

YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ
Turizm Fakültesi

2024-2025 Akademik Yılı
Faaliyet Raporu

LEFKOŞA 2025

İÇİNDEKİLER

Üst Yönetici Sunuşu

I. GENEL BİLGİLER

A- Misyon ve Vizyon

B- Yetki, Görev ve Sorumluluklar

Dekan

Fakülte Kurulu

Fakülte Yönetim Kurulu

Dekan Yardımcıları

Bölüm Başkanları

Anabilim Dalı Başkanları

Dekan İdari Asistanı

C- İdareye İlişkin Bilgiler

1- Fiziksel Yapı

2- Örgüt Yapısı

3- Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

4- İnsan Kaynakları

a. Akademik Personel Bilgisi

b. Öğrenci Sayıları

5- Sunulan Hizmetler

a. Fakültede açılan Zorunlu ve Seçmeli Dersler

D- Diğer Hususlar

II- AMAÇ ve HEDEFLER

A- İdarenin Amaç ve Hedefleri

B- Temel Politikalar ve Öncelikler

C- Diğer Hususlar

III- FAALİYETLER İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

A- Performans Bilgileri

1- Faaliyet ve Proje Bilgileri

a. Akademik Birimler Tarafından Düzenlenen Ulusal ve Uluslararası Bilimsel Etkinlikler

b. Üniversite ve Diğer Kuruluşlar Tarafından Düzenlenen Ulusal ve Uluslararası Bilimsel Etkinliklere Katılım

c. Akademik Birimlerin Gerçekleştirdiği Diğer Faaliyetler

d. Bilimsel Yayınlar

e. Bilimsel Projeler

2- Diğer Hususlar

IV- KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ

A- Üstünlükler

B- Zayıflıklar

C- Değerlendirme

V. ÖNERİ VE TEDBİRLER

Üst Yönetici Sunuşu

1994 yılında kurulan Turizm ve Otel İşletmeciliği bölümü Turizm Fakültesinin temelini oluşturmaktadır. Fakülte bünyesinde bugün dört lisans, 3 önlisans ve 2 yüksek lisans programı yer almaktadır. Turizm fakültesi günün koşullarına uygun, çağın gerekliliklerini karşılayabilecek sektörün talebi ettiği öğrencileri yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Uygulamalı eğitime önem veren fakültemizde tam donanımlı bilgisayar laboratuvarlarında konaklama ve seyahat endüstrilerinin en gelişmiş ve dünyada yaygın olarak kullanılan programlarını öğrenme fırsatı öğrencilere sunulmaktadır. Fakültemiz e ait bir uygulama mutfağı ve restoranın yanı sıra öğrencilerimiz üniversitemize ait dört otel, iki Seyahat Acentası, Konuk Evi, Rezidans ve kampüsteki tüm restoranlar ile kafeteryalarda; derslerin pratik uygulamasını yapma ayrıcalığına sahiptirler. Buna ek olarak öğrencilerimiz ders programımızda yer alan bazı dersler kapsamında teknik alan çalışmalarına katılmaktadırlar.

Günümüz koşullarında öğrencilerimizi ileriye taşımamızın yolunun, sektörün ihtiyaçlarını daha iyi anlayarak sektörle ortak çalışmaktan geçtiğinin bilincinde olan fakültemiz, sektör işbirliğine ve ortak çalışmalara her zaman değer vermiştir. Öğrencilerimiz mezun olduktan sonra konaklama, turizm, yiyecek ve içecek işletmeleri gibi daha birçok önemli sektörde yönetici olarak çalışma fırsatına sahip olurlar. Mezunlarımıza Üniversitemizin sahip olduğu seyahat ve turizm işletmeleri ile özel sektörde istihdam olanakları sunuyoruz. Bu da öğrencilerimize mezun olduktan sonra profesyonel iş hayatlarına başlamaları için büyük ayrıcalıklar ve fırsatlar sağlamaktadır.

Rekabet gücünü ve eğitim kalitesini arttırarak öğrencilerimize eğitim hayatların boyunca ve mezun olduktan sonra destek ve rehberliğimiz onalara ışık tutmaktadır. Fakültemizin amaç ve hedeflerine ulaşmak amacıyla çalışmalarımız ve işbirliklerimiz devam edecektir.

Prof.Dr. Nesrin M. Bahçelerli
Dekan

I. GENEL BİLGİLER

1.1 Fakülte Hakkında Genel Bilgi

Turizm Fakültesi, 1994 yılında İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesine bağlı olarak Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü olarak akademik hayata başlamıştır. Kurulduğu tarihten itibaren lisans ve önlisans eğitimi vermektedir. Bugün Turizm Fakülte'sinde önlisans, lisans ve yüksek lisans eğitimi vermektedir.

Turizm Fakültesi'nde eğitim dili Türkçe ve İngilizce olan Turizm ve Otel İşletmeciliği bölümü ve an Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü olmak üzere dört lisans programı bulunmaktadır. Meslek Yüksek Okulu'na bağlı olarak eğitim dili Türkçe ve İngilizce olmak üzere Turizm ve Otel İşletmeciliği ve eğitim dili Türkçe olan Aşçılık programı ile birlikte üç önlisans programı bulunmaktadır. Lisans Eğitim Enstitüsüne bağlı Turizm Yönetimi yüksek lisans programı yürütülmektedir..

A- Misyon ve Vizyon

Misyon

Turizm Fakülte'sinin misyonu; turizm sektörüne ulusal ve uluslararası alanda katkıda bulunmaya hazır, temel bilgi, beceri ve araştırma teknikleri ile donatılmış, kaliteli mezunlar yetiştirmektir.

Vizyon

Dünyada gün geçtikçe daha da büyüyen turizm sektörüne, çevresindeki değişim ve gelişimi algılayıp yorumlayabilen, evrensel ve etik değerlere sahip, teori, uygulama, teknoloji ile bütünleşmiş, girişimci, araştırmacı, toplumsal sorumluluk sahibi turizmciler yetiştirerek bölgede lider konumunda olmak.

B- Yetki, Görev ve Sorumluluklar

Fakülte Dekanı

Görev, yetki ve sorumlulukları:

- (1) Fakülte kurullarına başkanlık etmek, fakülte kurullarının kararlarını uygulamak ve fakülte birimleri arasında düzenli çalışmayı sağlamak,
- (2) Her öğretim yılı sonunda ve istendiğinde fakültenin genel durumu ve işleyişi hakkında rektöre rapor vermek,
- (3) Fakültenin ödenek ve kadro ihtiyaçlarını gerekçesi ile birlikte rektörlüğe bildirmek,
- (4) Fakültenin birimleri ve her düzeydeki personel üzerinde genel gözetim ve denetim görevini yapmak.

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

Fakülte Kurulu

Görevleri:Fakülte kurulu, akademik bir organ olup aşağıdaki görevleri yapar:

- (1)Fakülteninn eğitim-öğretim, bilimsel araştırma ve yayım faaliyetlerini ve bu faaliyetlerle ilgili esasları, plan, program ve eğitim-öğretim takvimini kararlaştırmak,
- (2)Fakülte yönetim kuruluna üye seçmek,
- (3) Yasa ve yönetmeliklerle verilen diğer görevleri yapmaktır.

Fakülte Yönetim Kurulu

Görevleri: Fakülte Yönetim Kurulu idari bir organ olup idari konularda dekana yardımcı olarak aşağıdaki görevleri yapar:

- (1) Fakülte kurulunun kararları ile tespit ettiği esasların uygulanmasında dekana yardım etmek,
- (2) Fakültenin eğitim-öğretim, plan ve programları ile takviminin uygulanmasını sağlamak,
- (3) Fakültenin yatırım, program ve bütçe tasarısını hazırlamak,
- (4) Dekanın fakülte yönetimi ile ilgili getireceği bütün işlerde karar almak,
- (5) Öğrencilerin kabulü, ders intibakları ve çıkarılmaları ile eğitim-öğretim ve sınavlara ait işlemleri hakkında karar vermek,
- (6) Yasa ve yönetmeliklerle verilen diğer görevleri yapmaktır.

Bölüm Başkanları

Bölüm başkanı, bölümün her düzeydeki eğitim-öğretim ve araştırmalarından ve bölümle ilgili her türlü faaliyetin düzenli ve verimli olarak yürütülmesinden, kaynakların etkili bir biçimde kullanılmasını sağlamaktan sorumludur. Bölüm başkanı bölümde görevli öğretim elemanlarının hiyerarşik amiridir. Bölüm başkanı Fakülte veya Fakülte kuruluna katılır ve bölümü temsil eder. Bölümde görevli öğretim elemanlarının görevlerini yapmaları bölüm başkanı tarafından izlenir ve denetlenir. Bölüm başkanı, her öğretim yılı sonunda bölümün geçmiş yıldaki eğitim-öğretim ve araştırma faaliyeti ile gelecek yıldaki çalışma planını açıklayan raporu bağlı bulunduğu Fakülte Dekanı veya Fakülte Dekanına sunar.

Anabilim veya Anasanat Dalı

Anabilim veya anasanat dalı, bölümü oluşturan ve en az bir bilim veya sanat dalını kapsayan eğitim-öğretim uygulama ve araştırma faaliyetlerinin yürütüldüğü akademik bir birimdir. Anabilim veya Anasanat Dalı başkanı, Anabilim veya Anasanat Dalının öğretim üyeleri arasından dekan tarafından atanır. Dekan atamayı rektörlüğe bildirir. Anabilim veya anasanat dallarının kurulmasına, birleştirilmesine veya kaldırılmasına doğrudan veya bölümlerden gelecek öneri üzerine Üniversite Yönetim Kurulu karar verir.

Dekan İdari Asistanı:

- Dekanlığın telefon görüşmelerini ve randevularını düzenleyerek günlük iş takibini yapmak
- İş akışındaki günlük acil yazılara ilişkin Dekanı bilgilendirmek
- Dekan olmadığı zamanlarda odanın kilitli tutulmasını sağlamak
- Dekanlığın günlük yazışmalarını yapmak, takip etmek, işlemi bittikten sonra dosyalamak
- Dekanlığın talep ettiği çeşitli evrak ve dokümanları hazırlamak
- Dekanlığın talep ettiği yazıları ilgililere dağıtmak ve takibini yapmak
- Yapılacak toplantıları personele duyurmak
- Üniversite Yönetim Kurulu, Senato, Fakülte Kurulu, Fakülte Yönetim Kurulu ve Disiplin Kurulu gibi önemli toplantıların gün ve saatini Dekana hatırlatmak
- Dekanın yönlendirmesi ve yönetiminde Fakültenin; Fakülte, Yönetim ve Disiplin Kurulları toplantı gündemini ve kararlarını hazırlamak, bilgilerini ilgililere duyurmak
- ve alınan kararları kurul üyelerine imzalatmak, ilgili birimlere göndermek
- Dekanlığın talebiyle çeşitli duyuruları ilgili birimlere bildirmek
- Dekanlığa ve Dekana ait özel ve kurumsal dosyaları tutmak, arşivlemek ve muhafaza etmek
- Dekana ait gizli yazıları düzenlemek, davetiye, tebrik kartı gibi taleplerini hazırlayarak zamanında ilgililere ulaşmasını sağlamak
- Dekanlığın ihtiyaç duyduğu araç-gereç ve diğer malzemeyi önceden tespit ederek teminini sağlamak

- Dekanın talebi halinde, Dekanın ziyaretçilerini günlük olarak bir deftere ad, tarih ve saat belirterek not etmek, ayrıca telefonla arayanları aynı şekilde kaydetmek
- Telefon görüşmelerinde ya da ziyaretlerde karşı tarafa gereksiz bilgilerin verilmesinden kaçınmak, gizliliğe dikkat etmek
- Dekan makam odasının temizliğini takip etmek ve teknik problemlerini ilgililere iletme
- Çalışma ortamında tehlikeye sebebiyet verebilecek, ocak, ısıtıcı, çay makinesi gibi cihazları kontrol etmek; her gün ortamı terk ederken, bilgisayar, yazıcı gibi elektronik aletleri kontrol etmek, kapı, pencere ve klimaların kapalı tutulmasına dikkat etmek
- Görevleriyle ilgili evrak, taşınır ve taşınmaz malları korumak ve saklamak
- İş hacmi yoğun olan birimlere, Genel Sekreterliğin saptayacağı esaslara göre yardımcı olmak
- Kendisine verilen görevleri zamanında, eksiksiz, işgücü, zaman ve malzeme tasarrufu sağlayacak şekilde yerine getirmek
- Kendi sorumluluğunda olan bütün büro makineleri ve demirbaşların her türlü hasara karşı korunması için gerekli tedbirleri almak
- Sorumluluğundaki mevcut araç, gereç ve her türlü malzemenin yerinde ve ekonomik kullanılmasını sağlamak

C- İdareye İlişkin Bilgiler

1- Fiziksel Yapı

1.1 Eğitim Alanları

Eğitim Alanı	Kapasite 0-50	Kapasite 51-100	Kapasite 100-üzeri
Amfi Salon			3
Derslik	4		
Bilgisayar Laboratuvarı			
Mutfak Laboratuvarı	2		

1.2 Toplantı – Arşiv Salonları

Toplantı – Arşiv Alanı	Kapasite 0-50	Kapasite 51-100	Kapasite 100-üzeri
Toplantı Salonu	1		
Arşiv	1		

1.3 Hizmet Alanları

Hizmet Alanı	Kapasite 0-50	Kapasite 51-100	Kapasite 100-üzeri
Fakülte Yönetici Ofisi	1		
Fakülte Koordinasyon Ofisi	1		
Öğretim Elemanı Çalışma Ofisi	5		
Kafe	1		

1.4 Sosyal Alanlar

1.4.1 Kantin-Kafeterya-Restaurant

Kampüsümüzde ortak kullanıma ait 4 restoran ve 20 kafeterya bulunmaktadır.

1.4.2 Spor Alanları

Kampüsde öğrencilerimizin kullanımına açık üç adet kapalı spor salonu, çeşitli açık spor alanları ve olimpiik yüzme havuzu bulunmaktadır.

1.4.3 Okul öncesi-İlköğretim-Ortaöğretim

Kampüs içerisinde faaliyet gösteren okul öncesi, ilköğretim ve ortaöğretim kurumları bulunmaktadır.

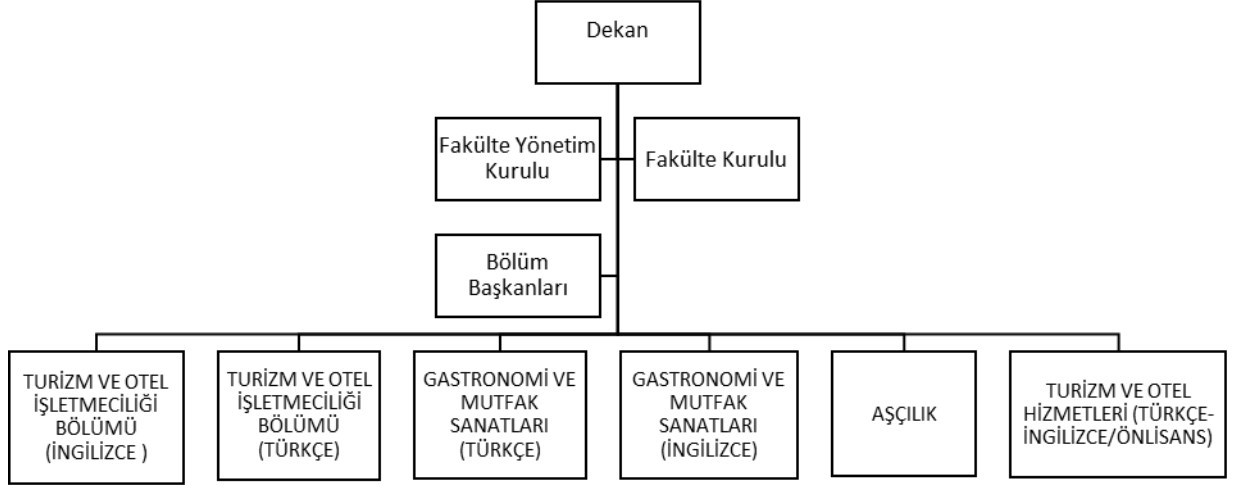
1.4.4 Sağlık Hizmetleri

Kampüsümüzde personel ve öğrencilerimize de hizmet sunan tam teşekküllü hastane ve dış hekimliğı hastanesi bulunmaktadır.

1.4.5 Kütüphane

15,000 m2 kapalı alan üzerindeki sunduğı ve hedeflediğı hizmetlerle dünya standartlarını adanıza taşıyan kütüphane 1.000,000 adet açık raf sisteminde kitap kapasitesine sahiptir. 50,000,000'den fazla elektronik dergi, 7000 DVD, 17 film izleme kabini, 12 bireysel ve grup çalışma odası, 1000 kişilik 4 amfiteyaro, 350 kişilik Tiyatro sahnesi, 600 kişilik kafeterya ve 600 kişilik çalışma masasıyla dünya standartlarında bir kültür ve bilgi erişim merkezi. 24 saat açık bu kompleksden öğrencilerimiz yararlanabilmektedir.

2- Örgüt Yapısı



3- Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

Cinsi	İdari Amaçlı (Adet)	Eğitim Amaçlı(Adet)	Araştırma Amaçlı(Adet)
Projeksiyon		4	
Slayt makinesi			
Tepegöz			
Episkop			
Barkot Okuyucu			
Baskı makinesi			
Fotokopi makinesi		1	
Faks			
Fotoğraf makinesi			
Kameralar			
Televizyonlar			
Tarayıcılar		1	
Müzik Setleri			
Mikroskoplar			
DVD ler		1	

4- İnsan Kaynakları

a. Akademik Personel Bilgisi

NO	İSİM SOYİSİM	UNVAN		
1.	Nesrin M. Bahçelerli	PROF. DR.	DEKAN	TAM ZAMANLI
2.	Salim Akyürek	DOÇ. DR.	ÖĞRETİM ÜYESİ	TAM ZAMANLI
3.	Özlem Yamak	YRD. DOÇ.DR.	ÖĞRETİM ÜYESİ	TAM ZAMANLI
4.	Cemile Şeker	DR.	ÖĞRETİM ELEMANI	TAM ZAMANLI
5.	Aysun Yılmazbaşar	UZM. (Yüksek Lisans)	ÖĞRETİM ELEMANI	TAM ZAMANLI
6.	Erhun Kemal Ekinci	ŞEF	ÖĞRETİM ELEMANI	TAM ZAMANLI
7.	Saide Sadıkoğlu	UZM. (Yüksek Lisans)	ÖĞRETİM ELEMANI	TAM ZAMANLI
8.	Tuğçe Soyadlı	UZM. (Yüksek Lisans)	ÖĞRETİM ELEMANI	TAM ZAMANLI
9.	Damla Karadayı	UZM. (Yüksek Lisans).	ÖĞRETİM ELEMANI	TAM ZAMANLI
10.	İbrahim Altınır	UZM. (Yüksek Lisans)	ÖĞRETİM ELEMANI	YARI ZAMANLI

11.	İzbel Celalettin Ülgen	UZM. (Yüksek Lisans)	ÖĞRETİM ELEMANI	YARI ZAMANLI
12.	Özdal Kerem	UZM.	ÖĞRETİM ELEMANI	YARI ZAMANLI
13.	Kayhan Tajeddini	Prof. Dr.	ÖĞRETİM ÜYESİ	YARI ZAMANLI

b. Başka Kurumda Görevlendirilen Akademik Personel

Başka Üniversitelerden Üniversitemizde Görevlendirilen Akademik Personel		
Unvan	Çalıştığı Bölüm	Geldiği Üniversite
Profesör	Institute for International Strategy	JAPAN
Doçent		
Yrd. Doçent		
Öğretim Görevlisi		
Okutman		
Çevirici		
Eğitim Öğretim		
Araştırma Görevlisi		
Uzman		
Toplam		

c. Yükseltme ve Atamalar

Sıra No	Adı-Soyadı	Yükseltme/Atama (Yrd. Doç. Dr.)	Atamayı/Yükseltmeyi Yapan Jüri Üyeleri
1	Salim Akyürek	Doç. Dr.	1- Prof.Dr. Hale Özgüt
			2- Prof. Dr. Şerife Eyüpoğlu
			3-Prof.Dr. Ali Öztüren
			4-Prof. Dr. İlkey Karaduman
			5- Prof. Dr.Nesrin M. Bahçelerli

d. Akademik Personelin Programlara Göre Dağılımı

Sıra No	Fakülte/Yüksekokul /Enstitü	Bölüm/ Anabilim Dalı	Öğretim Elemanı (Unvanı da Belirtiniz)
1	Turizm Fakültesi	Tourism and Hotel Management/Turizm ve Otel işletmeciliği/Gastron omi ve Mutfak Sanatları	Prof.Dr. Nesrin M. Bahçelerli
2	Turizm Fakültesi	Turizm ve Otel işletmeciliği/Gastron omi ve Mutfak	Doç.Dr. Salim Akyürek

		Sanatları	
3	Turizm Fakültesi	Tourism and Hotel Management/Turizm ve Otel işletmeciliği/Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Yrd. Doç.Dr. Özlem Uzunsaf
4	Turizm Fakültesi	Tourism and Hotel Management/Turizm ve Otel işletmeciliği/Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Aysun Yılmazbaşar
5	Turizm Fakültesi	Tourism and Hotel Management/Turizm ve Otel işletmeciliği/Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Erhun Ekinci
6	Turizm Fakültesi	Tourism and Hotel Management/Turizm ve Otel işletmeciliği	Saide Sadıkoğlu
7	Turizm Fakültesi	Tourism and Hotel Management/Turizm ve Otel işletmeciliği/Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Tuğçe Soyadlı
8	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Damla Karadayı
9	Turizm Fakültesi	Tourism and Hotel Management/Turizm ve Otel işletmeciliği/Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Cemile Şeker
10	Turizm Fakültesi	Tourism and Hotel Management	İbrahim Altınır
11	Turizm Fakültesi	Tourism and Hotel Management/Turizm ve Otel işletmeciliği/Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İzbel Celaledin Ulgen
12	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Özdal Kerem
13	Turizm Fakültesi	Tourism and Hotel Management	Kayhan Tajeddini

e. Akademik Personel Bilgi Tablosu

Sıra No	Adı-Soyadı	Uzmanlık Alanı			Doktora Unvanını Aldığı Üniversite
		Lisans	Yüksek Lisans	Doktora	
1	Nesrin M. Bahçelerli	Turizm ve Otel İşletmeciliği	İşletme	Eğitim Yönetimi	YDÜ
2	Salim Akyürek	İşletme - Eğitim	İşletme - Eğitim	İşletme	İstanbul Aydın Üniversitesi
3	Özlem Yamak	Turizm ve Otel İşletmeciliği	Turizm İşletmeciliği	İşletme	YDÜ
4	Aysun Yılmazbaşar	Turizm ve Otel İşletmeciliği	Turizm İşletmeciliği		
4	Erhun Kemal Ekinci	OTEM			
5	Tuğçe Soyadlı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Turizm İşletmeciliği		
6	Damla Karadayı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Turizm İşletmeciliği		
7	Cemile Şeker	Tütün Tek.Mühendisi	İşletme	İşletme	Bandırma Onyedli Eylül Üniversitesi
8	Saide Sadıkoğlu	Elektrik Mühendisliği	Eğitim Yönetimi ve Denetimi		

f. Öğrenci Sayıları

Program Adı	Öğrenci Sayısı (Aktif)
Turizm ve Otel işletmeciliği Bölümü (4 Yıllık İngilizce)	80
Turizm ve Otel işletmeciliği Bölümü (4 Yıllık Türkçe)	18
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (4 Yıllık Türkçe)	165
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (4 Yıllık İngilizce)	3
Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans	11
Aşçılık	40
Turizm ve Otel işletmeciliği Bölümü (2 Yıllık İngilizce)	7
Turizm ve Otel işletmeciliği Bölümü (2 Yıllık Türkçe)	2

Toplam	326
--------	-----

4- Sunulan Hizmetler

a. Fakültede açılan Zorunlu ve Seçmeli Dersler

2024-2025 GÜZ DÖNEMİ AÇILAN TÜM DERSLER	
Ders Kodu	Ders Adı
THM111	Intorduction to Tourism
THM123	Lodging Operations
THM126	Introduction to Economy
THM142+GCE216	Nutrition and Sanitation
THM146	Front Office Management
THM221	Travel and Tour Operations
THM241	Food Production
THM246	Computersed Sales and Ticketing
THM243	Introduction to Marketing
THM244	Housekeeping Management
THM253	Financial Accounting
THM264	Food and Beverage Management
THM310	Organizational Behavior
THM315	Tourism Economy
THM317	Tourism and Environment
THM318	Cost Control
THM408	Public Relation
THM319	Special Interest Tourism
THM411	Tourism Policy and Planing
THM417	Fundementals of Finance
THM420	Consumer Behavior
THM426	Strategic Management
MTH131	Mathematics for Hosp. Ind.
COM101	Introduction to Computer
ENG101	English for Tourism I
ENG102	English for Tourism II
ENG201	English for Tourism III
ENG 202	English for Tourism IV
RUS 101-C	Russian I
RUS 101-D	Russian I
RUS 102-B	Russian II
RUS 201-B	Russian III
RUS 201-C	Russian III
RUS 202-B	Russian IV
RUS 202-C	Russian IV
GER 101-A	German I
GER 102	German II
GER 201-B	German III
GER 202	German IV
TRZ111	Turizme Giriş
TRZ115	İşletmeye Giriş
MAT131	Ağırlama End. için Matematik
BİL101	Bilgisyara Giriş
TRZ221	Seyahat ve Tur Operatörlüğü Yönetimi
TRZ241	Yiyecek Üretimi

TRZ244	Kat Hizmetleri Yönetimi
TRZ261	Bilgisayarlı Rezervasyon Sistemi
TRZ310	Örgütsel Davranış
TRZ315	Turizm Ekonomisi
TRZ317	Turizm ve Çevre
TRZ318	Maliyet Kontrolü
TRZ319	Özel İlgi Turizmi
TRZ411	Turizm Politika ve Planlaması
TRZ417	Finansın Temelleri
TRZ420	Tüketici Davranışları
TRZ422	Turizm Sosyolojisi
TRZ426+SCM375	Stratejik Yönetim
TRZ446+SCM423+PAZ409	Müşteri İlişkileri Yönetimi
İNG 101	İngilizce I
İNG 201	Turizm İngilizcesi IV
RUS 101-C	Rusça I
RUS 102-B	Rusça II
RUS 102-C	Rusça II
RUS 201-B	Rusça III
RUS 201-C	Rusça III
RUS 202-B	Rusça III
GER 101-B	Almanca I
GER 102	Almanca II
GER 201-B	Almanca III
GER 202	Almanca IV
GST110-A	Yiyecek Üretimi I
GST110-B	Yiyecek Üretimi I
GST111	Turizme Giriş
GST115	İşletmeye Giriş
MAT131	Ağırlama End. için Matematik
GST240-A	Yiyecek Üretimi III
GST240-B	Yiyecek Üretimi III
GST241	İçeceklere Giriş
GST245-A	Yerel Mutfak I
GST245-B	Yerel Mutfak I
GST247-A	Dünya Mutfağı I
GST247-B	Dünya Mutfağı I
GST249	Menü Planlama ve Geliştirme
GST310	Örgütsel Davranış
GST315	Hamur İşleri ve Pastacılık
GST317	Yiyecek Servis Yönetimi
GST318	Maliyet Kontrolü
GST411	Temel Sanat ve Estetik
GST417	Finansın Temelleri
GST420	Tüketici Davranışları
GST355	Soğuk Mutfak
GST447	Modern Pişirme Teknikleri
GST356	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi
GST450	Kıbrıs Mutfağı
GST453	Sürdürülebilir Gastronomi
İNG 101	İngilizce I
KAM100	Kampüse Uyum
KAR100	Kariyer Planlama
KTK100	Kıbrıs Tarihi ve Kültürü
AIT101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I

AIT102 TUR 101 TUR 102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II Türk Dili I Türk Dili II
------------------------------	--

2024-2025 BAHAR DÖNEMİ AÇILAN TÜM DERSLER	
Ders Kodu	Ders Adı
THM111	Intorduction to Tourism
THM115	Intorduction to Business
THM123	Lodging Operations
THM126	Introduction to Economy
THM142+GCE216	Nutrition and Sanitation
THM146	Front Office Management
THM221	Travel and Tour Operations
THM241	Food Production
THM243	Introduction to Marketing
THM244	Housekeeping Management
THM246	Computerisel Sales and Ticketing(Amadeus)
THM253	Financial Accounting
THM261	Computerised Reservation System (Suit8)
THM264	Food and Beverage Management
THM321	Human Resources Managenet
THM328	Hospitality Marketing
THM340	Event and Conference Management
THM346	Research Methods
THM351	International Business
THM424	Brand Management
THM409	Customer Relations Management
THM476	Financial Statements and Competitiveness
THM422+SOC100+CMN122	Sociology
THM483	Leadership
THM403	Corss cultural Communication
THM412	Digital Marketing
MTH131	Mathematics for Hosp. Ind.
COM101	Introduction to Computer
ENG101	English for Tourism I
ENG102	English for Tourism II
ENG201	Communication Skills for Tourism I
ENG202+THM202	Communication Skills for Tourism II
RUS101-C	Russian I
RUS102-B	Russian II
RUS201-B	Russian III
RUS202-B	Russian IV
GER 101-A	German I
GER 102-B	German II
GER 201	German III
GER 202-A	German IV
GER202-B	German IV
TRZ123	Konaklama Operasyonları

TRZ126	Ekonomiye Giriş
TRZ142+GST142	Gıda ve Hijyen
TRZ146	Ön Büro Yönetimi
TRZ243+GST243	Pazarlamaya Giriş
TRZ246	Ücretleme ve Biletleme
TRZ253	Finansal Muhasebe
TRZ261	Bilgisayarlı Rez. Sistemi
TRZ264+GST264	Yiyecek ve İçecek Yönetimi
TRZ321+GST321+SCM303	İnsan Kaynakları Yönetimi
TRZ328	Turizm Pazarlaması
TRZ340	Etkinlik ve Konferans Yönetimi
TRZ346+GST346	Araştırma Yöntemleri
TRZ351	Uluslararası İşletme
TRZ470+GST470+SCM242+YNT47	Girişimcilik
İNG 102	İngilizce I
İNG 202-C	Turizm İngilizcesi IV
RUS101-C	Rusça I
RUS102-B	Rusça II
RUS201-B	Rusça III
RUS202-B	Rusça IV
GER 101-A	Almanca I
GER 102-B	Almanca II
GER 201	Almanca III
GER 202-A	Almanca IV
GER 202-B	Almanca IV
GST140	Yiyecek Üretimi II - GRUP A /Yiyecek Üretimi II -GRUP B
GST141	Beslenmenin Temel İlkeleri
TRZ142+GST142	Gıda ve Hijyen
GST145	Gastronomiye Giriş
GST242	Yiyecek Üretimi III- GRUP A /Yiyecek Üretimi III- GRUP B
GST243+TRZ243	Pazarlamaya Giriş
GST246	Yerel Mutfak II- GRUP A ve Yerel Mutfak II- GRUP B
GST248+TRZ486	Dünya Mutfağı II- GRUP A ve Dünya Mutfağı II- GRUP B
GST264+TRZ264	Yiyecek ve İçecek Yönetimi
TRZ321+GST321+SCM303	İnsan Kaynakları Yönetimi
GST328	Restoran Yönetimi
GST340	Yiyecek ve İçecek Operasyonları
GST346+TRZ346	Araştırma Yöntemleri
GST352	Mutfak Yönetimi
GST435	Endüstriyel Mutfak Uygulamaları
GST445	Gastronomide Yeni Trendler
GST458	Fransız Pasta ve Tatlı Teknbikleri
GST459	Yiyecek ve Şarap
GST460	Gastronomide Ürün Geliştirme
TRZ470+GST470+SCM242+YNT47	Girişimcilik
İNG 102	İngilizce I
AIT101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I
AIT102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II
TUR 101	Türk Dili I
	Türk Dili II

TUR 102	
---------	--

2024-2025 YAZ DÖNEMİ DERSLERİ

Ders Kodu	Ders Adı
THM483	Leadership
THM408	Public Relations
TRZ470-GST470	Girişimcilik
GST430	Gıda Mevzuatı
GST453	Sürdürülebilir Gastronomi
GST141	Beslenmenin Temel İlkeleri

D- Diğer Hususlar

Fakültenin faaliyetleri aşağıdaki kurul ve komisyonlarca yürütülmektedir.

- Fakülte Kurulu
Prof. Dr. Nesrin M. BAHÇELERLİ
Doç.Dr. Salim Akyürek
Yrd. Doç. Dr. Özlem Uzunsaf
Aysun Yılmazbaşar
Tuğçe Soyadlı
- Fakülte Yönetim Kurulu
Prof. Dr. Nesrin M. BAHÇELERLİ
Doç.Dr. Salim Akyürek
Yrd. Doç. Dr. Özlem Uzunsaf
- Transfer ve İntibak Komisyonu
Prof. Dr. Nesrin M. BAHÇELERLİ
Doç.Dr. Salim Akyürek
Yrd. Doç.Dr. Özlem Uzunsaf
- Eğitim ve Öğretim Komisyonu
Prof.Dr. Nesrin M. Bahçelerli
Doç.Dr. Salim Akyürek
Aysun Yılmazbaşar
- Ölçme ve Değerlendirme Komisyonu
Doç.Dr. Salim Akyürek
Tuğçe Soyadlı
Damla Kardayı
- Disiplin Kurulu
Doç.Dr. Salim Akyürek
Yrd. Doç. Dr. Özlem Uzunsaf
Tuğçe Soyadlı
- Staj Komisyonu
Doç.Dr. Salim Akyürek
Tuğçe Soyadlı
Aysun Yılmazbaşar

- Öğrenim Program Koordinatörlüğü
Aysun Yılmazbaşar
- Ortak Dersler Koordinatörü
Damla Karadayı
- Fakülte Web Sayfası Sorumlusu
Doç.Dr.Salim Akyürek
- Etkinlik Koordinatörü
Prof. Dr. Nesrin M. Bahçelerli
- Kalite ve Akreditasyon Koordinatörleri
Turizm Fakültesi: Yrd.Doç.Dr. Özlem Uzunsaf
Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu: Doç.Dr. Salim Akyürek
- Tanıtım Koordinatörlüğü
Prof. Dr. Nesrin M. Bahçelerli
Doç.Dr.Salim Akyürek
Tuğçe Soyadlı

II- AMAÇ ve HEDEFLER

A- İdarenin Amaç ve Hedefleri

Yakın Doğu Üniversitesi, Turizm Fakülte'sinin amacı, sektörün talep ettiği geleceğin yönetici ve akademisyenlerine, çağdaş eğitim programı ve uygulamaları ile uluslararası standartlarda eğitim vermektir. Güncel bilgi ve beceri ile donatılmış, analitik ve nesnel düşünme yetileri gelişmiş öğrencilerimizi yetiştirerek sektöre kazandırabilmek için, tüm akademik ve idarî kadro ile bir ekip ruhu ile çalışmakta, yüksek kalitede eğitim ve öğretim hizmeti vermektedir.

Yakın Doğu Üniversitesi, Turizm Fakültesi eğitim ve öğretim sürecine devam ederken, hem teorik hem de pratik öğretim sürecini gelişen bilgi ve teknolojiler doğrultusunda sürekli geliştirerek eğitimin kalitesini sürdürülebilir kılmanın yanısıra sektörün ihtiyaçlarını karşılayacak nitelikte bilgi ve tecrübeye sahip bireyler yetiştirmeyi hedeflemektedir.

Alanında seçkin bir öğretim kadrosuna gerekli olanakları sağlayarak uluslararası alanda kabul gören yayınların üretilmesi, bilimsel çalışmaların desteklenerek topluma fayda sağlanması hedeflenmektedir.

B- Temel Politikalar ve Öncelikler

Yakın Doğu Üniversitesi, Turizm Fakültesi'nin öncelikleri ve temel politikaları aşağıda belirtildiği gibidir.

- 1) Sektörün ihtiyacını karşılamaya yönelik, turizm sektörüne girişimci ve lider öğrencilerini yetiştirme,
- 2) Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ndeki mevcut iş gücünü gelişen teknolojiyi kullanarak bilgi ve becerilerini arttırmak,
- 3) Öğrencilerimizin, problem çözebilen, katılımcı, kendine güvenen, iletişim becerileri yüksek ve lider bireyler olarak yetişebilmeleri için akademik ve sektörel faaliyetlere katılımlarını desteklemek,

- 4) Öğretim elemanlarının ulusal ve uluslararası alanlarda gelişim ve çalışmalarını güçlendirmek,
- 5) Toplumun turizm alanında bilincinin arttırılması, ayrıca sektörle işbirliği güçlendirmek, seminerler düzenlemek,
- 6) Üniversite hayatına yeni atılacak öğrencilere turizm alanını tanıtmak, farkındalıklarını arttırma amacıyla uygulamalı çalıştaylar düzenlemek,
- 7) Turizmin en önemli parçası olan yerel halkın turizm faaliyetlerine katılımı ile ilgili çalışmalar yapmak,
- 8) Turizm Fakültesi, öğrenci merkezli ve uygulama temelli eğitim anlayışı ile eğitim kalitesini geliştirecek faaliyetlerde bulunarak, uluslararası alanda kabul edilebilirliğini arttırmak.

C- Diğer Hususlar

Fakültemizde öğrenci merkezli eğitim süreci benimsenerek eleştirel ve analitik düşünmeye sahip insani değerlere sahip öğrenciler yetiştirilmesi hedeflenmektedir. Bu hedefler doğrultusunda sadece teorik değil pratik ve uygulamalı eğitime öncelik verilmektedir. Bu bağlamda üniversitemizin olanaklarından yararlanılarak öğrenciler üniversitemize ait otel ve mutfaklarda uygulama fırsatı bulmaktadırlar. Bunun yanı sıra fakülte genelinde sektörle işbirliği içerisinde uzman kişiler davet edilmiştir.

III- FAALİYETLER İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

A- Performans Bilgileri

1) Faaliyet ve Proje Bilgileri

- a. Akademik Birimler Tarafından Düzenlenen Ulusal ve Uluslararası Bilimsel Etkinlikler

Tablo 1/a – Turizm Fakültesi Tarafından Düzenlenen Ulusal ve Uluslararası Bilimsel Etkinlikler

Akade mik Birim	Semp ozyu m	Kongr e	Konfe rans	Panel	Semi ner	Açık Otur um	Çalışa y/Tek nik Gezi	Söyl eşi	Tiyatro / Konser /Sergi	Top lam
TF				2	1		5			

- b) Üniversite ve Diğer Kuruluşlar Tarafından Düzenlenen Ulusal ve Uluslararası Bilimsel Etkinliklere Katılım

Tablo 1/b - Üniversite ve Diğer Kuruluşlar Tarafından Düzenlenen Ulusal ve Uluslararası Bilimsel Etkinliklere Katılım

Toplam	Tiyatro/ Konser/Sergi /Yarışma Jurisi	Söyleşi	Teknik Gezi	Açık Oturum	Seminer+ Çalıştay	Panel	Konferans	Kongre	Sempozyum	Akademik Birim
52	5		2		20	2	14	9		TF

c) Akademik Birimlerin Gerçekleştirdiği Diğer Faaliyetler

Tablo 1/c Akademik Birimlerin Gerçekleştirdiği Diğer Faaliyetler

Akademik Birim	Faaliyetler	
Turizm Fakültesi/Turizm araştırma Merkezi	Fakülteye Hoşgeldin Oryantasyon Etkinliği	SKA 4
Turizm Fakültesi/Turizm araştırma Merkezi	Bolluk v Bereket simgesi	SKA 11
Turizm Fakültesi/Turizm araştırma Merkezi	Engelsiz Mutfak Atölyesi	SKA4, SKA11

d) Bilimsel Yayınlar

Tablo 1/d - 2024 – 2025 Akademik Yılında Yapılan Yayınlar

YAYIN TÜRÜ	SAYISI
WOS'ta taranan yayın	3
Scopus'ta taranan yayın	1
Diğer veri tabanlarında taranan yayın	10
Ulusal Kitap	
Uluslararası Kitap	4
Ulusal Kitap Bölümü	4
Uluslararası Kitap Bölümü	9

e) Bilimsel Projeler

Tablo 1/e - 2024 – 2025 Akademik Yılında Yürütülen Bilimsel Araştırma Projeleri

Proje Türü	Desteklenen Toplam Proje Sayısı	Tamamlanan Proje Sayısı	Devam Eden Proje Sayısı
YDÜ BAP Tarafından Desteklenen Proje Sayısı	1		1
TÜBİTAK Kaynaklarından Desteklenen Proje Sayısı			
Diğer Kaynaklardan Desteklenen Proje Sayısı	1		1

IV- KURUMSAL KABİLİYET Ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ

A- Üstünlükler

- 1) Kampüs üniversitesi olmanın sağladığı avantaj
- 2) Akademik personelin genç, nitelikli ve dinamik olması,
- 3) Çok kültürlü eğitim ortamlarının olması,
- 4) Uluslararası düzeyde yüksek yayın kapasitesi,
- 5) Sektörle olan yakın işbirliği,
- 6) Üniversiteye ait konaklama, seyahat acentesi ve farklı mutfakların bulunması
- 7) Uygulamalı eğitim olanakları ve staj uygulamaları,
- 8) Paylaşımcı ve değişime açık bir üst yönetim,
- 9) Merkezi kütüphane ve dokümantasyon merkezi olması,
- 10)Yabancı dilde eğitim imkanı,
- 11) Derslerin süreç odaklı olması,
- 12) Öğrenci ve öğretim elemanları arasında güçlü ilişkiler ve diyalog kurma imkanı olması,
- 13) Sosyal, akademik ve kültürel etkinler yapılması,
- 14) Turizm endüstrisinde gün geçtikçe artan istihdam olanakları ve bu açıdan gelişen bir coğrafyada olmak.
- 15) Sektörün disiplinler arası olması sebebiyle farklı alanlarda çalışma imkanı olması.
- 16) Kalifiye işgücü yaratma potansiyeli olması,

B- Zayıflıklar

- 1) Öğrencilerin yatay geçiş ile diğer üniversitelere kayıtlarını aldirmaları,
- 2) Önlisans eğitim programlarına talebin olmaması,
- 3) Yerli öğrencilerin turizm alanında eğitim almayı tercih etmemesi.
- 4) Sektörle işbirliği kapsamında yeterli proje üretilmemesi,
- 5) Turizm endüstrisinin sahip olduğu yaşanan krizlerden kolaylıkla etkileniyor olması,

C- Değerlendirme

Turizm Fakültesinin başarısının arkasında köklü kurum kültürü ve yüksek nitelikli akademik ve idari kadrosu ile iletişim gücü bulunmaktadır. Motivasyonu yüksek öğretim kadrosuna sahip fakülte misyonu ve vizyonu çerçevesinde ve temel ilkeleri doğrultusunda, öğrencilerin mevcut potansiyelini en etkin şekilde ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır. Fakülte tarafından

düzenlenen seminer, etkinlik, teknik gezi ve saha çalışmaları ile ulusal ve uluslararası düzeyde yapılan akademik araştırmalar önem arz etmektedir

Öğretim elemanlarımız faklütümüzü bir çok ulusal ve uluslararası kongere ve konferanslarda temsil etmişlerdir. Bu akademik verimliliğin WOS ve SCOPUS yayınlarının artışıını da sağlamasına çalışılacaktır .

V. ÖNERİ VE TEDBİRLER

Güçlü ve dinamik akademik kadro, çağın gereklerine uygun koşullarda eğitim vermekde, aynı zamanda eğitim-öğretim ve araştırma-geliştirme faaliyetlerinde çağın gerektirdiği genel kalite düzeyine ulaşmada geniş bilgi ve tecrübeye sahiptir. Araştırma ve geliştirme faaliyetlerini teşvik etmek için özel yükseköğretim kurumlarına kamu kaynaklarına yönelik pay ayrılması sağlanabilir. Öğrencilerin yabancı dil becerileri geliştirilerek, uluslararası rekabet gücü kazanmaları sağlanmalıdır. Düzenlenecek turizm etkinlikleriyle, öğrenci ve akademisyenlerin sektöre aktif katılımı teşvik edilmelidir.

Fakülteye bağlı bölümler akredite edilerek programların kaliteleri tescilleri arttırılqabilir. Sektörle işbirliği daha da geliştirilerek sürdürülebilir kalkınma amaçları doğrultusunda proje ve sosyal sorumluluk projelerine devam edilerek topluma fayda sağlanabilir.