dr. Atilla AKBABA
Dekan

İÇİNDEKİLER

TURİZM FAKÜLTESİ 2018 YILI FAALİYET RAPORU.....	1
ÜST YÖNETİCİ SUNUŞ.....	2-3
I. GENEL BİLGİLER	4-46
A. Misyon ve Vizyon	6-7
B. Yetki, Görev ve Sorumluluklar.....	7-9
C. İdareye İlişkin Bilgiler.....	10-12
1- Fiziksel Yapı.....	11-12
2- Örgüt Yapısı.....	13-14
3- Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar	15
4- İnsan Kaynakları.....	15-20
5- Sunulan Hizmetler.....	21-35
6- Yönetim ve İç Kontrol Sistemi.....	36
D. Diğer Hususlar.....	37
II. AMAÇ ve HEDEFLER.....	37
A. İdarenin Amaç ve Hedefleri	37
B. Temel Politikalar ve Öncelikler	38
C. Diğer Hususlar.....	38
III. FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER.....	38
A. Mali Bilgiler.....	38
1. Bütçe Uygulama Sonuçları	38
2. Temel Mali Tablolara İlişkin Açıklamalar.....	38
3. Mali Denetim Sonuçları	38
4. Diğer Hususlar	38
B. Performans Bilgileri.....	39
1. Faaliyet ve Proje Bilgileri	39
2. Performans Sonuçları Tablosu	41
3. Performans Sonuçlarının Değerlendirilmesi	41

4. Performans Bilgi Sisteminin Değerlendirilmesi.....	41
5. Diğer Hususlar.....	41
IV. KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEğERLENDİRİLMESİ	42
A. Üstünlükler	42
B. Zayıflıklar.....	42-43
C. Değerlendirme.....	43-44
V. ÖNERİ VE TEDBİRLER.....	45
EKLER.....	46

I. GENEL BİLGİLER

A. MİSYON VE VİZYON

I. GENEL BİLGİLER

A. Misyon ve Vizyon

Üniversitemizin Misyonu ve Vizyonu

Üniversite Misyonu;

İnsanlığın refahını arttırmayı ve belirlediği temalar altındaki sorunları çözmeyi önceleyen araştırmalar yapmak, sonuçlarını uygulamaya dönüştürmek; girişimci, kendini sürekli geliştiren, hak ve sorumluluklarının bilincinde, mesleki ve akademik alanda yetkin bireyler yetiştirmek ve bilgi birikimini toplumun hizmetine sunmaktır.

Üniversite Vizyonu;

Bilgiyi üreten, kullanan, paylaşan ve temalarla farklılaşan öncü bir üniversite olmak.

Temel Değerleri ;

- Şeffaflık
- Hesap verebilirlik
- Liyakat
- Yenilikçilik
- Katılımcılık
- Estetik duyarlılık

Misyon

Misyonumuz; eğitim, araştırma ve sektör işbirliği ile turizm işletmeciliği, turizm rehberliği, rekreasyon yönetimi, gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde küresel ölçekte kabul gören nitelikli insan kaynağı yetiştirmektir.

Vizyon

Vizyonumuz, turizm alanında lider bir eğitim kurumu olmaktır.

B. Yetki, Görev ve Sorumluluklar

Dekan

Fakültenin ve bağlı birimlerinin öğretim kapasitesinin rasyonel bir şekilde kullanılmasında ve geliştirilmesinde, gerektiği zaman güvenlik önlemlerinin alınmasında, öğrencilere gerekli sosyal hizmetlerin sağlanmasında, eğitim - öğretim, bilimsel araştırma ve yayını faaliyetlerinin düzenli bir şekilde yürütülmesinde, bütün faaliyetlerin gözetim ve denetiminin yapılmasında, takip ve kontrol edilmesinde ve sonuçlarının alınmasında rektöre karşı birinci derecede sorumludur.

Fakülte kurullarına başkanlık etmek, fakülte kurullarının kararlarını uygulamak ve fakülte birimleri arasında düzenli çalışmayı sağlamak,

Her öğretim yılı sonunda ve istendiğinde fakültenin genel durumu ve işleyişi hakkında rektöre rapor vermek,

Fakültenin ödenek ve kadro ihtiyaçlarını gerekçesi ile birlikte rektörlüğe bildirmek, fakülte bütçesi ile ilgili öneriyi fakülte yönetim kurulunun da görüşünü aldıktan sonra rektörlüğe sunmak,

Fakültenin birimleri ve her düzeydeki personeli üzerinde genel gözetim ve denetim görevini yapmak,

Bu kanun ile kendisine verilen diğer görevleri yapmaktır.

Dekan Yardımcısı

Dekan yardımcıları, dekanca en çok üç yıl için atanır. Dekana, görevi başında olmadığı zaman yardımcılarında biri vekalet eder.

Bölüm Başkanı

Bölümün aylıklı profesörleri, bulunmadığı takdirde doçentleri, doçent de bulunmadığı takdirde yardımcı doçentler arasından fakültelerde dekanca üç yıl için atanır. Süresi biten başkan tekrar atanabilir.

Bölüm başkanı, bölümün her düzeyde eğitim - öğretim ve araştırmalarından ve bölüme ait her türlü faaliyetin düzenli ve verimli bir şekilde yürütülmesinden sorumludur.

Fakülte Kurulu

Fakültenin, eğitim-öğretim, bilimsel araştırma ve yayım faaliyetleri ve bu faaliyetlerle ilgili esasları, plan, program ve eğitim-öğretim takvimini kararlaştırmak,

Fakülte yönetim kuruluna üye seçmek,

2547 Sayılı kanun ile verilen diğer görevleri yapmaktır.

Fakülte Yönetim Kurulu

Fakültenin eğitim-öğretim, plan ve programları ile takviminin uygulanmasını sağlamak,

Fakülte kurulunun kararları ile tespit ettiği esasların uygulanmasında dekanca yardım etmek,

Fakültenin yatırım, program ve bütçe tasarısını hazırlamak,

Dekana fakülte yönetimi ile ilgili getireceği bütün işlerde karar almak,

Öğrencilerin kabulü, ders intibakları ve çıkarılmaları ile eğitim - öğretim ve sınavlara ait işlemleri hakkında karar vermek,

2547 Sayılı kanun ile verilen diğer görevleri yapmaktır.

Gerçekleştirme Görevlisi

5018 sayılı kanununun 33'üncü maddesi uyarınca gerçekleştirme görevlileri; harcama talimatı üzerine; işin yaptırılması, mal veya hizmetin alınması, teslim almaya ilişkin işlemlerin yapılması, belgelendirilmesi ve ödeme için gerekli belgelerin hazırlanması görevlerini

yürütürler.

5018 sayılı Kanun çerçevesinde, idari ve mali karar ve işlemlere ilişkin olarak iç kontrolün işleyişinden,

Harcama belgelerin tamam olup olmadığı, hususlarında önceki işlemlerin kontrolünü de kapsayacak şekilde ön mali kontrol yapılmasından,

Kaynakların etkili, ekonomik, verimli ve hukuka uygun olarak elde edilmesi ve kullanılmasından, kötüye kullanılmaması için gerekli önlemlerin alınmasından,

Ödeme emri belgesi ve ekli belgeler üzerinde ön mali kontrol görevi ve ödeme emri belgesi düzenlenmesinden sorumludur.

Fakülte Sekreteri

Fakülte idari teşkilatı, fakültenin idari işlerinin yürütülmesinden sorumlu Fakülte Sekreteri ile Fakülte Sekreterine bağlı olarak Fakültenin öğrenci işleri, personel ve mali işlerini yürüten sekreterlik bürosundan ve destek hizmetleri personelinden oluşur.

Taşınır Kayıt Ve Kontrol Yetkilisi

Harcama birimince edinilen taşınırlardan muayene ve kabulü yapılanları cins ve niteliklerine göre sayarak, tartarak, ölçerek teslim almak, doğrudan tüketilmeyen ve kullanıma verilmeyen taşınırları sorumluluğundaki ambarlarda muhafaza etmek.

Muayene ve kabul işlemi hemen yapılamayan taşınırları kontrol ederek teslim almak, bunların kesin kabulü yapılmadan kullanıma verilmesini önlemek,

Taşınırların giriş ve çıkışına ilişkin kayıtları tutmak, bunlara ilişkin belge ve cetvelleri düzenlemek ve taşınır yönetim hesap cetvellerini konsolide görevlisine göndermek,

Tüketime veya kullanıma verilmesi uygun görülen taşınırları ilgililere teslim etmek,

Taşınırların yangına, ıslanmaya, bozulmaya, çalınmaya ve benzeri tehlikelere karşı korunması için gerekli tedbirleri almak ve alınmasını sağlamak,

Ambarda çalınma veya olağanüstü nedenlerden dolayı meydana gelen azalmaları harcama yetkilisine bildirmek,

Ambar sayımını ve stok kontrolünü yapmak, harcama yetkilisince belirlenen asgarî stok seviyesinin altına düşen taşınırları harcama yetkilisine bildirmek,

Kullanımda bulunan dayanıklı taşınırları buldukları yerde kontrol etmek ve sayımlarını yapmak ve yaptırmak,

Harcama biriminin malzeme ihtiyaç planlamasının yapılmasına yardımcı olmak, Kayıtlarını tuttuğu taşınırların yönetim hesabını hazırlamak ve harcama yetkilisine sunmak görevidir.

Öğretim Üyesi

Mevcut potansiyelinin tümünü kullanarak Fakülte ve bulunduğu bölümün amaç ve hedeflerine ulaşmaya çalışmak.

Sorumlusu olduğu dersler ve laboratuvarlar için Fakülte Dekanının talep ettiği bilgileri ve dokümanları vermek.

Yüksek Öğretim Kanunu ve Yönetmeliklerinde belirtilen diğer görevleri yapmak.

Danışmanlık ve derslerini Yükseköğretim mevzuatına uygun olarak en iyi şekilde yerine getirmek.

Kendini sürekli geliştirir; yabancı dil ve akademik bilgi seviyesi ile entelektüel donanımını geliştirme; ders dışı üniversite etkinlikleri düzenleme ve düzenlenen faaliyetlere katkı sağlama; sosyal sorumluluk projeleri yapma, topluma önder ve öğrencilerine yararlı olma çabası içinde olmak.

Dekan' ın ve yetkili organların verdiği görevleri yapmak.

Öğretim Üyesi, yukarıda yazılı olan bütün bu görevleri kanunlara ve yönetmeliklere uygun olarak yerine getirirken, Bölüm Başkanlarına karşı sorumludur.

Yukarıda belirtilen görev ve sorumlulukları gerçekleştirme yetkisine sahiptir.

Faaliyetlerin gerçekleştirilmesi için gerekli araç ve gereci kullanabilmek yetkisine sahiptir.

Araştırma Görevlisi

Derslerle ilgili uygulama, laboratuvar vb. çalışmalarda,

Ödev, proje vb. değerlendirmelerde,

Sınav gözcülüğünde, araştırma ve deneylerde,

Öğrenci danışmanlığı ve kayıt işlerinde öğretim üyelerine yardımcı olmakla görevlidir.

Araştırma Görevlileri yukarıda yazılı olan bütün bu görevleri kanunlara ve yönetmeliklere uygun olarak yerine getirirken, Bölüm Başkanlarına karşı sorumludur.

Fakülte Kurulu ve

Fakülte Yönetim Kurulu

Prof. Dr. Atilla AKBABA

Prof. Dr. Cengiz DEMİR

Prof. Dr. İbrahim KOCABAŞ

Prof. Dr. Zafer ÖTER

Doç. Dr. Mehmet Emre GÜLER

Doç. Dr. Melike YILMAZER

Dr. Öğr. Üyesi Perihan KENDİRCİ' den oluşmaktadır.

2018 YILI TURİZM FAKÜLTESİ AKADEMİK TEŞKİLAT

Dekan Prof. Dr. Atilla AKBABA

Dekan Yardımcısı Doç. Dr. Mehmet Emre GÜLER ve Doç. Dr. Melike SAKİN YILMAZER

Turizm İşletmeciliği Bölümü

Prof. Dr. Cengiz DEMİR(Bölüm Başkanı)

Doç. Dr. Mehmet Emre GÜLER

Dr. Öğr. Üyesi Gülşah AKKUŞ (Bölüm Başkan Yrd.)

Dr. Öğr. Üyesi Seda SÜER

Dr. Öğr. Üyesi Simge KÖMÜRCÜ

Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Bölümü

Prof. Dr. Zafer ÖTER (Bölüm Başkanı)

Dr. Öğr. Üyesi Nazım ÇOKIŞLER (11.10.2018 tarihine kadar Bölüm Başkan Yrd.)

Doç. Dr. Volkan ALTINTAŞ

Dr. Öğr. Üyesi Ayтуğ ARSLAN (11.10.2018 tarihinden sonra Bölüm Başkan Yrd.)

Dr. Öğr. Üyesi Nil SONUÇ

ÖYP Arş. Gör. Özge TOLGA

ÖYP Arş. Gör. Selda YESÜĞEY

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Prof. Dr. Atilla AKBABA (Bölüm Başkanı)

Doç. Dr. Melike YILMAZER

Dr. Öğr. Üyesi Perihan KENDİRCİ (19.03.2018 tarihinden sonra Bölüm Başkan Yrd.)

Öğr. Gör. Özlem YATKIN

Arş. Gör. Bükre ASLAN

ÖYP Arş. Gör. Talha Serdar SEZEN (2547Sayılı kanun 35. Mad. İle Balıkesir Üniv. Doktora Öğrencisi)

Rekreasyon Yönetimi Bölümü

Prof. Dr. Atilla AKBABA(Bölüm Başkanı)

Dr. Öğr. Üyesi Serkan ÇELİK(Bölüm Başkan Yrd.)

C. İdareye İlişkin Bilgiler

1. Fiziksel Yapı

Turizm Fakültesi kapalı alanları Merkez Kampüs, Merkezi Ofisler 2 Binasında 10 adet 17 m², 7 adet 23 m², 1 adet 50 m², 1 adet 34m² Akademik ve idari personel çalışma ve makam odalarından oluşmaktadır. 1 adet 23 m² oda ise toplantı odası olarak kullanılmaktadır. Toplam alan: 381 m² Yine aynı koridorda bulunan 3 adet 34 m² odadan 1 adedi Uygulama Konukevi olarak, 1 adedi arşiv, 1 adedi housekeeping odası olarak hizmet vermektedir. Toplam alan:136 m² dir. Fakültemiz Uygulama Mutfağı ve Restoranı, Merkezi Derslikler Binası Zemin katta

Tablo 1. Faaliyet Gösterilen Tahsisli Fiziksel Alanlar

Yerleşke Adı	Açık Alan (m ²)	Kapalı Alan (m ²)	Toplam	Açıklama
İKÇÜ Merkez Kampüs Fakülte Ofisler		438 m ²	438 m ²	Merkezi Ofisler 2 Binası 2. Kat Sağ Koridor 18 adet oda, Akademik ve idari personel çalışma odası olarak kullanılmaktadır. 1 adet oda Toplantı Odası Lisansüstü Dersliği, toplantı odası ve eğitim salonu olarak kullanılmaktadır.
İKÇÜ Merkez Kampüs Uygulama Konukevi, Arşiv		102 m ²	102 m ²	Merkezi Ofisler 2 Binası 2. Kat Sağ Koridor 3 adet 34 m ² oda. Uygulama Konukevi. 1 adet misafir odası, 1 adet temizlik odası.,1 adet arşiv
İKÇÜ Merkez Kampüs Uygulama Mutfağı ve Restoranı		322 m ²	322 m ²	Merkezi Derslikler Binası Zemin kat. Uygulama Mutfak Laboratuvarı
TOPLAM		862 m²	862m²	

322 m² alanda hizmet vermektedir. Fakültemiz kapalı alan toplamı 862 m² dir.

Tablo 2. Kullanım Amacına Göre Kapalı Alan Dağılımı

Kategori	Alan (m ²)		
	2016	2017	2018
İdari alanlar	404 m ²	404 m ²	438 m ²
Araştırma alanları	50m ²	50m ²	-
Eğitim alanları	458 m ²	458 m ²	458 m ²
Sosyal alanlar			
TOPLAM	912m²	912m²	896m²

Tablo 3. Eğitim Alanı/Derslik Sayıları

Kapasite	Amfi	Sınıf	Bilgisayar Laboratuvarı	Araştırma ve Uyg. Lab.	Eğitim Atölyesi
0-50 Kişilik		6		1	
101-150 Kişilik		4			
TOPLAM		10		1	

Tablo 4. Toplantı ve Konferans Alanları

Kapasite	Toplantı Salonu	Konferans Salonu	Toplam
0-50 Kişilik	1		1
TOPLAM	1		1

Tablo 5. Personel Hizmet Alanları

Alan Adı	Sayısı	Alanı (m ²)	Kullanan Kişi Sayısı
Akademik Personel Ofisi	14	273	20
İdari Personel Ofisi	4	92	7
TOPLAM	18	365	27

Tablo 6. Diğer Hizmet Alanları

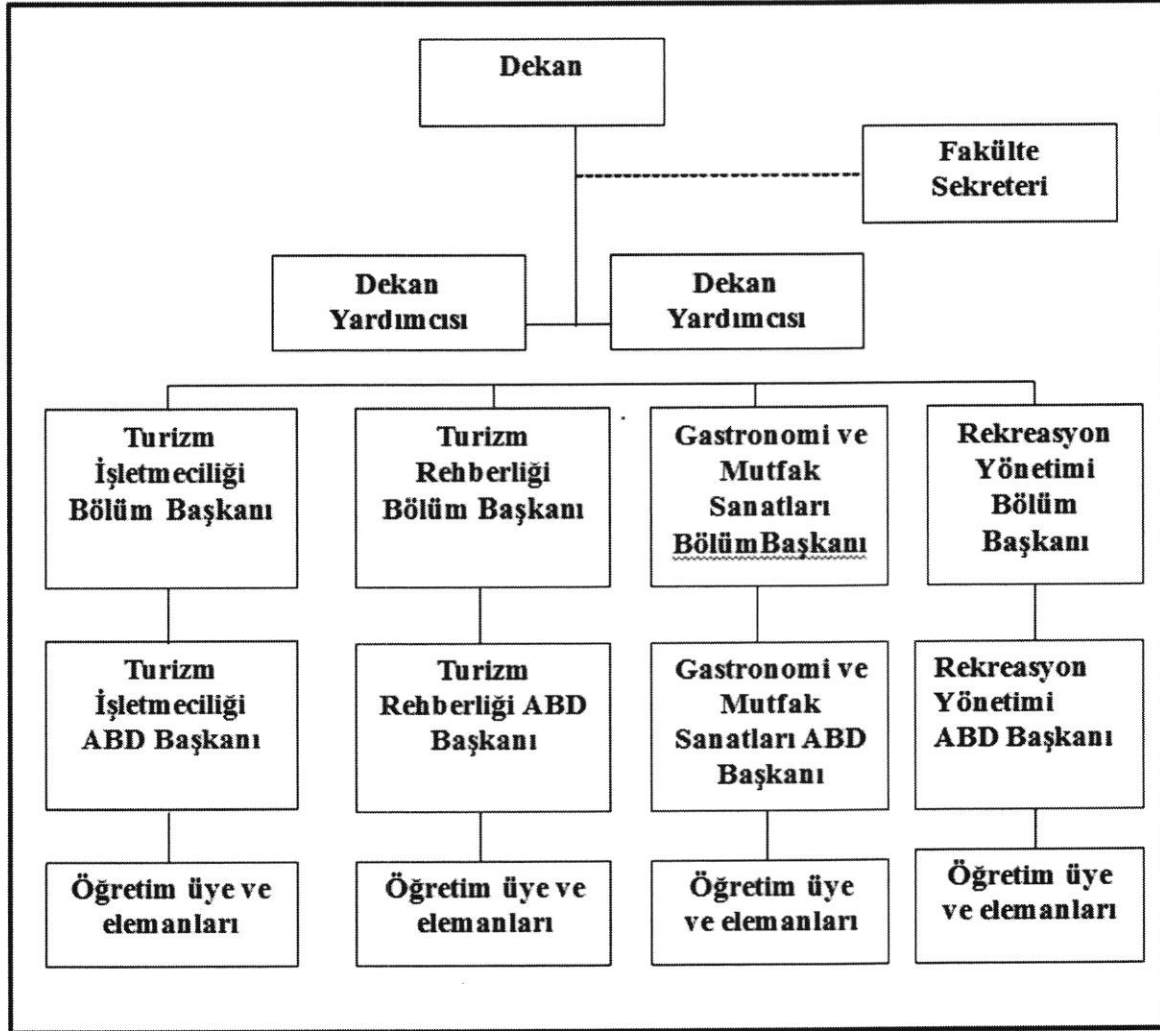
Alan Adı	Adet	Alan (m ²)
Arşiv	1	34
TOPLAM	1	34

Tablo 7. Dayanıklı Taşınırlar

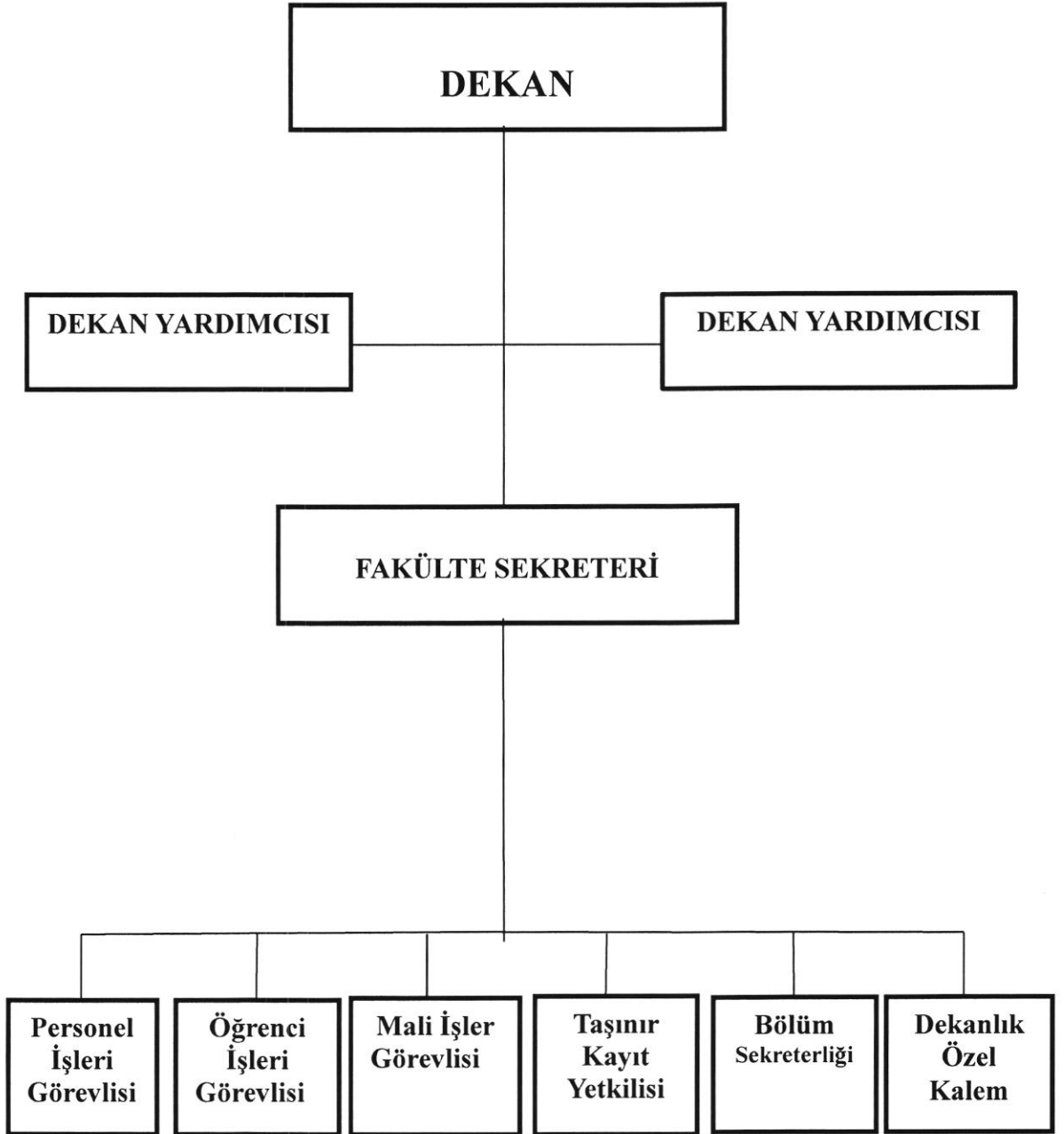
Hesap Kodu	I. Düzey Kodu	II. Düzey Kodu	Taşınır Adı	Ölçü birimi	Miktarı
253			Tesis, Makine ve Cihazlar		
253	03	01	Yıkama, Temizleme ve Ütüleme Cihaz ve Araçları	Adet	7
253	03	02	Beslenme/Gıda ve Mutfak Cihaz ve Aletleri	Adet	54
255			Demirbaşlar Grubu		
255	01		Döşeme ve Mefruşat Grubu	Adet	29
255	02	04	Haberleşme Cihazları	Adet	33
255	02	05	Ses, Görüntü ve Sunum Cihazları	Adet	3
255	03		Mobilyalar Grubu	Adet	552
255	03	01	Büro Mobilyaları	Adet	32
255	03	02	Misafirhane, Konaklama ve Barınma Amaçlı Mobilyalar	Adet	21
255	03	03	Kafeterya ve Yemekhane Mobilyaları	Adet	152
255	04	01	Yemek Hazırlama Ekipmanları	Adet	376
255	08	01	Eğitim Mobilyaları ve Donanımları	Adet	418
TOPLAM					1677

2. Örgüt Yapısı

Akademik Personel Organizasyon Yapısı Şeması



İdari Personel Organizasyon Yapısı Şeması



3. Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

Tablo 8. Bilgi ve Teknoloji Araçları				
Cinsi	İdari Amaçlı	Eğitim Amaçlı	Araştırma Amaçlı	Toplam (Adet)
Masaüstü Bilgisayarlar	8	15	-	23
Taşınabilir Bilgisayarlar	1	15	-	16
Projeksiyon		7	-	7
Fotokopi Makinesi		1	-	1
Yazıcı	10	1	-	11
Faks	1		-	1
Fotoğraf Makinesi		1	-	1
Televizyonlar	4		-	4
Tarayıcılar	2		-	2

4. İnsan Kaynakları

Tablo 9. Akademik Personel						
Unvan	Kadro Doluluk Oranına Göre				Kadroların İstihdam Şekline Göre	
	Dolu	Boş	Toplam	Doluluk Oranı %	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı
Profesör	3				3	
Doçent	3				3	
Doktor Öğretim Üyesi	8				8	
Öğretim Görevlisi	1				1	
Araştırma Görevlisi	4				4	
TOPLAM	19				19	

Tablo 10. Akademik Personelin Unvan Bazında Birimlere Dağılımı

Bölüm/Anabilim Dalı	Prof.	Doç.	Dr. Öğr. Üyesi	Öğr. Gör.	Arş. Gör.		Genel Toplam
					ÖYP	Diğer (50/d)	
Turizm İşletmeciliği	1	1	3	0	0	-	5
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	1	1	3	0	2	-	7
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	1	1	1	1	1	1	6
Rekreasyon Yönetimi			1				1
TOPLAM	3	3	8	1	3	1	19

Tablo 11.Sözleşmeli Akademik Personel

Unvan	Sayı
Dr. Öğr. Üyesi	8
Öğretim Görevlisi	1
TOPLAM	9

Tablo 12. Akademik Personelin Yurtiçi Görevlendirme Sayısı (2547/39)

Unvanı	Çalıştığı Bölüm	Görevlendirildiği Yer	Sayısı
Profesör	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Mersin- Aydın-Eskişehir-İskenderun	4
Doçent	Turizm Rehberliği	Muğla-Antalya-Elazığ-Balıkesir-Aydın-Sivas-Afyon-İstanbul-	14
	Turizm İşletmeciliği	Balıkesir-Van-Seferihisar-İskenderun	4
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İskenderun-İzmir-Denizli-Ankara	6
Dr. Öğr. Üyesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İzmir-Isparta-	3
	Turizm Rehberliği	Balıkesir-Eskişehir- Antalya	4
	Turizm İşletmeciliği	İzmir-Balıkesir-Seferihisar-Aydın-İskenderun-Nevşehir	7
	Rekreasyon Yönetimi	Ankara-İzmir	2
Öğretim Görevlisi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İskenderun-Ankara	2
Araştırma Görevlisi	Turizm Rehberliği	İzmir-Ankara-Balıkesir-İskenderun	4
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Bolu	1
TOPLAM			51

Tablo 13.Diğer Üniversitelerde Görevlendirilen Akademik Personel (2547/40 a, b, c)

Unvan	Çalıştığı Bölüm	Dayanak Madde	Görevlendirildiği Üniversite	Sayısı
Doçent	Turizm Rehberliği	2547/40A	Yaşar Üniversitesi	1
	Turizm İşletmeciliği	2547/40A	Bahçeşehir Üniversitesi	1
Dr. Öğr. Üyesi	Turizm Rehberliği	2547/40A	Yaşar Üniversitesi	1
	Rekreasyon Yönetimi	2547/40A	Ege Üniversitesi	1
TOPLAM				4

Tablo 14. Başka Üniversitelerden Üniversitemizde Yapılan Görevlendirmeler (2547/40 a, b, c)

Unvan	Görevlendirildiği Bölüm	Dayanak Madde	Geldiği Üniversite	Sayı
Doçent	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2547/40A	Pamukkale Üniversitesi	1
	Turizm İşletmeciliği	2547/40A	9 Eylül Üniversitesi	2
Dr. Öğr. Üyesi	Turizm İşletmeciliği	2547/40A	Demokrasi Üniversitesi	1
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2547/40A	Demokrasi Üniversitesi	1
TOPLAM				5

Tablo 15. Ders Saati Ücretli Olarak Birimde Görevlendirilen Akademik Personel (2547/31)

Çalıştığı Bölüm/Alan	Unvanı	Geldiği Üniversite/Konum	Sayı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Okutman	Serbest	1
Turizm İşletmeciliği	Okutman	Serbest	1
Turizm Rehberliği	Okutman	Serbest	1
Turizm Fakültesi/Turizm Rehberliği	Vali Yrd.	İzmir Valiliği	1
TOPLAM			4

Tablo 16. ÖYP kapsamında Yurtdışında Görevlendirilen Araştırma Görevlisi Bilgileri (2547/35)

Bölümü	Görevlendirildiği Üniversite/ Anabilim Dalı	Sayısı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Balıkesir Üniv./Sosyal Bilimler Enstitüsü GMS Böl.Yüksek L.	1
TOPLAM		1

Tablo 17. Akademik Personelin Yurtiçi Görevlendirmeleri (2547/38)

Unvanı	Görevlendirildiği Yer	Sayı
Araştırma Görevlisi	Balıkesir Üniversitesi	1
TOPLAM		1

Tablo 18. Akademik Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı

Unvan	23 Altı	23-30	31-35	36-40	41-50	51 ve üzeri
Profesör					1	2
Doçent					3	
Dr. Öğr. Üyesi				4	4	
Öğretim Görevlisi			1			
Araştırma Gör.			4			
TOPLAM			5	4	8	2

Tablo 19. Akademik Personelin Cinsiyet İtibariyle Dağılımı

Unvan	Kadın	Erkek	Toplam
Profesör		3	3
Doçent	1	2	3
Dr. Öğr. Üyesi	5	3	8
Öğretim Görevlisi	1	-	1
Araştırma Görevlisi	3	1	4
TOPLAM	10	9	19

Tablo 20. Akademik Personelin Hizmet Süreleri İtibariyle Dağılımı

UNVAN	1-3 Yıl	4-6 Yıl	7-10 Yıl	11-15 Yıl	16-20 Yıl	21 Yıl ve Üzeri	TOPLAM
Profesör					1	2	3
Doçent				1	2	-	3
Dr. Öğr. Üyesi		1	2	2	2	1	8
Öğretim Görevlisi		1				-	1
Araştırma Görevlisi	4					-	4
ORAN (%)	%40	%20	%20	%30	%50	%30	
TOPLAM	4	2	2	3	5	3	19

Tablo 21. Kadro Doluluk Oranına Göre İdari Personel Sayıları

Hizmet Sınıfı	Dolu	Boş	Toplam	Doluluk Oranı (%)
Genel İdari Hizmetler Sınıfı	4		4	
Yardımcı Hizmetler Sınıfı	1		1	
TOPLAM	5		5	5

Tablo 22.İdari Personelin Alt Birimlere Dağılımı

Sıra No	Alt Birim Adı	Sayı
1	Fakülte Sekreteri	1
2	Mali İşler	1
3	Öğrenci İşleri	1
4	Özel Kalem	1
5	Personel İşleri	1
TOPLAM		5

Tablo 23.İdari Personelin Eğitim Durumuna Göre Dağılımı

	İlköğretim	Lise	Ön Lisans	Lisans	Lisansüstü
TOPLAM	1	1	1	2	
ORAN (%)	%10	%10	%10	%20	

Tablo 24.İdari Personelin Hizmet Sürelerine Göre Dağılımı

	1-3 Yıl	4-6 Yıl	7-10 Yıl	11-15 Yıl	16-20 Yıl	21 Yıl ve Üzeri
TOPLAM	1	2	1		1	
ORAN (%)	%10	%20	%10		%10	

Tablo 25.İdari Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı

	23 Altı	23-30	31-35	36-40	41-50	51 ve Üzeri
TOPLAM			2	2	1	
ORAN (%)			%20	%20	%10	

Tablo 26.İdari Personelin Cinsiyete Göre Dağılımı

Hizmet Sınıfı	K	E	Toplam
Genel İdari Hizmetler Sınıfı	2	2	4
Yardımcı Hizmetler Sınıfı	1		1
TOPLAM	3	2	5

Tablo 27.İdari Personel Atanma/Ayrılma Verileri

	Atanma			Ayrılma	
	Açıktan	Nakil	İstisna (*)	Emekli	Diğer
TOPLAM		1			

5. Sunulan Hizmetler

Fakültemizde Turizm İşletmeciliği Bölümü ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü % 100 İngilizce lisans eğitim vermekte olup Turizm Rehberliği Bölümü ise mevcut durumda Türkçe eğitim vermektedir. Lisans programları toplam öğrenci sayısı: Tacikistan, İran, İngiltere, Arnavutluk, Azerbaycan uyruklu toplamı 6 olmak üzere, Türk uyruklularla birlikte 609 öğrenciyi ulaştırmıştır.

Fakültemizin Avrupa'da 17 farklı Üniversite ile Erasmus antlaşması mevcuttur.

Fakültemiz uygulamalı eğitime önem vermektedir. Bu amaçla Turizm Fakültesi Uygulama Konukevi, Mutfağı ve Restoranı 2014 yılı Aralık ayında Üniversitemiz Rektörlüğünün değerli katkılarıyla faaliyete geçmiştir.2016 yılı ortasından itibaren eğitim amaçlı kullanılmaya başlanmıştır. 2017 yılında Fakültemiz Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi yayın Hayatına başlamıştır. 2018 yılında; Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüz tarafından faaliyetleri gerçekleştirilmiş olup, Uygulama Barilla Executive Chef Andrea Patrizi ile İtalyan Mutfağının klasik lezzetleri Eğitimi, 13.000 yıllık geçmişi ile Kavılca Atölyesi gibi etkinlikler gerçekleştirilmiştir. Turizm Haftası "Gelecekte Turizm" Konulu Panel, Fakülte Öğrencilerinin Münazara Yarışmasına Katılımları, IV. Ulusal Aşçılık Kampına Katılım, Pehlivanoğlu Et Entegre Tesislerine Teknik Gezi, Üniversite Sektör İşbirliği Protokol İmza Töreni, Turizm Fakültesi Öğrenci Haftası Etkinlikleri, Bestwestern Uygulama Gezisi, Otel ve Restoranlarda Sosyal Medya Tanıtımı, Otel ve Restoranlarda Sosyal Medya Tanıtımı 2018 yılında başarı ile tamamlanmıştır. 2019 yılında da farklı uygulamalı çalışmalara devam edilecektir.

2018 yılında, çeşitli liselerden öğrencileri fakültemizi ziyaret etmiştir. Üniversitede okuyan gençlerle, üniversite hayali kuran gençlerin kaynaşarak güzel bir sinerji oluşturulması sağlanmıştır.

5.1. Eğitim-Öğretim Hizmetleri

Tablo 28.Eğitim-Öğretim Programları

Sıra No	Programın adı	Programın Niteliği*
1	Turizm İşletmeciliği	% 100 İngilizce
2	Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	% 100 Türkçe
3	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	% 100 İngilizce

Tablo 29.Öğrenci Sayıları (Hazırlık Sınıfı Dahil)

Bölüm/Anabilim Dalı	Erkek	Kız	Toplam
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	99	72	171
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	142	82	224
Turizm İşletmeciliği	119	95	214
TOPLAM	360	249	609

Tablo 30.Hazırlık Sınıfı Öğrenci Sayıları

Bölüm/Anabilim Dalı	Erkek	Kız	Toplam
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	42	16	58
Turizm İşletmeciliği	34	28	62
TOPLAM	76	44	120

Tablo 31.Lisans Öğrenci Sayıları

Bölüm	2017-2018	2018-2019	Artış Oranı (%)
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	128	171	%33
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	176	224	%27
Turizm İşletmeciliği	206	214	%0,3
TOPLAM	510	609	%60,3

Tablo 32.Lisansüstü Öğrenci Sayıları

Anabilim Dalı	2017-2018		2018-2019		Artış Oranı (%)
	Y.L.	D.	Y.L.	D.	
Turizm İşletmeciliği Bölümü	145	15	145	12	
TOPLAM	145	15	145	12	

Tablo 33.Lisansüstü Öğrenci Sayılarının Programlara Dağılımı

Program Türü	Anabilim Dalı Adı	Tezli	Tezsiz	Toplam
Doktora	Turizm İşletmeciliği Ana bilim Dalı	12		12
Toplam		12		12
Yüksek Lisans	Turizm İşletmeciliği Ana bilim Dalı	77	68	145
Toplam				157
GENEL TOPLAM				169

Tablo 34.Çift Anadal Programları

Sıra No	Esas Bölüm	ÇAP Bölümü
1	Turizm İşletmeciliği	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
2	Turizm Rehberliği	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Tablo 35.Yandal Programları

Sıra No	Bölüm Adı	Yandal Programının Adı
1	Turizm İşletmeciliği	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
2	Turizm Rehberliği	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

**Tablo 36. Kaydı Silinen Öğrenci Sayısı
(Yatay Geçiş Dışındaki Nedenlerle)**

Bölümü	Kendi İst.	Yük. Öğr. Çıkarma	Diğer	Toplam	Öğrenci Sayısı	(%) Oran
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	3	2		5	171	2,92
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	9			9	224	4,01
Turizm İşletmeciliği	3	4		7	214	3,27
TOPLAM	15	6		21	609	3,44

Tablo 37. Kaydı Dondurulan Öğrenci Sayısı

Bölümü	Kendi İst.	Yük. Öğr. Çıkarma	Diğer	Toplam	Öğrenci Sayısı	%
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	7			7	171	4,09
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	6			6	224	2,67
Turizm İşletmeciliği	3			3	214	1,40
Toplam	16			16	609	2,62

Tablo 38. Disiplin Cezası Alan Öğrenci Sayısı

Bölümü	Yükseköğretimden Çıkarma	Uzaklaştırma		Kınama	Uyarma	Toplam
		1. Dönem	2. Dönem	1 Hafta-1 Ay		
Gastronomi ve Mutfak Sanatları					1	1
Turizm İşletmeciliği					2	2
TOPLAM					3	3

Tablo 39. Yabancı Uyruklu Öğrenci Sayıları

Bölüm Adı	Geldiği Ülke	Kız	Erkek	Toplam
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Tacikistan	0	1	1
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	Arnavutluk	0	1	1
	Azerbaycan	0	2	2
	İngiltere	1	0	1
Turizm İşletmeciliği	İran	1	0	1
TOPLAM		2	4	6

Tablo 40. Birim Mezun Öğrenci Sayısı

Bölüm/Program/Anabilim Dalı	Mezun Sayısı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	0
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	10
Turizm İşletmeciliği	24
TOPLAM	34

Tablo 41. Birim Öğrenci Toplulukları

Topluluk Adı	Üye Sayısı	Faaliyet Sayısı
Gastronomi Topluluğu	341	4
TOPLAM	341	4

Tablo 42. Birim Öğrenci Toplulukları Faaliyetleri

Topluluk Adı	Rapor Yılındaki Öğrenci Toplulukları Tarafından Yapılan Faaliyetin Adı	Faaliyetin Yapıldığı Tarih(ler)
Gastronomi Topluluğu	İzmir Arena Kahve Festivali	14.10.2018
	Şurba Restoran Kahvaltı Etkinliği	25.11.2018
	İzmir Fuarı Gastronomi Kongresi	06.12.2018
	Yaşar Üniv. Turizmin Geleceği Platformu	20.12.2018

Tablo 43. Birim Sosyal ve Kültürel Faaliyet Bilgileri

Faaliyet Türü	Sayısı
Konferans	1
Tanıtım Programları	2
Söyleşi	6
Gezi	1
Festival	1
TOPLAM	11

Tablo 44. Sosyal ve Kültürel Faaliyet Bilgileri

Sıra No	Tarih	Etkinlik Türü	Yapılan Etkinlik	Etkinlik Yeri	Katılımcı Sayısı
1	05-09 Mart 2018	Tanıtım Programları	Turizm Fakültesi II. Kariyer Haftası	Merkezi Konferans Salonu Fuaye Alanı	250
2	18 Nisan 2018	Söyleşi/Panel	Turizm Haftası Paneli Gelecekte Turizm	Hekim Hacı Paşa Konferans Salonu	200
3	10 Mayıs 2018	Festival	5. Geleneksel Uluslararası Yemek Festivali	Turizm Fakültesi Uygulama Mutfağı	300
4	10 Mayıs 2018	Söyleşi/Panel	Sağlıklı Beslenme Kapsamında Türk Mutfağının Yeri - Fast Food ve Gıda Terörü	Turizm Fakültesi Uygulama Mutfağı	150
5	03 Ekim 2018	Tanıtım Programları	13.000 Yıllık Geçmişi ile "Kavılca" Atölyesi	Turizm Fakültesi Uygulama Mutfağı	150
6	25 Ekim 2018	Söyleşi/Panel	Turizm Endüstrisi ve Üniversite İşbirliği İçin	Merkezi Konferans Salonu	200

			Fırsatlar Paneli I. TÜRSAB Ege Yöre Temsil Kurulu- Öğrenci Buluşması		
7	19 Kasım 2018	Söyleşi/Panel	Buğday ve Uygarlık	Merkezi Konferans Salonu	250
8	20 Kasım 2018	Söyleşi	Hayvanları Sevmekten Öte: Hayvan Haklarını Savunma ve Aynı Dünyayı Paylaşmamız Üzerine Bir Söyleşi	C2-01 No'lu Derslik	120
9	03 Aralık 2018	Konferans	"İyi Temiz Adil; Slow Food"	Merkezi Konferans Salonu	250
10	13 Aralık 2018	Söyleşi	I. Etkinlik Yönetimi Söyleşileri	Hekim Hacı Paşa Konferans Salonu	200
11	18 Aralık 2018	Teknik Gezi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencileri Pehlivanoğlu Tesislerine Gezi	Pehlivanoğlu Et Entegre Tesisleri	25
TOPLAM					2095

Ulusal ve Uluslararası İlişkiler Alanındaki Ürün ve Hizmetler

Tablo 45. Erasmus Kapsamında Yurtdışına Giden Öğrenci Bilgileri

Birim Adı	Bölüm Adı	Hareketlilik Türü (Staj/Öğrenim)	Giden Öğrenci Sayısı	Gittiği Ülke Adı	Gittiği Üniversite Adı	Süresi
Turizm Fakültesi	Turizm İşletmeciliği	Öğrenim	2	Polonya	WSB University in Poznan	2017-2018 Bahar
Turizm Fakültesi	Turizm İşletmeciliği	Öğrenim	1	İspanya	Girona University	2017-2018 Bahar
Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Staj	1	Polonya		2017-2018 Yaz
Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Öğrenim	1	İspanya	Girona University	2018-2019 Güz

Tablo 46. Erasmus Programı İstatistik Verileri

Veri Adı	Toplam Sayı
Giden Öğrenci Öğrenim Hareketliliği	4
Giden Öğrenci Staj Hareketliliği	1
Gelen Personel Ders Verme Hareketliliği	1

Tablo 47. Mevlana Kapsamında Giden Öğrenci Bilgileri

Birim Adı	Bölüm Adı	Giden Öğrenci Sayısı	Gittiği Ülke Adı	Gittiği Üniversite Adı	Süresi
Turizm Fakültesi	Turizm İşletmeciliği	1	Makedonya	Tetova	1 Dönem(2018- 2019 Güz)

Tablo 48. Birimden Değişim Programları Kapsamında Giden Öğrencilerin Alt Birimlere Dağılımı

Alt Birim Adı	Programın Adı	2017-2018 Eğitim Öğretim Yılı II. Dönem			2018-2019 Eğitim Öğretim Yılı I. Dönem		
		Erasmus	Farabi	Mevlana	Erasmus	Farabi	Mevlana
Turizm Fakültesi	Turizm İşletmeciliği	3	0	0	0	0	1
Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	0	0	0	1	0	0
TOPLAM		3	0	0	1	0	1

5.2. Bilimsel Araştırma Hizmetleri

Tablo 49. Birimde Üretilen Bilimsel Araştırma Proje Konuları

Sıra No	Konu Adı
1	Çalışanların İşe Karşı Duygu Durumlarının Sternberg'in Aşk Kuramıyla Belirlenmesi: Beş Yıldızlı Konaklama İşletmelerinde Bir Araştırma

Tablo 50. Birim Tarafından Düzenlenen Yerel, Ulusal ve Uluslararası Bilimsel Toplantı Sayısı

Faaliyet Türü	Yerel Bilimsel Toplantı Sayısı	Ulusal Bilimsel Toplantı Sayısı	Uluslararası Bilimsel Toplantı Sayısı
Konferans	1	-	-
Panel	4	-	-
Söyleşi	2	-	-
Teknik Gezi	1	-	-
TOPLAM	8	-	-

Tablo 51. Diğer Kurum ve Kuruluşlar Tarafından Düzenlenen Yerel, Ulusal ve Uluslararası Bilimsel Toplantılara Katılım Bilgileri

Faaliyet Türü	Yerel Bilimsel Toplantı Sayısı	Ulusal Bilimsel Toplantı Sayısı	Uluslararası Bilimsel Toplantı Sayısı
Sempozyum ve Kongre	-	-	1
Konferans	-	1	-
Panel	4	1	-
Açık Oturum	-	-	-
Söyleşi	7	-	-
Konser	-	1	-
TOPLAM	11	3	1

5.3. Yayın ve Danışmanlık Hizmetleri

Tablo 52. WOS Kapsamında Yayımlanan Yayınlarla İlgili Temel Bilgiler (İKÇÜ Adresli)

Yayın Türü	2018 Yılı
SCI kapsamında bulunan makale vb. güncel yayın sayısı	2

Tablo 53. WOS İndeksli İKÇÜ Adresli Yayın Sayılarının İndekslere / Alt Birimlere Göre Dağılımı

Alt Birim Adı	SCI	SSCI	AHCI
TOPLAM	-	-	-

Tablo 54. Bilimsel Yayın Listesi

Türü	Konusu	Dili	Yayın Sahibi	Yayın Alanı	Yayın Yeri Adı, No'su, Sayfa No'su	İndeks Adı
<i>Makale, bildiri, kitap, kitap bölümü</i>	<i>Örnek: Education model in İzmir</i>	<i>Hangi dilde yayın yapıldığı</i>	<i>Örnek: Doç. Dr. Cevat PARLAK</i>	<i>Ulusal / Uluslararası</i>	<i>(Konferans, dergi, sempozyum vs.) Örnek: Journal of Education vol:56 number 5 page 675-679n</i>	<i>Örnek: SCI, SSCI, AHCI, ...</i>
<i>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Bildiri</i>	<i>Yerel Yemeklerin ziyaretçi motivasyonuna etkisi</i>	<i>Türkçe</i>	<i>Doç. Dr. Melike YILMAZER</i>	<i>Ulusal</i>	<i>Ankara/Gastronomi zirvesi</i>	
<i>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Bildiri</i>	<i>Geleneksel Gıda maddelerimizden tarhana üzerine bir çalışma</i>	<i>Türkçe</i>	<i>Doç. Dr. Melike YILMAZER</i>	<i>Ulusal</i>	<i>7. Doğu Akdeniz sempozyumu İSKENDERUN</i>	
<i>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Bildiri</i>	<i>Türkiyedeki Gastronmi ve mutfak sanatları ile aşçılık bölümlerinde verilen İnovasyon içerikli derslerin önemi</i>	<i>Türkçe</i>	<i>Öğr. Gör. Özlem YATKIN</i>	<i>Uluslararası</i>	<i>7. Ulusal 3. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu İSKENDERUN 429-436(Tam Metin)</i>	
<i>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Bildiri</i>	<i>Türkiyedeki Gastronmi ve mutfak sanatları ile aşçılık bölümlerinde verilen İnovasyon içerikli derslerin önemi</i>	<i>Türkçe</i>	<i>Prof. Dr. Atilla AKBABA</i>	<i>Uluslararası</i>	<i>7. Ulusal 3. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu İSKENDERUN 429-436(Tam Metin)</i>	
<i>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Bildiri</i>	<i>The Motives for the Visitors to Attend to herb festival in Çeşme-Alaçatı</i>	<i>İngilizce</i>	<i>Öğr. Gör. Özlem YATKIN</i>	<i>Uluslararası</i>	<i>7. Ulusal 3. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu İSKENDERUN 429-436(Tam Metin)</i>	
<i>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Bildiri</i>	<i>Yerel kültürel festivallerde katılımcı deneyimleri Manisa mesir macununda festival örneği ilişkin bir değerlendirme</i>	<i>Türkçe</i>	<i>Prof. Dr. Atilla AKBABA</i>	<i>Uluslararası</i>	<i>7. Ulusal 3. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu İSKENDERUN</i>	
<i>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Makale</i>	<i>Kısmi pişirilmiş buğdayın kullanım olanakları</i>	<i>Türkçe</i>	<i>Doç. Dr. Melike YILMAZER</i>	<i>Ulusal</i>	<i>Güncel Turizm Araştırmaları dergisi</i>	

<i>ve Mutfak Sanatları Bölümü Makale</i>	proteolysis, volatile, compound profile and sensory characteristics of ripened White cheeses manufactured in different geographical regions of Turkey		<i>Üyesi Perihan KENDİRCİ</i>		<i>Journal 87,26,-36</i>	
<i>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Makale</i>	Potential of ozonated water at different temperatures to improve safety and shelf-life of fresh cut lettuce	<i>İngilizce</i>	<i>Dr. Öğr. Üyesi Perihan KENDİRCİ</i>	<i>Uluslararası</i>	<i>Ozone: Science Technology, 40(3),216-227</i>	<i>SCI</i>
<i>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Makale</i>	Kısmi pişirilmiş buğdayın kullanım olanakları	<i>Türkçe</i>	<i>Öğr. Gör. Özlem YATKIN</i>	<i>Ulusal</i>	<i>Güncel Turizm Araştırmaları dergisi Cilt:2 Sayı: Ek:1 Bahar,360-370 (tam metin)</i>	
<i>Turizm İşletmeciliği Bölümü Makale</i>	Destinasyon Markalaşmasında Festival Turizmi'nin Rol'ü: Alaçatı Ot Festivali Üzerine Bir Araştırma	<i>Türkçe</i>	<i>Dr. Öğr. Üyesi Seda SÜER</i>	<i>Uluslararası</i>	<i>International Journal of Contemporary Tourism Research</i>	<i>ULAKBİM TR Index</i>
<i>Turizm Rehberliği Bölümü Makale</i>	Developing Tourism in Foca: Views of Undergraduate Students	<i>İngilizce</i>	<i>Dr. Öğr. Üyesi Nil SONUÇ</i>	<i>Uluslararası</i>	<i>International Journal of Contemporary Tourism Research</i>	<i>International Journal of Contemporary Tourism Research</i>
<i>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Kitap Bölümü</i>	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Bölümü adı: Fonksiyonel Gıdalar	<i>Türkçe</i>	<i>Dr. Öğr. Üyesi Perihan KENDİRCİ</i>	<i>Ulusal</i>	<i>Detay Yayıncılık , Basım Sayısı:1, Sayfa Sayısı:588,ISBN:978-605-2323-67-0</i>	
<i>Turizm İşletmeciliği Bölümü Kitap Bölümü</i>	Türkiye'nin Unesco değerleri ve turizm potansiyeli Bölüm Adı: Efes İzmir	<i>Türkçe</i>	<i>Prof. Dr. Cengiz DEMİR</i>	<i>Ulusal</i>	<i>Eğitim yayın evi</i>	
<i>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Kitap Bölümü</i>	"Kalite Yönetimi" Yiyecek ve İçecek Yönetimi, ed Kurtuluş Karamustafa	<i>Türkçe</i>	<i>Öğr. Gör. Özlem YATKIN</i>	<i>Ulusal</i>	<i>Detay Yayıncılık, Ankara,453-481</i>	
<i>Gastronomi ve Mutfak Sanatları</i>	"Kalite Yönetimi" Yiyecek ve İçecek Yönetimi, ed	<i>Türkçe</i>	<i>Prof. Dr. Atilla AKBABA</i>	<i>Ulusal</i>	<i>Detay Yayıncılık, Ankara,453-481</i>	

<i>Bölümü Kitap Bölümü</i>	Kurtuluş Karamustafa					
<i>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Kitap Bölümü</i>	“Gastronomi Konulu Festivaller” Yiyecek ve İçecek Yönetimi, ed	<i>Türkçe</i>	<i>Öğr. Gör. Özlem YATKIN</i>	<i>Ulusal</i>	<i>Detay Yayıncılık, Ankara,247-264</i>	
<i>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Kitap Bölümü</i>	“Gastronomi Konulu Festivaller” Yiyecek ve İçecek Yönetimi, ed	<i>Türkçe</i>	<i>Prof. Dr. Atilla AKBABA</i>	<i>Ulusal</i>	<i>Detay Yayıncılık, Ankara,247-264</i>	
<i>Turizm Rehberliği Bölümü Kitap Bölümü</i>	“Gastronomi Konulu Festivaller” Yiyecek ve İçecek Yönetimi, ed	<i>Türkçe</i>	<i>Arş. Gör. Özge ÇALHAN</i>	<i>Ulusal</i>	<i>Detay Yayıncılık, Ankara,247-264</i>	
<i>Turizm İşletmeciliği Bölümü Bildiri</i>	The Impact of Globalization on Tourism Receipts in International Trade and Turkey	<i>İngilizce</i>	<i>Dr. Öğr. Üyesi Seda SÜER</i>	<i>Uluslararası</i>	<i>4. SCF International Conference:Economic and Social Impacts of Globalization and Future of Turkey</i>	Diğer Uluslararası
<i>Turizm İşletmeciliği Bölümü Bildiri</i>	Akdeniz çanağı ülkelerin bakanlıklarının web sayfalarına ilişkin bir değerlendirme	<i>Türkçe</i>	<i>Dr. Öğr. Üyesi Simge KÖMÜRCÜ</i>	<i>Uluslararası</i>	<i>7. Ulusal 3. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu İSKENDERUN</i>	
<i>Turizm İşletmeciliği Bölümü Bildiri</i>	Akdeniz çanağı ülkelerin bakanlıklarının web sayfalarına ilişkin bir değerlendirme	<i>Türkçe</i>	<i>Doç. Dr. Mehmet Emre GÜLER</i>	<i>Uluslararası</i>	<i>7. Ulusal 3. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu İSKENDERUN</i>	
<i>Turizm İşletmeciliği Bölümü Bildiri</i>	Yerel kültürel festivallerde katılımcı deneyimleri Manisa mesir macununda festival örneği	<i>Türkçe</i>	<i>Dr. Öğr. Üyesi Simge KÖMÜRCÜ</i>	<i>Uluslararası</i>	<i>7. Ulusal 3. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu İSKENDERUN</i>	
<i>Turizm İşletmeciliği Bölümü Bildiri</i>	Çalışanların işe karşı duygu durumlarının Stenberg in aşk kuramıyla belirlenmesi	<i>Türkçe</i>	<i>Dr. Öğr. Üyesi Simge KÖMÜRCÜ</i>	<i>Uluslararası</i>	<i>17.uluslarlarası işletmecilik kongresi</i>	
<i>Turizm İşletmeciliği Bölümü Bildiri</i>	Çalışanların işe karşı duygu durumlarının Stenberg in aşk	<i>Türkçe</i>	<i>Doç. Dr. Mehmet Emre GÜLER</i>	<i>Uluslararası</i>	<i>17.uluslarlarası işletmecilik kongresi</i>	

	kuramıyla belirlenmesi				
<i>Turizm İşletmeciliği Bölümü Bildiri</i>	Mutfak turizmi destinasyon olarak İzmir'in potansiyeli	Türkçe	<i>Prof. Dr. Cengiz DEMİR</i>	<i>Uluslararası</i>	<i>4. Uluslararası Gastronomi turizmi kongresi</i>

Tablo 55. Kitap Yayınları

Türü	Adı	Yayın Sahibi
Editör	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	Prof. Dr. Atilla AKBABA
	Contemporary Human Resources Management	Doç. Dr. Volkan ALTINTAŞ
Kitap Bölümü	Uzay Turizmi	Prof. Dr. Atilla AKBABA, Öğr. Gör. Özlem YATKIN
	Konaklama Pazarlaması ve Tüketici Davranışı	Prof. Dr. Zafer ÖTER
	Turist Rehberlerinin Görevleri ve Roller	
	Turist Meslek Etiği Rehberliği Kuralları	
Kültürel Miras Kapsamında Gastronomi		
	Kalite Yönetimi	Prof. Dr. Atilla AKBABA, Öğr. Gör. Özlem YATKIN

Tablo 56. WOS Kapsamı Dışında Yayınlanan Yayınlarla İlgili Temel Bilgiler (İKÇÜ Adresli)

Yayın Türü	2018
Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayınlanan Makale	12
Uluslararası Bilimsel Kongrelerde Sunulan Bildiri	4
Ulusal Hakemli Dergilerde Yayınlanan Makale	3
Ulusal Bilimsel Kongrelerde Sunulan Bildiri	13
Kitap Yazarlığı	1
Ulusal Kitap Editörlüğü	1
Ulusal Kitapta Bölüm	2

Tablo 57. Editörlük ve Hakemlik Verileri

Alt Birim Adı	Editörlük /Hakemlik Yapan Öğretim Üyesi Sayısı	Editörlük/ Hakemlik Yapılan Kitap Sayısı	Dergi Hakemliği Yapan Öğretim Üyesi Sayısı	Hakemliği Yapılan Dergi Sayısı
Rekreasyon Bölümü			1	3
Turizm İşletmeciliği Bölümü	1		2	10
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü			1	23
TOPLAM	1		4	36

Tablo 58. Bildiriler

Türü	2017	2018
Uluslararası Sözlü Bildiri		8
Ulusal Sözlü Bildiri	2	13
TOPLAM	2	21

Tablo 59. 2018 Yılı Atıf Verileri

Alt Birim Adı	WOS Kapsamındaki Dergilerde İKÇÜ Adresli Yayınlar Yapılan Atıf Sayısı	WOS Kapsamı Dışındaki Dergilerde İKÇÜ Adresli Yayınlar Yapılan Atıf Sayısı	Toplam Atıf Sayısı
Rekreasyon Bölümü	3	7	10
Turizm Rehberliği Bölümü	7	13	20
Turizm İşletmeciliği Bölümü	37	31	68
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	1	12	13

5.4. Girişimcilik Faaliyetleri

Fakültemizde konu ile ilgili faaliyetimiz yoktur.

5.5. Toplumsal Katkıya Yönelik Hizmetler

Fakültemizde konu ile ilgili faaliyetimiz yoktur.

5.6. Teknolojik Üretim Faaliyetleri

Fakültemizde konu ile ilgili faaliyetimiz yoktur.

5.7. Yönetimsel Hizmetler

2018 yılı içerisinde 31 adet Fakülte Yönetim Kurulu; 7 adet Fakülte Kurulu toplantısı yapılmıştır.

Harcama birimimiz bu dönemde görev yollukları, maaş ve ekders ödemeleri, emekli kesenekleri, geçici personel ödemeleri, satın almalar, mahkeme giderleri gibi mali hizmetler gerçekleştirmiştir.

Fakültemiz idari birimi resmi yazışmalar, personel işleri, öğrenci işleri, mali işler, taşınır kayıt işlemleri, özel kalem işleri v.b faaliyetlerde bulunmuştur.

Tablo 60. Sağlanan Bursların Niteliği

Bursun Niteliği	Öğrenci Sayısı
Yemek Bursu	24
Kısmi Zamanlı Öğrenci çalıştırma	2
TOPLAM	26

Staj İmkânı

Fakültemiz Bölümleri öğrencilerinin 1. Sınıftan itibaren 60 gün staj zorunlulukları vardır.

2017-2018 Öğretim Yılında 23 öğrencimiz stajını başarı ile tamamlamıştır. 2018 yılında Üniversite Sektör İşbirliği Protokol İmza Töreni ve Turizm Fakültesi Kariyer Haftası

Etkinlikleri kapsamında öğrencilerimizin sektörün önde gelen isimleri ile buluşmaları sağlanmıştır. Sektörün insan kaynakları müdürleri öğrencilerimize tavsiyelerde bulunmuş, staj imkanları sunmuş ve üniversitemizde ilk defa özel sektörle öğrenciler kaynaşmışlardır.

5.9. Başarılarımız

Lisans Programlarımız için açılan öğrenci kontenjanlarına kayıt olmada doluluk oranı %100'dür. 2018 YGS sınavında Turizm İşletmeciliği 5, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm Rehberliği programları 4. sırada tercih edilmiştir. Ülkemizde sadece fakültemiz bünyesinde Turizm İşletmeciliği Lisans, Yüksek Lisans ve Doktora programlarının tamamı %100 İngilizce olarak açılmıştır. Kontenjanların tamamı dolmaktadır.

Fakültemiz Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi yayın hayatına başlamıştır. 2018 Yılında Fakültemiz Öğretim Üyelerini yazdığı Turizm İşletmeciliği Endüstriyel ve Yönetimsel Boyutlar kitabı yayınlanmıştır.



6. Yönetim ve İç Kontrol Sistemi

Turizm Fakültesi atama süreçlerinde YÖK'ün belirlediği kriterlere ve atama takvimine riayet ederek gerekli yazışmaları ve komisyonları oluşturmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün uygulama derslerinde kullanılan malzemeler fakülte bütçemizin ilgili kaleminden haftalık olarak satın alma süreçlerine uygun bir şekilde periyodik olarak işlemektedir.

Maaş ve Ekders ödemeleri, Maliye Bakanlığının ilgili kanunlarına göre KBS üzerinden veriler girilerek gerçekleştirilmektedir.

Öğrenci işleri, personel işleri ile ilgili yazışmalar UBYS üzerinden sistemli bir şekilde yapılmaktadır. Personel özlük dosyaları standart dosya planına göre düzenlenmektedir.

İç kontrol ile ilgili belirli periyotlarda toplantılar güncel olarak yapılmaktadır. Yapılan tüm toplantı ve eğitimlerin kaydı gereken şekilde tutulmaktadır. Yapılan son İç Tetkik sonucunda Fakültemizde herhangi bir olumsuzluğa rastlanmamıştır.

 İZMİR KATIP ÇELEBI ÜNİVERSİTESİ TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KATIP ÇELEBI ÜNİVERSİTESİ	
	İÇ TETKİK RAPORU FORMU	

İLGİLİ BİRİM / SÜREC: <i>Tuzluk fabrikası</i>	TETKİKİN	
ÜST AMİRİ: <i>Prof. Dr. Atilla AKBABA</i>	NO'SU: 20... /	TARİHİ: <i>14.11.2018</i>
TETKİK EKİPİ: <i>Sahit Dikmen, Doç. Dr. Derya Özger, Ridvan Özer</i>		

TETKİK SONUÇLARI				
1	GENEL HUSUSLAR	Açıklamalar (tetkik tarihinde değişiklik olması ve çözümlenemeyen hususlar varsa bu alan doldurulur):		
	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Tetkik planlanan tarihte gerçekleştirilmemiştir Tetkik plan dışında bir tarihte gerçekleştirilmiştir. ✗ Herhangi bir uygunsuzluk saptanmamıştır. Çözümlenemeyen hususlar mevcuttur 		<ul style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. 	
2	OLUMLU HUSUSLAR			
	1.			
	2.			
	3.			
	4.			
3	İYİLEŞTİRİLEBİLECEK HUSUSLAR			
	1.			
	2.			
	3.			
	4.			
4	UYGUNSUZLUKLAR	DÜZELTİCİ FAALİYET NO		
	1.			
	2.			
	3.			
	4.			
	BİRİM / SÜREC SORUMLUSU <i>Prof. Dr. Atilla AKBABA</i>	TETKİK EKİP BASKANI <i>Sahit Dikmen</i>	TETKİK GÖREVLİSİ <i>Doç. Dr. Derya Özger</i>	TETKİK GÖREVLİSİ <i>Ridvan ÖZER</i>

D. Diğer Hususlar

II. AMAÇ ve HEDEFLER

A. İdarenin Amaç ve Hedefleri

İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Turizm Fakültesi'nin misyonu, vizyonu ve temel değerleri doğrultusunda belirlemiş olduğu Stratejik Hedefler temel başlıklar halinde aşağıdaki gibidir.

Stratejik Amaçlar		Stratejik Hedefler	
Stratejik Amaç-1	Sürdürülebilir Uluslararası Standartlarda Eğitim-Öğretim Vermek	Hedef-1	Eğitim-öğretim programlarının geliştirilmesi
		Hedef-2	Öğretim kalitesinin artırılması
		Hedef-3	Eğitimde uluslararası işbirliğinin sağlanması
Stratejik Amaç-2	Bilimsel Araştırma Stratejilerini desteklemek, bilime katkı sağlayacak bilgiyi üretmek ve ileri teknoloji geliştirmek	Hedef-1	Fakültenin bilimsel yayın sayısı ve içeriğinin yükseltilmesi
		Hedef-2	Bilimsel yayın kalitesinin artırılması
		Hedef-3	Yurtiçi ve yurtdışı ortak araştırmaların artırılması
Stratejik Amaç-3	Altyapı Stratejileri Oluşturmak	Hedef-1	Altyapı eksiklerinin giderilmesi (oda, atölye vb.)
		Hedef-2	Donanım eksiklerinin giderilmesi (mesleki uygulamaya yönelik yazılım, otomasyon)
Stratejik Amaç-4	İnsan kaynakları stratejileri oluşturmak	Hedef-1	Personelin nicelik ve nitelik yönünden geliştirilmesi
		Hedef-2	Çalışma hayatı kalitesinin artırılması
Stratejik Amaç-5	Çevre ve sosyal sorumluluk stratejileri oluşturmak	Hedef-1	Çevreye duyarlı yönetim anlayışının geliştirilmesi
		Hedef-2	Çalışanların ve öğrencilerin çevre konusunda eğitilmesi
Stratejik Amaç-6	Tanıtım ve halkla ilişkiler stratejileri oluşturmak	Hedef-1	Fakülte imajının geliştirilmesi
		Hedef-2	Potansiyel fakülte öğrencilerine etkin tanıtım yapılması

B. Temel Politikalar ve Öncelikler

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Tarafından Hazırlanan “Türkiye’nin Yükseköğretim Stratejisi”

- İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Stratejik Planı,
- Turizm Fakültesi Stratejik Planı,
- Turizm Fakültesi Performans ve Faaliyet Raporları,

C. Diğer Hususlar

III. FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

A. Mali Bilgiler

Fakültemiz idari ve akademik personelinin maaş ödemeleri yapılmıştır. Fakültemiz akademik personelinin uygulama alanında yetersiz kalması sebebi ile görevlendirilen ders ücreti karşılığı öğretim elemanlarının ek ders ödemeleri yapılmıştır. Fakültemiz idari ve akademik personelinin emekli keseneği ödemeleri yapılmıştır. Fakültemiz akademik personelinin uygulama alanında yetersiz kalması sebebi ile görevlendirilen ders ücreti karşılığı öğretim elemanlarının SGK primleri ve öğrenci stajları SGK prim ödemeleri yapılmıştır. Fakültemiz akademik personelinin yurtiçi/yurtdışı geçici görev yolluğu ile idari ve akademik personelin yurtiçi sürekli görev yolluk ödemeleri yapılmıştır.

1. Bütçe Uygulama Sonuçları

1.1. Bütçe Giderleri

Türü	Başlangıç Ödeneği	Eklenen Ödenek	Harcama	Fark	Gerçekleşme Oranı (%)
01-Personel Giderleri	3.646.000,00	0,00	1.919.700,00	1.726.300	%52
02-Sosyal Güvenlik Kurumlarına Devlet Primi Giderleri	350.000,00	0,00	99.000,00	251.000,00	%28
03-Mal ve Hizmet Alım Giderleri	7.500,00	6.500,00	13.995,36	4,64	%186
TOPLAM	4.003,500,00	6.500,00	2.032.695,36	253.190,3	

1.2. Bütçe Gelirleri

% 100’ünü Hazine Yardımı oluşturmaktadır.

2. Temel Mali Tablolara İlişkin Açıklamalar

Sapma Nedenleri:Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü dersleri için haftalık ders alışveri.

3. Mali Denetim Sonuçları

Bazı giderlerin ödemesinin yılsonuna yetişmemesi nedeniyle bir sonraki yıla aktarılması durumu ortaya çıkmıştır. Bu durumu çözmek adına 2019 yılı planlaması gözden geçirilerek doğacak aksaklıklara karşı önlem alınması planlanmıştır. Birimin iç tetkiki 14.11.2018 tarihinde gerçekleştirilmiş ve yapılan tespit ve değerlendirmeler sonucunda herhangi bir uygunsuzluk saptanmamıştır.

a. Harcama Öncesi Mali Kontrol

Tablo 62. Ön Mali Kontrol Verileri			
Kontrolün Konusu	Kontrole Gönderilen Dosya Sayısı	Uygun Görüş Verilen Dosya Sayısı	Uygun Görüş Verilmeyen Dosya Sayısı
Mal Alımı	29	29	
TOPLAM	29	29	

b. Harcama Sonrası İç Denetim

Birimin iç tetkiki 14.11.2018 tarihinde gerçekleştirilmiş ve yapılan tespit ve değerlendirmeler sonucunda herhangi bir uygunsuzluk saptanmadığı raporlanmıştır.

c. Dış Denetim

Sayıştay denetimi yapılmamıştır.

4. Diğer Hususlar

İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Turizm Fakültemiz, eğitimdeki kaliteye ve gelişime önem veren bir kurumdur. İzmir Katip Çelebi Üniversitesi bünyesindeki kalite çalışmalarının başlamasıyla birlikte, Fakültemizde Kalite Yönetim Sistemi Komisyonu kurulmuştur.

B. Performans Bilgileri

1. Faaliyet ve Proje Bilgileri

1.1. Faaliyet Bilgileri

Fakültemiz 2018 yılı faaliyetleri aşağıdaki tablolarda gösterilmektedir.

1.2. Proje Bilgileri

Tablo 63. Bilimsel Araştırma Proje Sayısı					
Proje Türü	2018				
	Önceki Yılda Devreden Proje	Yıl İçinde Eklenen Proje	Toplam	Yıl İçinde Tamamlanan Proje	Toplam Proje Bütçesi (TL)
Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP)	1	0		1	5,664 TL
TOPLAM	1	0		1	5,664 TL

Tablo 64. Bilimsel Araştırma Proje Bütçe Gerçekleşmeleri		
Proje Türü	Proje Bütçesi (Yıllar İtibariyle Gerçekleşme Durumu)	
	2017	2018
BAP	0	0
TOPLAM		

Tablo 65. Bilimsel Araştırma Projeleri Listesi

Sıra No	Yıl	Proje Türü (*)	Proje Adı	Proje Yürütücüsü	Proje Bütçesi (TL)	Harcanan (TL)	Proje Süresi	Bölüm / Anabilim Dalı	Proje Başlama Tarihi	Proje Bitiş Tarihi
1	2017	BAP	Çalışanların İşe Karşı Duygu Durumlarının Sternberg'in Aşk Kuramıyla Belirlenmesi: Beş Yıldızlı Konaklama İşletmelerinde Bir Araştırma	Doç .Dr. Mehmet Emre Güler	5,664 TL	0 TL	15 Ay	Turizm İşletmeciliği	2017	Eylül - 2018
TOPLAM					5,664 TL					

1.3. Diğer Faaliyet Bilgileri

Tablo 66. Yurtiçi ve Yurtdışı Kongre Katılım Desteği

Türü	Desteklenen Kişi Sayısı	Destek Tutarı (TL)	Genel Toplam (TL)
Yurtiçi Kongre	6		6
TOPLAM	6		6

Tablo 67. Doktora ve Yüksek Lisans Tezleri

Programın Adı	Tezin Türü (Doktora/Yüksek Lisans)	Tezin Adı	Öğrencinin Adı	Tez Yöneticisi	Tezin Durumu
---------------	------------------------------------	-----------	----------------	----------------	--------------

2. Performans Sonuçları Tablosu

Yıl/Dönem		2018			
İdare Adı		39.01 - İZMİR KATİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ			
Performans Hedefi		11/Eğitim kalitesi arttırılacaktır.			
Sıra	Performans Göstergeleri	Hedef (a)	Yılsonu Gerçekleşme Tahmini (b)	Kümülatif (c)	Gerçekleşme Durumu
1	Eğiticilerin eğitimi programında sertifika alan akademik personel sayısı/Sayı				1
2	Seçmeli ders sayısı/Sayı				
3	Tercih sıralamasında üniversitemizi ilk üç sırada tercih eden öğrenci sayısı/Sayı				
4	Açılan yan dal program sayısı/Sayı				1
Değerlendirme	Bu alanda istenen başarı düzeyine ulaşılmıştır.				

Yıl/Dönem		2018			
İdare Adı		39.01 - İZMİR KATİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ			
Performans Hedefi		12/Bilimsel yayın sayısı ve kalitesi arttırılacaktır.			
Sıra	Performans Göstergeleri	Hedef (a)	Yılsonu Gerçekleşme Tahmini (b)	Kümülatif (c)	Gerçekleşme Durumu
1	Toplam yayın sayısı/Sayı				64
2	Öğretim Üyesi başına düşen uluslararası indekslere giren (SCI-SSCI-AHCI) yayın sayısı/Sayı				1
3	Uluslararası indekslere giren dergilerde yayımlanan yayın sayısı/Sayı				11
4	Ulusal dergilerde yayımlanan yayın sayısı/Sayı				5
5	Toplam atıf sayısı/Sayı				711
6	Bilimsel proje kaynaklı yayın sayısı/Sayı				3
7	Dergilerde editörlük, hakemlik yapan öğretim üyesi sayısı/Sayı				16
Değerlendirme	Bu alanda istenen başarı düzeyine ulaşılmıştır. Yayın sayısındaki artma devam etmektedir.				

Yıl/Dönem		2018			
İdare Adı		39.01 - İZMİR KATİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ			
Performans Hedefi		13/Bilimsel projeleri ve üniversite-sanayi işbirliği kapsamında AR-GE projeleri arttırılacaktır.			
Sıra	Performans Göstergeleri	Hedef (a)	Yılsonu Gerçekleşme Tahmini (b)	Kümülatif (c)	Gerçekleşme Durumu
1	Patente dönen proje sayısı/Sayı				
2	Patent başvuru sayısı/Sayı				
3	Patent sayısı/Sayı				
4	Üniversite içi kaynaklardan desteklenen proje sayısı/Sayı				4
5	Diğer kaynaklardan (AB, Kalkınma Bakanlığı, TÜBİTAK, İZKA vb.) desteklenen proje sayısı/Sayı				
6	Üniversite-Sanayi işbirliği kapsamında yapılan danışmanlık sayısı/Sayı				1
7	Üniversite-Sanayi işbirliği kapsamında yapılan toplantı, seminer, eğitim sayısı/Sayı				8
Değerlendirme	Bu alanda istenen başarı düzeyine ulaşılmıştır. Bilimsel projeleri ve üniversite-sanayi işbirliği kapsamında AR-GE projeleri arttırılacaktır.				

Yıl/Dönem		2018			
İdare Adı		39.01 - İZMİR KATİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ			
Performans Hedefi		14/Bilimsel çalışmaların sunulacağı ulusal ve uluslararası bilimsel faaliyetler arttırılacaktır.			
Sıra	Performans Göstergeleri	Hedef (a)	Yıllık Gerçekleşme Tahmini (b)	Kümülatif (c)	Gerçekleşme Durumu
1	Akademik birimlerin düzenlediği ulusal sempozyum, kongre, konferans, çalıştay vb. akademik organizasyonların sayısı/Sayı				3
2	Akademik birimlerin düzenlediği uluslararası sempozyum, kongre, konferans, çalıştay vb. akademik organizasyonların sayısı/Sayı				1
Değerlendirme	Beklenen düzeyde başarı sağlanmıştır. Bilimsel çalışmaların sunulacağı ulusal ve uluslararası bilimsel faaliyetler arttırılacaktır.				

3. Performans Sonuçlarının Değerlendirilmesi

Performans Tabloları yukarıda sunulmuştur. Hedef belirlenmediği için sapma nedenleri açıklanmamıştır.

4. Performans Bilgi Sisteminin Değerlendirilmesi

İlgili tablolarda değerlendirmemiz bulunmaktadır.

5. Diğer Hususlar

IV. KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ

A. Üstünlükler

A. Üstünlükler

Üstünlüklerimiz;

- Fakültenin kampüste yer alması nedeniyle kampüsün imkanlarından yararlanması
- İzmir’de kurulması nedeniyle kalifiye işgücü bulma potansiyelinin olması
- Akademik personelin nitelikli olması.
- Yabancı uyruklu öğretim üye-elemanı çalıştırılıyor olması
- Öğretim üyelerinin %90 nın yabancı dil yeterliliğinin olması
- Türkiye’de ilk kez İngilizce Turizm İşletmeciliği Doktora Programının hayata geçirilmiş olması.
- Türkiye’de ilk kez Turizm Fakültesi’ne bağlı Döner Sermaye İşletme Biriminin faaliyete geçirilmiş olması.

Fırsatlarımız;

- Fakülte olarak YÖK’ün çizmiş olduğu projeksiyona uygun uluslararasılaşma sürecinin uyguluyor olmamız.
- Üniversitelerde uygulamalı eğitimin yaygınlaştırılması ve nitelikli istihdama verilen önem nedeniyle gelecekte Fakültenin eğitim olanaklarının değer kazanması.
- Türkiye’nin uluslararası turizmde öneminin artması ve turizme olan desteğin devlet politikası olarak desteklenmesi.

B. Zayıflıklar

Zayıf yönlerimiz;

- Fakültemizin uygulama otelinin olmaması
- Fakültenin ve kampüsün yaşadığı ulaşım sorunlarının tam anlamıyla çözülmemiş olması
- Rekreasyon Yönetimi Bölümünün akademik yapılanmasının tamamlanmamış olması
- Turizm Rehberliği Bölümünün yabancı dil puanı ile öğrenci alırken eğitimin dilinin Türkçe olması.

Tehditlerimiz;

- YÖK tarafından yeni getirilen lisansüstü eğitim kriterleri düzenlemesinin 2018 yılına kadar programların yeterliliği konusunu tehdit etmesi
- Uygulama Mutfağı ve Konukevinde yardımcı Personel eksikliğinin hizmet kalitesini azaltma ihtimali.
- DEÜ Reha Midilli Turizm Otelcilik YO, Foça Turizm fakültesinin öğrenci almış olması.

C. Değerlendirmeler

Fakültemiz Temmuz 2010 tarihi itibari ile kurulmuş kısa sürede fiziki ve akademik yapılanmasını tamamlayarak eğitim ve öğretime başlamıştır.

2011-2012 Eğitim ve Öğretim yılında Turizm İşletmeciliği Anabilim dalında Lisans ve Yüksek Lisans öğrencileri ile eğitim ve öğretime başlamıştır. 2012-2013 Eğitim ve Öğretim yılında turizm işletmeciliği ve turizm rehberliği bölümlerine öğrenci alınmaya başlanmıştır. 2015 yılında Gastronomi ve Mutfak Sanatları %100 İngilizce Lisans Programı ilk öğrencilerini almıştır.

2018 yılında Fakültemizde Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Rekreasyon Yönetimi bölümlerinde kadrolu 14 öğretim üyesi, 1 öğretim görevlisi ve 3 araştırma görevlisi, 2547 Sayılı Yüksek Öğretim Kanunu 31. Maddesine göre dışarıdan görevlendirilen 2 öğretim elemanı ile eğitim öğretim faaliyetleri gerçekleştirilmiştir.

Fakültemizin Avrupa'da 16 farklı Üniversite ile Erasmus antlaşması mevcuttur. 2018 yılında 4 öğrencimiz gönderilmiştir. 2018 yılında bir öğrencimiz Mevlana kapsamında yurtdışına gönderilmiştir. Fakültemizde 1 yabancı öğretim üyesi Erasmus kapsamında ders vermiştir.

Lisans Programlarımız için açılan öğrenci kontenjanlarına kayıt olmada doluluk oranı %100 dür. Ülkemizde sadece fakültemiz bünyesinde Turizm İşletmeciliği Lisans, Yüksek Lisans ve Doktora programlarının tamamı %100 İngilizce olarak açılmıştır. Kontenjanların tamamı dolmaktadır.

Lisansüstü programlarımızda Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında Tezli Türkçe Yüksek Lisans, Tezsiz Türkçe Yüksek Lisans (ikinci öğretim), Tezli İngilizce Yüksek Lisans ve İngilizce Doktora programları faal durumdadır. İngilizce Doktora programı Türkiye'de sadece Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında bulunmaktadır.

Rektörlük bünyesinde desteklenen projelerin artırılmasına çalışılacaktır. Lisansüstü tezlerin, "bilimsel araştırma projesi" olarak rektörlüğe sunulması için öğretim üyelerinin teşvik edilmesi sayesinde, üniversitemizin araştırma fonlarından desteklenecek proje sayısı artırılabilir. Böylece lisansüstü çalışmaların daha etkin bir şekilde tamamlanması ve olabildiğince fazla sayıda tezin uygulamaya aktarılmasının yolu açılacaktır.

Fakülte dergisi uluslararası endeksli dergilerden olarak çıkartılmış, gelecek yıl bu tarz faaliyetlerin artırılması kararlaştırılmıştır.

Akademik kadromuzun temel amacı; eğitim ve öğretimde kaliteyi yakalamak, aynı zamanda kendi akademik gelişimlerinin en üst düzeyde olması ve bu gelişimlerin eğitime en iyi performansla yansıtılmasıdır. Fakültemiz için her zaman önemli bir hedef Kaliteli bilimsel çalışmaların yapılması ve ulusal/uluslar arası düzeyde paylaşılması, yayınlanmasıdır. Akademik bilginin Turizm alanındaki uygulamalara aktarılması için; akademik kadromuzun her açıdan desteklenmesi adına hem üniversitemizin hem de ulusal ve uluslar arası araştırma destekleme kurumlarının imkanlarından yararlandırılması planlanmaktadır. Aynı zamanda akademik personelimiz gerek bilimsel alt yapının kurulması gerekse lokal çalışmaların gerçekleştirilebilmesi amacıyla; İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri, ulusal (TÜBİTAK, SANTEZ, Kalkınma Ajansları vs) ve uluslararası (AB) projelerin hazırlanması konularında da teşvik edilecektir.

Dört yıllık periyotlarla Fakültenin iç paydaşları (fakülte akademik ve idari personel, öğrenciler) ve dış paydaşlarından (hizmet alanlar, stratejik ortaklar, mezunlar) geri bildirim ve değerlendirmelerin alınarak, belirlenen amaç ve hedeflere ulaşma düzeyinin gözden geçirilmesi planlanmaktadır.

V. ÖNERİ VE TEDBİRLER

Üniversitemiz Stratejik Planı'nın uygulanması ve stratejik yönetimin tüm birimlerde gerçekleştirilmesi için, üst yönetim, birim yöneticileri ve ilgili kurulların "katılımcılığı" artıran bir anlayışla çalışması gerekmektedir. Bu amaçla eğitim ve uygulama takip çalışmalarının sürekliliği sağlanmalı ve tüm yapılan çalışmaların Üniversite Senatosu'nda ve birim yönetim kurullarında düzenli şekilde değerlendirilmesinin yapılması sağlanmalıdır. Performans esaslı bütçenin her birime yayılması için gerekli hazırlıklar yapılmalıdır. Kalite yönetim sistemi çalışmalar esnasında stratejik planın her birimde uygulanması ve takip edilmesi öncelikli hedef haline getirilmeli; stratejik planın altı temel alanı (1. Daha Etkin Çalışan Bir Örgütsel Yapının Oluşturulması, 2. Kurumsal Kimliğin ve Motivasyonun Güçlendirilmesi, 3. Eğitimin ve Öğretimin Yapısının Geliştirilmesi, 4. Bilimsel Araştırmaların Geliştirilmesi, 5. Kaynak Geliştirme, 6. İşbirlikleri ve Kurumsal İmaj) altında belirlenen hedef ve faaliyetlerin hangisinin ve ne kadarının hangi birimlerce yürütüleceği belirlenmelidir.

Üniversitemizin Stratejik planında hedeflenen eğitim öğretim alt yapısının geliştirilmesi için fiziki alt yapı, araç ve gereç imkanlarının geliştirilmesine hız verilmelidir. Stratejik amaçlarımızı güncelleyerek ve yönetim mevzuatını da buna uygun hale getirerek amaçlarımıza yönelik hedeflerimizi gerçekleştirip dünya üniversitesi olma yolunda hızla ilerlemeye devam edeceğiz.

Birimlerin araştırma alt yapısı desteklenmelidir. Stratejik planın hedef, performans göstergesi ve faaliyet ve projelerinin birimler düzeyinde izlenmesi için web temelli stratejik yönetim takip sistemi programının yürürlüğe sokulması çalışmaların takibini kolaylaştıracaktır.

EK

İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI

Harcama yetkilisi olarak yetkim dahilinde;

Bu raporda yer alan bilgilerin güvenilir, tam ve doğru olduğunu beyan ederim.

Bu raporda açıklanan faaliyetler için idare bütçesinden harcama birimimize tahsis edilmiş kaynakların etkili, ekonomik ve verimli bir şekilde kullanıldığını, görev ve yetki alanım çerçevesinde iç kontrol sisteminin idari ve mali kararlar ile bunlara ilişkin işlemlerin yasallık ve düzenliliği hususunda yeterli güvenceyi sağladığını ve harcama birimizde süreç kontrolünün etkin olarak uygulandığını bildiririm.

Bu güvence, harcama yetkilisi olarak sahip olduğum bilgi ve değerlendirmeler, iç kontroller, iç denetçi raporları ile Sayıştay raporları gibi bilgim dâhilindeki hususlara dayanmaktadır.

[1]

Burada raporlanmayan, idarenin menfaatlerine zarar veren herhangi bir husus hakkında bilgim olmadığını beyan ederim. [2] (İzmir – 12.02.2019)

İmza

Prof. Dr. Atila AKBABA

Dekan