

TURİZM
FAKÜLTESİ
2019 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 Kararnemelerde 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 turizm alanında lider bir eğitim kurumu olmaktadır. Misyonumuz ise eğitim, araştırma ve sektör işbirliği ile turizm işletmeciliği, turizm rehberliği, rekreasyon yönetimi, gastronomi ve mutfak sanatlarında nitelikli insan kaynağı yetiştirmektir.

2019 yılında Fakültemizde Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Rekreasyon Yönetimi bölümlerinde kadrolu 16 öğretim üyesi, 1 öğretim görevlisi ve 4 araştırma görevlisi ile eğitim öğretim faaliyetleri gerçekleştirilmiştir.

Fakültemizde Turizm İşletmeciliği Bölümü ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü % 100 İngilizce lisans eğitim vermekte olup, 2019-2020 Eğitim Öğretim Yılı itibari ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü %100 Türkçe Lisans eğitime başlamıştır. Turizm Rehberliği Bölümü ise mevcut durumda Türkçe eğitim vermektedir. Lisans programları toplam öğrenci sayısı: Almanya, Bulgaristan, Tacikistan, İran, İngiltere, Arnavutluk, Azerbaycan, Özbekistan, Brezilya, Kazakistan, Suriye, Çek Cumhuriyeti, Ukrayna, Pakistan uyruklu toplamı 20 olmak üzere yabancı Uyruklu, Türk Uyruklularla birlikte 703 öğrenciye ulaşmıştır.

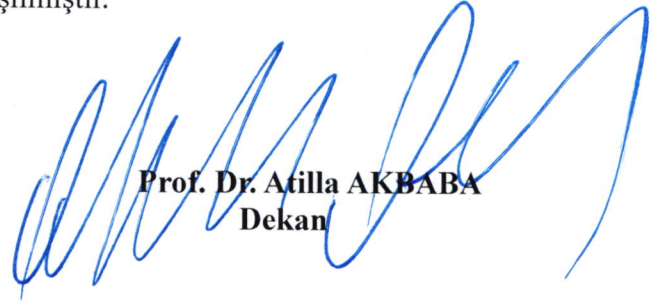
Lisansüstü programlarımızda Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında Tezli Türkçe Yüksek Lisans, Tezsiz Türkçe Yüksek Lisans (ikinci öğretim), Tezli İngilizce Yüksek Lisans ve İngilizce Doktora programları faal durumdadır. İngilizce Doktora programı Türkiye'de sadece Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında bulunmaktadır. 2019-2020 Eğitim Öğretim Yılında Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Anabilim Dalında Tezli ve Tezsiz Yüksek Lisans Programları açılmış olup, Lisansüstü programlarda toplam 109 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 başlamış ve 2019 yılında 3. Sayısını çıkartmıştır. 2019 yılında; Fakültemiz III. Kariyer Günleri etkinliğini yüksek katılım ile gerçekleştirmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüz tarafından Kısık Ateş: Zeytin ve Yağlar söyleşisi, Gastronomide Yeni Trendler : Slow Food Paneli, Ingrid Braggiotti ile "Mutfak Tarihinin Levanten Tarifleri" söyleşisi, Duru Bulgur Eğitimi Şef Esra Kutlu ile Profiterol Workshop v.b faaliyet ve etkinlikleri gerçekleştirilmiştir. Turizm Haftası "İzmir ve Sağlık Turizmi Tarihi, Potansiyeli ve Geleceği" Konulu Panel, V. Ulusal Aşçılık Kampına Katılım, İstanbul 5. Uluslararası GastroMasa Gastronomi Konferansına Katılım, Efes Antik Kenti, Kapadokya ve Edirne-Çanakkale Teknik Gezileri, Üniversite & Sektör İşbirliği: Desing + Grup - Akademisyen Buluşması, Edebiyat ve Turizm Konferansı, 6. Geleneksel Uluslararası Yemek Festivali - Yemek Yarışması, Dekanlar Konseyi Toplantısı, Travel Turkey Turizm Fuarına Katılım v.b etkinlikler 2019 yılında başarı ile tamamlanmıştır.

2019 yılında, çeşitli liselerden öğrenciler fakültemizi ziyaret etmiştir. Üniversitede okuyan gençlerle, üniversite hayali kuran gençlerin kaynaşarak güzel bir sinerji oluşturulması sağlanmıştır.

Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. Atilla Akbaba kurucu başkanlığında 2019 yılında TURDEK - Turizm Fakülteleri Dekanları Konseyi kurulmuştur. Dekanımız Konsey Yürütme Kurulu Başkanı olarak seçilmiştir ve halen de bu görevi sürdürmektedir. Dekanlar Konseyi 1. Toplantısı 2019 yılı içerisinde Turizm Fakültemiz organizasyonu ile Üniversitemiz ev sahipliğinde gerçekleştirilmiştir.

2019 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.



Prof. Dr. Atilla AKBABA
Dekan

SUNUŞ

İÇİNDEKİLER

I. GENEL BİLGİLER

A. Misyon ve Vizyon

B. Yetki, Görev ve Sorumluluklar

C. İdareye İlişkin Bilgiler

1- Fiziksel Yapı

2- Örgüt Yapısı

3- Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

4- İnsan Kaynakları

5- Sunulan Hizmetler

6- Yönetim ve İç Kontrol Sistemi

D. Diğer Hususlar

II. AMAÇ ve HEDEFLER

A. İdarenin Amaç ve Hedefleri

B. Temel Politikalar ve Öncelikler

C. Diğer Hususlar

III. FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

A. Mali Bilgiler

1. Bütçe Uygulama Sonuçları

2. Temel Mali Tablolara İlişkin Açıklamalar

3. Mali Denetim Sonuçları

4. Diğer Hususlar

B. Performans Bilgileri

1. Faaliyet ve Proje Bilgileri

2. Performans Sonuçları Tablosu

3. Performans Sonuçlarının Değerlendirilmesi

4. Performans Bilgi Sisteminin Değerlendirilmesi

5. Diğer Hususlar

IV. KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEğERLENDİRİLMESİ

A. Üstünlükler

B. Zayıflıklar

C. Değerlendirme

V. ÖNERİ VE TEDBİRLER

EKLER

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 dekana yardım etmek,
Fakültenin yatırım, program ve bütçe tasarısını hazırlamak,
Dekanın 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 kanunun 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.

I. GENEL BİLGİLER

A. MİSYON VE VİZYON

Misyon

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.

Vizyon

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

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 yardımcılardan 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,

Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Bölümü

Prof. Dr. Zafer ÖTER (Bölüm Başkanı)

Doç. Dr. Aytuğ ARSLAN (Bölüm Başkan Yrd.)

Doç. Dr. Volkan ALTINTAŞ

Dr. Öğr. Üyesi Nazım ÇOKIŞLER

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 (Bölüm Başkan Yrd.)

Öğr. Gör. Özlem YATKIN

Arş. Gör. Bükre ASLAN

Arş. Gör. Begüm İPKOPARAN

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

Rekreasyon Yönetimi Bölümü

Doç. Dr. Serkan ÇELİK(Bölüm Başkanı)

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

Tablo 1. Faaliyet Gösterilen Tahsisli Fiziksel Alanlar

Yerleşke Adı	Açık Alan (m ²)	Kapalı Alan (m ²)	Toplam	Açıklama
İKÇÜ		438 m2	438 m2	Merkezi Ofisler 2

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. Zafer ÖTER

Prof. Dr. Mehmet Emre GÜLER

Doç. Dr. Melike YILMAZER

Doç. Dr. Serkan ÇELİK

Dr. Öğr. Üyesi Simge KÖMÜRCÜ' den oluşmaktadır.

2019 YILI TURİZM FAKÜLTESİ AKADEMİK TEŞKİLAT

Dekan Prof. Dr. Atilla AKBABA

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

Turizm İşletmeciliği Bölümü

Prof. Dr. Cengiz DEMİR(Bölüm Başkanı)

Prof. Dr. Mehmet Emre GÜLER

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

Dr. Öğr. Üyesi Seda SÜER

Dr. Öğr. Üyesi Simge KÖMÜRCÜ

Dr. Öğr. Üyesi Emrullah ERUL

Merkez Kampüs Fakülte Ofisler				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. Merkezi Ofisler 2 Binası
İKÇÜ Merkez Kampüs Uygulama Konukevi, Arşiv		102 m2	102 m2	2. Kat Sağ Koridor 3 adet 34 m2 oda. Uygulama Konukevi. 1 adet misafir odası, 1 adet temizlik odası., 1 adet arşiv Merkezi Derslikler Binası Zemin kat. Uygulama Mutfak Laboratuvarı
İKÇÜ Merkez Kampüs Uygulama Mutfak ve Restoranı		322 m2	322 m2	
TOPLAM		862 m2	862m2	

Tablo 2. Kullanım Amacına Göre Kapalı Alan Dağılımı

Kategori	Alan (m ²)		
	2017	2018	2019
İdari alanlar	404 m2	404 m2	404 m2
Araştırma alanları	50m2	-	-
Eğitim alanları	458 m2	458 m2	458 m2
Sosyal alanlar			
TOPLAM	912m2	862m2	862m2

Tablo 3. Eğitim Alanı/Derslik Sayıları					
Kapasite	Amfi	Sınıf	Bilgisayar Laboratuvarı	Araştırma ve Uyg. Lab.	Eğitim Atölyesi
0-50 Kişilik		6		1	
51-75 Kişilik					
76-100 Kişilik					
101-150 Kişilik		4			
151-250 Kişilik					
251-Üzeri Kişilik					
TOPLAM		10		1	

Tablo 4. Toplantı ve Konferans Alanları			
Kapasite	Toplantı Salonu	Konferans Salonu	Toplam
0-50 Kişilik	1		1
51-75 Kişilik			
76-100 Kişilik			
101-150 Kişilik			
151-250 Kişilik			
251- Üzeri Kişilik			
TOPLAM	1		1

Tablo 5. Personel Hizmet Alanları			
Alan Adı	Sayısı	Alanı (m²)	Kullanan Kişi Sayısı
Akademik Personel Ofisi	14	273	22
İdari Personel Ofisi	4	92	6
Servis			
TOPLAM	18	365	28

Tablo 6. Diğer Hizmet Alanları		
Alan Adı	Adet	Alan (m²)
Ambar/Depo		
Arşiv	1	34
Hizmet Atölyesi		
TOPLAM	1	34

Tablo 7. Laboratuvarlar

Adı	Bulunduğu Yerleşke	Alanı	Kullanan Alt Birim/Bölüm
İKÇÜ Merkez Kampüs Uygulama Mutfağı ve Restoranı	Merkezi Derslikler Binası Zemin kat. Uygulama Mutfak Laboratuvarı	322 m ²	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
TOPLAM	322 m²		

Tablo 8. Dayanıklı Taşımalar

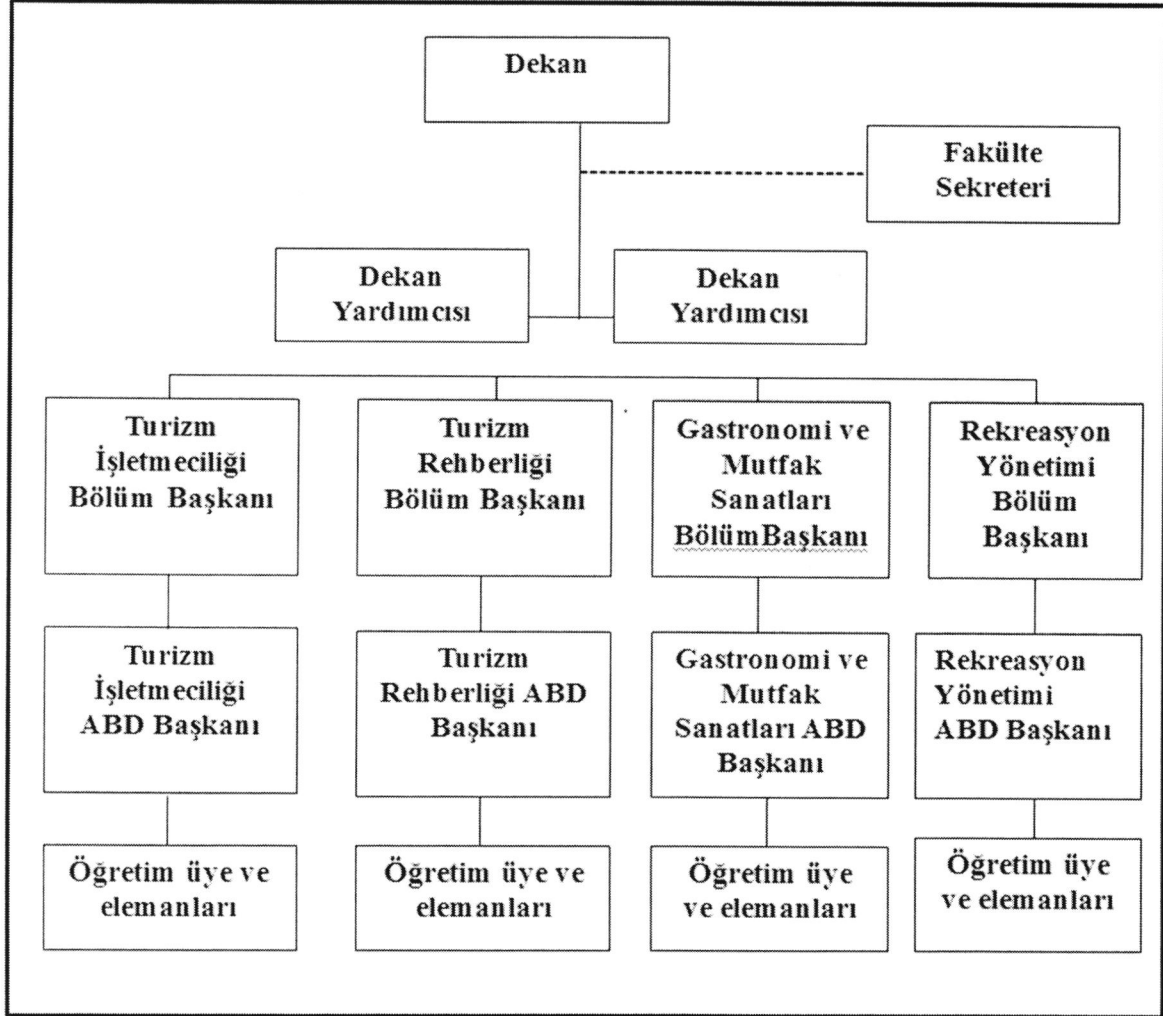
Hesap Kodu	I. Düzey	II. Düzey	Taşıma Adı	Ölçü birimi	Miktarı
253			Tesis, Makine ve Cihazlar		
253	02		Makineler ve Aletler Grubu		
253	02	01	Tarım ve Ormancılık Makineleri ve Aletleri		
253	02	02	İnşaat Makineleri ve Aletleri		
253	02	03	Atölye Makineleri ve Aletleri		
253	02	04	İş Makineleri ve Aletleri		
253	02	05	Güç Elektroniği ve Basıncılı Makineler ile Aletleri		
253	02	06	Posta Makineleri		
253	02	07	Paketleme Makineleri		
253	02	08	Etiketleme ve Numaralandırma Makineleri		
253	02	09	Ayırma, Sınıflandırma Makineleri		
253	02	10	Matbaacılıkta Kullanılan Makine ve Aletler		
253	03		Cihazlar ve Aletler Grubu		
253	03	01	Yıkama, Temizleme ve Ütuleme Cihaz ve Araçları		
253	03	02	Beslenme/Gıda ve Mutfak Cihaz ve Aletleri	Adet	7
253	03	03	Kurtarma Amaçlı Cihaz ve Aletler	Adet	54
253	03	04	Ölçüm, Tartı, Çizim Cihazları ve Aletleri		
253	03	05	Tıbbi ve Biyolojik Amaçlı Kullanılan Cihazlar ve Aletler		
253	03	06	Araştırma ve Üretim Amaçlı Cihazları ve Aletleri		
253	03	07	Müzik Aletleri ve Aksesuarları		
253	03	08	Spor Amaçlı Kullanılan Cihaz ve Aletler		
254			Taşıtlar Grubu		
254	01		Karayolu Taşıtları Grubu		
254	01	01	Otomobiller		
254	01	01	Makam Araçları		
254	01	01	Hizmet Araçları		
254	01	02	Yolcu Taşıma Araçları		
254	01	02	Otobüsler		
254	01	02	Minibüsler		

254	01	02	Midibüsler		
254	01	02	Minivanlar veya Vanlar		
254	01	02	Diğer Yolcu Taşıma Araçları		
254	01	03	Yük Taşıma Araçları		
254	01	03	Tırlar		
254	01	03	Kamyonlar		
254	01	03	Kamyonetler		
254	01	03	Kargo Kamyonları		
254	01	03	Pick-uplar		
254	01	03	Diğer Yük Taşıma Araçları		
255			Demirbaşlar Grubu		
255	01		Döşeme ve Mefruşat Grubu		
255	01	01	Döşeme Demirbaşları	Adet	29
255	01	02	Temsil ve Tören Demirbaşları		
255	01	03	Koruyucu Giysi ve Malzemeler		
255	01	04	Seyahat, Muhafaza ve Taşıma Amaçlı Demirbaş Niteliğindeki Taşınırlar		
255	01	05	Hastanede Kullanılan Demirbaş Niteliğindeki Taşınırlar		
255	02		Büro Makineleri Grubu		
255	02	01	Bilgisayarlar ve Sunucular	Adet	43
255	02	02	Bilgisayar Çevre Birimleri		
255	02	03	Teksir ve Çoğaltma Makineleri		
255	02	04	Haberleşme Cihazları	Adet	33
255	02	05	Ses, Görüntü ve Sunum Cihazları	Adet	3
255	02	06	Aydınlatma Cihazları		
255	02	99	Diğer Büro Makineleri ve Aletleri Grubu		
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	03	04	Bebek ve Çocuk Mobilyası ve Aksesuarları		
255	03	05	Seminer ve Sunum Amaçlı Ürünler		
255	04		Beslenme/Gıda ve Mutfak Demirbaşları Grubu		
255	04	01	Yemek Hazırlama Ekipmanları	Adet	376
255	06		Tarihi veya Sanat Değeri Olan Demirbaşlar Grubu		
255	06	03	Geleneksel Türk Süslemeleri		
255	06	04	Güzel Sanat Eserleri		
255	06	08	Mühür ve Mühür Baskıları		
255	07		Kütüphane Demirbaşları Grubu		
255	07	01	Kütüphane Mobilyaları		
255	07	02	Basılı Yayınlar		
255	07	03	Görsel ve İşitsel Kaynaklar		
255	07	04	Bilgi Saklama Üniteleri		
255	08		Eğitim Demirbaşları Grubu		
255	08	01	Eğitim Mobilyaları ve Donanımları	Adet	418
255	08	02	Öğrenmeyi Kolaylaştırıcı Ekipmanlar		

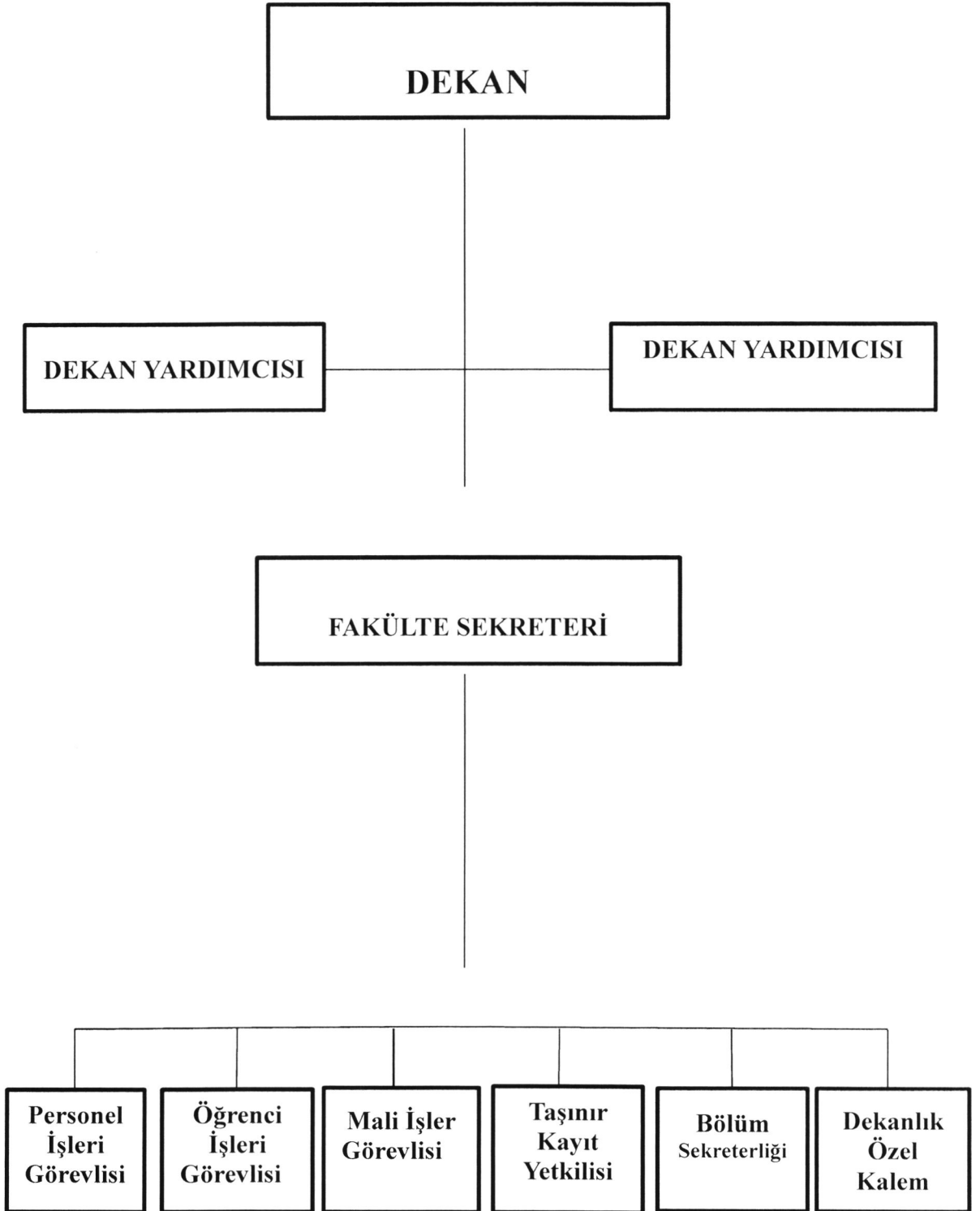
255	08	03	Derslik Süslemeleri		
255	08	04	Okul Bahçesi ve Oyun Demirbaşları		
255	09		Spor Amaçlı Kullanılan Demirbaşlar Grubu		
255	09	01	Doğa Sporlarında Kullanılan Demirbaşlar		
255	09	02	Salon Sporlarında Kullanılan Demirbaşlar		
255	09	03	Saha Sporlarında Kullanılan Demirbaşlar		
255	09	99	Diğer Spor Amaçlı Kullanılan Demirbaşlar		
255	10		Güvenlik, Kontrol ve Tedbir Amaçlı Demirbaşlar Grubu		
255	10	01	Güvenlik ve Korunma Amaçlı Araçlar		
255	10	02	Kontrol ve Güvenlik Sistemleri		
255	10	03	Yangın Söndürme ve Tedbir Cihaz ve Araçları		
255	12		Kullanımda Olan Demirbaş Niteliğindeki Değerli Eşyalar		
255	12	02	Büro Malzemeleri		
255	99		Diğer Demirbaşlar Grubu		
255	99	01	Seyyar Kulübe, Kabin, Büfe, Sandık ve Kafesler		
255	99	02	Seyyar Tanklar ve Tüpler		
TOPLAM				Adet	1720

2. Örgüt Yapısı

Akademik Personel Organizasyon Yapısı Şeması



İdari Personel Organizasyon Yapısı Şeması



3. Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

Tablo 9. Bilgi ve Teknoloji Araçları				
Cinsi	İdari Amaçlı	Eğitim Amaçlı	Araştırma Amaçlı	Toplam (Adet)
Masaüstü Bilgisayarlar	10	15		25
Taşınabilir Bilgisayarlar	1	17		18
Sunucular				
Projeksiyon		7		7
Slayt Makinesi				
Tepegöz				
Episkop				
Barkod Okuyucu				
Baskı Makinesi				
Fotokopi Makinesi		1		1
Yazıcı	11	1		12
Faks	1			1
Fotoğraf Makinesi		1		1
Kameralar				
Televizyonlar	4			4
Tarayıcılar	3			3
Müzik Setleri				
Mikroskoplar				
DVD ler				
Akıllı Tahta				
Diğer				

4. İnsan Kaynakları

Tablo 10. Akademik Personel

Unvan	Kadro Doluluk Oranına Göre				Kadroların İstihdam Şekline Göre	
	Dolu	Boş	Toplam	Doluluk Oranı %	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı
Profesör	4				4	
Doçent	5				5	
Yardımcı Doçent	7				7	
Öğretim Görevlisi	1				1	
Okutman						
Araştırma Görevlisi	4				4	
Eğitim ve Öğretim Planlamacısı						
Sahne Uygulamacısı						
Sanat Uygulamacısı						
Sanatçı Öğretim Elemanı						
Uzman						
Çevirici						
TOPLAM	21				21	

Tablo 11. Akademik Personelin Unvan Bazında Birimlere Dağılımı

Bölüm/Anabilim Dalı	Prof.	Doç.	Dr. Öğr. Üyesi	Öğr. Gör.	Arş. Gör.		Genel Toplam
					ÖYP	Diğer	
Turizm İşletmeciliği	2	0	4	0	0	0	6
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	1	2	2	0	2	0	7
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	1	2	1	1	0	2	7
Rekreasyon Yönetimi	0	1	0	0	0	0	1
TOPLAM	4	5	7	1	2	2	21

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

Unvanı	Çalıştığı Bölüm	Görevlendirildiği Yer	Sayı
Profesör	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	KKTC-Aydın-Denizli-İzmir(Seferihisar)-Balıkesir-Ankara-Nevşehir-Antalya	8
	Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	Muğla-Muğla-Muğla	3
	Turizm İşletmeciliği	Van-Muğla-Balıkesir-İzmir-Van-Balıkesir	6
Doçent	Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	Antalya-İstanbul-Almanya-İtalya-Portekiz-Nevşehir-Eskişehir-İtalya-Portekiz	9
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Ankara-Nevşehir	2
Dr. Öğr. Üyesi	Turizm İşletmeciliği	Antalya-Antalya-İzmir-Ankara-Antalya-Uşak	6
	Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	Hollanda-Almanya	2
Öğretim Görevlisi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Bolu	1
Çevirici			
Eğitim Öğretim Planlamacısı			
Araştırma Görevlisi	Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	İzmir-Aydın-Balıkesir-Çanakkale-İspanya	5
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Balıkesir-Nevşehir	2
TOPLAM			44

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

Unvan	Çalıştığı Bölüm	Dayanak Madde	Görevlendirildiği Üniversite	Sayı
Profesör	Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	2547/40 A	Yaşar Üniversitesi	1
	Rekreasyon Yönetimi	2547/40 A	Ege Üniversitesi	1
Doçent	Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	2547/40 A	Yaşar Üniversitesi	1
Dr. Öğr. Üyesi				
Öğretim				

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

Bölümü	Görevlendirildiği Üniversite/ Anabilim Dalı	Sayı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Balıkesir Üniv./Sosyal Bilimler Enstitüsü GMS Böl.Yüksek L.	1
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	Dokuz Eylül Üniveristesesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşl. Böl. Doktora	1
TOPLAM		2

Tablo 17. Akademik Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı

Unvan	23 Altı	23-30	31-35	36-40	41-50	51 ve üzeri
Profesör				1	3	
Doçent				1	4	
Dr. Öğr. Üyesi			2	1	4	
Öğretim Görevlisi			1			
Araştırma Gör.		3	1			
Eğitim ve Öğretim Planlamacısı						
Sahne Uygulamacısı						
Sanat Uygulamacısı						
Sanatçı Öğretim Elemanı						
Çevirici						
ORAN (%)						
TOPLAM		3	4	3	11	

Görevlisi			
Çevirici			
Eğitim			
Öğretim			
Planlamacısı			
Araştırma			
Görevlisi			
TOPLAM	3		3

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

Unvan	Görevlendirildiği Bölüm	Dayanak Madde	Geldiği Üniversite	Sayı
Profesör				
Doçent	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	40 D	Pamukkale Üniversitesi	1
	Turizm İşletmeciliği	40 A	Çanakkale Onsekiz Mart Üniv.	1
Dr. Öğr. Üyesi	Turizm İşletmeciliği	40 A	Dokuz Eylül Üniversitesi	1
Öğretim Görevlisi			İzmir Demokrasi Üniversitesi	1
Çevirici				
Eğitim				
Öğretim				
Planlamacısı				
Araştırma				
Görevlisi				
TOPLAM				4

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

Çalıştığı Bölüm/Alan	Unvanı	Geldiği Üniversite/Konum	Sayı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	31. Madde	İzmir İl Sağlık Müdürlüğü	1
Turizm İşletmeciliği	31. Madde	Serbest	1
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	31. Madde	Serbest	1
TOPLAM			3

Tablo 18. Akademik Personelin Cinsiyet İtibariyle Dağılımı

Unvan	Kadın	Erkek	Toplam
Profesör	0	4	4
Doçent	1	4	5
Dr. Öğr. Üyesi	5	2	7
Öğretim Görevlisi	1	0	1
Araştırma Görevlisi	4	0	4
Eğitim ve Öğretim Planlamacısı			
Sahne Uygulamacısı			
Sanat Uygulamacısı			
Sanatçı Öğretim Elemanı			
Çevirici			
ORAN (%)			
TOPLAM	11	10	21

Tablo 19. 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					2	2	4
Doçent				2	1	2	5
Dr. Öğr. Üyesi		2	3		2		7
Öğretim Görevlisi		1					1
Araştırma Görevlisi	4						4
Eğitim ve Öğretim Planlamacısı							
Sahne Uygulamacısı							
Sanat Uygulamacısı							
Sanatçı Öğretim Elemanı							
Çevirici							
ORAN (%)							
TOPLAM	4	3	3	2	5	4	21

Tablo 20. 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	

Tablo 21. 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 22. İdari Personelin Eğitim Durumuna Göre Dağılımı

	İlköğretim	Lise	Ön Lisans	Lisans	Lisansüstü
TOPLAM	1	1	1	1	1
ORAN (%)					

Tablo 23. 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		3	1		1	
ORAN (%)						

Tablo 24. İdari Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı

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

Tablo 25. 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

5. Sunulan Hizmetler

Fakültemizde Turizm İşletmeciliği Bölümü ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü % 100 İngilizce lisans eğitim vermekte olup, 2019-2020 Eğitim Öğretim Yılı itibari ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü %100 Türkçe Lisans eğitime başlamıştır. Turizm Rehberliği Bölümü ise mevcut durumda Türkçe eğitim vermektedir. Lisans programları toplam öğrenci sayısı: Almanya, Bulgaristan, Tacikistan, İran, İngiltere, Arnavutluk, Azerbaycan, Özbekistan, Brezilya, Kazakistan, Suriye, Çek Cumhuriyeti, Ukrayna, Pakistan uyruklu toplamı 20 olmak üzere yabancı Uyruklu, Türk Uyruklularla birlikte 703 öğrenciye ulaşmıştır.

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. 2019-2020 Eğitim Öğretim Yılında Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Anabilim Dalında Tezli ve Tezsiz Yüksek Lisans Programları açılmış olup, Lisansüstü programlarda toplam 109 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 başlamış ve 2019 yılında 3. Sayısını çıkartmıştır. 2019 yılında; Fakültemiz III. Kariyer Günleri etkinliğini yüksek katılım ile gerçekleştirmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüz tarafından Kısık Ateş: Zeytin ve Yağlar söyleşisi, Gastronomide Yeni Trendler : Slow Food Paneli, Ingrid Braggiotti ile “Mutfak Tarihinin Levanten Tarifleri” söyleşisi, Duru Bulgur Eğitimi Şef Esra Kutlu ile Profiterol Workshop v.b faaliyet ve etkinlikleri gerçekleştirilmiştir. Turizm Haftası "İzmir ve Sağlık Turizmi Tarihi, Potansiyeli ve Geleceği" Konulu Panel, V. Ulusal Aşçılık Kampına Katılım, İstanbul 5. Uluslararası GastroMasa Gastronomi Konferansına Katılım, Efes Antik Kenti, Kapadokya ve Edirne-Çanakkale Teknik Gezileri, Üniversite & Sektör İşbirliği: Desing + Grup - Akademisyen Buluşması, Edebiyat ve Turizm Konferansı, 6. Geleneksel Uluslararası Yemek Festivali - Yemek Yarışması, Dekanlar Konseyi Toplantısı, Travel Turkey Turizm Fuarına Katılım v.b etkinlikler 2019 yılında başarı ile tamamlanmıştır.

2019 yılında, çeşitli liselerden öğrenciler fakültemizi ziyaret etmiştir. Üniversitede okuyan gençlerle, üniversite hayali kuran gençlerin kaynaşarak güzel bir sinerji oluşturulması sağlanmıştır.

5.1. Eğitim-Öğretim Hizmetleri

Tablo 26. 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
4	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	% 100 Türkçe

Tablo 27. Öğrenci Sayıları (Hazırlık Sınıfı Dahil)

Bölüm/Anabilim Dalı	Erkek	Kız	Toplam
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (İngilizce)	89	73	162
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (Türkçe)	37	23	60
Turizm İşletmeciliği	122	89	211
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Bölümü	174	96	270
TOPLAM	422	281	703

Tablo 28. Hazırlık Sınıfı Öğrenci Sayıları

Bölüm/Anabilim Dalı	Erkek	Kız	Toplam
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	8	3	11
Turizm İşletmeciliği	33	25	58
TOPLAM	41	28	69

Tablo 29. Lisans Öğrenci Sayıları

Bölüm	2018-2019	2019-2020	Artış Oranı (%)
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (İngilizce)	171	162	
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (Türkçe)	0	60	
Turizm İşletmeciliği	214	211	
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Bölümü	224	270	
TOPLAM	609	703	

Tablo 30. Lisansüstü Öğrenci Sayıları

Anabilim Dalı	2018-2019		2019-2020		Artış Oranı (%)
	Y.L.	D.	Y.L.	D.	
Turizm İşletmeciliği	145	12	66	11	
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Bölümü	0	0	33	0	
TOPLAM	145	12	99	11	

Tablo 31. Lisansüstü Öğrenci Sayılarının Programlara Dağılımı

Program Türü	Anabilim Dalı Adı	Tezli	Tezsiz	Toplam
Doktora	Turizm İşletmeciliği			11
Toplam				11
Yüksek Lisans	Turizm İşletmeciliği	48	18	66
	Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Bölümü	7	25	32
	Toplam	55	43	109
GENEL TOPLAM				109

Tablo 32. Çift Anadal Programları (ÇAP)

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

Tablo 33. Yandal Programları

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

**Tablo 34. Kaydı Silinen Öğrenci Sayısı
(Yatay Geçiş Dışındaki Nedenlerle)**

Bölümü	Kendi İst.	Yük. Öğr. Çıkarma	Diğer	Toplam	Öğrenci Sayısı	(%) Oran
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce)	15			15	162	6,75
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (Türkçe)	0			0	60	0
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	12			12	270	4,44
Turizm İşletmeciliği	22			22	211	10,42
TOPLAM	49			49	703	6,97

Tablo 35. Kaydı Dondurulan Öğrenci Sayısı

Bölümü	Kendi İst.	Yük. Öğr. Çıkarma	Diğer	Toplam	Öğrenci Sayısı	%
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (İngilizce)	3			3	162	1,85
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (Türkçe)	2			2	60	3,33
Turizm İşletmeciliği	2			2	211	0,94
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Bölümü	6			6	270	2,22

Tablo 36. Disiplin Cezası Alan Öğrenci Sayısı

Bölümü	Yükseköğretimden Çıkarma	Uzaklaştırma		Kınama	Uyarma	Toplam
		1. Dönem	2. Dönem	1 Hafta-1 Ay		
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği					1	1
TOPLAM					1	1

Tablo 37. Yabancı Uyruklu Öğrenci Sayıları

Bölüm Adı	Geldiği Ülke	Kız	Erkek	Toplam
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce)	BULGARİSTAN		1	1
	AZERBAYCAN		1	1
	ÖZBEKİSTAN		1	1
	TACİKİSTAN		1	1
	ALMANYA	1		1
	BREZİLYA	1		1
	İRAN	1		1
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	İNGİLTERE / BİRLEŞİK KRALLIK		1	1
	ARNAVUTLUK		1	1
	AZERBAYCAN		3	3
	SURİYE		1	1
	KAZAKİSTAN	1		1
Turizm İşletmeciliği	AZERBAYCAN		1	1
	PAKİSTAN		1	1
	ALMANYA	1		1
	ÇEK CUMHURİYETİ	1		1
	UKRAYNA	1		1
	İRAN	1		1
	TOPLAM		8	12

Tablo 38. Birim Mezun Öğrenci Sayısı

Bölüm/Program/Anabilim Dalı	Mezun Sayısı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (% 100 İngilizce)	1
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	14
Turizm İşletmeciliği	45
TOPLAM	60

Tablo 39. Birim Öğrenci Toplulukları

Topluluk Adı	Üye Sayısı	Faaliyet Sayısı
Gastronomi Topluluğu	491	7
TOPLAM	491	7

Tablo 40. Birim Öğrenci Toplulukları Faaliyetleri

Topluluk Adı	Rapor Yılındaki Öğrenci Toplulukları Tarafından Yapılan Faaliyetin Adı	Faaliyetin Yapıldığı Tarih(ler)
Gastronomi Topluluğu	Sektör Öğrenci Buluşması	27.02.2019
	Turizm Fakültesi Dekanlar Konseyi	21.03.2019
	Aşure Yapım Etkinliği	04.10.2019
	Kombuche Atölyesi	09.12.2019
	Yardım Kermesi	09.12.2019
	Öğrenciler Arası Sektör Sohbetleri	19.12.2019
	Pizza Atölyesi	19.12.2019

Tablo 41. Birim Sosyal ve Kültürel Faaliyet Bilgileri

Faaliyet Türü	Sayısı
Konferans	1
Tanıtım Programları	1
Söyleşi	17
Tören	1
Proje	
Tiyatro	

Konser	
Sergi	
Turnuva	
Şölen	
Açılış	
Gezi	10
Gösteri	
Festival	1
Piknik	
TOPLAM	31

Tablo 42. Sosyal ve Kültürel Faaliyet Bilgileri

Sıra No	Tarih	Etkinlik Türü	Yapılan Etkinlik	Etkinlik Yeri	Katılımcı Sayısı
1	07.02.2019	Teknik Gezi	Rixos Bodrum Premium Hotel Ziyareti&Teknik Gezi	Rixos Premium Bodrum	4
2	20.02.2019	Teknik Gezi	Arkeolog Prof. Dr. Akın ERSOY anlatımıyla Agora Ören Yeri Gezisi	Agora Ören Yeri	10
3	26.02.2019	Teknik Gezi	Arkeolog Prof. Dr. Akın ERSOY anlatımıyla Agora Ören Yeri Gezisi	Agora Ören Yeri	15
4	27.02.2019	Söyleşi	Üniveriste&Sektör İşbirliği:“Turizmde Teknoloji ve İnovasyon”	Prof. Dr. Fuat SEZGİN Konferans Salonu	350
5	27.02.2019	Tanıtım Programları	III. Kariyer Günleri Etkinlikleri	Etkinlik Alanı A Kapısı	1000
6	01.03.2019	Söyleşi	Yedi Kiliseler	C2-01 No’lu Derslik	84
7	04.03.2019	Teknik Gezi	Efes Antik Kenti Gezisi	Efes Antik Kenti	45
8	06.03.2019	Söyleşi	Pınar Süt Biltek Akademisi:Sağlıklı Beslenme Yaklaşımı	C2-01 No’lu Derslik	15
9	12.03.2019	Söyleşi	Üniversite&Sektör İşbirliği:Turizm’de Kariyer,Hampton By Hilton Aliğa	C2-01 No’lu Derslik	45

			Katılımıyla		
10	18.03.2019	Teknik Gezi	Kapadokya Teknik Gezisi	Kapadokya	45
11	20.03.2019	Söyleşi	Kısık Ateş:Zeytin ve Yağlar	Hekim Hacı Paşa Konferans Salonu	300
12	08.04.2019	Konferans	Edebiyat ve Turizm	Hekim Hacı Paşa Konferans Salonu	300
13	11.04.2019	Söyleşi	Üniversite&Sektör İşbirliği:Acente&Sektör Buluşmaları	C2-01 No'lu Derslik	120
14	17.04.2019	Söyleşi	Üniversite&Sektör İşbirliği:Desing+Grup-Akademisyen Buluşması	Dekanlık Toplantı Salonu	15
15	18.04.2019	Söyleşi	Turizm Haftası Paneli:İzmir ve Sağlık Turizmi Tarihi,Potansiyeli ve Geleceği	Prof. Dr. Fuat SEZGİN Konferans Salonu	300
16	26.04.2019	Festival	6. Geleneksel Uluslararası Yemek Festivali	Fakülte Uygulama Mutfağı ve Restoranı	500
17	26.04.2019	Söyleşi	Gastronomide Yeni Trendler: Slow Food	Fakülte Uygulama Mutfağı ve Restoranı	400
18	10.05.2019	Tören	Turizm Fakültesi Mezuniyet Töreni	Hekim Hacı Paşa Konferans Salonu	450
19	16.05.2019	Söyleşi	Erasmus Programı Tanıtım Semineri	Fakülte Toplantı Salonu	19
20	17.05.2019	Söyleşi	5. Aşçılık Kampı İzlenimleri	C2-01 No'lu Derslik	50
21	23.09.2019	Söyleşi	Türk Eğitim Gönüllüleri Vakfı	C2-01 No'lu Derslik	70
22	14.10.2019	Söyleşi	Türkiye'de Lösev Tanıtımı ve Faaliyetleri	C2-01 No'lu Derslik	90
23	25.10.2019	Söyleşi	"İş Güvenliği Psiko-sosyal Faktörler"konulu Seminer	Fakülte Toplantı Salonu	20
24	25-28.10.2019	Teknik Gezi	Edirne&Çanakkale Teknik Gezi	Edirne&Çanakkale	45
25	20.11.2019	Söyleşi	Ingrid Braggiotti ile "Mutfak Tarihinin Levanten Tarifleri"	C2-02 No'lu Derslik	100
26	03.12.2019	Söyleşi	Chef Talks	C2-04 No'lu Derslik	100
27	16.12.2019	Söyleşi	Nefesin Hayatımızdaki Önemi	C2-01 No'lu Derslik	60
28	17.12.2019	Teknik Gezi	Efes Antik Kenti Teknik Gezisi	Efes-Selçuk	45
29	19.12.2019	Teknik Gezi	Kristal Zeytinyağı Fabrikası Teknik Gezisi	Saruhanlı-Manisa	25

30	19.12.2019	Teknik Gezi	Seferihisar Mezat Ziyareti ve Balık Eğitimi	Seferihisar	40
31	19.12.2019	Söyleşi	Etkinlik Yönetimi Söyleşileri II	Hekim Hacı Paşa Konferans Salonu	200
TOPLAM :					31

Ulusal ve Uluslararası İlişkiler Alanındaki Ürün ve Hizmetler

Tablo 43. Erasmus Kapsamında Yurtdışına Giden Öğrenci Bilgileri

No	Birim Adı	Bölüm Adı	Hareketlilik Türü (Staj/Öğrenim)	Giden Öğrenci Sayısı	Gittiği Ülke Adı	Gittiği Üniversite Adı	Süresi
1	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Staj	1	Polonya	-	Yaz
2	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Staj	1	İspanya	-	Yaz+Güz
3	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Staj	1	Danimarka	-	Yaz
4	Turizm Fakültesi	Turizm İşletmeciliği	Öğrenim	1	İspanya	Üniversitat de Girona	2018-2019 Bahar
5	Turizm Fakültesi	Turizm İşletmeciliği	Öğrenim	1	Polonya	WSB Univercity in Poznan	2018-2019 Bahar
6	Turizm Fakültesi	Turizm İşletmeciliği	Öğrenim	1	Polonya	WSB Univercity in Poznan	2018-2019 Bahar
7	Turizm Fakültesi	Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	Öğrenim	1	Romanya	West Univercity Of Timisoara	2018-2019 Bahar

Tablo 44. Erasmus Kapsamında Yurtdışından Gelen Öğrenci Bilgileri

No	Geldiği Birim Adı	Bölüm Adı	Hareketlilik Türü (Staj/Öğrenim)	Gelen Öğrenci Sayısı	Geldiği Ülke Adı	Geldiği Üniversite Adı	Süresi
1	Turizm Fakültesi	Turizm İşletmeciliği	Öğrenim	1	Çek Cumhuriyeti	College of Polytechnics Jihlava	2019-2020 Bahar
2	Turizm Fakültesi	Turizm İşletmeciliği	Öğrenim	1	Çek Cumhuriyeti	College of Polytechnics Jihlava	2019-2020 Bahar
3	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Öğrenim	1	Almanya	Hochschule Zittau/Görlitz	2019-2020 Bahar

Tablo 45. İstatistik Veriler

Erasmus İstatistik Verileri	Toplam Sayı
Giden Öğrenci Öğrenim Hareketliliği	4
Giden Öğrenci Staj Hareketliliği	3
Giden Personel Ders Verme Hareketliliği	0
Giden Personel Eğitim Alma Hareketliliği	1
Gelen Öğrenci Öğrenim Hareketliliği	3
Gelen Öğrenci Staj Hareketliliği	0
Gelen Personel Ders Verme Hareketliliği	0
Gelen Personel Eğitim Alma Hareketliliği	0
Yapılan Anlaşma Sayısı	0

Tablo 46. Üniversitemize Değişim Programları Kapsamında Gelen Öğrencilerin Birimlere Dağılımı

Birim Adı	Programın Adı	2018-2019 Eğitim Öğretim Yılı II. Dönem			2019-2020 Eğitim Öğretim Yılı I. Dönem		
		Erasmus	Farabi	Mevlana	Erasmus	Farabi	Mevlana
Turizm Fakültesi	Turizm İşletmeciliği	0	0	0	2	0	0
Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	0	0	0	1	0	0

Tablo 47. Birimden Değişim Programları Kapsamında Giden Öğrencilerin Alt Birimlere Dağılımı

Alt Birim Adı	Programın Adı	2018-2019 Eğitim Öğretim Yılı II. Dönem			2019-2020 Eğitim Öğretim Yılı I. Dönem		
		Erasmus	Farabi	Mevlana	Erasmus	Farabi	Mevlana
Turizm Fakültesi	Turizm İşletmeciliği	3	0	0	0	0	0
Turizm Fakültesi	Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	1	0	0	0	0	0
TOPLAM		4	0	0	0	0	0

5.2. Bilimsel Araştırma Hizmetleri

Tablo 48. Birim Tarafından Düzenlenen Yerel, Ulusal ve Uluslararası Bilimsel Toplantı Sayısı

Faaliyet Türü	Yerel Bilimsel Toplantı Sayısı	Ulusal Bilimsel Toplantı Sayısı	Uluslararası Bilimsel Toplantı Sayısı
Sempozyum ve Kongre			
Konferans		1	
Panel			
Eğitim Semineri		1	
Diğer Seminerler			
Açık Oturum			
Söyleşi		17	
Festival			1
Tören		1	
Sergi			
Turnuva			
Teknik Gezi		10	

Tablo 49. Birim Tarafından Düzenlenen Bilimsel Toplantı Bilgileri

Düzenleyen Alt Birim	Bilimsel Toplantı Türü	Konusu/Adı	Yer	Tarih
Turizm Fakültesi	Teknik Gezi	Rixos Bodrum Premium Hotel Ziyareti&Teknik Gezi	Rixos Premium Bodrum	07.02.2019
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	Teknik Gezi	Arkeolog Prof. Dr. Akın ERSOY anlatımıyla Agora Ören Yeri Gezisi	Agora Ören Yeri	20.02.2019
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	Teknik Gezi	Arkeolog Prof. Dr. Akın ERSOY anlatımıyla Agora Ören Yeri Gezisi	Agora Ören Yeri	26.02.2019
Turizm Fakültesi	Söyleşi	Üniveriste&Sektör İşbirliği:“Turizmde Teknoloji ve İnovasyon”	Prof. Dr. Fuat SEZGİN Konferans Salonu	27.02.2019
Turizm Fakültesi	Tanıtım Programları ve Eğitim Semineri	III. Kariyer Günleri Etkinlikleri	Etkinlik Alanı A Kapısı	27.02.2019
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	Söyleşi	Yedi Kiliseler	C2-01 No’lu Derslik	01.03.2019
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	Teknik Gezi	Efes Antik Kenti Gezisi	Efes Antik Kenti	04.03.2019
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Söyleşi	Pınar Süt Biltek Akademisi:Sağlıklı Beslenme Yaklaşımı	C2-01 No’lu Derslik	06.03.2019
Turizm İşletmeciliği	Söyleşi	Üniversite&Sektör İşbirliği:Turizm’de Kariyer,Hampton By Hilton Aliağa Katılımıyla	C2-01 No’lu Derslik	12.03.2019
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	Teknik Gezi	Kapadokya Teknik Gezisi	Kapadokya	18.03.2019
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Söyleşi	Kısık Ateş:Zeytin ve Yağlar	Hekim Hacı Paşa Konferans Salonu	20.03.2019
Turizm Fakültesi	Konferans	Edebiyat ve Turizm	Hekim Hacı Paşa Konferans Salonu	08.04.2019

Turizm İşletmeciliği	Söyleşi	Üniversite&Sektör İşbirliği:Acente&Sektör Buluşmaları	C2-01 No'lu Derslik	11.04.2019
Turizm İşletmeciliği	Söyleşi	Üniversite&Sektör İşbirliği:Desing+Grup-Akademisyen Buluşması	Dekanlık Toplantı Salonu	17.04.2019
Turizm Fakültesi	Söyleşi	Turizm Haftası Paneli:İzmir ve Sağlık Turizmi Tarihi,Potansiyeli ve Geleceği	Prof. Dr. Fuat SEZGİN Konferans Salonu	18.04.2019
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Söyleşi	Gastronomide Yeni Trendler: Slow Food	Fakülte Uygulama Mutfağı ve Restoranı	26.04.2019
Turizm Fakültesi	Tören	Turizm Fakültesi Mezuniyet Töreni	Hekim Hacı Paşa Konferans Salonu	10.05.2019
Turizm Fakültesi	Söyleşi	Erasmus Programı Tanıtım Semineri	Fakülte Toplantı Salonu	16.05.2019
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Söyleşi	5. Aşçılık Kampı İzlenimleri	C2-01 No'lu Derslik	17.05.2019
Turizm Fakültesi	Söyleşi	Türk Eğitim Gönüllüleri Vakfı	C2-01 No'lu Derslik	23.09.2019
Turizm Fakültesi	Söyleşi	Türkiye'de Lösev Tanıtımı ve Faaliyetleri	C2-01 No'lu Derslik	14.10.2019
Turizm Fakültesi	Söyleşi	"İş Güvenliği Psiko-sosyal Faktörler"konulu Seminer	Fakülte Toplantı Salonu	25.10.2019
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	Teknik Gezi	Edirne&Çanakkale Teknik Gezi	Edirne&Çanakkale	25-28.10.2019
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Söyleşi	Ingrid Braggiotti ile "Mutfak Tarihinin Levanten Tarifleri"	C2-02 No'lu Derslik	20.11.2019
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Söyleşi	Chef Talks	C2-04 No'lu Derslik	03.12.2019
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	Söyleşi	Nefesin Hayatımızdaki Önemi	C2-01 No'lu Derslik	16.12.2019
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	Teknik Gezi	Efes Antik Kenti Teknik Gezisi	Efes-Selçuk	17.12.2019
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Teknik Gezi	Kristal Zeytinyağı Fabrikası Teknik Gezisi	Saruhanlı-Manisa	19.12.2019
Gastronomi	Teknik Gezi	Seferihisar Mezat	Seferihisar	19.12.2019

ve Mutfak Sanatları Turizm İşletmeciliği	Söyleşi	Ziyareti ve Balık Eğitimi Etkinlik Yönetimi Söyleşileri II	Hekim Hacı Paşa Konferans Salonu	19.12.2019
--	---------	--	----------------------------------	------------

Tablo 50. Birim Tarafından Düzenlenen Uluslararası Bilimsel Toplantı Bilgileri

Düzenleyen Birim	Bilimsel Toplantı Türü	Konusu/Adı	Yer	Tarih
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Festival	6. Geleneksel Uluslararası Yemek Festivali	Fakülte Uygulama Mutfağı ve Restoranı	26.04.2019

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 Konferans Panel		4	2
Eğitim Semineri			
Diğer Seminerler		1	
Açık Oturum		2	
Söyleşi			
Çalıştay Toplantı		3	
Fuar		3	4
Turnuva		1	
Teknik Gezi			
TOPLAM		14	6

5.3. Yayın ve Danışmanlık Hizmetleri

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

Yayın Türü	2019 Yılı
SCI kapsamında bulunan makale vb. güncel yayın sayısı	2
*SSCI kapsamında bulunan makale vb. güncel yayın sayısı	1
*AHCI kapsamında bulunan makale vb. güncel yayın sayısı	
.....	1

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

Alt Birim Adı	SCI	SSCI	AHCI
Turizm İşletmeciliği		1	
TOPLAM		1	

Tablo 54. Bilimsel Yayın Listesi

Türü	Konusu	Dili	Yayın Sahibi	Yayın Alanı	Yayın Yeri Adı, No'su, Sayfa No'su	İndeks Adı
<i>Makale</i>	İzmir'deki Türk Hamamlarının Turizm Ürünü Olarak Değerlendirilmesi	<i>Türkçe</i>	Akbaba, A., Güvenol, B. ve Sağlam, M. C.	<i>Ulusal</i>	Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, 3 (4), 640-652 (2019).	
<i>Bildiri</i>	"Classification of The Expectations of Gastronomy Students From Street Food by Using Kano Model: A Research in İzmir",	<i>İngilizce</i>	İpkoparan, B. ve A. Akbaba,	<i>Uluslararası</i>	4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı ss. 292-298, 19-21 Eylül 2019, Nevşehir.	
<i>Bildiri</i>	"The Concept of Social Entrepreneurship in Tourism Literature: A Bibliometric Analysis",	<i>İngilizce</i>	Sarıbaş, Ö., Kömürcü S. ve A. Akbaba,	<i>Uluslararası</i>	Taras Shevchenko Fourth International Congress on	

					Social Sciences, Bildiri Kitabı ss. 256265-, 14-15 December 2019, İzmir - Türkiye.	
Bildiri	"Turizm Alanında Kano Modeli Kullanılarak Yapılmış Akademik Çalışmaların Bibliyometrik Analizi",	Türkçe	İpkoparan, B. ve A. Akbaba,	Uluslararası	ASEAD 5. Uluslararası Sosyal Bilimler Sempozyumu, Bildiri Kitabı s.1850-1862, 27-29 Nisan 2019, Kemer - Antalya.	
Bildiri	"European Union Tourism Policies: Institutionalization Impact Factors",	İngilizce	Ertamay, S. İ. ve Akbaba, A.	Uluslararası	4. International East Mediterranean Tourism Symposium, Bildiri Kitabı s.514-520, 19 - 20 April 2019, Anamur, Mersin, Turkey.	
Bildiri	"İzmir'deki Türk Hamamlarının Turizm Ürünü Olarak Değerlendirilmesi",	Türkçe	Akbaba, A., Güvenol, B. ve Sağlam, M. C.	Uluslararası	4. International East Mediterranean Tourism Symposium, Bildiri Kitabı s. 404-414, 19 -20 April 2019, Anamur, Mersin, Turkey.	
Bildiri	"Y Kuşağının Helal Turizm Eğilimleri: İzmir İlinde Bir Araştırma",	Türkçe	Akbaba, A. ve Güvenol, B.	Uluslararası	2. International Halal Tourism Congress, Bildiri Kitabı s.112-121, 04 -06 April 2019, Antalya.	
Makale	"Sürdürülebilir Turizm Makalelerinin Bibliyografik Analizi",	Türkçe	Yeksan, Ö. ve A. Akbaba,	Ulusal	Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 3 (2), 220-231 (2019).	
Makale	Effect of different raw materials on aroma fingerprints of 'boza' using an e-nose and sensory analysis	İngilizce	ÖMER KEMAL KEMAHLIOĞLU, PERİHAN KENDİRCİ, PINAR KADİROĞLU KELEBEK, UFUK YÜCEL, FİGEN KOREL	Uluslararası	(Dergi) Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, 11(5), 421-429	SCI
Makale	Production of enzyme-modified cheese (EMC)	İngilizce	DENİZ BAŞ, PERİHAN	Uluslararası	(Dergi) Food and Bioproducts	SCI

	with ripened white cheese flavour: I-effects of proteolytic enzymes and determination of their appropriate combination		KENDİRCİ, PELİN SALUM, GÖKÇE GÖVCE, ZAFER ERBAY		Processing, 117, 287-301	
Ansiklopedi Maddesi	<i>Somut Olmayan Kültürel Miras</i>	Türkçe	<i>Nazım Çokişler Güneş Saniye Gül</i>	Uluslararası	ISBN: 978-605-254-085-5	
Ansiklopedi Maddesi	UNESCO	Türkçe	<i>Nazım Çokişler</i>	Uluslararası	ISBN: 978-605-254-085-5	
Kitap Bölümü	<i>Turizmin Kültürel Çevre Üzerine Etkileri</i>	Türkçe	<i>Nazım Çokişler</i>	Uluslararası	ISBN: 978-605-254-094-7	
Bildiri	<i>Apple in Myths, Cultures and Cuisines: A Study on Sensory Evaluation of Apple Cookies</i>	İngilizce	<i>Doç. Dr. Melike Yilmazer</i>	Uluslararası	4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 397-402.	-
Bildiri	<i>The Awareness of the History of Wine in Anatolia and Wine Tourism: Şirince Sample</i>	İngilizce	<i>Doç. Dr. Melike Yilmazer</i>	Uluslararası	4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 390-396.	-
Bildiri	<i>The Analysis of Local Food and Tourist Motivation</i>	İngilizce	<i>Doç. Dr. Melike Yilmazer</i>	Uluslararası	3. Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi, p. 703	-
Bildiri	<i>Destination Branding Via Perspectives of Residents: The Case of Izmir City</i>	İngilizce	<i>Dr. Öğretim Üyesi Nil SONUÇ</i>	Uluslararası	<i>Current Issues in Tourism Symposium</i>	
Bildiri	<i>Conformity of Hospitality Services to Accessibility and Technology Goals of Sustainability: Izmir Case</i>	İngilizce	<i>Dr. Öğretim Üyesi Nil SONUÇ</i>	Uluslararası	<i>International Hospitality Management Symposium</i>	
Ansiklopedi Maddesi	<i>Tur Lideri</i>	Türkçe	<i>Dr. Öğretim Üyesi Nil SONUÇ</i>	Ulusal	<i>Turizm Ansiklopedisi Türkiye, Turizm ve Ağır Llama Endüstrisinin Temel Kavramları</i>	
Ansiklopedi Maddesi	<i>Uzay Turizmi Benzetimleri</i>	Türkçe	<i>Dr. Öğretim Üyesi Nil SONUÇ</i>	Ulusal	<i>Turizm Ansiklopedisi Türkiye, Turizm ve Ağır Llama</i>	

					<i>Endüstrisinin Temel Kavramları</i>	
Makale	Turizmde Kano Modeli, Bibliyometrik Analiz	Türkçe	Arş. Gör. Begüm İpkoparan ve Prof. Dr. Atilla Akbaba	Uluslararası	Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi, 6(7):373-386	ISSN:2148-9963
Bildiri	İzmir Sokak Yemekleri ve Kano Modeli	İngilizce	Arş. Gör. Begüm İpkoparan ve Prof. Dr. Atilla Akbaba	Uluslararası	4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı, 342-350.	ISBN: 978-605-031-271-3
Makale	<i>Gastronomi Sektöründe Sivil Toplum Örgütlerinin Rolü: TAŞPAKON Örneği.</i>	Türkçe	<i>Özge Çalhan, Özlem Yatkın ve Zeynep Ceren Köse</i>	Uluslararası	<i>Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, Cilt: 3, Sayı: 1, 23-27</i>	
Çitap ölümü Ansiklopedi Maddesi	<i>İnanç Turizmi</i>	Türkçe	<i>Dr. Öğr. Üyesi Simge Kömürcü</i>	Uluslararası	<i>Detay Yayıncılık (Turizm Ansiklopedisi-Turizm ve Ağırılama Endüstrisinin Temel Kavramları Kitabı)</i>	
Çitap ölümü Ansiklopedi Maddesi	<i>Spor Etkinlikleri</i>	Türkçe	<i>Dr. Öğr. Üyesi Simge Kömürcü</i>	Uluslararası	<i>Detay Yayıncılık (Turizm Ansiklopedisi-Turizm ve Ağırılama Endüstrisinin Temel Kavramları Kitabı)</i>	
Çitap ölümü Ansiklopedi Maddesi	<i>Olimpiyatlar ve Mega Spor Etkinlikleri</i>	Türkçe	<i>Dr. Öğr. Üyesi Simge Kömürcü</i>	Uluslararası	<i>Detay Yayıncılık (Turizm Ansiklopedisi-Turizm ve Ağırılama Endüstrisinin Temel Kavramları Kitabı)</i>	
Çitap ölümü Ansiklopedi Maddesi	<i>Uzay Turizmi Türleri</i>	Türkçe	<i>Dr. Öğr. Üyesi Simge Kömürcü</i>	Uluslararası	<i>Detay Yayıncılık (Turizm Ansiklopedisi-Turizm ve</i>	

<i>Aaddesi</i>					<i>Ağırlama Endüstrisinin Temel Kavramları Kitabı)</i>	
<i>Çitap ölümlü Ansiklopedi Aaddesi</i>	<i>Uzay Turizmi Hizmeti Veren Firmalar</i>	<i>Türkçe</i>	<i>Dr. Öğr. Üyesi Simge Kömürcü</i>	<i>Uluslararası</i>	<i>Detay Yayıncılık (Turizm Ansiklopedisi-Turizm ve Ağırlama Endüstrisinin Temel Kavramları Kitabı)</i>	
<i>Makale</i>	<i>Turizm</i>	<i>Türkçe</i>	<i>Yurdamur YUMUK-Doç. Dr. Volkan ALTINTAŞ</i>	<i>Ulusal</i>	<i>Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi</i>	
<i>Makale</i>	<i>Turizm</i>	<i>İngilizce</i>	<i>Fatmagül TURANLIGİL-Doç. Dr. Volkan ALTINTAŞ</i>	<i>Uluslararası</i>	<i>International Journal of Social and Humanites Sciences</i>	
<i>Bildirisi</i>	<i>The Concept of Social Entrepreneurship in Tourism Literature: A Bibliometric Analysis</i>	<i>İngilizce</i>	<i>Dr. Öğr. Üyesi Simge Kömürcü</i>	<i>Uluslararası</i>	<i>TARAS SHEVCHENKO 4th INTERNATIONAL CONGRESS ON SOCIAL SCIENCES</i>	
<i>Makale</i>	<i>Investigation of Aggression and Emotional Intelligence Characteristics of the Students from Faculty of Sport Sciences and State Conservatory of Turkish Music</i>	<i>Türkçe</i>	<i>Örnek: Doç. Dr. Serkan ÇELİK</i>	<i>Uluslararası</i>	<i>International Education Studies-Cilt/9-Sayı/12-117/128</i>	<i>Alan endeksi/özgün makale</i>

<i>Makale</i>	Tasting Gaziantep: How Local Food Shapes Sense of Place	<i>İngilizce</i>	<i>Dr. Öğr. Üyesi Özay YILDIZ; Arş. Gör. Özgür SARIBAŞ</i>	<i>Uluslararası</i>	<i>BM IJ, (20 19) , 7(5): 28 73- 28 90</i>	ULAKBİM TR Dizin EBSCO PROQUEST CROSSREF RESEARCH BİP
---------------	---	------------------	--	---------------------	---	--

<i>Makale</i>	Perceived Work Stress Factors: A Study on Tour Guides	<i>İngilizce</i>	<i>Öğr. Gör. Nermin Ayaz; Prof.Dr. Cengiz DEMİR</i>	<i>Uluslararası</i>	<i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 7 (1), 415- 427</i>	ULAKBİM TR Dizin Index Copernicus International ASOS Index International Scientific Indexing Global Impact Factor (GIF) Universal Impact Factor Scholar Steer Acar Index Directory of Research Journals Indexing (DRJI) Scientific Indexing Services (SIS) CiteFactor Academic Scientific Journals SOBIAD – Social Sciences Citation Index
---------------	--	------------------	---	---------------------	---	---

Tablo 55. Kitap Yayınları

Türü	Adı	Yayın Sahibi
Telif	Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Mutfak Turizmi: İzmir Yarımadası Örneği, Lambert Akademik Publishing, OmniScriptum Publishing Group, Mauritius, 2019.	Çakır, Z. E., A. Akbaba,
Çeviri	Sandviçler", <i>Profesyonel Aşçılık, 8. Basımdan Çeviri</i> , yazarı Wayne Gisslen, 693-712, Nobel Yayıncılık, Ankara, 2019. "Ordövrler", <i>Profesyonel Aşçılık, 8. Basımdan Çeviri</i> , yazarı Wayne Gisslen, 713-740, Nobel Yayıncılık, Ankara, 2019.	Akbaba, A., " Akbaba, A.,
Editör	International Journal of Contemporary Tourism Research, Editor-in-chief, http://dergipark.gov.tr/ijctr . Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, Editör Kurulu Üyesi, https://anatoliajournal.com/atad/?sayfa=ykurulu&lang=t r.	Akbaba, A. Akbaba, A.
Kitap Bölümü	Somut Olmayan Kültürel Miras (Ansiklopedi maddesi) UNESCO (Ansiklopedi maddesi) Turizmin Kültürel Çevre Üzerine Etkileri	Nazım Çokişler Güneş Saniye Gül Nazım Çokişler Nazım Çokişler
Kitap Bölümü (Ansiklopedi Maddesi)	İnanç Turizmi	Detay Yayıncılık(Dr . Öğr. Üyesi Simge KÖMÜRCÜ)
Kitap Bölümü	Yerel Halkın Yaşam Kalitesi Bileşenleri "Kaş Örneği"	Ali Koçak- Volkan Altıntaş

Kitap Bölümü	Destinasyon Pazarlamasında Bölümlendirme Hedefleme Konumlandırma	Dr. Öğr. Üyesi Gülşah AKKUŞ
Kitap Bölümü (Ansiklopd i Maddesi)	Spor Etkinlikleri	Detay Yayıncılık (Dr. Öğr. Üyesi Simge KÖMÜRCÜ)
Kitap Bölümü (Ansiklopd i Maddesi)	Olimpiyatlar ve Mega Spor Etkinlikleri	Detay Yayıncılık(Dr . Öğr. Üyesi Simge KÖMÜRCÜ)
Kitap Bölümü (Ansiklopd i Maddesi)	Uzay Turizmi Türleri	Detay Yayıncılık(Dr . Öğr. Üyesi Simge KÖMÜRCÜ)
Kitap Bölümü (Ansiklopd i Maddesi)	Uzay Turizmi Hizmeti Veren Firmalar	Detay Yayıncılık(Dr . Öğr. Üyesi Simge KÖMÜRCÜ)

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

Yayın Türü	2019
Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayınlanan Makale	6
Uluslararası Bilimsel Kongrelerde Sunulan Bildiri	8
Ulusal Hakemli Dergilerde Yayınlanan Makale	4
Ulusal Bilimsel Kongrelerde Sunulan Bildiri	6

Kitap Yazarlığı	1
Ulusal Kitap Editörlüğü	
Ulusal Kitapta Bölüm	6

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
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	1		2	5
Rekreasyon Yönetimi Bölümü			1	3
Turizm İşletmeciliği Bölüm	5		4	25
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Bölüm			1	1
TOPLAM	6		8	34

Tablo 58. Bildiriler

Türü	2018	2019
Uluslararası Poster Bildiri		
Uluslararası Sözlü Bildiri	15	14
Ulusal Poster Bildiri		
Ulusal Sözlü Bildiri	13	1
TOPLAM	28	15

Tablo 59. 2019 Yılı Atıf Verileri

Alt Birim Adı	WOS Kapsamındaki Dergilerde İKÇÜ Adresli Yayınlar Yapılan Atıf Sayısı	WOS Dışındaki İKÇÜ Yayınlar Yapılan Atıf Sayısı	Kapsamı Dergilerde Adresli Yapılan Atıf Sayısı	Toplam Atıf Sayısı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	72	71		143
Rekreasyon Yönetimi Bölümü	12	10		22
Turizm İşletmeciliği Bölüm	18	51		69
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Bölüm		28		28

5.6. Yönetimsel Hizmetler

2019 yılı içerisinde 41 adet Fakülte Yönetim Kurulu; 4 adet Fakülte Kurulu toplantısı yapılmıştır.

Harcama birimimiz bu dönemde görev yollukları, maaş ve ek ders 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.

5.7. Ana Hizmet Alanlarını Destekleyici Diğer Hizmetler

Tablo 60. Sağlanan Bursların Niteliği

Bursun Niteliği	Öğrenci Sayısı
Yemek Bursu	12
Türk Eğitim Vakfı	
Kızılay	
Kısmi Zamanlı Öğrenci Çalıştırma	2
.....	
.....	
TOPLAM	14

Staj İmkani

Fakültemiz Bölümleri öğrencilerinin 1. Sınıftan itibaren 60-90 gün staj zorunlulukları vardır. 2018-2019 Eğitim-Öğretim Yılı Yaz Döneminde 71 öğrencimiz stajını başarı ile tamamlamıştır. 2019 yılında Üniversite Sektör İşbirliği Protokol İmza Töreni, Fakültemiz Kariyer Günleri 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 fakültemiz öğrencilerinin özel sektörle kaynaşması sağlanmıştır.

5.8. Başarılarımız

Lisans Programlarımız için açılan öğrenci kontenjanlarına kayıt olmada doluluk oranı %100 dür. 2019 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. Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Tezli ve Tezsiz Yüksek Lisans Programımız bu sene açılmıştır.

Fakültemiz Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi yayın Hayatına başlamıştır.

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.

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 sayı 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,

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

Tablo 61. Bütçe Giderleri					
Türü	Başlangıç Ödeneği	Eklene Ödenek	Harcama	Fark	Gerçekleşme Oranı (%)
01-Personel Giderleri	4.730.500,00	0	2.340.911,07	2.389.588,93	%51
02-Sosyal Güvenlik Kurumlarına Devlet Primi Giderleri	530.000,00	0	194.746,00	335.254,00	%37
03-Mal ve Hizmet Alım Giderleri	7.500,00	8.600,00	14.730,00	1.370,00	%92
TOPLAM	5.268.000,00	11.096,00	20.226,00	2.726.212,93	

Bütçe hedef ve gerçekleştirmeleri ile meydana gelen sapmaların nedenleri;

Sapma Nedenleri: Yeni idari ve Akademik personel alımı ve beklenmeyen acil satın almalar.

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 2020 yılı planlaması gözden geçirilerek doğacak aksaklıklara karşı önlem alınması planlanmıştır. Birimin iç tetkiki 23.10.2019



tarihinde gerçekleştirilmiş ve yapılan tespit ve değerlendirmeler sonucunda herhangi bir uygunsuzluk saptanmamıştır..

a. Harcama ncesi Mali Kontrol

Tablo 62. n Mali Kontrol Verileri			
Kontrolün Konusu	Kontrole Gönderilen Dosya Sayısı	Uygun Görüř Verilen Dosya Sayısı	Uygun Görüř Verilmeyen Dosya Sayısı
Yapım İşi			
Mal Alımı			
Hizmet Alımı			
Kiralama İhalesi			
Yan deme Cetveli Vizesi			
.....			
TOPLAM			

b. Harcama Sonrası İç Denetim

Birimin i tetkiki 23.10.2019 tarihinde gerçekleştirilmiş ve yapılan tespit ve değerlendirmeler sonucunda herhangi bir uygunsuzluk saptanmadığı raporlanmıştır.

 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KATIP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ	
	İÇ TETKİK RAPORU FORMU	Dok. No: FR/GN/19 İlk Yayın Tar.: 08.10.2018 Rev. No/Tar.: 00/... Sayfa: 1 / 1

İLGİLİ BİRİM / SÜREC: <u>TURİZM FAKÜLTESİ</u>		TETKİKİN	
ÜST AMİRİ: <u>Prof. Dr. Atilla AKDADA</u>		NO/SU: 20... /	TARİHİ: <u>22/10/2019</u>
TETKİK EKİBİ: <u>Prof. Dr. Derya ÖZER KAYA - Dilek ŞEN</u>			
TETKİK SONUÇLARI			
1	GENEL HUSUSLAR		Açıklamalar (tetkik tarihinde değişiklik olması ve çözümlenemeyen hususlar varsa bu alan doldurulur): 1. 2. 3.
	Tetkik planlanan tarihte gerçekleştirilmiştir. Tetkik plan dışında bir tarihte gerçekleştirilmiştir. Herhangi bir uygunsuzluk saptanmamıştır. Çözümlemeyen hususlar mevcuttur.		
2	OLUMLU HUSUSLAR		
	1. Faaliyet raporlarının yerine uygun tut-kması. 2. Dış paydaşlarla yapılan işi niyet-tıbirliği protokelleri. 3. Eğitim yatırımları ve tebliğ-tebliğ formlarının yerine uygun kılması. 4. Laboratuvar/mutfak cihazları kullanım talimatlarının kılması.		
3	İYİLEŞTİRİLEBİLECEK HUSUSLAR		
	1. Yapılan işlemlere sakıncaların ilgili formlar aracılığıyla kayıt altına alınması. 2. Kayıt altına alınması. 3. Denetimlik konusunda bilgilendirme için kayıt altına alınması. 4. Mutfak cihazlarının testleri yapılması. (Enerji testi)		
4	UYGUNSUZLUKLAR		DÜZELTİCİ FAALİYET NO
	1. 2. 3. 4. 5.		
BİRİM / SÜREC SORUMLUSU		TETKİK EKİP BAŞKANI	TETKİK GÖREVLİSİ
<u>Atilla Akdada</u>		<u>Derya Özer Kaya</u>	<u>Dilek ŞEN</u>

c. Dış Denetim

Birimimizde 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

“Üniversitemizin 14.03.2018 tarih ve 1800019093 sayılı yazısında belirtilen sebepler ve üst yönetici değişikliği dolayısıyla Üniversitemiz 2019-2023 dönemi stratejik plan çalışmaları Kalkınma Bakanlığının 21.05.2018 tarih ve 2116 sayılı görüşü doğrultusunda 2020-2024 dönemi olarak değiştirilmiştir. Bu nedenle 2019 Yılı Performans Programı hazırlanamamıştır.”

1. Faaliyet ve Proje Bilgileri

Fakültemiz 2019 yılı faaliyetleri aşağıdaki tablolarda gösterilmektedir.

1.1.Faaliyet Bilgileri

1.2. Proje Bilgileri

Proje Türü	Proje Bütçesi (Yıllar İtibariyle Gerçekleşme Durumu)	
	2018	2019
	Strateji ve Bütçe Başkanlığı	
TÜBİTAK		
AB		
BAP	1	0
KOSGEB		
İZKA		
Diğer		
TOPLAM		

Tablo64. 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					

(*) BAP, TÜBİTAK ve Diğer Projeler

1.3. Diğer Faaliyet Bilgileri

Tablo 65. Doktora ve Yüksek Lisans Tezleri

Programın Adı	Tezin Türü (Doktora/Yüksek Lisans)	Tezin Adı	Öğrencinin Adı	Tez Yöneticisi	Tezin Durumu
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Yüksek Lisans	Y kuşağı tüketicilerinin restoranlardaki sürdürülebilir uygulamalara yönelik tutumlarının ve davranışsal niyetlerinin ölçülmesi	Bükre ASLAN	Doç. Dr. Göksel Kemal Girgin	Tamamlandı
Turizm İşletmeciliği	Yüksek Lisans		Serap BODUR	Doç. Dr. Serkan ÇELİK	Devam ediyor

2. Performans Sonuçları Tablosu

“Üniversitemizin 14.03.2018 tarih ve 1800019093 sayılı yazısında belirtilen sebepler ve üst yönetici değişikliği dolayısıyla Üniversitemiz 2019-2023 dönemi stratejik plan çalışmaları Kalkınma Bakanlığının 21.05.2018 tarih ve 2116 sayılı görüşü doğrultusunda 2020-2024 dönemi olarak değiştirilmiştir. Bu nedenle 2019 Yılı Performans Programı hazırlanamamıştır.”

3. Performans Sonuçlarının Değerlendirilmesi

“Üniversitemizin 14.03.2018 tarih ve 1800019093 sayılı yazısında belirtilen sebepler ve üst yönetici değişikliği dolayısıyla Üniversitemiz 2019-2023 dönemi stratejik plan çalışmaları Kalkınma Bakanlığının 21.05.2018 tarih ve 2116 sayılı görüşü doğrultusunda 2020-2024 dönemi olarak değiştirilmiştir. Bu nedenle 2019 Yılı Performans Programı hazırlanamamıştır.”

4. Performans Bilgi Sisteminin Değerlendirilmesi

“Üniversitemizin 14.03.2018 tarih ve 1800019093 sayılı yazısında belirtilen sebepler ve üst yönetici değişikliği dolayısıyla Üniversitemiz 2019-2023 dönemi stratejik plan çalışmaları Kalkınma Bakanlığının 21.05.2018 tarih ve 2116 sayılı görüşü doğrultusunda 2020-2024 dönemi olarak değiştirilmiştir. Bu nedenle 2019 Yılı Performans Programı hazırlanamamıştır.”

5. Diğer Hususlar

IV. KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ

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.

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 2019 yılına kadar programların yeterliliği konusunu tehdit etmesi
- 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.2019-2020 Eğitim Öğretim Yılında Gastronomi ve Mutfak Sanatları %100 Türkçe Lisans Programı açılmış ve öğrenci alımına başlamıştır.

2019 yılında Fakültemizde Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Rekreasyon Yönetimi bölümlerinde kadrolu 16 öğretim üyesi, 1 öğretim görevlisi ve 4 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. 2019 yılında ders alma ve staj için 7 öğrencimiz Yurt dışında çeşitli üniversitelere gönderilmiştir. 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. Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Anabilim Dalında Tezli Türkçe Yüksek Lisans, Tezsiz Türkçe Yüksek Lisans programları 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

Harcama Yetkilisinin İç Kontrol Güvence Beyanı bu bölümde yer alır. Sayfa sonunda yer alan açıklamalar doğrultusunda beyan hazırlanır, ıslak imzalı olarak rapora eklenir.

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 sağladığımı ve harcama birimimizde 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] (Yer – Tarih)

12/02/2020

Prof. Dr. Atilla AKBABA

Dekan

^[1] Yıl içinde harcama yetkilisi değişmişse buraya "benden önceki harcama yetkilisi/yetkililerinden almış olduğum bilgiler" ibaresi de eklenir.

^[2] Harcama yetkilisinin herhangi bir çekincesi varsa bunlar liste olarak bu beyana eklenir ve beyanın bu çekincelerle birlikte dikkate alınması gerektiği belirtilir.