



ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

TURİZM FAKÜLTESİ DEKANLIĞI

**Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi
Köyceğiz Yerleşkesi, Dere Aşıklar Mah. Demeç Sk. No: 42
Meram / KONYA**

2020

MİSYON-VİZYON

Misyon;

Misyonumuz, eğitim, araştırma ve sektör iş birliği ile değişime ve gelişime açık, toplumsal duyarlılık ve sorumluluk sahibi, sorun çözme yeteneği gelişmiş, nitelikli turizm yöneticilerini yetiştirmek ve turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu eğitim, araştırma ve hizmeti sürekli olarak geliştirmek için bilgi, program ve hizmet üreten evrensel bir lisans ve lisansüstü eğitim kurumu olmaktır.

Vizyon;

Vizyonumuz, eğitim ve öğretim kalitesini sürekli geliştiren, yetiştirdiği bireyler ve gerçekleştirdiği bilimsel çalışmalar ile uluslararası alanda ön sıralarda yer alan bir eğitim kurumu olmaktır.

Hedeflerimiz;

Eğitimin kalitesini artırarak nitelikli mezunlar vermek, ihtiyaç duyulan alanlarda öğretim elemanlarının sayısını artırmak, niteliğini geliştirmek, programların yapısına uygun öğrenme ortamları ve mekânları geliştirmek. Bu anlamda öğrencilerimize fiziksel imkanlar açısından olanaklar ve uygulama alanları sağlayarak mesleğin farklı istihdam alanlarında da deneyim kazanabileceği imkânlar yaratmak. Alanında uzmanlaşmış akademik personel sayımızı arttırarak, akademik personelin mesleki deneyimini artıracak yurt içi ve dışı faaliyetlere katılmalarını özendirmek ve desteklemek, etki faktörü yüksek dergilerde yapılan ve yüksek oranda atıf alan yayın sayısını artırmak da hedeflerimiz arasında yer almaktadır.

GENEL BİLGİLER

İletişim Bilgileri

Köyceğiz Yerleşkesi, Köyceğiz Mah. Demeç Sk. No: 42 Meram / KONYA Tel: 0332

325 1147

E- mail: tfdekanlik@erbakan.edu.tr

Birimdeki Lisans Programları Hakkında Bilgi, Kısa Tarihçe ve Değişikler:

Fakültemiz 2012 yılında kurulmuştur. Bünyesindeki Turizm İşletmeciliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm Rehberliği ve Rekreasyon Yönetimi Bölümü olmak üzere toplam 4 bölümle lisans ve lisansüstü eğitim vermektedir. Mezunlarımızın kongre ve fuar işletmeciliği, Kültür ve Turizm Bakanlığı gibi kurum ve kuruluşların çeşitli kademelerinde otel, restoran, yemek fabrikaları, hava yolu şirketleri

ve diğer yiyecek içecek işletmeleri, aşılıık okulları ve mutfak akademileri, üniversiteler, görsel ve basılı yayın kuruluşları, profesyonel turist rehberleri, konaklama ve seyahat işletmelerinde yönetici, rekreasyon ve serbest zamanların değerlendirmesine yönelik hizmetler sunan organizasyonlarla, kamu ve özel sektördeki her türlü turizm, sağlık ve hizmet sektörünün kurum ve kuruluşlarında yönetici veya yönlendirici olarak istihdam edilmek üzere akademik yaşamını sürdürmektedir.

Fakültemizin öncelikli amacı, çağdaş, bilimsel ve kaliteli bir eğitim-öğretim sağlayarak ülkemiz turizm sektörü için nitelikli orta ve üst kademe yönetici adayları, profesyonel turist rehberleri, rekreasyon yöneticisi ve nitelikli şefler yetiştirmektir. Bunun yanında, turizm alanında kaliteli, güncel, uygulamaya dönük araştırmalar ve akademik çalışmalar yaparak bu alandaki bilgi üretimine katkıda bulunmak, turizm alanında üretilen bilgilerin kullanılması ve uygulanması ile turizm sektörünün ve toplumun gelişmesini sağlamak, Konya'nın sosyo-kültürel dokusuna uygun ulusal-uluslararası proje ve etkinliklerle bölgenin tanıtılmasına ve ekonomik kalkınmasına destek vermek de amaçlarımız arasındadır. Eğitim, araştırma ve sektör iş birliği ile değişime ve gelişime açık, toplumsal duyarlılık ve sorumluluk sahibi, sorun çözme yeteneği gelişmiş, nitelikli turizm yöneticilerini yetiştirmek ve turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu eğitim, araştırma ve hizmeti sürekli olarak geliştirmek için bilgi, program ve hizmet üreten evrensel bir lisans ve lisansüstü eğitim kurumu olmak Fakültemizin öncelikli hedefidir. Fakültemiz bünyesinde Turizm İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Bölümlerinin Yandal ve Çift anadal uygulamaları mevcuttur. Turizm Fakültesinde bugün tam zamanlı 4 Profesör, 12 Doçent, 7 Doktor Öğretim Üyesi, 2 Öğretim Görevlisi Doktor 2 Araştırma Görevlisi Doktor ve 6 Araştırma görevlisi ile Turizm İşletmeciliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm Rehberliği ve Rekreasyon Yönetimi Bölümlerinde eğitim-öğretime devam edilmektedir

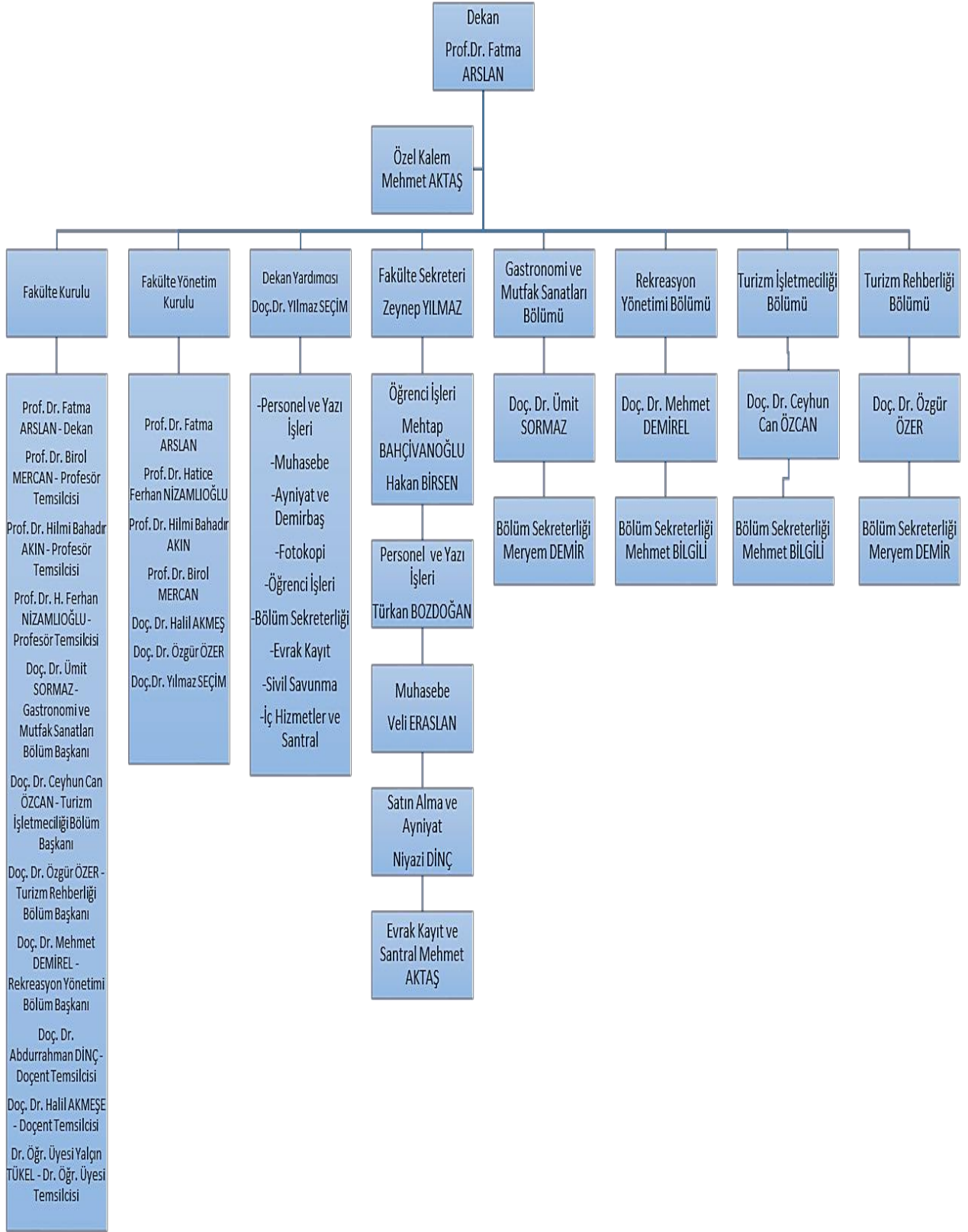
Tablo 1. Birimdeki Lisans Programları

Lisans Programının Adı	Türü (Normal / II. Öğretim; Eğitim Dili vs.)	Lisans Programının Süresi	Kayıtlı Öğrenci Sayısı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Normal Öğretim	4	288
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İkinci Öğretim	4	255
Rekreasyon Yönetimi	Normal Öğretim	4	218
Rekreasyon Yönetimi	İkinci Öğretim	4	204
Turizm Rehberliği	Normal Öğretim	4	238
Turizm Rehberliği	İkinci Öğretim	4	40
Turizm İşletmeciliği	Normal Öğretim	4	132
Turizm İşletmeciliği	İkinci Öğretim	4	26
Toplam			1401

KURUMSAL İŞLEYİŞ

Fakültemiz yönetim ve idari yapısı Üniversitemizin ilgili mevzuatına göre yapılandırılmış olup işve görev tanımları web sayfamızda yayınlanmaktadır. Fakültemizde on dört (14) idari personel bulunmaktadır. Kurumsal işleyişte katılım ve şeffaflığa önem verilmektedir. Bu kapsamda fakültemiz kurul ve komisyonlarında fakültemizdeki farklı bölümlerden üyelere yer vermeye gayret gösterilmektedir. (<https://erbakan.edu.tr/turizm/sayfa/157>) Ayrıca Kurum İç Değerlendirme Raporu hazırlıkları kapsamında Üniversite Yönetim Bilgi Sistemine veri girişinde her bölüm için farklı takımlar oluşturularak bu takımların oluşumunda fakülte içinden farklı bölümlerdeki öğretim elemanlarına yer verilmiştir. Fakültemizde düzenli olarak Akademik Kurul toplantıları gerçekleştirilmekte. Bu toplantılarda fakültemiz bölümleri ile ilgili analizler yapılmakta ve fakültemiz birimlerinin talepleri ve durum değerlendirmeleri görüşülmektedir.

Turizm Fakültesi Organizasyon Şeması



KALİTE GÜVENCESİ SİSTEMİ

A.1. İç Kalite Güvencesi

Üniversitemizin tüm alanları ve süreçleri kapsayacak şekilde iç kalite güvencesi mekanizmaları ve kalite süreçleri iyileştirme döngüleri bulunmaktadır. Fakültemiz de bu mekanizmalara dahil olmaktadır. Kalite güvencesi kültürünü geliştirmek için, Fakültemiz öğretim üyeleri Üniversitemiz Kalite Koordinatörlüğü ve Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi tarafından koordine edilen eğitim ve bilgilendirme toplantılarına katılmaktadırlar.

Üniversitemizdeki kalite süreçlerinde Kalite Komisyonu kararları ilgili tüm birimlere bildirilerek uygulamaya konulması sağlanmaktadır. Örneğin, eğitim-öğretim kalite komisyonunun izleme ve değerlendirme raporundaki “Program/bölüm güncellemelerinin iç ve dış paydaş görüşleri analiz edilerek çağın gereklerine uygun şekilde periyodik olarak yapılması” iyileştirme önerisi doğrultusunda kalite komisyonu kararı ile birimlere paydaş görüşleri alınarak eğitim-öğretim müfredatının güncellenmesine ilişkin yazılar gönderilmiştir.

Fakültemizde öğrencilerin erken ve yerinde intibaklarının sağlanması ve fakülte içinde iş akış sisteminin edinilmesi için Fakülte Tanıtım Programı düzenlenmiştir. 2020-2021 Öğretim yılı Turizm Fakültesi Tanıtım Programı 16 Ekim 2020 tarihinde gerçekleştirilmiştir.

Turizm Fakültesi Webinar 6

Turizm Fakültesi Tanıtım Programı



Moderatör:
Prof. Dr.
Fatma Arslan
NEÜ Turizm Fakültesi Dekanı

Konuşmacılar:
Doç. Dr. **Mehmet Demirel**
NEÜ Turizm Fakültesi Dekan Yardımcısı

Doç. Dr. **Yasin Bilim**
NEÜ Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü Öğretim Üyesi

Doç. Dr. **Ümit Sormaz**
NEÜ Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğretim Üyesi

16 Ekim 2020
Cuma

Saat: 14.00

Detaylı bilgi için;
Turizm Fakültesi
<https://www.erbakan.edu.tr/turizm>

Webinar Linki için;
<https://bit.ly/2FqHKi8>

https://www.instagram.com/tv/CD3jNteDh3U/?utm_source=ig_web_copy_link

A.2. Paydaş Katılımı

Fakültemize özgü resmi bir iç ve dış paydaş listemiz olmamakla beraber, Üniversitemiz danışma kurulunda yer alan kamu kurum ve kuruluşları ile iletişim içerisinde bulunmaktadır. Ayrıca Fakültemiz Konya Büyükşehir Belediyesi Merkez İlçe Belediyeleri ve Konya Turizm ve Otelcilik Lisesi ile protokoller imzalamıştır. Bu düzenlemeler doğrultusunda 04 Ocak 2020 tarihinde öğrencilerimizin sınav dönemlerinde ulaşımını kolaylaştırmak amacıyla ek ulaşım seferleri konulmuştur.

109 Eski Sanayi-NEÜ Köyceğiz



**Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından Final Sınavları boyunca
109 numaralı hatta aşağıda belirtilen tarih ve saatlerde
ek seferler konulmuştur.**

4.1.2020		5.1.2020		11.1.2020		12.1.2020		18.1.2020		19.1.2020	
SANAYİ D.	N.E.Ü.	SANAYİ D.	N.E.Ü.	SANAYİ D.	N.E.Ü.	SANAYİ D.	N.E.Ü.	SANAYİ D.	N.E.Ü.	SANAYİ D.	N.E.Ü.
09:00	09:20	11:00	11:20	11:00	11:20	09:15	09:35	11:00	11:20	09:00	09:20
10:00	10:20	12:00	12:20	12:00	12:20	10:15	10:35	12:00	12:20	10:00	10:20
11:00	11:20	13:00	13:20	13:00	13:20	11:15	11:35	13:00	13:20	11:00	11:20
12:00	12:20	14:10	14:30	14:10	14:30	12:15	12:35	14:10	14:30	12:00	12:20
13:00	13:20					13:40	14:00			13:00	13:20
14:10	14:30									14:00	14:20
										14:40	15:00

<https://www.instagram.com/p/B65HIM3FSKV/>

Fakültemiz Staj ve iş başı eğitim dersi için paydaşlar (otel ve restoran) ile bir araya gelinerek paydaşların iyileştirme önerileri ve sektörün istekleri doğrultusunda dönem başlarında eğitim-öğretim müfredatları bölüm kurullarında tartışılmakta ve ders müfredat/içerik güncellenmesine ilişkin değişiklikler yapılmaktadır. Fakültemiz öğrenci toplulukları aktif olarak çalışmakta ve alandan çeşitli şefler uzmanlar ile söyleşi ve workshoplar düzenlenmiştir. Ayrıca sektörden ve bilim camiasından önde gelen kariyer uzmanları ile de söyleşiler yapılmıştır. Bu kapsamda Hacı Bayram Veli Üniversitesi Öğretim Üyesi ve TUADER Başkanı Prof. Dr. Muharrem Tuna ve Ankara Swiss Otel Müdürü Savaş Çolakoğlu ile Turizmde Kariyer Söyleşisi 17 Kasım 2020 tarihinde gerçekleştirilmiştir.

Turizmde Kariyer Söyleşileri



Moderatör:
Doç. Dr.
Yasin Bilim
NEÜ Turizm Fakültesi Turizm
İşletmeciliği Bölümü Öğretim Üyesi



Konuşmacılar:
Prof. Dr.
Muharrem Tuna
Ankara Hacı Bayram Veli
Üniversitesi Turizm Fakültesi
Turizm İşletmeciliği Bölümü
Öğretim Üyesi

Savaş Çolakoğlu
Ankara Swiss Otel Müdürü



17 Kasım 2020
Salı



Saat:
17.00



Detaylı bilgi için:
Turizm Fakültesi
<https://www.erbakan.edu.tr/turizm>
Webinar Linki için:
<https://bit.ly/36ohbDG>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ

<https://www.instagram.com/p/CHqFBfrj4rY/>

İç paydaş olarak özellikle öğrencilerin eğitim – öğretimle ilgili var olan fikirleri, genel eleştiri ya da önerileri, sosyal faaliyetler ve benzeri konulardaki görüşleri öğretim elemanlarının sınıf içi diyalogları ile değerlendirilmeye çalışılmakta, birimin akademik ve bölüm toplantılarında bu konular ele alınmaktadır. Ayrıca kurum içi hareketliliğin dış paydaşlarına yönelik öğrencilerimizi hazırlama çalışmaları da sürdürülmüştür. Bu bağlamda Erasmus Koordinatörlüğü tarafından Öğr. Gör. Dr. Şeyma Akın ve Dr. Öğr. Üyesi Özdal Koyuncuoğlu'nun katılımı ile öğrenci, akademik personel hareketliliği ve staj konusu hakkında bilgilendirme toplantısı gerçekleştirilmiştir (10 Ocak 2020).



<https://www.instagram.com/p/B7In9iXlb2q/>

Dış paydaşların katılımı daha çok öğrencilerin bilgilendirilmesi ile ilgili düzenlenen çeşitli etkinlikler üzerinde yoğunlaşmaktadır. Birim tarafından öğrenci – sektör buluşması ya da tanışması yönünde organizasyonlar düzenlenmekle birlikte, kariyer planlama gibi farklı konularda dış paydaşlarla sürekli temaslar kurulmaktadır. Ancak 2020 yılında birçok sektör salgından etkilenmekle birlikte, turizm sektörü bu süreçte ciddi kayıplarla karşı karşıya gelmiştir. Bu etkiyle birlikte hem öğrencilerin uzaktan eğitimden dolayı fiili olarak bulunmamaları, hem de birçok turizm işletmesinin aktif olarak çalışmaması ya da kısıtlamalara tabi olması, 2020 yılında dış paydaşlarla yapılan organizasyonları gerçekleşmemesine de sebep olmuştur. Ancak bu süreçte salgının sektöre etkileri ve öğrencilerin kariyer planlamaları açısından, öğrencilere yönelik sektör temsilcileri ile online olarak çeşitli etkinlikler yayınlanmıştır.

A.3. Uluslararasılaşma

Erasmus, Mevlâna Farabi vb. değişim programlarıyla uluslararası öğrenciler fakültemiz bölümlerine gelmekte, bölüm öğrencilerimizde çeşitli ülkelerde eğitim ve staj hareketliliğine katılmaktadır. 2020 yılı için Fakültemizde eğitimine devam eden 28 yabancı uyruklu öğrencimiz bulunmaktadır.

Değişim programları, Akademik ve Bilimsel İş Birliği Anlaşmaları ve üniversitemiz bünyesinde online olarak düzenlenen uluslararası kongre ve sempozyumlar ile uluslararasılaşma faaliyetleri sağlanmaktadır.

C. EĞİTİM VE ÖĞRETİM

C.1. Programların Tasarımı ve Onayı, Ders Dağılım Dengesi, Ders Kazanımlarının Program Çıktılarıyla Uyumu

Fakültemiz program onayları YÖK'ün belirlediği ilke ve kurallara göre; bölüm/program açılmasının gerekçe ve kapsamını içeren program açma dosyası ve kontenjan belirlenmesi teklifinin, Fakülte Kurulu Kararı ile birlikte Rektörlük Makamı Öğrenci İşleri Daire Başkanlığına gönderilmesi ve ilgili dosyanın Senato onayı ile YÖK'e gönderilmesi, son olarak da onaylanması ile gerçekleştirilmektedir. Bu kapsamda 2020 yılı içinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezsiz II. Öğretim Yüksek Lisans Programı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Doktora Programı, Rekreasyon Yönetimi Doktora programı YÖK tarafından onaylanmıştır.

Programların tasarımı, bölümlerdeki öğretim elemanlarının görüşleri ve yapılan toplantı ile şekillendirilip, fakülte yönetim kurulu tarafından onaylanmaktadır. Program tasarımları güncel gelişmeler ve sektörel talepler doğrultusunda şekillendirilmektedir. Bununla birlikte farklı üniversitelerdeki programlarla uyumlu olunması da tasarımdaki diğer bir faktördür. Bu doğrultuda, örneğin Turizm İşletmeciliği Bölümü 2019-20 eğitim yılı müfredatına “dijital turizm” isimli bir ders müfredata eklenmiş ve seçmeli ders olarak ilk defa öğrencilere verilmiştir.

Program tasarımları ve ders dağılımları ile ilgili değerlendirmelerde, uluslararası uygulamalar ve ERASMUS vb. değişim programlarıyla da uyum göz önüne alınmaktadır.

Ders dağılımları öğrencilerin hem akademik hem de sektörel yönde gelişimlerini sağlama yönünde gerçekleştirilmiştir. Eğitimde, genelden – özele doğru akan bir model üzerinden, öncelikle temel bilimler ve alanlardan başlayarak, son sınıfta da seçmeli derslerle öğrencilerin özel alanlarda farklı uzmanlıklar elde etmeleri hedeflenmektedir. Ders dağılımları öğretim elemanlarının uzmanlıklarına göre yapılmakta olup, öğrencilerin en iyi donanıma sahip olması önemsenmektedir. Ders dağılımlarında aynı zamanda öğretim elemanlarının birimdeki ve farklı birimlerdeki ders yükleri de dikkate alınmakta olup, bir günde verebilecekleri ders yükü ve haftalık toplam ders yüklerinin performanslarını düşürmemesi yönünde tedbirler alınmaktadır.

Öğrenci iş yükleri ders ve program bazlı olarak farklılaşmakla birlikte öğrenci katılımlı ve öğrenci sorumluluğunda öğrenim teknik ve yöntemleri Fakültemiz öğretim elemanlarımız tarafından kullanılmaktadır. Üniversitemiz bünyesinde kullanılan öğrenci otomasyon sistemi dahilinde her bir derse ilişkin Bologna tanımlarının yapılabildiği bir sisteme tüm ders içeriklerimiz Bologna Bilgi sistemi dahilinde ayrıntılı olarak girilmiştir. Bu sistemde ders ve program çıktıları ve kazanımları, bunların TYÇ ile ilişkilendirilmesi ve müfredat tanımları ile kaynak bilgileri yer almaktadır. Bu bilgiler öğrenciler tarafında görülebilmektedir

Bölümümüz amaçları ve öğrenme çıktılarının TYYÇ ile ilişkisi, program çıktıları ve ders kazanımlarının ilişkilendirilmesi ve iş yükü kredilerinin tanımlanması geçmiş dönemde gerçekleştirilmiştir. Ders dağılımları bölüm ve öğretim üyeleri/elemanlarının bilgi, uzmanlık alanı,

tecrübe, yeterlilik düzeyleri dikkate alınarak bölüm kurulunda tartışmaya açık ve etik kurallar çerçevesinde yapılmakta ve onaylanmaktadır.

C.2. Öğrenci İş Yüküne Dayalı Ders Tasarımı, Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencilerin iş yüküne dayalı ders tasarımı, Bologna bilgi paketleri ve NEBİS (Necmettin Erbakan Üniversitesi Bilgi Sistemi) üzerinde belirtilen her ders için tanımlanan AKTS miktarına göre yapılmaktadır. Tasarımda öncelikle her ders için AKTS kredileri, öğrenci iş yükleri, değerlendirme süreçleri ve bunlarla ilgili tüm bileşenler tanımlanarak ağırlıkları belirlenmektedir. Öğretim elemanları kendi dersleri ile ilgili dönem başlarında bu değerlendirmeleri kontrol ederek, gerekli değişiklikleri sistem üzerinden gerçekleştirmektedirler. Bu paketler aynı zamanda öğrencilere açık olup, öğrencilerin de bu değerlendirme üzerinden ders ile ilgili iş yükü ağırlığı ve kredi değerlendirmeleri yapmalarına olanak verilmektedir.

Derslerle ilgili ölçme ve değerlendirme, yine Bologna ve NEBİS’de belirtilen kriterlere göre yapılmaktadır. Öğretim elemanları sistemlere veri girişlerinde tanımlı ölçme ve değerlendirme kriterleri üzerinden onay yapmakta, yani dönem öncesinde öğrencinin de görebileceği şekilde hangi ölçme ve değerlendirme kriterlerini uygulayacağını tanımlamaktadır. Buna göre yarıyıl ve yılsonu sınavları ile birlikte, proje, ödev, küçük sınav (quiz) gibi değerlendirme ölçütleri de seçmeli olarak öğretim elemanları tarafından uygulanmaktadır. 2020 yılı salgın uygulamalarına göre de, Ölçme ve değerlendirme sistemine ilişkin ilke ve kurallar (Uzaktan ve karma eğitim süreçleri dâhil) Uzaktan eğitim koordinatörlüğü ile işbirliği yapılarak izlenmeye çalışılarak, kontrol edilmektedir. Buna bağlı olarak ve Senato kararları ile ilişkili 1. Sınıf güz ve bahar dönemlerine ortak zorunlu seçmeli birer adet ders eklenmiştir (**Ek 2-Akademik Yazım Dersinin Açılması, Ek 3-Kariyer Planlama Dersinin Açılması**).

Belirtilen ölçme ve değerlendirme sistemleri salgın nedeniyle 2019-20 eğitim öğretim yılı bahar döneminden itibaren uzaktan eğitim modülü üzerinden değerlendirilmektedir. Yapılan düzenleme ile sınavlar online ve gözetimli olarak gerçekleştirilirken, öğretim elemanları değerlendirmelerini sistem üzerinden elektronik olarak yapmakta ve öğrenci bilgi sistemine aktarmaktadır.

Öğrencilerimiz için her zaman ulaşabilecekleri şekilde Fakülte/bölüm web sayfalarında güncel ders programı ve sınav tarihleri bulunmaktadır.

Bölüm öğrencileri için iş başı eğitim ve staj yönergesi/yönetmeliği bulunmakta ve ilgili web sayfalarından erişilebilmektedir.

Öğrencilerin derslerini takip durumları gerek öğretim elemanları, gerekse Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi yönetimi tarafından takip edilebilmekte; aynı sistem üzerinden çevrimiçi sınav yapabilmekte, öğrencilere görsel, işitsel ve video tabanlı uygulama ödevleri verebilmektedir.

Ödevlerin kontrolü ve değerlendirmesinde Ithenticate veya Turnitin gibi aşırma kontrol yazılımları kullanabilmektedirler. “Ders bilgi paketi sistemi”ne girilen ölçme ve değerlendirme biçimlerine ilişkin tercihleri doğrultusunda ödev ve sınav gibi ölçütlerin değerlendirilmesi

yapılabilmektedir.

C.3. Öğrenci Kabulü ve Gelişimi

Fakültemiz öğrenci kabulleri üst kurum ve kuruluşların (YÖK) yasal yönetmelikleri temelinde oluşturulmuştur. Öğrenci kabullerinde programların ülke genelindeki puan türü ve ilgili kabul koşulları uygulanmaktadır. Yüksek lisans ve doktora programlarında ise kurum, YÖK temel kuralları çerçevesinde, program bazlı esnek bir mekanizma kullanılmaktadır. Bölümlere bağlı lisansüstü programlarına kabul koşulları, kendi gerekliliklerine göre enstitü kararları ile belirlenmektedir.

Merkezi yerleştirmeye gelen öğrenci grupları dışında kalan yatay geçiş, yabancı uyruklu öğrenci sınavı (YÖS), çift anadal programı (ÇAP), yandal öğrenci kabullerinde uygulanan kriterlere göre Bölümümüze alım yapılmakta olup gerekli bilgi ve belgeler eklerde verilmiştir (**Ek 4- Çift Anadal Fakülte Kurulu Kararı**).

Öğrencilerin başka kurum/programda almış oldukları dersler ile kazanılmış kredilerin tanınması işlemleri, bölüm intibak komisyonları tarafından yapılmaktadır.

Fakültemiz Lisans, Yüksek lisans ve doktora öğrencilerine ders ve kariyer planlamalarına destek vermek amacıyla her eğitim-öğretim yılı başlangıcında, ilgili yönetmelikler çerçevesinde bir akademik danışman atanmaktadır. Önceleri yüz yüze yapılan danışmanlıklar pandemi süreci ile online (daha çok e-mail, telefon ve mesajlaşma panosu üzerinden) olarak devam edilmiş, UZEM tarafında dersin sorumlu öğretim üyesi/elemanı ile anlık iletişim kurmalarını sağlayan direk mesaj hizmeti başlatılmıştır.

C.4. Öğrenci Merkezli Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme, Akademik Danışmanlık

Öğrencilere ilişkin öğrenme modelleri çok yönlü gerçekleştirilmekte olup sınıf eğitimleri dışında ödev, sunum, internet merkezli araştırmalar, proje geliştirme, video yayınları, örnek olay incelemeleri şeklinde farklı uygulamalar yapılmaktadır. Birimizde ayrıca zorunlu yaz stajı uygulaması bulunmakta olup, AKTS kredisi ve notlandırma ile resmi süreçlerde değerlendirmeye tabi tutulmuştur.

Benzer uygulamalar, salgın nedeniyle online gerçekleştirilen 2019-20 eğitim öğretim yılı bahar ve 2020-21 güz dönemlerinde uzaktan eğitim modülü üzerinden gerçekleştirilmiştir. Zorunlu staj uygulamaları salgın sürecinde sektördeki aksaklıklar nedeniyle tam olarak gerçekleştirilememiş olup ilgili değerlendirme, öğrencilerin seçenekleri doğrultusunda normal şekliyle ya da staj komisyonu tarafından belirlenen staj ödevi yoluyla yapılmıştır (**Ek 6 - Örnek Gastronomi Mutfak Sanatları Bölümü Staj uygulamalarını içeren bölüm kurulu kararı, Ek 7 - İş Başında Eğitim dersi uygulamalarını içeren bölüm kurulu kararı**).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde salgın sürecinde senatoda ve bölüm kurulunun aldığı kararlar doğrultusunda önce derslerin %40'ının uzaktan yapılması, devam eden Covid-19 salgın nedeniyle bölümümüz derslerinin uzaktan eğitimle verilebileceği konusunda karar alınmıştır (Ek 5- Uzaktan Eğitim Kararı).

Sınavlar haricindeki öğrenci odaklı uygulamaların değerlendirmeleri öğretim elemanları

tarafından ayrıca yapılmaktadır. Uzaktan eğitim sistemindeki uygulamalar (sunum, video vd.) ise, canlı yapılırken aynı zamanda sistem üzerinden kayıtlar yapılarak tekrar izlenmeye olanak vermektedir.

Öğrencilerin eğitim – öğretim ve akademik süreçlerinin izlenmesi sınıf danışmanlıkları ile gerçekleştirilmektedir. Öğrenciler ders kayıt işlemlerinden başlayarak, dönem içindeki işlemler ve diğer akademik konular ile ilgili danışmanları ile sistem üzerinden ya da doğrudan görüşmeler yapabilmektedirler. Danışmanlıklarla ilgili detaylar üniversitenin eğitim – öğretim yönetmelikleri doğrultusunda belirlenmiş olup, öğrencilerin erişimine açık olarak, bilgi paylaşımı yapılmaktadır.

C.5. Öğretim Elemanları

Atama ve Yükseltme Kriterleri 2019 yılı içerisinde güncelleme çalışmaları yapılmış ve 2020 Ocak ayında senato kararı ile güncellenmiştir. Bu kriter güncellemesi yapılırken yayın ve faaliyet çeşitliliği sağlanmasına yönelik planlamalar yapılmış asgari ve azami puan alma koşulları eklenmiştir. Buradaki temel amaç üniversitemizin araştırma ve yayın alanlarındaki zayıf yönlerinin gelişimine katkı sağlayacak faaliyet ve yayınların teşvik edilmesidir. Ayrıca yayın kriterleri içine Üniversitemiz dergilerinde yayın yapmakta eklenerek kurumsal dergilerin ve akademik personelimiz katkısı ile gelişimlerinin sağlanması amaçlanmıştır. Dergilerimizin ulusal ve uluslararası indekslerde yer alması amacıyla yayın sayısının artırılması hedeflenmektedir.

Akademik personelin 2020 Ocak ayı senatosunda kabul edilen “Atama ve Yükseltme Kriterleri” doğrultusunda bilgilendirilmesi ve atama ve görevde yükselmelerde sorun yaşanmaması için yayın ve faaliyet çeşitliliğinin, asgari ve azami puan alma koşullarının sağlanmasına yönelik planlamalar yapıldığı akademik toplantı düzenlenmiştir. Her bölüm / program için Norm kadro planlama tabloları düzenlenmesi istenmiştir. Bu kapsamda 2020 yılı içinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne bir Doçent Doktor, Turizm Rehberliği Bölümüne bir Doktor Öğretim Üyesi ataması yapılmıştır.

Fakültemizde ders görevlendirilmeleri ve danışmanlık atamaları öğretim elemanlarının uzmanlık ve çalışma alanları, akademik liyakatleri dikkate alınarak bölüm - anabilim dalı önerisi doğrultusunda Bölüm / ABD kurulu kararları ile gerçekleştirilmektedir. İlgili kararlar her dönem öncesinde gerçekleştirilen kurul toplantılarıyla alınmaktadır.

Ders görevlendirmeleri büyük oranda birim öğretim elemanları üzerinden yapılırken, uzmanlık alanıyla ilişkili olarak, fakültenin bölümleri arasında ya da üniversitenin ilgili alanlarından görevlendirmeler de bölüm başkanlığınca gerçekleştirilmektedir. Dışarıdan yapılan görevlendirmeler ilgili yönetmeliklere göre resmi görevlendirme yazışmaları ile her dönem için ayrı ayrı yapılmaktadır.

Öğretim elemanlarının performansı ile ilgili birimizde genel değerlendirmeler dışında, herhangi bir iç değerlendirme uygulaması (anket vb.) bulunmamaktadır. Genel değerlendirmeler ise her akademik yıl itibarıyla bölüm başkanlığı tarafından, fakülte dekanlığına gönderilen performans bilgileri üzerinden yapılmaktadır. Bu değerlendirme aynı zamanda YÖKSİS sistemi üzerinden alınan bilgiler ile de desteklenmektedir. Değerlendirme öğretim elemanın yayın bilgileri, proje bilgileri, verdiği dersler, diğer akademik ve eğitim – öğretim faaliyetleri (seminer, toplantı vb.) üzerinden yapılmaktadır. Salgın

sürecindeki uygulamalarda, birim öğretim elemanlarının online olarak katıldıkları bilimsel toplantılar, düzenledikleri webinarlar, mesleki seminer katılımları gibi kişisel etkinlikler de değerlendirme dahilindedir.

Akademik performansla ilişkin “akademik teşvik ödeneği” ve dağılımları her yıl bölüm içinde yapılan kurul ile bölümlerce değerlendirilmekte ve denetlenip dekanlık makamına bildirilmektedir. Bu kapsamda yapılan ulusal uluslararası yayın ve projeler (dış ve iç kaynaklı) görüşülmektedir. Öğretim üyelerimiz / elemanlarımızca bilimsel yayın koordinatörlüğü ve birçok ulusal-uluslararası yayın evi ve çeşitli paydaşlar ile (üniversiteler vb.) kitap/kitap bölümü yazımı konusunda ortaklık yapılmaktadır.

Tablo 2: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Elemanı Bilgileri

Öğretim Elemanının Unvanı ve Adı	Mezun Olduğu Son Kurum ve Mezuniyet Yılı	Ders Yüğü (Haftalık Ders Saati)*		Akademik teşvik başvuru sonucu
		2019-2020 Bahar	2019-2020 Güz	
Prof. Dr. Hatice Ferhan Nizamlıoğlu	Selçuk üniversitesi/1992			
Doç. Dr. Ümit Sormaz	İstanbul üniversitesi/2013			64.80
Doç. Dr. Yılmaz Seçim	Selçuk üniversitesi/2017			60.00
Doç. Dr. Yeliz Pekerşen	Mersin üniversitesi/2015	21	21	60.00
Dr. Öğretim Üyesi Eda Güneş	Bülent Ecevit üniversitesi/2013	21	20	53.40
Dr. Öğretim Üyesi Ayşe Büşra Madenci	Necmettin Erbakan üniversitesi/2017	20	19	44.10
Araş. Gör. Seda Yetimoğlu	Necmettin Erbakan üniversitesi/			41.90
Araş. Gör. Mustafa Yılmaz	Gazi üniversitesi/2017			35.40

Tablo 3: Turizm Rehberliği Bölümü Öğretim Elemanı Bilgileri

Öğretim Elemanının Unvanı ve Adı	Mezun Olduğu Son Kurum ve Mezuniyet Yılı	Deneyim Süresi			Ders Yüğü (Haftalık Ders Saati)	
		Kamu/ Özel Deneyimi (yıl)	Öğretim Deneyimi (yıl)	Kurumdaki Deneyimi (yıl)	2019-2020 Bahar	20 20 -
Doç. Dr. Özgür ÖZER	Dokuz Eylül Üniversitesi 2011	27	?	9	?	
Doç. Dr. Abdurrahman DİNÇ	Selçuk Üniversitesi 2009	11	?	10	?	
Doç. Dr. Fatih Mehmet BERK	Selçuk Üniversitesi 2011	23	?	9	?	
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim KARADAN	Selçuk Üniversitesi 2004	29	?	8	?	
Dr. Öğr. Üyesi Hasan Ali ERDOĞAN	Selçuk Üniversitesi 2020	24	24		-	-
Arş. Gör. Sinan USLU	Necmettin Erbakan Üniversitesi 2017	7	7	7	-	-

Tablo 4: Turizm İşletmeciliği Bölümü Öğretim Elemanı Bilgileri

Öğretim Elemanının Unvanı	Mezun Olduğu Son Kurum ve Mezuniyet Yılı	Deneyim Süresi			Ders Yüğü (Haftalık Ders Saati)	
		Kamu / Sanayi Deneyimi (yıl)	Öğretim Deneyimi (yıl)	Kurumdaki Deneyimi (yıl)	2019-2020 Bahar	2020-2021 Güz
Pof. Dr. H. Bahadır AKIN	Selçuk Ün. / 1997	27	27	4	36	33
Prof. Dr. Ahmet Büyükalvarcı	Selçuk Ün. / 2007	20	20	10	16	12
Doç. Dr. Yasin Bilim	Adnan Menderes Ün. / 2010	23	20	9	18	15
Doç. Dr. Ceyhun C. Özcan	Necmettin Erbakan Ün. / 2013	9	9	9	20	20
Doç. Dr. Halil Akmeşe	Selçuk Ün. / 2013	18	18	7	21	19
Dr. Öğr. Ü. Ferdi Bişkin	Selçuk Ün. / 2011	22	21	10	18	12
Dr. Öğr. Ü. Kevser Çınar	Necmettin Erbakan Ün. / 2017	17	17	10	15	19
Dr. Öğr. Ü. M. Cüneyt Şapçılar	Necmettin Erbakan Ün. / 2017	18	7	7	15	14
Öğr. Gör. Dr. Aynur G. Birsen	Necmettin Erbakan Ün. / 2018	26	26	9	15	15
Öğr. Gör. Dr. Soner Arslan	Afyon Kocatepe Ün. / 2019	22	14	9	22	9
Arş. Gör. Dr. Selman Bayrakç	Necmettin Erbakan Ün. / 2019	9	7	6	11	6
Arş. Gör. Dr. Sercan Aras	Necmettin Erbakan Üniversitesi/2019	9	8	8	6	15
Arş. Gör. Zekeriya Yetiş	Necmettin Erbakan Ün. / 2017	9	-	8	-	-
Arş. Gör. Saadet Z. Kavacık	Akdeniz Ün. / 2013	10	10	1	-	-

Tablo 5: Rekreasyon Yönetimi Bölümü Öğretim Elemanı Bilgileri

Öğretim Elemanının Unvanı	Mezun Olduğu Son Kurum ve Mezuniyet Yılı	Deneyim Süresi			Ders Yüğü (Haftalık Ders Saati)	
		Kamu / Sanayi Deneyimi (yıl)	Öğretim Deneyimi (yıl)	Kurumdaki Deneyimi (yıl)	2019-2020 Bahar	2020-2021 Güz
Pof. Dr. Fatma ARSLAN	Gazi Ün. / 2009	1,5	20	7	33	33
Doç. Dr. Mehmet DEMİREL	Gazi Ün. / 2009	3	17	3	30	30
Doç. Dr. Murat KOÇYİĞİT	Selçuk Ün. / 2015	4	1	10	48	48
Dr. Öğr. Üyesi Mustafa Sabır BOZOĞLU	Dumlupınar Ün. / 2018	11	3	3	38	-
Dr. Öğr. Üyesi Yalçın TÜKEL	Selçuk Ün. / 2018	16	18	2	44	45
Arş. Gör. Alper KAYA	Necmettin Erbakan Ün. / 2020	3	7	2	-	-

C.6. Öğrenme Kaynakları

Fakültemizde öğrencilerle ilgili danışmanlık ve online sistemler üzerindeki mesaj alanları haricinde farklı bir öğrenme ya da geri bildirim kaynağı kullanılmamaktadır. Resmi olmamakla birlikte, web sitesinde yayımlanan öğretim elemanları ve ilgili idari birim mail adresine öğrenciler mesajlarını atabilmektedirler. Birim olarak bu mesajların içeriğine göre dikkatle değerlendirilmesi ve cevaplanması istenmektedir. Öğrencilerin geri bildirimleri için anket uygulamaları geliştirilmeye çalışılmaktadır.

Bununla birlikte üniversitenin ilgili birimlerince genel bazı istek – şikayet bildirim sistemleri bulunmaktadır. Öğrencilerin bu kaynaklara ilettikleri mesajlar, dekanlık üzerinden birimimizdeki ilgili öğretim elemanına ya da bölüm – ABD başkanlığına yönlendirilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü bünyesinde uygulama mutfağı tesisi (2 ana mutfak, 1 pastane, sıcak ve soğuk depo, servis salonu, lavabo ve bayan soyunma odası) bulunmakta; işleyiş yönergesi 2019 yılında oluşturulup 3 yıl geçerli olması kararı alınmıştır. Tesis gerekli izinler alındıktan sonra etkinlik, topluluk, workshop vb. gibi faaliyetlere uygulama derslerinin olmadığı zamanlarda üniversite öğrencilerinin ihtiyaçları ve bölgesel kalkınma amacıyla kullanılabilmesine karar verilmiştir. Yönergede yazılı olduğu gibi alan sorumluları, denetim, malzeme alım ve temin süreçleri açıkça belirtilmiştir. 2021 ocak ayında uygulama alanlarının öğrenci-öğretim üye/elemanları açısından güvenli hale getirilebilmesi için risk değerlendirilmesi talebinde bulunulmuştur.

Rekreasyon Yönetimi Bölümüne ait fakülte binasında bir adet etkinlik salonu bulunmaktadır. Aynı bölüm ayrıca İl Spor Müdürlüğüne tahsis edilen spor salonlarını da derslerde kullanmaktadır. Ders uygulamaları ve farklı öğrenci faaliyetleri bu alanlarda gerçekleştirilmektedir.

C.7. Engelsiz Üniversite, Psikolojik Danışmanlık Ve Kariyer Hizmetleri

Fakültemiz bazında bu konularla ilgili özel bir uygulama bulunmaktadır. Ancak öğrencilerin bu konularla ilgili istek ve ihtiyaçları Üniversitenin genel uygulama merkezlerinde giderilmeye çalışılmaktadır. Bu kapsamda üniversitenin Engelli Birimi ve Psikolojik Danışmanlık hizmetleri bulunmaktadır. Kariyer hizmetleri ile ilgili olarak özel bir alan olmayıp, gayri resmi olarak öğretim elemanları bu konuda öğrencilere yardımcı olmakta, fakülte bazında ya da kişisel olarak iletilen iş ve kariyer imkanlarına yönelik duyurular ortak panoları ve sosyal medya araçlarında duyurulmaktadır.

C.8. Programların İzlenmesi ve Güncellenmesi

Covid-19 salgınından dolayı Üniversitemizde Yükseköğretim Kurulu onayı ile lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler zorunlu olarak uzaktan öğretim (UZEM) yoluyla verilmektedir. Bu nedenle yüz yüze ya da somut bir izleme programı uygulanmamıştır. Online ders işlemleri ise otomatik olarak sistem tarafından gerçekleştirilmektedir. Öğretim elemanlarının online dersleri sistemde video olarak kaydedilmekte, gerekli durumlarda bölüm – ABD başkanlığınca kontrolleri yapılmaktadır.

Programların güncellenmesi amacına yönelik her dönem sonunda ve başlarında akademik kurul toplantıları yapılmakta ve dekanlığa resmi olarak bilgi verilmektedir. Güncellemeler yapılırken öncelikli olarak, güncel gelişmeler ve öğrenci odaklı yaklaşımlar benimsenmiştir. Bu amaçlarla sektör temsilcileri ile bir araya gelinerek gayri resmi görüşmeler ve fikir alışverişleri yapılmaktadır. Elde edilen çıktılar

doğrultusunda programlar ya da eğitim öğretimle ilgili değişiklikler ilgili kurullarca yapılmaktadır.

Ayrıca öğrencilerden gelen geri bildirimler de program müfredatı ile ilgili değerlendirmelerde kullanılmaktadır.

D. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

D.1. Araştırma Politikası, Stratejisi, Hedefleri

Fakültemizin yazılı ve resmi herhangi bir araştırma politikası ve ilgili değerlendirmesi bulunmasına rağmen, bu konuda üniversitenin belirlediği ve YÖK tarafından uygulanan kriterler doğrultusunda hareket edilmektedir. Üniversitenin BAP birimi tarafından verilen araştırma projeleri, TÜBİTAK, MEVKA ve KOP projeleri gibi desteklerine göre öğretim elemanlarının çalışma yapmaları beklenmektedir. Ancak bu konuda fakülte olarak herhangi bir zorunluluk yoktur.

Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından organize edilen “I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbâz-ı Veli Sempozyumu” 17-19 Eylül 2020 tarihlerinde gerçekleştirilmiştir. Sempozyum web sayfasında güncel program ve çıktıları yer almaktadır.



Sempozyum

Uluslararası Aşçı Dede Ateşbâz-ı Veli Sempozyumu

Sempozyum Tarihi
17-19 Eylül 2020
Son Başvuru
10 Ağustos 2020

Ayrıntılı Bilgi
sempozyum.konya.edu.tr/UADABV
iletisim
atesbazsempozyumu@gmail.com

Selçuklu Kongre Merkezi
Konya

ERBAKAN.EDU.TR

NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ

KONYA
BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ

D.2 Araştırma Kaynakları ve Yetkinliği

Üniversitemiz öğretim elemanlarının araştırma yetkinliğinin değerlendirilmesi Öğretim Üyelğine Yükseltme ve Atanma Yönergesi kapsamında gerçekleştirilmektedir. Öğretim elemanlarının yurtiçi ve yurtdışı bilimsel etkinliklere katılımı ilgili yönerge kapsamında desteklenmektedir.

Öğretim üyesi/elemanı atama yükseltme ve akademik teşvik gibi değerlendirilmelerin sağlanması için (tablo 3) dönemlik akademik performansını dijital olarak YÖKSİS'e girmek zorundadır.

Tablo 3. Fakülte Öğretim Kadrosu ve 2020 yılı akademik teşvik puanları

Unvanı	Öğretim Elemanının Adı Soyadı	2020-2021 yılı Akademik teşvik başvuru sonucu
Prof. Dr.	Hilmi Bahadır AKIN	33.60
Prof. Dr.	Ahmet BÜYÜKŞALVARCI	60.00
Prof. Dr.	Fatma ARSLAN	48.00
Doç. Dr.	Ceyhun Can ÖZCAN	60.00
Doç. Dr.	Halil AKMEŞE	60.00
Doç. Dr.	Yasin BİLİM	38.10
Doç. Dr.	Mehmet DEMİREL	60.00
Doç. Dr.	Murat KOÇYİĞİT	76.20
Doç. Dr.	Özgür ÖZER	37.50
Doç. Dr.	Ümit SORMAZ	64.80
Doç. Dr.	Yılmaz SEÇİM	60.00
Doç. Dr.	Yeliz PEKERŞEN	60.00
Doç. Dr.	Eda GÜNEŞ	53.40
Dr. Öğretim Üyesi	Ferdi BİŞKİN	41.40
Dr. Öğretim Üyesi	Ayşe Büşra MADENCİ	44.10
Dr. Öğretim Üyesi	Mustafa Cüneyt ŞAPCILAR	48.60
Dr. Öğretim Üyesi	Kevser ÇINAR	53.00
Dr. Öğretim Üyesi	Yalçın TUKEL	67.80
Dr. Öğretim Üyesi	Hasan Ali ERDOĞAN	30.00
Öğr. Gör. Dr.	Aynur GÜLENC BİRSEN	30.00
Öğr. Gör. Dr.	Soner ARSLAN	31.80
Arş. Gör. Dr.	Sercan ARAS	45.60
Arş. Gör. Dr.	Selman BAYRAKCI	37.80
Arş. Gör.	Alper KAYA	30.00
Arş. Gör.	Seda YETİMOĞLU	41.90
Arş. Gör.	Mustafa YILMAZ	35.40

Üniversitenin diğer birimlerinde olduğu gibi, fakültemiz öğretim elemanları ve öğrencileri için BAP destekleri araştırmalarda kaynak olarak kullanılmaktadır. Burada uygulanan genel ilkeler birimiz için de geçerlidir.

Üniversiteden bağımsız olarak, fakülte bölümleri iletişimde olduğu sektör temsilcileri (otel, seyahat acentesi, lokanta işletmeleri vb.) ile görüşmeler yaparak araştırmalar yapmak için destekler alabilmektedir. Bu destekler maddi olmaktan çok, veri toplama, kırtasiye giderleri ya da personel desteği gibi destekleri kapsamaktadır. Ancak destekler araştırmalar için sınırlı miktarda olup, yeterli görünmemektedir.

D.3. Araştırma Performansı

Bölgümlere ait araştırma performansı akademik teşvik (Tablo 3) ve projeler bazında listelenmiştir (Tablo 4).

Tablo 4. 2020 Yılında Tamamlanan ve devam eden Proje Bilgileri

Proje No	Proje Yürütücüsü	Projenin Adı	Proje Bütçesi	Destekleyen Birim
55624	Doç. Dr. Abdurrahman DİNÇ	Kozasını yırtan kelebekler		Genlik ve spor bakanlığı- gençlik projeleri
201322003	Doç. Dr. Ümit SORMAZ	Yiyecek Ve İçecek İşletmelerinde İnovatif uygulamalarının belirlenmesi: İstanbul örneği		NEÜ BAP- tez projesi
201822001	Doç. Dr. Ceyhan Can Özcan	KOP ile Hizmet Sektöründe Mesleki Gelişim Projesi		NEÜ BAP- sanayi işbirliği projesi
	Doç. Dr. Yılmaz Seçim	Konya mutfağı üzerine inovatif bir çalışma		Konya mutfak akademisi
	Doç. Dr. Yılmaz Seçim	Konya İlçeleri mutfak kültürü ve yemekleri		
191322003	Doç. Dr. Yılmaz Seçim	Artizan Çikolata Üretiminde Acı Ganaj Dolgulu Çikolata Geliştirilmesi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi		NEÜ BAP- tez projesi
201322004	Doç. Dr. Yeliz PEKERŞEN	Üst Düzey Otel Yöneticilerinin Dönemsel Krizleri	10,000.00	NEÜ BAP- tez projesi

		Değerlendirmesi ve Covid-19 Salgınının Turizm Endüstrisine Etkisi: Muğla İli Örneği		
201322002	Doç. Dr. Yeliz PEKERŞEN	Otel Mutfaklarında Cinsiyet Engelleri: Kadın Aşçılar Üzerine Bir Araştırma	10,000.00	NEÜ BAP- tez projesi
201322001	Doç. Dr. Yeliz PEKERŞEN	Otel İşletmelerinde Mutfak Şeflerinin Hizmet Yeniliği Performansı ve Bireysel Yenilikçilik Hareketleri Üzerine Bir Araştırma: İstanbul İli Örneği	10,000.00	NEÜ BAP- tez projesi
191322005	Dr. Öğretim Üyesi Eda Güneş	Yenilebilir Film ve Kaplamalardan Kitosanın; Dut ve Canlılar Açısından Değerlendirilmesi	8,797.57	NEÜ BAP- tez projesi
2018-1-TR01-KA203-058344	Dr. Öğr. Üyesi Kevser ÇINAR	"TOURIBOOST- Reorienting tourism education with digital, social and intercultural competences to support local stakeholders tackle strategic innovation in heritage tourism"	238.000,00 Euro	AB Projesi Türkiye Ulusal Ajansı
191322002	Dr. Öğretim Üyesi Ayşe Büşra Madenci	Nohutun Fitik Asit İçeriği Üzerine Bazı Probiyotik Kaynakların Etkisi ve Bu Nohutlardan Elde Edilen Unların Erişte Üretiminde Kullanımı	8,277.00	NEÜ BAP- tez projesi

E. TOPLUMSAL KATKI

Kurum, toplumsal katkı faaliyetlerini sahip olduğu hedefleri ve stratejisi doğrultusunda yerel, bölgesel ve ulusal kalkınma hedefleriyle uyumlu bir şekilde yürütmelidir.

E.1. Toplumsal katkı politikası, hedefleri ve stratejisi

- Topluma hizmet alanlarında işbirliğine açık olmak
- İç paydaşları sosyal sorumluluk faaliyetlerine özendirmek
- Diğer Kamu Sektörü ile İş birlikleri Kurulması
- Açık Kampüs ve Kaynaklara Erişim
- Derslerde Topluma Katkı
- *Toplumsal katkı politikası ile uyumlu Webinar ve Söyleşi uygulama örnekleri*

Olgunluk Düzeyi: Kurumun tanımlı toplumsal katkı politikası, hedefleri ve stratejisi doğrultusunda yapılan uygulamalar bulunmaktadır.

Kanıtlar

1. Turizm Fakültesi tanıtım Programı (16 Ekim 2020)



2. Covid 19 günlerinde yapılabilecek olan fiziksel aktivite ve oyunlar (11 Haziran 2020).



3. Covid 19 günlerinde Rekreatif Etkinlikler ve Fiziksel Aktivite (10 Mayıs 2020). <https://www.youtube.com/watch?v=yursoNocO18>



4. Dünya motosiklet şampiyonu Kenan Sofuoğlu ile "Başarıya giden yolda sınırları zorla" konulu söyleşi (26 Şubat 2020).

<https://twitter.com/neuniversitesi/status/1232583351237840897?lang=en>



5. Korona döneminde Konya'da STK ve Aşıların çalışmaları hakkında TV programı. (02 Mayıs 2020)



6. Chef Cuma AYKUT' la Lokal Tapal söyleşisi. (10 Mart 2020)



7. Gastronomi ve Mutfak Sanatlarının Dünü, Bugünü ve Yarını. (18 Mayıs 2020)



8. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbâz-ı Veli Sempozyumu. (17-19 Eylül 2020)



9. Covid-19 sonrası Turizm ve Çevre. (14 Mayıs 2020).



10. Turizme Rehber oluyoruz. (10 Mart 2020).



11. Covid 19 Günlerinde Turizme Dair. (03 Mayıs 2020).



12. Turizmde Kariyer Söyleşileri (17 Kasım 2020)

Turizm Söyleşileri 6

Turizmde Kariyer Söyleşileri



Doçent Dr. Yavuz DÖNMEZ
Doçent Dr. Yavuz DÖNMEZ
Yenişehir Mahallesi Tuna Caddesi No: 10 Kat: 2
Sarıyer (Gölcük) İlçe Kurumları
Sarıyer (Gölcük) İlçe Kurumları

17 Kasım 2020
Salı

Saat: 17.00

Doçent Dr. Yavuz DÖNMEZ
Türkiye Turizm Akademik Kurumu
E-Posta: yavuz.donmez@yayin.com.tr

TRAKYA ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ

13. Turizm ve Kültürel Miras. (14 Aralık 2020).

Turizm Söyleşileri 9

Turizm ve Kültürel Miras



Doçent Dr. Fatih Mahmut BERK
Doçent Dr. Fatih Mahmut BERK
Yenişehir Mahallesi Tuna Caddesi No: 10 Kat: 2
Sarıyer (Gölcük) İlçe Kurumları
Sarıyer (Gölcük) İlçe Kurumları

14 Aralık 2020
Salı

Saat: 14.00

Doçent Dr. Fatih Mahmut BERK
Türkiye Turizm Akademik Kurumu
E-Posta: fatih.berk@yayin.com.tr

TRAKYA ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ