

**T. C.**

**SELÇUK ÜNİVERSİTESİ**

**TURİZM FAKÜLTESİ**

**2023 YILI**

**FAALİYET RAPORU**

## İÇİNDEKİLER

<b>TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ</b> .....	<b>4</b>
Genel Bilgiler .....	4
Turizm İşletmeciliği Bölümü Genel Bilgiler .....	4
Turizm İşletmeciliği Bölümü İnsan Kaynakları .....	5
Turizm İşletmeciliği Bölümü Öğrenci Kontenjanları, Sayıları ve Yabancı Uyruklu Öğrenci Bilgileri.....	5
Turizm İşletmeciliği Bölümü Amaç ve Hedefler .....	6
Stratejik Amaçlar/Hedefler .....	6
Öngörülen Proje ve Faaliyetler .....	7
Turizm İşletmeciliği Bölümü Akademik Personelinin Ulusal ve Uluslararası Hakemli Dergilerde Editörlük ve Hakemlik Bilgileri.....	7
Turizm İşletmeciliği Bölümü Akademik Personelinin Yayınlarıyla İlgili Faaliyet Bilgileri.....	7
Öneri ve Tedbirler .....	7
Özet.....	8
Abstract .....	8
<b>TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ</b> .....	<b>9</b>
Akademik Kadro ile İlgili Bilgiler .....	9
Performans Bilgileri .....	10
Akademik Personelinin Yayınlarıyla İlgili Faaliyet Bilgileri .....	10
Değerlendirme .....	10
<b>REKREASYON YÖNETİMİ BÖLÜMÜ</b> .....	<b>11</b>
Genel Bilgiler .....	11
Rekreasyon Yönetimi Bölümü ile İlgili Genel Bilgiler .....	11
Rekreasyon Yönetimi Bölümü İnsan Kaynakları.....	13
Rekreasyon Yönetimi Bölümü Öğrenci Kontenjanları, Sayıları ve Yabancı Uyruklu Öğrenci Bilgileri.....	13
Rekreasyon Yönetimi Bölümü Amaç ve Hedefler.....	14
Stratejik Amaçlar/Hedefler .....	14
Öngörülen Proje ve Faaliyetler .....	14
Rekreasyon Yönetimi Bölümü Akademik Personelinin Ulusal ve Uluslararası Hakemli Dergilerde Editörlük ve Hakemlik Bilgileri.....	15
Rekreasyon Yönetimi Bölümü Akademik Personelinin Yayınlarıyla İlgili Faaliyet Bilgileri .....	15
Değerlendirme .....	15
Öneri ve Tedbirler .....	15
Özet.....	16
Abstract .....	16
<b>GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ</b> .....	<b>17</b>
Genel Bilgiler .....	17
Program Dili .....	17
Program Tanımı.....	17
Kabul ve Kayıt Koşulları.....	18
Öğrenci Sayısı (2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı).....	18
Akademik Kadro .....	18
Vizyon .....	18
Misyon.....	18
Amacı .....	19
Mezuniyet Şartları .....	19
İstihdam Olanakları .....	20

Üst Derece Programlara Geçiş .....	20
Turizm Fakültesi Etkinlik Listesi (2023 Yılı) .....	20

# TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ

## Genel Bilgiler

### Turizm İşletmeciliği Bölümü Genel Bilgiler

**Amacı:** Turizm İşletmeciliği programının amacı, çağdaş turizm anlayışına uygun olarak, müşterinin her türlü ihtiyacını karşılamak üzere çok çeşitli hizmetleri veren modern otel, lokanta vb. turistik yerleri yönetecek personeli yetiştirmektir.

**Vizyon:** Dünya çapında ilk 500'e giren ulusal ölçekte ilk 5'e giren, toplum için bilim üreten, marka bilinirliği yüksek, fiziki, akademik ve idari açıdan dünya çapında bir fakülte bölümü olmak.

**Misyon:** Turizm, eğitim, araştırma ve topluma hizmet konularında mükemmellik merkezi haline gelerek yerel, bölgesel, ülkesel ve küresel düzeyde ekonomik, sosyal, kültürel ve turizm alanlarda belirleyici ve yönlendirici olmak.

**Programın Dili:** Türkçe

**Programın Tanımı:** 4 yıllık fakülte programımız, yarıyıllık derslerden oluşmakta, her yarıyılıda bir ara sınav bir final bir bütünleme sınavı uygulanmaktadır. 2. ve 3. sınıflarda 30 günlük staj zorunludur.

**Kabul ve Kayıt Koşulları:** TM-1 puanı ile öğrenci alır.

**Önceki Öğrenmenin Tanınması:** Lise ve dengi okul mezunlarını kabul eder.

**Mezuniyet Şartları:** Dersleri almak ve başarmak, stajını tamamlamak, not ortalamasının en az 2.00 olması ve 240 AKTS'yi tamamlaması gerekmektedir.

**Ölçme ve Değerlendirme Esasları:** Selçuk Üniversitesi sınav yönetmeliğine göre ölçme ve değerlendirme yapılmaktadır.

**İstihdam Olanakları:** Turizm İşletmeciliği mezunları daha çok otellerde ve turizm sektöründe çalışırlar. Teknolojinin ilerlemesi insanların boş zamanlarının ve ulaşım olanaklarının artmasına yol açmıştır. Bu da insanlarda çeşitli bölgeleri ve ülkeleri gezip görme isteği uyandırmaktadır. Yurtiçinde çeşitli amaçlarla seyahat eden insanların yanı sıra özellikle yurtdışından birçok insan gezip görme amacı ile ülkemizde seyahat etmektedir. Turist sayısındaki bu hızlı artış ülkemizde çok sayıda otel ve motel yapılmasına yol açmış, otelcilik de kendine özgü eğitimi olan bir uzmanlık alanı haline gelmiştir. Önümüzdeki yıllarda turizm alanındaki gelişmenin devam edeceği ve bu alanda iyi yetişmiş kimselerin iş bulma sorunu olmayacağı söylenebilir. Kişisel yetenek ve yabancı dil meslekte başarılı olmaya ve ilerlemeye olanak vermektedir. Programdan mezun olanlar turizm işletmelerinin ön büro, kat hizmetleri, mutfak, servis, bar, satın alma, pazarlama ve satış, insan kaynakları vb. departmanlarda, yiyecek içecek işletmelerinde yönetici olarak çalışabilirler. Yabancı dil bilgisi çok iyi olanların iş bulma sorunu hemen

hemen yok gibidir. Çalışma alanları daha çok özel sektördedir. Kamu sektöründe Kültür ve Turizm Bakanlığı ve bağlı kuruluşlarında çalışma olanağı vardır.

**Üst Derece Programlara Geçiş:** Turizm ve işletmecilik alanlarında yüksek lisans ve doktora yapabilirler.

### Turizm İşletmeciliği Bölümü İnsan Kaynakları

**Tablo 1.** Akademik Personel (Fakülte Bölüm Kadrosu ve/veya Bölümde Görevli)

Unvan	Kadroların Doluluk Oranına Göre			Kadroların İstihdam Şekline Göre	
	Dolu	Boş	Toplam	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı
Prof. Dr.	1	0	1	X	0
Doçent Dr.	3	0	2	X	0
Dr. Öğr. Üyesi	1	0	3	X	0
Öğretim Görevlisi Dr.	1	0	2	X	0
Öğretim Görevlisi	1	0	1	X	0
Araştırma Görevlisi	1	0	1	X	0
<b>TOPLAM PERSONEL</b>			8		

Tablo 1’de görüldüğü gibi Fakültemizde 1 Profesör, 3 Doçent, 1 Dr. Öğr. Üyesi, 1 Öğretim Görevlisi Dr., 1 Öğretim Görevlisi ve 1 Araştırma Görevlisi olmak üzere toplam 8 akademik personel görev yapmaktadır.

### Turizm İşletmeciliği Bölümü Öğrenci Kontenjanları, Sayıları ve Yabancı Uyruklu Öğrenci Bilgileri

**Tablo 2.** Turizm İşletmeciliği Bölümü Sınıflara ve Yıllara Göre ÖSYM Yerleştirmeleri

Sınıf	Öğretim Yılı	ÖSYM ve DGS Kontenjan					ÖSYM Yerleşen						
		Öğretim Türü	DGS	ÖSYM Asıl	ÖSYM Ek	Toplam	ÖSYS ve DGS Kayıt	Yabancı Uyruklu Kayıt Yaptıran	Toplam	Yatay Geçişle Kayıt Yaptıran	Farabi ile Kayıt Yaptıran	Çift Anadal Kayıt Yaptıran	Ayrılan/ Kayıt Donduran
4	2019-2020	N.Ö.	5	56	2	63	29	13	42	3	0	1	0
		İ.Ö.	0	0	0	0	0	4	4	0	0	0	0
3	2020-2021	N.Ö.	6	30	0	36	32	7	39	3	0	4	0
		İ.Ö.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	2021-2022	N.Ö.	3	30	0	33	4	1	5	3	0	3	0
		İ.Ö.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	2022-2023	N.Ö.	2	27	0	29	2	0	2	3	0	3	0
		İ.Ö.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Tablo 2’de görüldüğü üzere 2022-2023 eğitim öğretim yılında Turizm İşletmeciliği bölümüne normal öğretim için 2’si DGS için olmak üzere 30 kontenjan ayrılmış iken ikinci öğretim için 0 kontenjan ayrılmıştır. 2022-2023 eğitim öğretim yılında normal öğretim için 3’ü ÖSYS ve DGS sınavları ile giren öğrenciler ÖSYM tarafından bölüme yerleştirilmiştir. Aynı dönemde ikinci öğretim için ÖSYM tarafından yerleştirilen öğrenci olmamıştır.

**Tablo 3.** Turizm İşletmeciliği Bölümü Mevcut Okuyan Öğrenci Sayısı

Sınıf	Öğretim Yılı	Öğretim Türü	Kız	Erkek	Toplam
4	2019-2020	N.Ö.	17	37	54
		İ.Ö.	1	16	17
3	2020-2021	N.Ö.	15	28	43
		İ.Ö.	1	8	9
2	2021-2022	N.Ö.	10	25	35
		İ.Ö.	1	6	7
1	2022-2023	N.Ö.	16	27	43
		İ.Ö.	0	0	0
		<b>Genel Toplam</b>	61	147	208

Tablo 3’te görüldüğü üzere bölümümüzde 2022-2023 eğitim öğretim yılı itibariyle 147 erkek 61 kız olmak üzere toplam 208 öğrenci kayıtlı bulunmaktadır.

### **Turizm İşletmeciliği Bölümü Amaç ve Hedefler**

#### **Stratejik Amaçlar/Hedefler**

- Bilimsel saygınlığı ve yaratıcı faaliyetleriyle bilim alanında ulusal ve uluslararası düzeyde tanınma,
- Ulusal (ULAKBİM)/Uluslararası indekslerde taranan dergilerde öğretim üyesi başına düşen yayın sayısını arttırmak,
- Etki faktörü yüksek olan dergilerde yayın sayısını arttırmak,
- Uluslararası dergilerde görev alan öğretim üyesi sayısını arttırmak,
- Eğiticilerin eğitiminin sürdürüldüğü, bilişimi kullanan, öğrencilerin kendi potansiyellerini ortaya koyduğu ve yaratıcılığının desteklendiği, öğrenci merkezli, ulusal çıkar ve değerlerin bilinç ve sorumluluğunda üstün nitelikli eğitim vermek,
- Bölümün eğitim programlarını çağın gereklilikleri doğrultusunda yeniden değerlendirmek,
- Bölümlerdeki eğitim programlarına yurt dışından öğrenci ve öğretim üyesi katılımını sağlamak,
- Öğrencilerin uluslararası hareketliliğini arttırmak,
- Öğrencilerin değişim programları çerçevesinde farklı eğitim kurumlarındaki programları takip etmelerini sağlamak,
- Öğrenci gelişiminin desteklenmesi,
- Öğrencilerin başarı düzeylerinin artırılması yönünde destek – ödül sistemlerini geliştirmek.

## Öngörülen Proje ve Faaliyetler

- Ulusal ve Uluslararası yayınlarda yüksek sayıda atıf alan öğretim elemanlarının ödüllendirilmesine yönelik program geliştirmek,
- Bölümün stratejik planları çerçevesinde öncelikli gelişim alanlarını saptamak ve/veya geliştirmek üzere proje oluşturmak,
- Öğretim elemanları arasında sinerjii ve verimliliği arttırmak amacı ile eğitim programlarını bütünleştirici ve geliştirici projeler oluşturmak,
- Öğrenci danışmanlık sistemini geliştirici ve etkinleştirici proje oluşturmak,
- Öğrenci, Akademik ve idari personele yönelik gezi programları hazırlamak, tiyatro, eğlence vb. faaliyetlerini düzenleyip desteklemek.

## Turizm İşletmeciliği Bölümü Akademik Personelinin Ulusal ve Uluslararası Hakemli Dergilerde Editörlük ve Hakemlik Bilgileri

**Tablo 4.** Öğretim Elemanları Ulusal ve Uluslararası Hakemli Dergilerde Editörlük ve Hakemlik Bilgileri

	Editörlük-Yardımcılık Kişi Sayısı	Hakemlik Kişi Sayısı
Ulusal	0	0
Uluslararası	3	8

## Turizm İşletmeciliği Bölümü Akademik Personelinin Yayınlarıyla İlgili Faaliyet Bilgileri

**Tablo 5.** Öğretim Elemanları Yayın Sayıları

YAYIN TÜRÜ	YAYIN SAYISI
Uluslararası Makale	3
Ulusal Makale	3
Uluslararası Bildiri	2
Ulusal Bildiri	0
Kitap	1
Kitap Bölümü	6

Bölümümüz öğretim elemanları 2022-2023 eğitim öğretim yılında yayınları Tablo 5'te gösterilmektedir.

## Öneri ve Tedbirler

Turizm İşletmeciliği Bölümü olarak bölüm eğitim-öğretim kalitesinin artırılmasına yönelik mesleki ve bilimsel projelerin (organizasyonlar, bölüm içi projeler) yürütülmesi, sosyal ve

mesleki uygulamaların artırılması, uluslararası öğrenci değişim programlarına katılımın artırılması, uluslararası indeksli yayınların artırılması, uluslararası bilimsel toplantılara katılımın artırılması öngörülmektedir. Bu kapsamda, sektör-üniversite işbirliğinin sağlanması, akademik personele teknolojik ve yayın desteğinin sağlanması için gereken tedbirlerin alınması planlanmaktadır.

## **Özet**

Turizm işletmeciliği programının amacı çağdaş turizm anlayışına uygun olarak turizm tesislerini yönetecek personeller yetiştirmektir. Bölümümüz Selçuk Üniversitesi, Turizm fakültesi stratejik planına uygun olarak faaliyet göstermiştir. Bölümümüz bilimsel ve akademik saygı, sürekli gelişime ve değişime açık, öğrenci odaklı bir misyon ve daima eğitim ve öğretim kalitesini artıran çalışmalarla eğitim öğretim yılını tamamlamıştır.

## **Abstract**

The aim of the program according to the concept of contemporary tourism management is to train personnel to manage the facilities. The department has completed the 2020-2021 academic year with 8 Faculty Members. Our department, Selcuk University Faculty of tourism, has shown activity in accordance with the Strategic Plan. The department has completed its academic year with scientific and academic respect, continuous improvement and student-focused mission and with activities that improve the quality of education and teaching.



## TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ

**Amacı:** Bölümün amacı; ağırlıklı olarak turist rehberliği alanına yönelik bilgi üretmek ve bu bilgiyi turizm ve seyahat sektöründe uygulamaya aktaracak nitelikli turist rehberi, turizm meslek çalışanı ve yönetici adayları yetiştirmektir.

**Vizyon:** Turizm bilincine sahip iyi derecede İngilizce ve orta düzeyde ikinci bir yabancı dili bilen, Türkiye'yi, tarihi, kültür ve coğrafyasıyla en iyi şekilde tanıyan ve tanıtan, iyi insan ilişkileri kurabilen, sosyal becerilere sahip, bilgi üretebilen, analitik düşünebilen, bilgiyi uygulamalara aktarabilen, sorun çözme, yönetim ve organizasyon bilgisi ve yeteneği gelişmiş, değer katma, geliştirme, ilim irfan, hoşgörü, nezaket, saygı, dürüstlük ve adalet gibi temel sosyal milli ve evrensel değerlere sahip, liderlik ve temsil yeteneği olan, nitelikli turist rehberi, araştırmacı, danışman ve yönetici adaylarını turizm sektörüne dolayısıyla topluma ülkeye ve dünyaya kazandırmaktır.

**Misyon:** Adaylara, ağırlıklı olarak turist rehberliği alanına dair mesleki ve akademik bilgiyi yorumlama, geliştirme ve uygulama odaklı bilgi ve beceri edindirme yolu ile bilgi üretmek ve adayların sosyal ve akademik becerilerini geliştirmektir. Bu kapsamda, adayların bilgiyi ve bu bilginin uygulanacağı alanları taşıyabilecekleri ve kendilerini geliştirebilecekleri meslekli ve akademik ortamlar, uygulamalar ve imkânlar sağlamaktır.

### Akademik Kadro ile İlgili Bilgiler

Ünvan	Toplam
Prof. Dr.	2
Doç. Dr.	3
Dr. Öğr. Üyesi	1
<b>TOPLAM</b>	<b>6</b>

Turizm Rehberliği Bölümü'nde 2 Profesör Doktor, 3 Doçent Doktor, 1 Doktor Öğretim Üyesi bulunmaktadır.

## Performans Bilgileri

### Akademik Personelinin Yayınlarıyla İlgili Faaliyet Bilgileri

YAYIN TÜRÜ	YAYIN SAYISI
Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayınlanan Makale	8
Ulusal Hakemli Dergilerde Yayınlanan Makale	4
Uluslararası Sunulan Bildiri ve Bildiri Kitabında Basılan Bildiriler	18
Uluslararası Kitaplar veya Kitaplarda Bölümler	15
<b>TOPLAM</b>	<b>45</b>

Bölümümüz öğretim elemanlarının 2022-2023 Eğitim-Öğretim dönemindeki çalışmaları şöyledir; 8 adet Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayınlanan Makale, 4 adet Ulusal Hakemli Dergilerde Yayınlanan Makale, 18 adet Uluslararası Sunulan Bildiri ve Bildiri Kitabında Basılan Bildiri, 15 adet Uluslararası Kitaplar veya Kitaplarda Bölüm.

### Değerlendirme

2022-2023 Eğitim ve Öğretim yılında Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği Bölümü öğretim elemanları ulusal ve uluslararası hakemli dergilerde makaleler yayınlamış, uluslararası kongrelere katılım sağlamıştır. Gelecek Eğitim Öğretim yılı içerisinde de bölüm Öğretim Elemanlarımızın uluslararası kongrelere katılım, kitap ve kitap bölümü yazarlığı ve uluslararası makale yazarlığı ile ilgili planları mevcuttur. Çeşitli panel vb. organizasyonların yeni eğitim öğretim yılında düzenlenmesi planlar arasındadır.

## REKREASYON YÖNETİMİ BÖLÜMÜ

### Genel Bilgiler

#### Rekreasyon Yönetimi Bölümü ile İlgili Genel Bilgiler

**Tanım:** Rekreasyon yönetimi bölümü, bireylerin zorunlu ihtiyaçlarını tamamladıktan sonra geriye kalan serbest zamanlarında sosyalleşmek, egzersiz/spor yapmak, sanat icra etmek, kültürel zenginlik kazanmak ve eğitilmek ile ilgili ihtiyaçları için gönüllü olarak katılım sağladığı boş zaman dilimindeki aktiviteleri ve etkinlikleri uygulayan ve yöneten bireylerin yetiştirildiği disiplinler arası bir bölümdür.

**Amacı:** Rekreasyon Yönetimi Bölümü turizm, kültür, sanat, sağlık için spor, program geliştirme konularını çalışan sosyal bir alanıdır. Bölüm, yaratıcı ve kaliteli öğrenci yetiştirmek için rekreasyon programları ve boş zaman aktiviteleri planlamayı amaçlamaktadır. Bölüm öğrencileri öncelikle spor, kültür, sanat, işletme, ekonomi, iletişim, eğitim ve turizm konularında yeterliliğe sahip biçimde eğitim görmektedir. Rekreasyon Yönetimi bölümünde öğrencilere teorik ve pratik bilgilerini geliştiren dersler okutulmaktadır.

**Vizyon:** Rekreasyon alanında ulusal/uluslararası boyutta özgün çalışmalar üreterek, yeni doğan bireylerden ileri yaştaki bireylere kadar toplumun tüm bireylerini kapsayan, huzurlu ve mutlu bir yaşamın önündeki tüm engelleri kaldırarak daha sağlıklı, dinamik ve refah bir toplum yapısına ulaşmaya katkı sağlamaktır. Bu kapsamda ulusal ve uluslararası kültürlere uygun rekreasyon projeleri geliştirerek, alanında önde gelen ve yenilikçi bir bölüm olmaktır.

**Misyon:** Fakülte-toplum iş birliğinde, bağımsız ve titiz araştırma, etkili eğitim, uygulamalı öğrenme ve alan deneyimleri yoluyla, son derece yetkin rekreasyon eğitmenleri, terapötik rekreasyon uzmanları, yönetici ve lider adayları yetiştirmektedir. Ayrıca eğitimini tamamlayan meslek adaylarının, rekreasyon ve onun yaşam kalitesini artırmadaki önemli rolüne yönelik derinlemesine bir anlayış geliştirmelerine yardımcı olmaktır.

**Programın Dili:** Türkçe

**Programın Tanımı:** 4 yıllık fakülte programı, toplam 8 yarıyıl içinde yer alan derslerden oluşmakta, her yarıyıldan bir ara sınav bir final bir bütünleme sınavı uygulanmaktadır.

Zorunlu staj ise;

- 2. ve 3. sınıfta olmak üzere 30'ar günlük 2 stajdan (toplam 60 gün) veya
- 2. ya da 3. sınıfta tek seferde olacak şekilde toplam 60 günlük stajdan oluşmaktadır.

**Kabul ve Kayıt Koşulları:** TS-2 puanı ile öğrenci alır.

**Önceki Öğrenmenin Tanınması:** Lise ve dengi okul mezunlarını kabul eder.

**Mezuniyet Şartları:** Dersleri almak ve başarmak, stajını tamamlamak, not ortalamasının en az 2.00 olması ve 240 AKTS 'yi tamamlaması gerekmektedir.

**Ölçme ve Değerlendirme Esasları:** Selçuk Üniversitesi sınav yönetmeliğine göre ölçme ve değerlendirme yapılmaktadır.

**İstihdam Olanakları:** Rekreasyon yönetimi bölümünden mezun olan öğrenciler; rekreasyon merkezlerinde, Gençlik ve Spor Bakanlığı bünyesinde, Belediyelerin spor alanlarında, turizm sektöründe, kamu ve özel şirketlerin spor merkezlerinde istihdam edilebilirler. Rekreasyon uzmanları farklı alanlarda hizmet veren kamu ve özel sektör işletmelerinde de geniş istihdam olanaklarına sahiptir. Bunlar;

Kamu alanında;

- Gençlik ve Spor Bakanlığı
- Millî Eğitim Bakanlığı'na bağlı kurumlar
- Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlıkları
- Yerel Yönetimler
- Gençlik Merkezleri
- Gönüllü Örgütler
- Türk Silahlı Kuvvetleri
- Üniversiteler

Özel sektör alanında;

- Sanayi İşletmeleri
- AVM'ler
- Temalı Açık- Kapalı Park Rekreasyonu Alanları
- Turizm İşletmeleri
- Fitness ve Spa Merkezleri
- Ticari Rekreasyon ve Organizasyon İşletmeleri
- Spor Kulüpleri ve Rehabilitasyon Merkezleri rekreasyon uzmanlarının istihdamı için bazı örneklerdir.

**Üst Derece Programlara Geçiş:** Rekreasyon Yönetimi alanlarında yüksek lisans ve doktora yapabilirler.

## Rekreasyon Yönetimi Bölümü İnsan Kaynakları

**Tablo 1.** Akademik Personel (Fakülte Bölüm Kadrosu ve veya Bölümde Görevli)

Unvan	Kadroların Doluluk Oranına Göre			Kadroların İstihdam Şekline Göre	
	Dolu	Boş	Toplam	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı
Prof. Dr.	1	1		X	0
Doçent Dr.	1	1		X	0
Dr. Öğr. Üyesi	1	-		X	0
Araştırma Görevlisi	1			X	0
TOPLAM PERSONEL			4		

Tablo 1’de görüldüğü gibi Rekreasyon Yönetimi Bölümünde 1 Profesör, 1 Doçent (Ünvanlı-Kadro istendi), 1 Dr. Öğr. Üyesi, 1 Araştırma Görevlisi olmak üzere toplam 4 akademik personel görev yapmaktadır

**Tablo 2.** Akademik Personel Yaş Dağılımı

	21-25 Yaş	26-30 Yaş	31-35 Yaş	36-40 Yaş	41-50 Yaş	50 ve üzeri yaş	Toplam
Kişi Sayısı		1	1		1	1	4

Tablo 2’de görüldüğü gibi Rekreasyon Yönetimi Bölümünde görevli akademik personelin 1’i 26-30 yaş, 1’i 31-35 yaş ve 1’i 41-50 yaş, 1’i 50 ve üzeri yaş olup, toplam 4 kişiden oluşmaktadır.

**Tablo 3.** Akademik Personel Eğitim Durumu

	Yüksek Lisans	Doktora	Toplam
Kişi Sayısı	1	3	4

Tablo 3’te görüldüğü üzere bölümümüz akademik personelinin 1 tanesi yüksek lisans mezunu ve 3 tanesi doktora mezunudur.

## Rekreasyon Yönetimi Bölümü Öğrenci Kontenjanları, Sayıları ve Yabancı Uyruklu Öğrenci Bilgileri

Rekreasyon Yönetimi bölümü 2022-2023 Eğitim Öğretim yılında (30 kontenjan) başvurusunda bulunmuş olup, 27 kişi bölüme yerleşmiştir.

## **Rekreasyon Yönetimi Bölümü Amaç ve Hedefler**

### **Stratejik Amaçlar/Hedefler**

- Bilimsel saygınlığı ve yaratıcı faaliyetleriyle bilim alanında ulusal ve uluslararası düzeyde tanınma,
- Ulusal (ULAKBİM)/Uluslararası indekslerde taranan dergilerde öğretim üyesi başına düşen yayın sayısını arttırmak,
- Etki faktörü yüksek olan dergilerde yayın sayısını arttırmak,
- Uluslararası dergilerde görev alan öğretim üyesi sayısını arttırmak,
- Eğiticilerin eğitiminin sürdürüldüğü, bilişimi kullanan, öğrencilerin kendi potansiyellerini ortaya koyduğu ve yaratıcılığının desteklendiği, öğrenci merkezli, ulusal çıkar ve değerlerin bilinç ve sorumluluğunda üstün nitelikli eğitim vermek,
- Bölümün eğitim programlarını çağın gereklilikleri doğrultusunda yeniden değerlendirmek,
- Bölümlerdeki eğitim programlarına yurt dışından öğrenci ve öğretim üyesi katılımını sağlamak,
- Öğrencilerin uluslararası hareketliliğini arttırmak,
- Öğrencilerin değişim programları çerçevesinde farklı eğitim kurumlarındaki programları takip etmelerini sağlamak,
- Öğrenci gelişiminin desteklenmesi,
- Öğrencilerin başarı düzeylerinin artırılması yönünde destek – ödül sistemlerini geliştirmek.

### **Öngörülen Proje ve Faaliyetler**

- Ulusal ve Uluslararası yayınlarda yüksek sayıda atıf alan öğretim elemanlarının ödüllendirilmesine yönelik program geliştirmek,
- Bölümün stratejik planları çerçevesinde öncelikli gelişim alanlarını saptamak ve/veya geliştirmek üzere proje oluşturmak,
- Öğretim elemanları arasında sinerjiyi ve verimliliği arttırmak amacı ile eğitim programlarını bütünleştirici ve geliştirici projeler oluşturmak,
- Öğrenci danışmanlık sistemini geliştirici projeler oluşturmak,
- Öğrenci, Akademik ve idari personele yönelik gezi programları hazırlamak, tiyatro, eğlence vb. faaliyetlerini düzenleyip desteklemek.

## **Rekreasyon Yönetimi Bölümü Akademik Personelinin Ulusal ve Uluslararası Hakemli Dergilerde Editörlük ve Hakemlik Bilgileri**

**Tablo 4.** Öğretim Elemanları Ulusal ve Uluslararası Hakemli Dergilerde Editörlük ve Hakemlik Bilgileri

	<b>Editörlük-Yardımcılık Kişi Sayısı</b>	<b>Hakemlik Kişi Sayısı</b>
<b>Ulusal</b>	1	5
<b>Uluslararası</b>	2	5

Tablo 4'te görülüşü üzere bölümümüz öğretim elemanları uluslararası ve ulusal dergilerde editörlük ve hakemlik yapmaktadır.

## **Rekreasyon Yönetimi Bölümü Akademik Personelinin Yayınlarıyla İlgili Faaliyet Bilgileri**

**Tablo 5.** İndekslere Giren Hakemli Dergilerde Yayınlanan Yayın Sayıları

<b>YAYIN TÜRÜ</b>	<b>YAYIN SAYISI</b>
Uluslararası Makale	8
Ulusal Makale	-
Uluslararası Bildiri	6
Ulusal Bildiri	-
Kitap	-
Kitap Bölümü	7

Bölümümüz öğretim elemanlarının 2022-2023 eğitim öğretim yılında yayınları Tablo 5'te gösterilmektedir. Söz konusu yayınlara ilişkin detaylı bilgilere, Ek'te yer alan akademik personelin imzalı bireysel faaliyet raporlarından erişilebilir (Bknz. Ekler).

### **Değerlendirme**

Rekreasyon Yönetimi bölümü 2022-2023 eğitim ve öğretim yılında öğrenci alımı yapmamış olup bir sonraki eğitim-öğretim yılı için gerçekleştirilecek olan akademik ve sosyal faaliyetleri planlamıştır. Öte yandan bölüm öğretim elemanları, ulusal ve uluslararası hakemli dergilerde makaleler, toplantılarda (kongre, konferans, sempozyum) bildiriler ve bu toplantılara katılımlar, indeksli hakemli dergilerde editörlük ve hakemlik, mesleki ve bilimsel kuruluşlara üyelikler gibi akademik faaliyetler gerçekleştirmiştir.

### **Öneri ve Tedbirler**

Rekreasyon Yönetimi bölümü olarak bölüm eğitim-öğretim sürecine yönelik mesleki ve bilimsel projelerin (organizasyonlar, bölüm içi projeler) yürütülmesi, sosyal ve mesleki uygulamaların artırılması, uluslararası öğrenci değişim programlarına katılımın artırılması,

uluslararası indeksli yayınların artırılması, uluslararası bilimsel toplantılara katılımın artırılması öngörülmektedir. Bu kapsamda, sektör-üniversite iş birliğinin sağlanması, akademik personele teknolojik ve yayın desteğinin sağlanması için gereken tedbirlerin alınması planlanmaktadır.

### **Özet**

Rekreasyon Yönetimi bölümü öğrencilerinin, mezun olduğu zaman rekreasyon merkezlerinde, Gençlik ve Spor Bakanlığı bünyesinde, Belediyelerin spor alanlarında, turizm sektöründe, kamu ve özel şirketlerin spor merkezlerinde turizm, spor, sağlık ve rekreasyon işletmeleri gibi istihdam edilebilecek bir şekilde yetiştirilmesi planlanmıştır. Ayrıca bölümümüz 2022-2023 yılını bilimsel ve akademik saygı, sürekli gelişime ve değişime açık ve öğretim kalitesini artıracak çalışmalarla tamamlamıştır.

### **Abstract**

It is planned to train the students of the Recreation Management department in such a way that they can be employed in recreation centers, under the Ministry of Youth and Sports, in the sports fields of the municipalities, the tourism sector, the sports centers of public and private companies, such as tourism, sports, health and recreation businesses when they graduate. In addition, our department has completed the year 2021-2022 with scientific and academic respect, openness to continuous development and change, and studies that will increase the quality of education.



## **GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

### **Genel Bilgiler**

Okulumuz, Selçuk Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu olarak 05/09/2009 tarihinde 27340 sayılı Resmî Gazetede yayınlanan 2009/15381 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile kurulmuştur. 2010-2011 Eğitim-Öğretim Yılında, Konaklama İşletmeciliği bölümüne 97 öğrenci olarak eğitim ve öğretime başlamıştır. 16/05/2013 tarihinde ise 28649 sayılı Resmî Gazetede yayınlanan 2013/4686 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yüksekokul kapatılıp Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi kurulmuştur. Söz konusu tarihte fakültemiz bünyesinde, Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Rekreasyon Yönetimi olmak üzere dört bölüm açılmıştır. Mevcut aktif olan tüm bölümlerimize öğrenci kabulü yapılmaktadır. Fakültemizin eğitim süresi 4 yıldır. Fakültemizde dersler, teorik ve uygulamalı olarak verilmektedir ve uygulamalı öğretim (staj) zorunludur. Ayrıca mezunlarımız, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi gibi kamu kurumlarına ve özel sektöre sınav ve iş için başvuru yapabilmektedirler (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı, Eğitim Öğretim Dairesi Başkanlığı, Konu/Karar: Turizm İşletmeciliği Yüksekokulların/Fakültelerin Altındaki Bölümlerin Eşdeğerliği, Tarih: 06/02/2015, Sayı: 75850160-303.01.01/6756).

Fakültemizin amaçları; öğrencilerimizin mesleklerinin liderliğini yapabilecek bilgi ve beceri kazanmalarına ve geliştirmelerine, edindikleri bilgi ve becerileri en uygun şekilde iş yaşamına aktarmalarına, bu bilgi ve beceri ile ulusal ve uluslararası işletmelerin stratejik ve rekabetçi alanlardaki ihtiyaçlarına uygun yönetim konularında daha iyi analiz yapmalarına ve karar vermelerine; turizm ile ilgili konularda karar, strateji ve politika üretebilmelerine, turizm sektörünü ve çevresini daha yakından tanımaya ve algılamalarına, toplumun turizm bilincinin geliştirilmesine katkıda bulunmak gibi konularda yeterli düzeye gelebilmelerine, turizm sektörü ve onun alt endüstrilerini oluşturan konaklama, seyahat, yiyecek-içecek ve eğlence işletmeleri ile ilgili güncel gelişme ve eğilimleri takip etmelerine ve sektör tarafından ihtiyaç duyulan bölgesel, ulusal ve uluslararası projelerin yapılmasını öğrenmelerine imkân sağlamaktır. Fakültemizin diğer amaçları sıralanacak olursa çetin rekabet ortamında hizmet veren turizm sektörünün personel açısından ihtiyaç duyduğu analitik eğitimi sunmak, mezunları çalışma hayatında başarılı kılmak, turizm işletmelerine nitelikli personel ve yönetici kazandırarak hizmet kalitesinin artmasına katkıda bulunmak, turizm sektörü ile iş birliği yapmak, akademiye (lisansüstü, akademik personel) kaliteli bilim insanı kazandırmak ve üniversitemizin temel politikalarına uygun çalışmalar yapmaktır.

### **Program Dili**

Türkçe

### **Program Tanımı**

4 yıllık lisans programımız, toplamda 8 yarıyıllık derslerden oluşmaktadır.

### **Kabul ve Kayıt Koşulları**

Bölüme kayıt yaptırmak isteyen öğrenci, üniversitenin akademik ve yasal mevzuatı çerçevesinde ÖSYM tarafından belirlenen süreçleri tamamlamak / sınavları başarmış olmak zorundadır. Bölümde ÖSYM tarafından belirlenen puan türü TS-2 puandır. Yurtiçi veya dışında eşdeğer programda öğrenimine başlamış bir öğrenci yatay geçiş için başvuru yapabilir. Öğrencilerin kabulü dönem başlamadan, her bir öğrencinin şartları ve başvuru yaptığı derece dikkate alınarak incelenir ve özel olarak değerlendirilir. Üniversite tarafından onaylanmış ve bir anlaşma ile sınırları belirlenmiş öğrenci değişim programları kapsamında yurtdışından gelen öğrenciler bölümde verilen dersleri alabilirler.

### **Öğrenci Sayısı (2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı)**

<b>SINIF</b>	<b>NORMAL ÖĞRETİM</b>	<b>İKİNCİ ÖĞRETİM</b>
1	91	96
2	71	70
3	60	60
4	105	83
<b>TOPLAM</b>	<b>636</b>	

### **Akademik Kadro**

Profesör	1
Doçent	3
Dr. Öğretim Üyesi	0
Öğretim Görevlisi (Dr.)	1
Öğretim Görevlisi	0
Araştırma Görevlisi	1
<b>TOPLAM</b>	<b>6</b>

### **Vizyon**

Lisans eğitimi süresince gıda teknolojisi, gıda mevzuatı, gıda hijyeni, saklama koşulları, gıda riskleri ve çözüm önerileri gibi gıdalarla ilgili derslere ilaveten yöneticilik, pazarlama, işletme ve turizm ile ilgili dersler verilerek öğrencilerin pratik ve teorikte mesleki bilgilerini geliştirmektir. Ayrıca bölümümüz, bilimin ışığında Türk mutfak kültürünü ve orijinal yöresel yemek tariflerini tarihe dayandırarak ulusal ve uluslararası alanda tanıtılması ve yaygınlaştırılmasına katkıda bulunmayı vizyon edinmiştir. Turizm ve akademi çevrelerinde yetiştirdiği bireyler, yaptığı bilimsel çalışmalar ve yenilikler ile tanınan, sahip olduğu deneyim ve uzmanlık ile sözü geçen, geleceğe bakışı ve değişim yeteneği ile liderlik eden dünya çapında bir fakülte olmayı hedeflemektedir.

### **Misyon**

Ulusal ve/veya uluslararası sektör kuruluşları ve üniversitelerle iş birliği yaparak, yiyecek sektörünün ihtiyaçlarını sürekli araştıran ve derslerini bu kapsamda güncelleyen bir bölüm olarak öğrencileri, yiyecek içecek sektörüne başarılı birer yönetici ve şef olarak yetiştirmektir. Ayrıca eğitim süresince en az iki ve/veya üç yabancı dil eğitimi alan öğrencilerimize uluslararası ortamda daha fazla iş bulabilme imkânı yaratma ise bir diğer misyonumuzdur. İlgili sektörde ihtiyaç duyulan, en az bir yabancı dili iyi

düzyeyle bilen ve uluslararası alanda da çalışabilecek, temel gastronomi ve mutfak sanatları teorisine ve genel işletme bilgilerine hakim, yöneticilik niteliklerine, iletişim becerilerine ve sorgulayıcı düşünceye sahip, takım çalışmasına yatkın ve insani ilişkilerde başarılı bireyler yetiştirmek, öğrencileri toplumsal fayda oluşturma, etik anlayıştan ayrılmama, sosyal sorumluluk çerçevesinde uygulamalar geliştirme konularında duyarlı kılmak, sektörel gelişmeler doğrultusunda ortaya çıkan ihtiyaçlar ve taleplere yönelik projeler hazırlamak, mevcut ve potansiyel sorunların çözümüne katkıda bulunmak, yenilikleri sürekli olarak incelemek, bu konuda gerek kuramsal gerekse uygulamaya dönük akademik araştırmalar yapmak ve bu araştırmaları yapacak öğretim elemanları yetiştirmek, ulusal ve uluslararası alanlarda gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren kurumlar ve işletmeler ile işbirliği yaparak, gerek öğrencilerin daha iyi yetişmesi, gerekse eğitim programlarının ve olanaklarının sürekli güncellenmesini ve geliştirilmesini sağlamaktır.

### **Amacı**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün temel amacı ulusal ve uluslararası düzeyde rekabet edebilecek, Türk ve dünya mutfak kültürünü tanıyan ve hazırlayabilen, yiyecek-içecek sektöründe üst düzey yöneticilik yapabilen, yemek pişirebilmenin yanında mutfağın diğer disiplinlerle olan ilişkisini de analiz edebilen ve sanatsal duyarlılığa sahip, teorik ve pratik bilgi altyapısı güçlendirilmiş bireyler yetiştirmektedir. Bu doğrultuda öğrenci odaklı bir anlayışla öğrencilerimizin kişisel gelişimlerini öncelik edinmek, akademik bilgi üretimi yapmak, sürekli kendini yenileyen ve bildiklerini sektöre uygulamalarla pekiştiren eğitim kadrosuna sahip olmak, milletimizin değerlerini yeni kuşaklara aktarırken onların birer dünya vatandaşı olarak da gelişimlerini sağlayan evrensel perspektifi kazandırmak, kurum içerisinde katılımcı süreçlerin hayata geçirildiği takım çalışmasının esas alındığı bir duygusunun baskın kılındığı bir kültür oluşturmak ve yiyecek sektörünün sorunlarına analitik yaklaşımla kalıcı çözümler üretmek bölümün temel prensipleri arasında yer almaktadır.

### **Mezuniyet Şartları**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden lisans derecesi elde edebilmek için öğrencilerin alması gereken zorunlu ve seçmeli derslerin (toplam 240 AKTS karşılığı) tümünü başarıyla tamamlamak ve genel ağırlıklı not ortalamasının 4.00 üzerinden en az 2.0 olması gerekir. Dereceyi alabilmek / programı tamamlamak için akademik yılsonunda yapılması gereken veya programın tamamlanmasını müteakip özel bir program sonu sınavı yoktur. Bununla birlikte, her yarıyıl içinde ara sınavlar ve yarıyıl sonunda genellikle dönemin hemen bitişini müteakip iki hafta süreli dönem sonu ve bütünleme sınavları vardır. 2. ve 3. sınıfların yaz döneminde 30 günlük staj ise zorunludur. Buna ek olarak, öğrencinin bir proje çalışması sonunda hazırlayacağı Bitirme Tezi ve bu çalışmasına yönelik sözlü tez sunumu yapması da (8. yarıyılıda) istenmektedir.

Selçuk Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2017-2018 Güz dönemi itibarı ile öğrenci alımına başlamıştır. İlk mezunlarını 2020-2021 eğitim öğretim dönemi Bahar yarıyılında vermiştir.

## İstihdam Olanakları

Mezun olan öğrencilerimiz, ulusal ve uluslararası beş yıldızlı otellerin ve restoranların mutfak ekibinde veya bu işletmelerin yiyecek-içecek pazarlama ve muhasebe bölümlerinde, gıda işletmelerinin yeni ürün geliştirme bölümlerinde (AR-GE), yiyecek-içecek sektörüne eğitim veren kurumlarda, hava yollarına veya kurvaziye hizmet veren yemek şirketlerinde ve görsel-basılı yayın kuruluşlarında çalışmalarının yanı sıra kendi sanatlarıyla isim yaparak kendi işletmelerini yönetebilecek bilgi ve beceri donanımına sahip olarak ta çalışmaktadırlar.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri, ilgi ve eğilimleri doğrultusunda yiyecek içecek işletmelerinin çeşitli kademelerinde de görev alabilmektedir. Bunlar; mutfak departmanında aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı, balık aşçısı, sebze ve yumurta aşçısı, çorba aşçısı, ızgara ve benzeri yiyecekler aşçısı, soğuk mutfak aşçısı, ordövr aşçısı, pasta-tatlı-börek ve dondurma aşçısı, ekmekçi veya fırıncı; servis departmanında ise yiyecek içecek müdürü, restoran müdürü, şef garson, kaptan ve tranşördür.

Ayrıca öğrenciler, yiyecek hizmeti sunan catering işletmelerinde ya da uçaklarda “Uçan Şef” olarak da kariyerlerine yön verebilmektedir. Öte yandan yiyecek-içecek fotoğrafçılığı ve yemek yazarlığı da Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin yönelebilecekleri alanlar arasında bulunmaktadır.

## Üst Derece Programlara Geçiş

Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanlarında yüksek lisans ve doktora yapabilirler. Lisans öğrenimini tamamlayan öğrencilerimiz yüksek lisans ve doktora öğrenimlerinin ardından bilim insanı unvanıyla akademisyen olarak iş hayatlarını sürdürebilmektedir.

## Turizm Fakültesi Etkinlik Listesi (2023 Yılı)

Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Depremzedelere Yardım
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Mutfağı Tanıtımı
Minik Eller Nasreddin Hoca Uygulamalı Anaokulu
Otel Ramada Plaza Konya Ziyareti
Rektör Yardımcımız Prof. Dr. Ahmet Tuğrul Polat'ın Uygulama Mutfağı Ziyareti
Fakültemizde Banket Organizasyonu
Konya Sini Yemek Fabrikası Ziyareti
Manisa Zeynep Gülin Öngör Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nin Ziyareti
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Mutfağı Açılış Programı
Gastronomide Yenilikçi Yaklaşımlar ve Girişimcilik Konferansı
Pirge Akademi Eğitim Semineri
Ziyafet ve İkram Hizmetleri Dersi Konuk Katılımı

## TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜNDEN DEPREMZEDELERE YARDIM (10.02.2023)

Kahramanmaraş'ın Pazarcık ilçesinde 6 Şubat'ta saat 04.17'de meydana gelen deprem nedeniyle Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağında üretilen günlük 4 bin simit, poğaç, kek ve kurabiye gibi unlu mamuller, Kızılay aracılığıyla depremzedelere ulaştırılmıştır.



## **GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ UYGULAMA MUTFAĞI TANITIMI (07.03.2023)**

Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesindeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağının tanıtımı için gerçekleştirilen kahvaltıda Rektörümüz Sayın Prof. Dr. Metin AKSOY başta olmak üzere, üniversitemiz Rektör Yardımcıları Prof. Dr. Emrullah EKEN, Prof. Dr. Ahmet Tuğrul POLAT, Genel Sekreter Prof. Dr. Kâmil BEŞOLUK, üniversitemiz fakülte dekanları, meslek yüksekokulu müdürleri, enstitü müdürleri ve akademisyenler katılım göstermiştir.





## MİNİK ELLER NASREDDİN HOCA UYGULAMALI ANAOKULU (01.06.2023)

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



## OTEL RAMADA PLAZA KONYA ZİYARETİ (05.06.2023)

2022-2023 eğitim-öğretim yılı bahar döneminde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanımız Doç. Dr. Birsen BULUT SOLAK koordinatörlüğünde gerçekleştirilen teknik gezi çerçevesinde Ramada Otel Konya ziyaret edilmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm öğrencilerinin katılım sağladığı teknik gezide; Ramada Otel Konya Yiyecek İçecek Departmanı Müdürü (F&B) Ersin ERSOY, Executive Chef Veysel ARSLAN ile Kalite Kontrol Sorumlusu Dyt. Beyza Nur YILMAZ öncülüğünde bölüm öğrencilerimize yönelik interaktif söyleşiler ve deneyim paylaşımlarının yanı sıra yiyecek içecek alanında güncel gelişmeler hakkında bilgi paylaşımı gerçekleştirilmiştir. Bu önemli etkinlik, öğrencilerimize sektörel uygulamaları yerinde gözlemlene imkânı sağlamakla birlikte mesleki gelişimlerine katkı sağlamıştır.





## REKTÖR YARDIMCIMIZ PROF. DR. AHMET TUĞRUL POLAT'IN UYGULAMA MUTFAĞI ZİYARETİ (25.10.2023)

Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi'ne büyük emekler verilerek Dekanımız Prof. Dr. Onur KÖKSAL tarafından kazandırılan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Mutfagımız, Rektör Yardımcımız Prof. Dr. Ahmet Tuğrul POLAT tarafından ziyaret edilmiştir. Öğrencilerimiz tarafından ortaya çıkarılan tabakların puanlandırıldığı ziyarette, Prof. Dr. Ahmet Tuğrul POLAT başta olmak üzere fakülte dekanlarımıza, müdürlerimize, daire başkanımıza ve bu güzel sunumları gerçekleştiren değerli öğrencilerimize teşekkür ederiz.



## FAKÜLTEMİZDE BANKET ORGANİZASYONU (01.11.2023)

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



## KONYA SİNİ YEMEK FABRİKASI ZİYARETİ (05.12.2023)

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





## MANİSA ZEYNEP GÜLİN ÖNGÖR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ'NİN ZİYARETİ (08.12.2023)

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



## **GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ UYGULAMA MUTFAĞI AÇILIŞ PROGRAMI (13.12.2023)**

Rektörlüğümüzün desteği ve Konyalı hayırseverlerin yaklaşık 20 milyon TL'lik bağışı hayata geçirilen Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Mutfağı'nın açılışı gerçekleştirilmiştir. Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Onur KÖKSAL, "Gastronomi mutfağı hem Fakültemizin hem Bölümümüzün hem de öğrencilerimizin bir hayaliydi. Bu hayalin gerçekleşmesinde bizlere her türlü desteği veren hayırseverlerimize, Rektörümüz Sayın Prof. Dr. Metin AKSOY'a ve üniversite yönetimize teşekkür ediyorum. Aynı zamanda öğrencilerimizin sıcak ve soğuk içecek eğitimi alabilecekleri bir birim de kuruyoruz. Bu birim, fakültemize değer katacaktır. Bizlerin hayali, Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesini sadece Konya'da değil, Türkiye'de bir marka haline getirmek." dedi.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü uygulama mutfağımız; akademik personel için ayrılmış olan bir birim ile her bir öğrencimizin bireysel olarak pratik yapabileceği, 80 göz ocağın, 20 adet bağımsız çalışma tezgahının, 20 adet fırının ve ızgaranın yer aldığı mutfağımız, 06 Şubat 2023 tarihinde Kahramanmaraş merkezli olarak meydana gelen depremde depremzedelere destek verilmesi amacıyla faaliyete geçirilmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerimizin eğitimi için gerekli olan tüm ihtiyaçların karşılanacağı bu mutfakta, bireysel olarak en az 20, ikişer öğrencinin oluşturacağı grup çalışmalarında ise en az 40 öğrencinin çalışabileceği uygulama istasyonları yer almaktadır.

Bu istasyonlar, günümüz teknolojisine uygun olarak tasarlanmıştır. Öğrencilerimizin yiyecek içecek sektöründe nitelikli birer şef olarak yer almaları amaçlanmaktadır. 2023-2024 eğitim-öğretim yılı güz dönemi itibarıyla öğrencilerimizin kullanımına sunulmuş olan mutfağımız; Türk-Dünya, Yöresel ve Selçuklu mutfağından çeşitli lezzetlerin hazırlanabileceği, öğrencilerimizin pratik ve teorik dersleri rahatlıkla gerçekleştirebilecekleri bir mutfak olarak fakültemize kazandırılmıştır.







## GASTRONOMİDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR VE GİRİŞİMCİLİK KONFERANSI (13.12.2023)

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





## PİRGE AKADEMİ EĞİTİM SEMİNERİ (19.12.2023)

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





## ZİYAFET VE İKRAM HİZMETLERİ DERSİ KONUK KATILIMI (19.12.2023)

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

