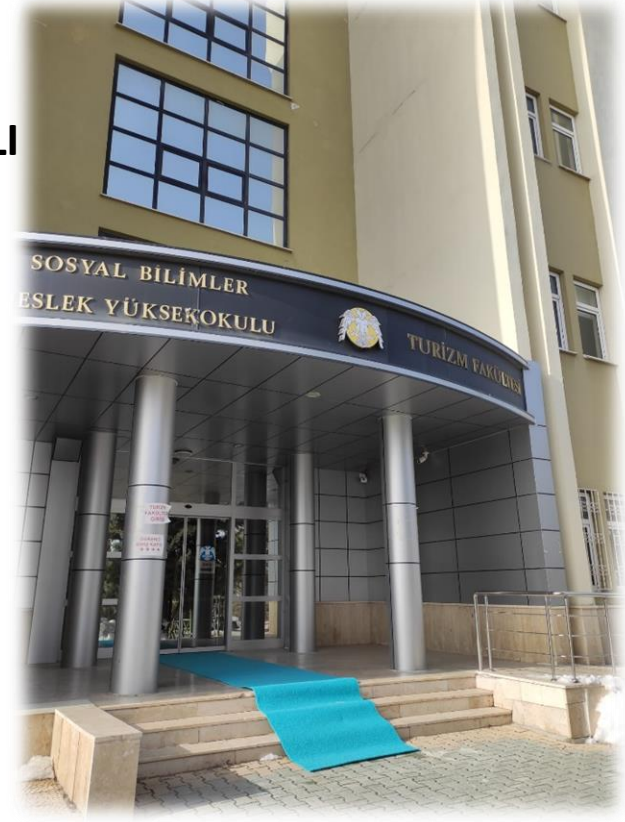


T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ

TURİZM FAKÜLTESİ
2021-2022 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI
AKADEMİK FAALİYETLER



- 1. GENEL BİLGİLER**
- 2. EĞİTİM HİZMETLERİ**
- 3. FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRME**
- 4. AMAÇ VE HEDEFLER**
- 5. GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜNE İLİŞKİN BİLGİLENDİRME**



GENEL BİLGİLER

YÖNETİM

Dekan Vekili

Prof. Dr. Ümit GÜRBÜZ

Dekan Yardımcısı

Doç. Dr. Semih BÜYÜKİPEKÇİ

Dekan Yardımcısı

Dr. Öğr. Üyesi Fatih VAROL

Fakülte Sekreteri

Mehmet Ali YILMAZ

FAKÜLTE KURULU

Prof. Dr. Ümit GÜRBÜZ

Başkan (Dekan Vekili)

Prof. Dr. Abdullah KARAMAN

Üye

Prof. Dr. Mete SEZGİN

Üye

Prof. Dr. Şafak ÜNÜVAR

Üye

Prof. Dr. Gül GÜNEŞ

Üye

Doç. Dr. Alper ATEŞ

Üye

Doç. Dr. Atıl BİLGE

Üye

Dr. Öğr. Üyesi Fatih VAROL

Üye

Mehmet Ali YILMAZ

Raportör

FAKÜLTE YÖNETİM KURULU

Prof. Dr. Ümit GÜRBÜZ

Başkan (Dekan Vekili)

Prof. Dr. Abdullah KARAMAN

Üye

Prof. Dr. Mete SEZGİN

Üye

Prof. Dr. Şafak ÜNÜVAR

Üye

Doç. Dr. Alper ATEŞ

Üye

Doç. Dr. Atıl BİLGE

Üye

Dr. Öğr. Üyesi BİRSEN BULUT SOLAK

Üye

Mehmet Ali YILMAZ

Raportör

AKADEMİK KADRO

Turizm İşletmeciliği	Turizm Rehberliği	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Rekreasyon Yönetimi
Prof. Dr. Mete SEZGİN	Prof. Dr. Abdullah KARAMAN	Prof. Dr. Şafak ÜNÜVAR	Prof. Dr. S. Gül GÜNEŞ
Doç. Dr. Erkan AKGÖZ	Doç. Dr. F. Atıl BİLGE	Dr. Öğr. Üyesi Birsen BULUT SOLAK	Dr. Öğr. Üyesi Fatih VAROL
Doç. Dr. Semih BÜYÜKİPEKÇİ	Doç. Dr. Alper ATEŞ	Dr. Öğr. Üyesi Gülçin ALGAN ÖZKÖK	Dr. Öğr. Üyesi F. Kübra AYLAN
Dr. Öğr. Üyesi Gamze TEMİZEL	Doç. Dr. Mehmet SAĞIR	Dr. Öğr. Üyesi Muhammet ERBAY	Arş. Gör. Hasan Suat AKSU
Dr. Öğr. Üyesi Seda ÖZDEMİR AKGÜL	Doç. Dr. Serkan AYLAN	Arş. Gör. Eren YALÇIN	
Öğr. Gör. Dr. İ. Devlet ATABEY	Öğr. Gör. Dr. Münevver ÇİÇEKDAĞI	Öğr. Gör. Ayşe NİZAMLIOĞLU	
Arş. Gör. Betül ORHAN KORKMAZ			
Öğr. Gör. Refika ATALAY			
Toplam 8	6	6	4
Genel Toplam	24		

KADROLARIN DOLULUK ORANI

Akademik Personel					
	Kadroların Doluluk Oranına Göre			Kadroların İstihdam Şekline Göre	
	Dolu	Boş	Toplam	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı
Profesör	5	-	5	5	-
Doçent	6	-	6	6	-
Dr. Öğr. Üyesi	7	-	7	7	-
Öğretim Görevlisi	4	-	4	3	1
Çevirci	-	-	-	-	-
Eğitim- Öğretim Planlamacısı	-	-	-	-	-
Araştırma Görevlisi	3	-	3	3	-
Uzman	-	-	-	-	-

FİZİKİ ALT YAPI

Turizm Fakültesi Toplam Alan **5621,4 m2**

Alan Adı	Adet	M2
Derslik	19	2215,92
Koridor (Bodrum Dahil)	5	2717,52
Öğretim Elemanı İdari Personel	33	687,96

EĞİTİM HİZMETLERİ

ÖĞRENCİ SAYILARI

Turizm Fakültesi Öğrenci Sayıları	I. Öğretim		II. Öğretim			Toplam		Genel Toplam	
	E	K	Top.	E	K	Top.	Kız		Erkek
	365	312	677	217	161	378	473		582

ÖĞRENCİ KONTENJANLARI VE DOLULUK

Öğrenci Kontenjanları ve Doluluk Oranı				
Turizm Fakültesi	2021 YKS Kontenjanı	2021 YKS Sonucu Yerleşen	Boş Kalan	Doluluk Oranı
	210	184	-	%87,61

YÜKSEK LİSANS VE DOKTORA PROGRAMLARI

Enstitülerdeki Öğrencilerin Yüksek Lisans (Tezli/ Tezsiz) ve Doktora Programlarına Dağılımı

Birim Adı	Programı	Yüksek Lisans Yapan Sayısı		Doktora Yapan Sayısı	Toplam
		Tezli	Tezsiz		
Turizm Fakültesi	Turizm İşletmeciliği	83	-	18	101
Turizm Fakültesi	Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	76	-	-	76
Turizm Fakültesi	Turizm ve Otel İşletmeciliği	17	-	-	17
Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	18	-	-	18
Toplam		194	-	18	212

YABANCI UYRUKLU ÖĞRENCİ SAYILARI VE BÖLÜMLERİ

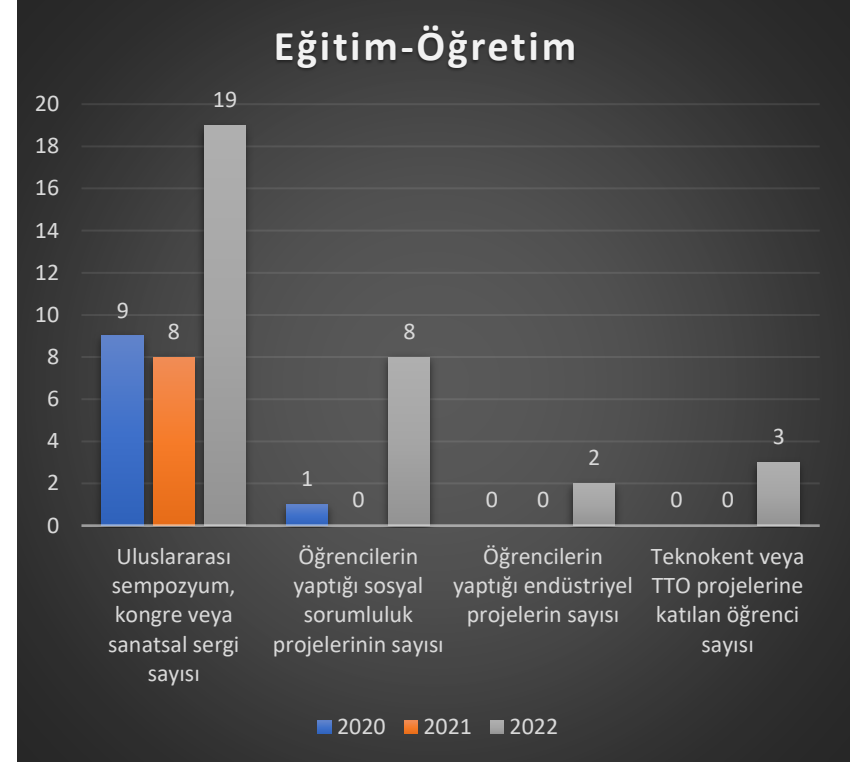
Yabancı Uyruklu Öğrencilerin Sayıları

Turizm Fakültesi	Bölümü		
	Kadın	Erkek	Toplam
	17	24	41

FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

FAKÜLTEMİZ TOPLAMI BİLİMSEL FAALİYETLER

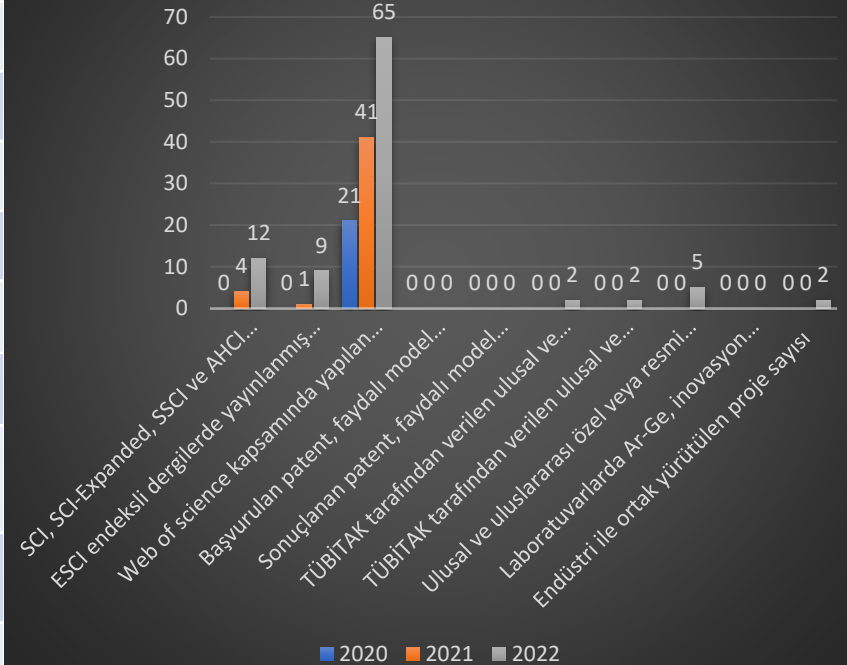
A. Eğitim-Öğretim	2020	2021	2022
Uluslararası sempozyum, kongre veya sanatsal sergi sayısı	9	8	19
Öğrencilerin yaptığı sosyal sorumluluk projelerinin sayısı	1	0	8
Öğrencilerin yaptığı endüstriyel projelerin sayısı	0	0	2
Teknokent veya TTO projelerine katılan öğrenci sayısı	0	0	3



FAKÜLTEMİZ TOPLAMI BİLİMSEL FAALİYETLER

B. Araştırma-Geliştirme, Proje ve Yayın	2020	2021	2022
SCI, SCI-Expanded, SSCI ve AHCI endeksli dergilerde yayımlanmış yayın sayısı (*)	-	4	12
ESCI endeksli dergilerde yayınlanmış yayın sayısı (*)	-	1	9
Web of science kapsamında yapılan atıf sayısı	21	41	65
Başvurulan patent, faydalı model veya tasarım sayısı	-	-	-
Sonuçlanan patent, faydalı model veya tasarım sayısı	-	-	-
TÜBİTAK tarafından verilen ulusal ve uluslararası araştırma bursu sayısı	-	-	2
TÜBİTAK tarafından verilen ulusal ve uluslararası destek programı sayısı	-	-	2
Ulusal ve uluslararası özel veya resmi kurum/kuruluşlar tarafından desteklenmiş Ar-Ge niteliği taşıyan proje sayısı	-	-	5
Laboratuvarlarda Ar-Ge, inovasyon ve ürün geliştirme kapsamında sunulan hizmet sayısı	-	-	-
Endüstri ile ortak yürütülen proje sayısı	-	-	2

Araştırma-Geliştirme, Proje ve Yayın



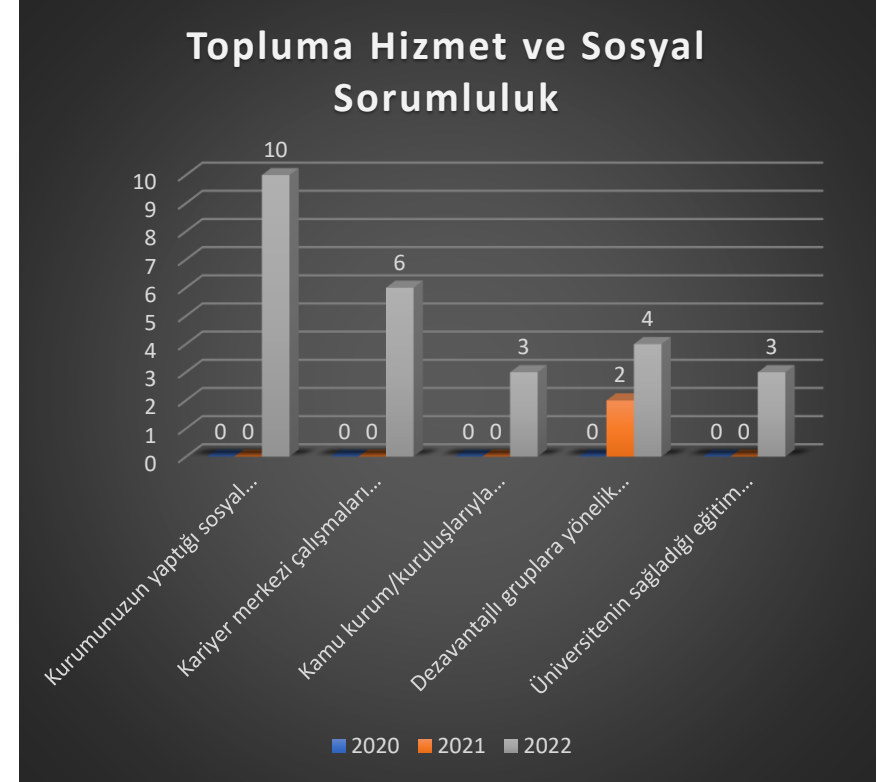
FAKÜLTEMİZ TOPLAMI BİLİMSEL FAALİYETLER

C. Uluslararasılaşma	2020	2021	2022
İstihdam edilen yabancı uyruklu öğretim üyesi sayısı	-	-	1
Kurumunuzdaki yabancı uyruklu öğrenci sayısı	13	41	75
Öğretim elemanlarının aldığı uluslararası fonlara dayalı proje sayısı	-	-	2
Yurt dışındaki üniversiteler veya kurum/kuruluşlar ile ortak yürütülen proje sayısı	-	-	1



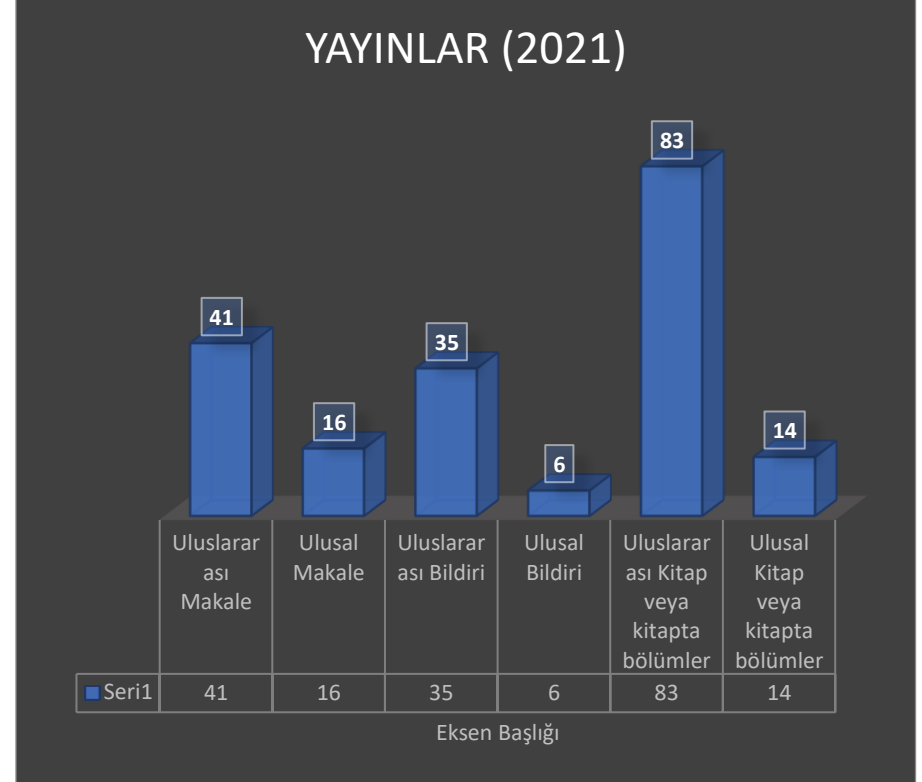
FAKÜLTEMİZ TOPLAMI BİLİMSEL FAALİYETLER

D. Toplama Hizmet ve Sosyal Sorumluluk	2020	2021	2022
Kurumunuzun yaptığı sosyal sorumluluk proje sayısı	-	-	10
Kariyer merkezi çalışmaları kapsamında öğrenci ve mezunlara yönelik gerçekleştirilen faaliyet sayısı	-	-	6
Kamu kurum/kuruluşlarıyla yürütülen proje sayısı	-	-	3
Dezavantajlı gruplara yönelik sosyal entegrasyon ve kapsayıcılığa ilişkin yapılan faaliyet sayısı	-	2	4
Üniversitenin sağladığı eğitim burslarından faydalanan öğrenci sayısı	-	-	3



İndekslere Giren Hakemli Dergilerde Yapılan Yayınlar (2021)

YAYIN TÜRÜ	SAYISI
Uluslararası Makale	41
Ulusal Makale	16
Uluslararası Bildiri	35
Ulusal Bildiri	6
Uluslararası Kitap veya kitapta bölümler	83
Ulusal Kitap veya kitapta bölümler	14





AMAÇ VE HEDEFLER

ÜNİVERSİTE-SEKTÖR İŞ BİRLİKLERİ ÇERÇEVESİNDE



- Valilik Ziyaretleri
- Belediye Başkanı Ziyaretleri
- Turizm İl Müdürlüğü Ziyaretleri
- Otel Ziyaretleri gerçekleştirilerek protokoller oluşturulacak
- STK'lar ile görüşmeler sağlanacaktır.



FAKÜLTE FAALİYETLERİ

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerin ürettiği ürünler döner sermaye üzerinden satışı gerçekleştirilerek, mutfak masrafları için katma değer oluşturulacaktır.
- Ödüllü yemek yarışmaları düzenlenecek olup aynı zamanda Gastronomi Şenlikleri organize edilecektir.



FAKÜLTE FAALİYETLERİ



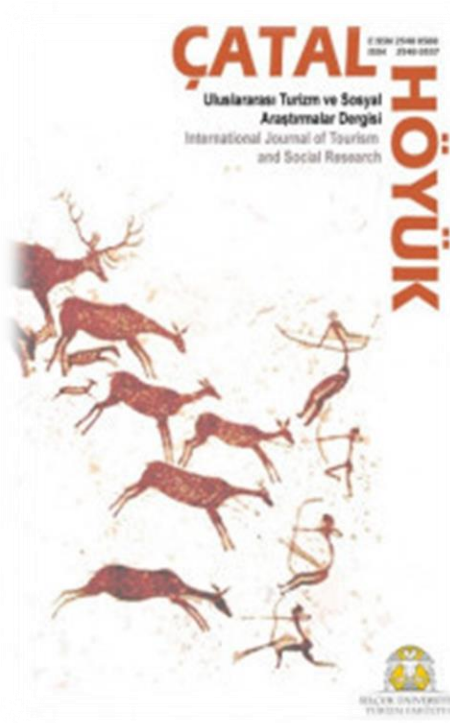
- Her dönem 1 adet olmak üzere yılda 2 sayı fakülte bülteni çıkartılacaktır.
- Fakültemizin tercih edilirlği arttırmak üzere her bölüme özgü tanıtım videoları ve Instagram postları hazırlanacaktır.



FAKÜLTE FAALİYETLERİ

Çatalhöyük Dergisi

- Uluslararası hakemli bir dergi olarak yayın hayatına 2016 yılından bu yana devam eden dergimiz;
- Index Copernicus
- Eurasian Scientific Journal Index
- CiteFactor
- Asos İndeks
- ROAD ve Türkiye Turizm Dizini indekslerinde taranmakla birlikte, yılda 2 kez yayımlanmakta olup Türkçe ve İngilizce çalışmaları kabul etmektedir.

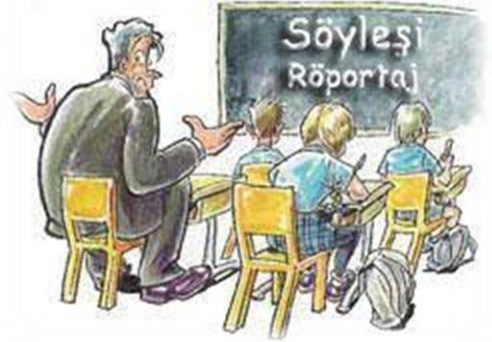


- Derginin Editör Kurulunu;
Prof. Dr. Mete Sezgin
Doç. Dr. Alper Ateş ve
Doç. Dr. Semih Büyükipekçi
oluşturmaktadır.

Başvurusu Gerçekleştirilmiş
İndeksler;
ESCI

TURİZM HAFTASI ETKİNLİKLERİ

- Sektör Temsilcileri ile Söyleşi Etkinlikleri
- Gastronomi Yarışmaları
- Panel Programları
- Kariyer Günleri
- Daha Sağlıklı bir Yaşam için Açık Alan Rekreasyon Etkinlikleri ve
- Rekreasyonel Oyunlar düzenlenecektir.





GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ



Sponsorlar
Keykubat Uygulama Mutfağı
Piramit Kafe Uygulama Mutfağı

- ÇELİK KEPÇE
- ÇELİK KEVGİR
- ÖLÇÜ KABI
- SERVİS KAŞIĞI 30 CM
- SOS KEPÇESİ
- PASLANMAZ SÜT SÜZGEÇİ 24 CM
- PASLANMAZ KEVGİR SIK 24 CM
- PASLANMAZ ÇIRPICI 30 CM ASKILI
- MAŞA IZGARA
- MAŞA SPAGETTİ
- SLİKON SPATULA
- GN KÜVET
- CREME HAMUR KAZIYICI
- SOYACAK
- CREME SPATULA NO 2 71152
- KONSERVE AÇACAĞI
- RENDE KÜÇÜK
- KREMA TORBASİ 40 CM
- SERVİS SPATULA 30 CM
- MAYONEZ TENCERESİ 30*15
- SAMURAY WOK TAVA 26 CM
- TEK METAL SAPLI TAVA 28*6



- KAÇAROLA 20*10 TABANLI
- DUO ŞEF BIÇAK
- DUO SIYIRMA BIÇAĞI
- DUO BÜYÜK EKMEK BIÇAĞI
- DUO KASAP BIÇAĞI
- DUO SEBZE BIÇAĞI
- SÜZGEÇ KONİK TEL
- FİŞEK SOSLUK
- POLİETİLEN LEVHA EXTRA
- POLİETİLEN LEVHA EXTRE 60*40
- DUO KASAP BIÇAĞI
- DUO KASAP BIÇAĞI
- SPATULA BELLİ 25 CM
- TERAZİ EKO+LCD 30 KG
- DUO MASAT YUVARLAK NO:12

- SU ISITICI ALTUS AL728
- POLYAMİD MERDANE
- EL BLENDER SET
- KEK KALIBI
- ELEKTRONİK TERAZİ 5 KG
- CREME PASTA BIÇAĞI 35 CM
- CREME PASTA BIÇAĞI 43 CM
- MAKARON SILPATI 70 BOLME
- DUŞ SETİ 24 LÜ ÇELİK
- SİLİKON ÇİKOLATA KALIBI KARE



- 5 ADET ELEKTRİKLİ OCAK
- 5 ADET MİKSER
- 5 ADET ENDÜSTRİYEL FIRIN



UYGULAMA MUTFAĞIMIZ



UYGULAMA MUTFAĞIMIZ



UYGULAMA MUTFAĞIMIZ



PİRAMİT KAFE UYGULAMA MUTFAĞI



PİRAMİT KAFE UYGULAMA MUTFAĞI





- **Yeni dünya düzeni bizlere daha fazla görev ve sorumluluk yüklemektedir. Bu bağlamda;**
- ✓ **Enformasyon ve İnsan Kaynaklarını Etkin Kullanılması**
 - ✓ **Eğitim ve Öğretim de Uluslararası Düzeye Ulaşılması**
 - ✓ **Bilgi Üreterek, Bilimsel Araştırma ve Yayın Yapılması**
 - ✓ **Hizmet Üreterek, Paydaşlara Katkı Sağlanması**
 - ✓ **Öğrenci Merkezli Anlayışın oturtulması**
 - ✓ **Akreditasyon faaliyetlerinin başlatılması**



➤ **Sonuç olarak:** Mensubu olmaktan gurur duyduğumuz Selçuk Ailesi'nin desteğiyle fakültemizin geleceğini güvenle planlamaktayız...

