2025-2026
AKADEMİK YILI

TURİZM FAKÜLTESİ

FAALİYET

RAPORU

İÇİNDEKİLER

DEKANIN (MÜDÜRÜN vb) SUNUŞU……
I- GENEL BİLGİLER……
A- Misyon ve Vizyon……
B- Akademik – İdari Yapı……
1-Fakülte/Yüksekokul/Meslek Yüksekokulu/Enstitü Yönetim Kurulları.
2-Kurul/Komite/Komisyon Bilgileri…….
C- İdareye İlişkin Bilgiler……..…..
1- Fiziksel Yapı…….……
2- Örgüt Yapısı…….…….
3- Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar …….
4- İnsan Kaynakları ……..…….
5- Sunulan Hizmetler ……
6- Yönetim ve İç Kontrol Sistemi …….
D- Diğer Hususlar ……...……
II- AMAÇ ve HEDEFLER …….
A- Birimin Amaç ve Hedefleri ……..……
III- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER ……
A- Performans Bilgileri ……..
1- Faaliyet ve Proje Bilgileri ……
2- Müfredat Değişikliği Yapılan Programlar……,,..……
IV- BİRİMSEL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ
A- Üstünlükler ……...
B- Zayıflıklar …….
C- Değerlendirme ……..
V- ÖNERİ VE TEDBİRLER ……...

DEKANIN 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. Fakülteimiz e ait bir uygulama mutfağı ve restoranın yanısıra 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 katılmaktadılar.

Günümüz koşullarında öğrencilerimizi ileriye taşımanın 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 kaltesini 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

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'nda 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 Fakültesi, nitelikli ve alanında uzman akademik kadrosuyla; meslek bilgisine, alan bilgisine ve genel kültüre sahip; araştıran, sorgulayan, teknolojiye hâkim, etik değerlere bağlı ve güçlü iletişim becerilerine sahip bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Ayrıca toplumsal ihtiyaçlara duyarlı, girişimcilik ruhunu benimsemiş, işbirliğine açık, yaratıcı ve eleştirel düşünebilen turizm sektörüne ulusal ve uluslararası alanda katkıda bulunmaya hazır, temel bilgi, beceri ve araştırma teknikleri ile donatılmış, kaliteli mezunlar yetiştirmeyi hedeflemektedir.

Vizyon

Turizm Fakültesi 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 bireyler yetiştirerek bölgede lider konumunda olmayı amaçlamaktadır. Bu bağlamda Turizm Fakültesi, araştırma ve uygulama alanlarında öncü olmayı; turizm alanında değişim yaratacak turizmcileri yetiştirmek için yenilikçi eğitim stratejileri geliştirmeyi vizyon edinmektedir.

B. Akademik – İdari Yapı

S.NO	ADI-SOYADI	GÖREVE BAŞLAMA TARİHİ
1	Prof. Dr. Nesrin m. Bahçelerli	Temmuz 2023
2	Doç. Dr. Salim Akyürek	Nisan 2023
2	Yrd. Doç.Dr.Yiğit S. Bozkurt	Nisan 2026

1- Fakülte/Yüksekokul/Meslek Yüksekokulu/Enstitü Yönetim Kurulu Üyeleri

S.NO	ADI-SOYADI	UNVANI (Yrd.Doç./Doç./Prof.)	Üyelik Statüsü (Dekan/Müdür/Bölüm Başkanı/Fakülte Temsilcisi)
1.	Nersin M. Bahçelerli	Prof. Dr.	Dekan
2.	Salim Akyürek	Doç. Dr.	Bölüm Başkanı
3.	Özlem Uzunsaf	Yrd. Doç. Dr.	Fakülte Temsilcisi

2- Birim Eğitim Komisyonu/ İntibak Komisyonu vb. İsimler ile Aktif Olarak Çalışan Eğitim Merkez/Kurul/Komisyon/Komite Bilgileri

Fakülte Kurul			
Amaç: Fakültenin eğitim-öğretim, bilimsel araştırma ve yayın faaliyetlerini ve bu faaliyetlerle ilgili esasları, plan, program ve eğitim-öğretim takvimini kararlaştırmak, Fakülte yönetim kuruluna üye seçmek, Yasa ve yönetmeliklerle verilen diğer görevleri yapmaktır.			
S.NO	**ADI-SOYADI**	**UNVANI (Yrd.Doç./Doç./Prof.)**	**Üyelik Statüsü (Başkan/Müdür/üye/v.b)**
1.	**Nersin M. Bahçelerli**	**Prof. Dr.**	**Dekan**
2.	**Salim Akyürek**	**Doç. Dr.**	**Bölüm Başkanı**
3.	**Özlem Uzunsaf**	**Yrd. Doç. Dr.**	**Fakülte Temsilcisi**
4.	**Tuğçe Soyadlı**	**Uzman**	**Üye**
5.	**Erhun Ekinci**	**Şef**	**Üye**

Birim Kalite Komisyonu			
Amaç: Birim Kalite Komisyonu, birimin tüm akademik ve idari birimlerinde yürütülen kalite güvence süreçlerinin etkin bir biçimde koordinasyonunu sağlamakla yükümlüdür. Komisyon, bu görevini üniversite genel kalite politikaları ile uyum içinde yürütür.			
S.NO	**ADI-SOYADI**	**UNVANI (Yrd.Doç./Doç./Prof.)**	**Üyelik Statüsü (Başkan/Müdür/üye/v.b)**
1.	**Nesrin m. Bahçelerli**	**Prof. Dr.**	**Başkan**
2.	**Salim Akyürek**	**Doç. Dr.**	**Fakülte Temsilcisi**
3.	**Yiğit S. Bozkurt**	**Yrd. Doç. Dr.**	**Fakülte Temsilcisi**
4.	**Özlem Uzunsaf**	**Yrd. Doç. Dr.**	**Üye**
5.	**Tuğçe Soyadlı**	**Uzman**	**Üye**
6.	**Damla Karadayı**	**Uzman**	**Üye**

Turizm Araştırma Merkezi			
Amaç: Turizm Araştırma Merkezi, turizm sektöründeki paydaşlara bilimsel temellere dayalı araştırma ve uygulamalarla etkili çözümler sağlayarak turizm sektörünün ve toplumun sürdürülebilir ekonomik ve sosyal kalkınmasına katkıda bulunmayı amaçlamaktadır.			
S.NO	**ADI-SOYADI**	**UNVANI (Yrd.Doç./Doç./Prof.)**	**Üyelik Statüsü (Başkan/Müdür/üye/v.b)**
1.	**Nersin M. Bahçelerli**	**Prof. Dr.**	**Merkez Başkanı**
2.	**Salim Akyürek**	**Doç. Dr.**	**Merkez Başkanı Yardımcısı**
3.	**Özlem Uzunsaf**	**Yrd. Doç. Dr.**	**Üye**
4.	**Tuğçe Soyadlı**	**Uzman**	**Üye**
5.	**Damla Karadayı**	**Uzman**	**Üye**

Eğitim ve Öğretim Komisyonu			
Amaç: Fakültedeki eğitim programlarını ve mesleki gelişim dırsatlarını denetlemek ve geliştirimeyi amaçlamaktadır			
S.NO	**ADI-SOYADI**	**UNVANI (Yrd.Doç./Doç./Prof.)**	**Üyelik Statüsü (Başkan/Müdür/üye/v.b)**
1.	**Nesrin M. Bahçelerli**	**Prof. Dr.**	**Başkan**
2.	**Salim Akyürek**	**Doç. Dr.**	**Üye**
3.	**Yiğit S. Bozkurt**	**Yrd. Doç. Dr.**	**Üye**

Ölçme ve Değerlendirme Komisyonu			
Amaç: Fakültenin akademik programlarının, politikalarının ve girşimlerinin etkinliğini değerlendirmekle görevlidir.			
S.NO	**ADI-SOYADI**	**UNVANI (Yrd.Doç./Doç./Prof.)**	**Üyelik Statüsü (Başkan/Müdür/üye/v.b)**
1.	**Salim Akyürek**	**Doç. Dr.**	**Başkan**
2.	**Tuğçe Soyadlı**	**Uzman**	**Üye**
3.	**Damla Karadayı**	**Uzman**	**Üye**
4.	**Tuğçe Soyadlı**	**Uzman**	**Üye**
5.	**Damla Karadayı**	**Uzman**	**Üye**

Transfer ve İntibak Komisyonu			
Amaç: Kurumlar arasında veya içinde transfer olan veya yeni bir akademik ortama uyum sağlayan öğrencilerin ihtiyaçlarına odaklanır.			
S.NO	**ADI-SOYADI**	**UNVANI (Yrd.Doç./Doç./Prof.)**	**Üyelik Statüsü (Başkan/Müdür/üye/v.b)**
1.	**Nersin M. Bahçelerli**	**Prof. Dr.**	**Başkan**
2.	**Salim Akyürek**	**Doç. Dr.**	**Üye**
3.	**Özlem Uzunsaf**	**Yrd. Doç. Dr.**	**Üye**

Staj Komisyonu			
Amaç: Zorunlu staj sürecinin yürütülmesinde öğrencilere rehberlik eder ve staj sürecini takip ederek değerlendireyi amaçlamaktadır.			
S.NO	**ADI-SOYADI**	**UNVANI (Yrd.Doç./Doç./Prof.)**	**Üyelik Statüsü (Başkan/Müdür/üye/v.b)**
1.	**Nesrin m. Bahçelerli**	**Prof. Dr.**	**Başkan**
2.	**Salim Akyürek**	**Doç. Dr.**	**Üye**
3.	**Yiğit S. Bozkurt**	**Yrd. Doç. Dr.**	**Üye**
4.	**Tuğçe Soyadlı**	**Uzman**	**Üye**

C. İdareye İlişkin Bilgiler

1- Fiziksel Yapı

1.1- Eğitim Alanları Derslikler

Eğitim Alanı	Kapasitesi 0–50	Kapasitesi 51–75	Kapasitesi 76–100	Kapasitesi 101–150	Kapasitesi 151–250	Kapasitesi 251–Üzeri
Anfi Sayısı				3		
Sınıf Sayısı	4					
Bilgisayar Lab. Sayısı						
Mutfak Lab. Sayısı	1					
Toplam	5			3		

1.2. Toplantı – Konferans Salonları

	Kapasitesi 0–50	Kapasitesi 51–75	Kapasitesi 76–100	Kapasitesi 101–150	Kapasitesi 151–250	Kapasitesi 251–Üzeri
Toplantı Salonu Sayısı	1					
Konferans Salonu Sayısı						
Toplam	1					

1.2.1. Öğrenci Kulüpleri Hakkında Bilgi veriniz (Kulüp isimleri, her kulübe kayıtlı öğrenci sayısı vs.).

Gastronomi Kulübü:
Gastronomi kulubü, yemek kültürünü keşfetmek, mutfak sanatlarını geliştirmek ve farklı lezzetleri Kıbrıs kültürü ve yemeklerini tanımak amacıyla kurulmuştur. Kulüp sorumlu öğretim elemenları Prof. Dr. Nesrin M. Bahçelerli, Tuğçe Soyadlı ve Damla Karadayı'dır. Kulüpde keyıtlı 10 öğrenci bulunmaktadır.

Kulup Üyeleri:
Fatmanaz Dereli – Kulup Başkanı
Ali Haydar Metehen Kılıç - Kulup Başkan Yardımcısı
Ceren Acar
Taner Kalıçlı
Kardelen Ödük
Gökçe Nur Yıldırım
Azize Azra
Nermin Deyerli
Cemre Baran
Eylül Elif Gedik

1.2.2. Öğrencilere akademik hizmetler dışında sunulan hizmetler hakkında bilgi veriniz (psikolojik destek, engelli birimi, Ulaşım v.b).

Yakın Doğu Üniversitesi'nde öğrencilerin akademik gelişimlerinin yanı sıra kişisel, sosyal, kültürel ve profesyonel gelişimlerini desteklemek amacıyla çeşitli hizmet ve olanaklar sunulmaktadır. Bu hizmetlerin önemli bir bölümü Öğrenci Dekanlığı bünyesinde faaliyet gösteren birimler aracılığıyla yürütülmektedir.
Öğrencilere sunulan hizmetler kapsamında Psikolojik Danışmanlık Birimi aracılığıyla stres, kaygı ve korku, depresyon, üniversite yaşamına uyum sorunları ve aile içi çatışmalar gibi konularda psikolojik danışmanlık hizmetleri sağlanmakta; ihtiyaç duyulan durumlarda öğrenciler Psikolojik Danışmanlık, Rehberlik ve Araştırma Merkezi'ne (PDRAM) veya Yakın Doğu Üniversitesi Hastanesi Psikiyatri Kliniği'ne yönlendirilmektedir.

Engelli Öğrenciler Birimi aracılığıyla özel ihtiyaçları bulunan öğrencilerin üniversite yaşamına eşit ve etkin biçimde katılımını destekleyen hizmetler sunulmaktadır. Bu kapsamda üniversite tesislerine erişimin kolaylaştırılması, sınavlarda gerekli düzenlemelerin yapılması, akademik destek ve gerektiğinde özel ders olanaklarının sağlanması gibi uygulamalar gerçekleştirilmektedir. Birim ayrıca Engelli Hakları İzleme Komitesi ve ilgili sosyal sorumluluk faaliyetleriyle iş birliği içerisinde çalışmalar yürütmektedir.

Öğrenci Danışma ve İletişim Birimi, öğrencilerin karşılaştıkları sorunların çözümüne yönelik danışmanlık ve yönlendirme hizmetleri sunmaktadır. Öğrenciler maddi sorunlar, yurtla ilgili problemler, iş başvuruları ve çeşitli idari konularda çevrim içi dilekçe sistemi üzerinden başvuruda bulunabilmekte; başvuruların niteliğine göre ilgili üniversite birimlerine yönlendirmeleri yapılmaktadır.

Öğrencilerin kariyer gelişimlerini ve istihdam edilebilirliklerini desteklemek amacıyla Kariyer Planlama Birimi tarafından kariyer planlama, CV hazırlama, mülakat teknikleri, iş görüşmesi, staj ve iş olanakları konusunda bilgilendirme faaliyetleri yürütülmektedir. Ayrıca kariyer günleri, kariyer festivalleri ve işverenlerle öğrencilerin bir araya getirildiği etkinlikler düzenlenmektedir. Öğrencilere üniversitenin çeşitli birimlerinde yarı zamanlı çalışma olanakları da sunulmaktadır.

Sosyal, kültürel ve sportif gelişimi desteklemek amacıyla oryantasyon programları, öğrenci etkinlikleri, kulüp ve topluluk faaliyetleri ile çeşitli sosyal ve kültürel organizasyonlar gerçekleştirilmektedir. Öğrencilerin ilgi alanlarına yönelik öğrenci kulüplerine katılmaları veya yeni kulüpler oluşturabilmeleri desteklenerek iletişim, kendini ifade etme, ekip çalışması ve sosyal etkileşim becerilerinin geliştirilmesine katkı sağlanmaktadır.

Bunun yanında Sosyal Sorumluluk Projeleri Birimi aracılığıyla öğrencilerin gönüllülük ve sosyal sorumluluk faaliyetlerine katılımı teşvik edilmekte; toplumsal farkındalık, insan hakları, eşit fırsatlar ve dezavantajlı gruplara yönelik çeşitli projelerde öğrencilerin aktif rol almaları desteklenmektedir.

Öğrencilerin mezuniyet sonrasında da üniversite ile bağlarının sürdürülmesi amacıyla Mezunlar Birimi tarafından mezunlarla iletişim, mezunların kariyer durumlarının izlenmesi, sosyal ve profesyonel ağların geliştirilmesi ve mezunların üniversite ile etkileşimlerinin devam ettirilmesine yönelik hizmetler sunulmaktadır. Bu kapsamda, öğrencilerin yalnızca akademik başarılarını değil; psikolojik iyi oluşlarını, sosyal ve kültürel gelişimlerini, kariyer gelişimlerini, erişilebilirlik ve eşitlik ihtiyaçlarını, sosyal sorumluluk bilincini ve üniversite yaşamına aktif katılımlarını destekleyen bütüncül bir öğrenci hizmetleri yaklaşımı benimsenmektedir.

1.3- Hizmet Alanları

1.3.1. Akademik Personel Hizmet Alanları

ODA NUMARASI/ODA İSMİ	BÜYÜKLÜĞÜ (M^2)	OTURAN KAPASİTESİ/OTURAN KİŞİ
2-H122	30 m^2	1 Dekanlık Ofisi
2-H121	10 m^2	2
2-H120	10 m^2	2
2-H115	7 m^2	2
2-H116	5 m^2	1
2-H11	15 m^2	4

1.3.2. İdari Personel Hizmet Alanları

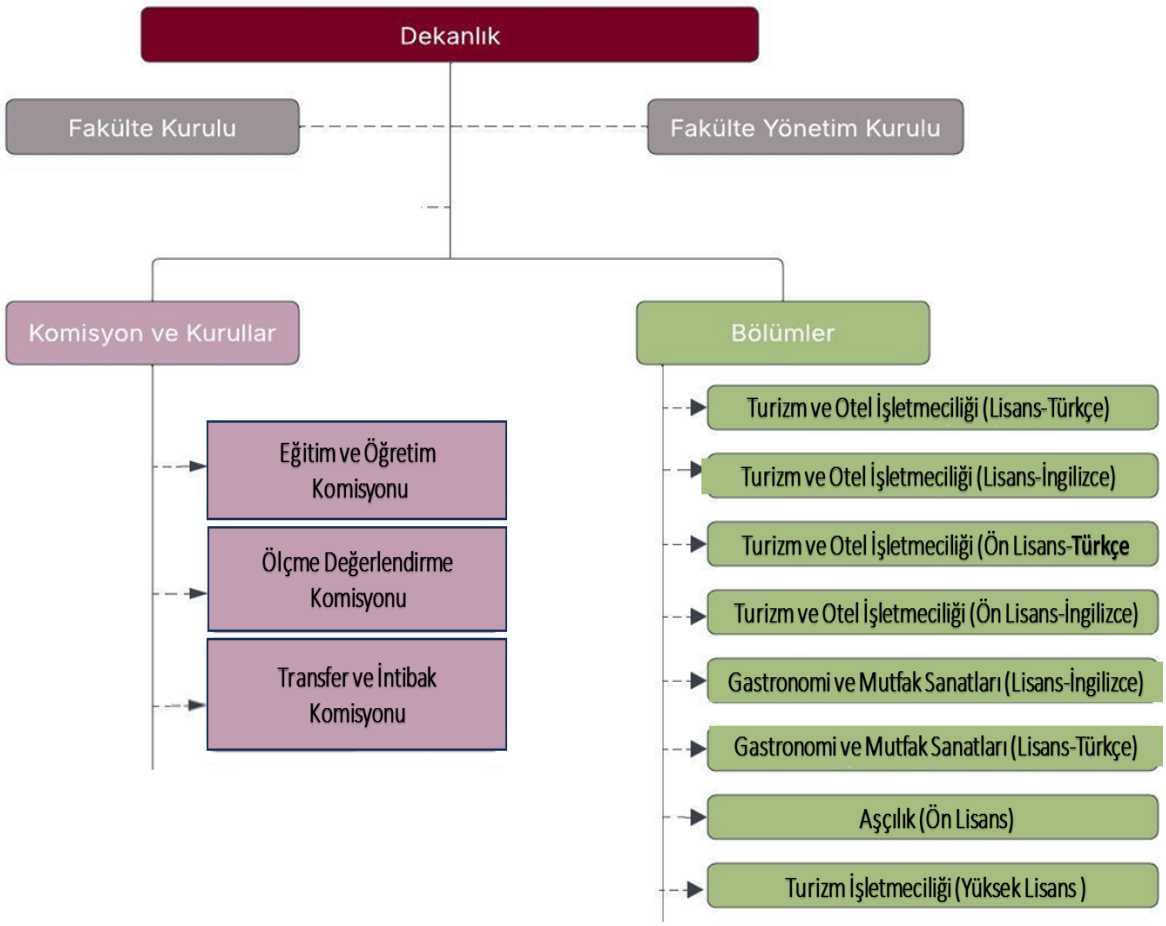
ODA NUMARASI/ODA İSMİ	BÜYÜKLÜĞÜ (M^2)	OTURAN KAPASİTESİ/OTURAN KİŞİ
2-H122	25 m^2	1

1.4 Arşiv Alanları

Arşiv Sayısı: 1 Adet
Arşiv Alanı: 15 m^2

2- Örgüt Yapısı

Fakülte organizasyon yapısının en üstünde Dekanlık yer almakta olup, Dekanlığın altında fakültenin karar alma ve yönetim süreçlerini destekleyen Fakülte Kurulu ve Fakülte Yönetim Kurulu bulunmaktadır. Fakülte bünyesindeki akademik ve idari süreçlerin yürütülmesine katkı sağlamak amacıyla Komisyon ve Kurullar ile Bölümler yapılandırılmıştır. Komisyon ve Kurullar kapsamında Eğitim ve Öğretim Komisyonu, Ölçme ve Değerlendirme Komisyonu ile Transfer ve İntibak Komisyonu faaliyet göstermektedir. Fakültenin akademik yapılanması ise Turizm ve Otel İşletmeciliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Aşçılık alanlarındaki ön lisans ve lisans programları ile Turizm İşletmeciliği yüksek lisans programından oluşmaktadır. Eğitim faaliyetleri Türkçe ve İngilizce olmak üzere farklı öğretim dillerinde yürütülmekte; bu yapı sayesinde fakültenin lisans, ön lisans ve lisansüstü düzeylerde çok programlı ve uluslararasılaşmayı destekleyen bir akademik organizasyon yapısına sahip olduğu görülmektedir.



3- Bilgi ve Teknolojik Kaynakları

3.1- Yazılımlar (Öğrenci İşlerinde kullanılan yazılımlar başta olmak üzere, Birimde akademik, idari ve öğrencilerin kullandığı tüm yazılımlar belirtilecekti.)

Yakın Doğu Üniversitesi, operasyonel ve idari faaliyetlerini yürütmek amacıyla çeşitli bilgi yönetim sistemleri kullanmaktadır. Bu sistemler, üniversite genelinde bilgi akışını kolaylaştırmak, verimliliği artırmak ve paydaşlar arasında etkili iletişimi desteklemektedir.

Öğrenci Bilgi Sistemi (Genius) Öğrenciler ders kayıt işlemlerini gerçekleştirebilmek; ara sınav, final ve dönem sonu notlarını takip edebilmekte ve öğrenci bilgi akışına ilişkin tüm süreçleri bu sistem üzerinden yönetebilmektedir.

Öğrenme Yönetim Sistemi (UZEBIM), Moodle tabanlı UZEBIM platformu, ders içeriklerinin paylaşılması, çevrimiçi öğrenme materyallerinin sunulması, duyuru ve ödev süreçlerinin yürütülmesi ve öğrenci-öğretim elemanı etkileşiminin desteklenmesi gibi akademik faaliyetlerde aktif olarak kullanılmaktadır. Çevrimiçi dersler ve toplantılar için Google Meet uygulaması da destekleyici platform olarak tercih edilmektedir.

Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS): Dekanlıklar ve ilgili idari birimler tarafından kullanılan EBYS sistemi, üniversite içinde üretilen ya da dış kaynaklardan gelen belgelerin elektronik ortamda saklanmasını, paylaşılmasını ve yönetilmesini kolaylaştırmaktadır. Böylece süreçlerin hızlı, güvenilir ve şeffaf biçimde yürütülmesi sağlanmaktadır.

İnsan Kaynakları Yönetim Sistemi (COMPASS): Üniversitenin insan kaynakları süreçleri COMPASS üzerinden yürütülmekte olup, personel bilgilerinin güncellenmesi, izin süreçleri ve diğer idari işlemler bu sistem aracılığıyla gerçekleştirilmektedir

3.2- Bilgisayarlar

Masa üstü bilgisayar Sayısı: 10 Adet
Taşınabilir bilgisayar Sayısı: Bulunmamaktadır

3.3- Kütüphane Kaynakları

Fakülteye ait kütüphane bulunmamakla birlikte Yakın Doğu Üniversitesi'nin Büyük Kütüphanesi; öğretimi, araştırmayı ve öğrencilerin gelişimini destekleyici hizmet sunmaktadır. Yakın Doğu desteklemek üzere 15,000 m²'lik kapalı alana inşa edilmiş; yazılı doküman, sanal kütüphane ve görsel-işitsel koleksiyonların yer aldığı ana bölümler yanında bilimsel ve kültürel faaliyetlerin yürütüleceği kısım ile idarî birimlerin yer aldığı üç ana bölümden oluşmaktadır. Kütüphane 24 saat hizmet vermektedir. Kütüphanede 2.250.000'i aşkın basılı kitap, 60.000'den fazla elektronik dergi ve çok sayıda elektronik veri tabanına erişim imkânı bulunmaktadır. Ayrıca görsel-işitsel materyaller, bireysel ve grup çalışma alanları, film izleme kabinleri ve geniş çalışmaÜniversitesi Büyük Kütüphanesi'nde şu an itibâriyle yaklaşık 600,000 kitap bulunmaktadır. Halen "Science Direct" ve "Web of Science" ve alan indexli portallara üye olunmuş ve böylece on binlerce dergi ile milyonlarca makaleye elektronik ortamda erişme imkânı sağlanmış bulunmaktadır. Yakın Doğu Üniversitesi Büyük Kütüphanesi, ANKOS, TÜBİTAK EKUAL, TÜBESS ve Ulusal Toplu Katalog gibi ulusal ve uluslararası bilgi ağlarına üyedir ve üniversitenin araştırma ve eğitim faaliyetlerine önemli katkı sağlamaktadır. Sanal kütüphanede elektronik kitap, elektronik dergi, elektronik veri tabanı ve ansiklopediler bulunmaktadır. Bu kaynaklara internet üzerinden, kampüs içerisinde veya dışından ulaşılabilmektedir. Öğrenciler bu imkanlara Kütüphanemiz bünyesinde 600 kişilik ortak ve 50 kişilik bireysel ve grup çalışma mekânlarında ulaşılabilmektedir.

3.4- Diğer 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

4.1- Akademik Personel

Akademik Personel			
		Kadroların İstihdam Şekline Göre	
	Mevcut	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı
Profesör	1	1	
Doçent	1	1	
Yrd. Doçent	2	2	
Öğretim Görevlisi	5	2	2
Okutman	4	1	3
Çevirici			
Eğitim- Öğretim Planlamacısı			
Araştırma Görevlisi			
Uzman			

4.1.1 Akademik Personelin Cinsiyete Göre Dağılımı

	CİNSİYET		
	KADIN	ERKEK	TOPLAM
Profesör	1		1
Doçent	1		1
Yrd. Doçent	1	1	2
Öğretim Görevlisi	3	2	5
Okutman	2	2	4
Araştırma Görevlisi			
Uzman			
TOPLAM	8	5	13

4.2- Akademik Personel

Öğretim Elemanları		
Unvan	Geldiği Ülke	Çalıştığı Bölüm
Profesör	KKTC	Turizm ve Otel İşletmeciliği
Doçent	TC-KKTC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Yrd. Doçent	KKTC	Turizm ve Otel İşletmeciliği
Yrd. Doçent	TC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Öğretim Görevlisi	KKTC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Öğretim Görevlisi	KKTC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Öğretim Görevlisi	KKTC	Turizm ve Otel İşletmeciliği
Öğretim Görevlisi	KKTC	Turizm ve Otel İşletmeciliği
Öğretim Görevlisi	KKTC	Turizm ve Otel İşletmeciliği
Okutman	KKTC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Okutman	KKTC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Okutman	TC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Okutman	KKTC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Çevirici		
Eğitim-Öğretim Planlamacısı		
Araştırma Görevlisi		
Uzman		
Toplam		

4.2.1. Akademik Yükseltilme ve Atamalar (2025-2026 Akademik Yılı)

2025-2026 Akademik yılı içerisinde fakülte akademik yükseltilme ve atama bulunmamaktadır.

4.3 AKADEMİK PERSONEL BİLGİLERİ

4.3.1- Akademik Personelin Programlara Göre Dağılımı **(Liste tüm üniversiteyi kapsayacak şekilde uzatılmalıdır).**

S.NO	FAKÜLTE/ YÜKSEKOKUL /ENSTİTÜ	PROGRAM	ÖĞRETİM ELEMANI (Unvanı da belirtiniz)	SÖZLEŞME SÜRESİ	SÖZLEŞME BAŞLAMA TARİHİ	SİGORTA DURUMU (Var – Yok - Diğer)	STATÜSÜ (TAM ZAMANLI – YARI ZAMANLI)
1.	Turizm Fakültesi	Tourism and Hotel Management/Turizm ve Otel işletmeciliği/Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Prof.Dr. Nesrin M. Bahçelerli	1 Yıl	Temmuz 2025	Var	Tam Zamanlı
2.	Turizm Fakültesi	Tourism and Hotel Management/Turizm ve Otel işletmeciliği/Gast	Doç.Dr. Salim Akyürek	1 Yıl	Temmuz 2025	Var	Tam Zamanlı

		ronomi ve Mutfak Sanatları					
3.	Turizm Fakültesi	Tourism and Hotel Management/Turizm ve Otel işletmeciliği/Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Yrd. Doç. Dr. Yiğit S. Bozkurt	1 Yıl	Eylül 2025	Var	Tam Zamanlı
4.	Turizm Fakültesi	Tourism and Hotel Management/Turizm ve Otel işletmeciliği/Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Yrd. Doç. Dr. Özlem Uzunsaf	1 Yıl	Temmuz 2025	Var	Tam Zamanlı
5.	Turizm Fakültesi	Tourism and Hotel Management/Turizm ve Otel işletmeciliği/Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Tuğçe Soyadlı	1 Yıl	Temmuz 2025	Var	Tam Zamanlı
6.	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Damla Karadayı	1 Yıl	Temmuz 2025	Var	Tam Zamanlı
7.	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Erhun Ekinci	1 Yıl	Temmuz 2025	Var	Tam Zamanlı
8.	Turizm Fakültesi	Tourism and Hotel Management/Turizm ve Otel işletmeciliği	Saide Sadıkoğlu	1 Yıl	Temmuz 2025	Var	Tam Zamanlı
9.	Turizm Fakültesi	Tourism and Hotel Management/Turizm ve Otel işletmeciliği	İbrahim Altıner	-	-	Yok	Yarı Zamanlı
10.	Turizm Fakültesi	Tourism and Hotel Management/Turizm ve Otel işletmeciliği/Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İzbel Celaleddin Ulgen	-	-	Yok	Yarı Zamanlı
11.	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Özdal Kerem	-	-	Yok	Yarı Zamanlı
12.	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Can Şişli	-	-	Yok	Yarı Zamanlı
13.	Turizm Fakültesi	Tourism and Hotel Management/Turizm ve Otel işletmeciliği	Nalan Nar	-	-	Yok	Yarı Zamanlı

4.3.2 Akademik Personel Bilgi Tablosu

S.NO	ADI-SOYADI-UNVANI	MEZUN OLUNAN PROGRAM			DOÇENTLİK ALANI	PROFESÖRLÜK ALANI	DİL YETERLİLİĞİ (ÖRN. YÖKDİL=85)
		LİSANS	YÜKSEK LİSANS	DOKTORA/SANATTA YETERLİK			
1.	Nesrin M. Bahçelerli, Prof. Dr.	Turizm ve Otel İşletmeciliği	İşletme	Eğitim Yönetimi	Turizm İşletmeciliği	Turizm İşletmeciliği	
2.	Salim Akyürek	İşletme - Eğitim	İşletme - Eğitim	İşletme	Turizm İşletmeciliği		
3.	Yiğit S. Bozkurt	Rekreasyon	Turizm İşletmeciliği	Turizm İşletmeciliği			
4.	Özlem Yamak	Turizm ve Otel İşletmeciliği	Turizm İşletmeciliği	İşletme			
5.	Erhun Kemal Ekinci	OTEM					
6.	Tuğçe Soyadlı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Turizm İşletmeciliği				
7.	Damla Karadayı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Turizm İşletmeciliği				
8.	Saide Sadıkoğlu	Elektrik Mühendisliği	Eğitim Yönetimi ve Denetimi				

4.3.3. Akademik Personelin Vermiş Olduğu Dersler (2025-2026 Akademik Yılı Bahar/Güz)

S.NO	FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL /ENSTİTÜ	PROGRAM	ÖĞRETİM ELEMANI (Unvanı da belirtiniz)	VERDİĞİ DERSLER				
				DÖNEM	DERS KODU	DERS ADI	SAATİ	TOPLAM SAAT
1	TURİZM FAKÜLTESİ	Tourism and Hotel Management/Turizm ve Otel işletmeciliği/ Gastronomi ve Mutfak Sanatları LİSANS	Prof. Dr. Nesrin M. Bahçelerli	Güz	GST111+TRZ111	Turizme Giriş	3	12
					THM111	Introduction to Tourism	3	
					TRZ246	Biletleme ve Satış	3	
					THM524	New Trends in Tourısm	3	
				Bahar	THM246	Sales and Ticketing	3	12
					THM321	Human Resources Management	3	
					TRZ346+GST346	Araştırma Yöntemleri	3	
					TRZ515	Küreselleşme ve Turizmde Yeni Trendler	3	
2	TURİZM FAKÜLTESİ	Turizm ve Otel işletmeciliği/ Gastronomi ve Mutfak Sanatları LİSANS	Doç. Dr. Salim Akyürek	Güz	GST-TRZ 115	İşletmeye Giriş	3	15
					TRZ 328	Turizm Ekonomisi	3	
					TRZ 411	Turizm Politikası ve Planlaması	3	
					GST-TRZ 310	Örgütsel Davranış	3	
					TRZ-561	Girişimcilik	3	
				Bahar	GST-TRZ 321	İnsan Kaynakları Yönetimi	3	12
					TRZ 126	Ekonomiye Giriş	3	
					GST-TRZ 470	Girişimcilik	3	
					GST-TRZ 243	Pazarlamaya Giriş	3	
3	TURİZM FAKÜLTESİ	Tourism and Hotel Managemen	Yrd. Doç.Dr. Yiğit S. Bozkurt	Güz	GST253	Sürdürülebilir Gastronomi	3	18
					GST318 & TRZ318	Maliyet Kontrolü	3	

		t/Turizm ve Otel işletmeciliği/ Gastronomi ve Mutfak Sanatları LİSANS			GST411	Temel Sanat ve Estetik	3	
					TRZ426 & YNT407	Stratejik Yönetim	3	
					THM426	Strategic Management	3	
					TRZ510	Stratejik Yönetim	3	
				Bahar	GST145	Gastronomiye Giriş	3	18
					GST253	Sürdürülebilir Gastronomi	3	
					TRZ146	Önbüro Yönetimi	3	
					THM123	Lodging Operations	3	
					THM243 & CLN243	Introduction to Marketing	3	
					GST468 & TRZ468	Kültürel Miras	3	
4	TURİZM FAKÜLTESİ	Tourism and Hotel Management/Turizm ve Otel işletmeciliği/ Gastronomi ve Mutfak Sanatları LİSANS	Yrd. Doç.Dr. Özlem Uzunsaf	Güz	THM 319	Special Interest Tourism	3	15
					TRZ 319	Özel İlgi Turizmi	3	
					THM 264	Food And Beverage Management	3	
					THM 244	Housekeeping Management	3	
					TRZ 244	Kat Hizmetleri Yönetimi	3	
				Bahar	THM 435	Sustainable Tourism	3	21
					GST+TRZ 264	Yiyecek İçecek Yönetimi	3	
					GST+TRZ 142	Besin Ve Hijyen	3	
					THM 264	Food And Beverage Management	3	
					THM 146	Front Office Operation	3	

					THM 142	**Nutrıtıon And Sanıtatıon**	**3**	
					THM 534	**Sustaınable Destınatıon Management**	**3**	
5	**TURİZM FAKÜLTESİ**	**Tourism and Hotel Managemen t/Turizm ve Otel işletmeciliği/ Gastronomi ve Mutfak Sanatları LİSANS**	**Damla Karadayı**	**Güz**	**GST110 +TRZ241**	**Yiyecek Üretimi 1 (2 Grup)**	**6**	**21**
					GST+CLN240	**Yiyecek Üretimi 3 (2 Grup)**	**6**	
					GST317	**Yiyecek Servisi Yöneitmi**	**3**	
					GST356	**Ziyafet Organizasyonu Yönetimi**	**3**	
					GST450	**Kıbrıs Mutfağı**	**3**	
				Bahar	**GST+CLN242**	**Yiyecek Üretimi 4 (2 Grup)**	**6**	**21**
					GST340	**Yiyecek İçecek Operasyonları**	**3**	
					GST355	**Soğuk Mutfak (2 Grup)**	**6**	
					GST445	**Gastronomide Yeni Eğilimler**	**3**	
					GİRNE ÜNİV. GST244+ ASC244	**Dünya Mutfağı**	**3**	
6	**TURİZM FAKÜLTESİ**	**Tourism and Hotel Managemen t/Turizm ve Otel işletmeciliği/ Gastronomi ve Mutfak Sanatları LİSANS**	**Tuğçe Soyadlı**	**Güz**	**GST245**	**Yerel Mutfak 1 (2 Grup)**	**6**	**21**
					GST315	**Hamur İşleri ve Pastacılık (2 Grup)**	**6**	
					GST451	**Pastacılıkta Yeni Trendler**	**3**	
					GST249	**Menü Planlama**	**3**	
					THM241	**Food Production**	**3**	
				Bahar	**THM447**	**Modern Cooking Techniques**	**3**	**12**
					TRZ123	**Konaklama Operasyonları**	**3**	

					GST140	**Yiyecek Üretimi 2 (2 Grup)**	**6**	
					GST246	**Yerel Mutfak 2 (2 Grup)**	**6**	
					GST328	**Restoran Yönetimi**	**3**	

4.4 Akademisyen Başına Düşen Yayın Oranı (2025-2026 Akademik Yılı):

2025-2026 akademik yılı boyunda tam zamanlı öğretim görevlileri tarafından yapaılan yayınlar bazında tama zamanlı öğretim görevlisi başına düşen yayın oranı aşağıdaki gibidir.

Web of Science (WoS) ve Scopus yayını: 13

Tam zamanlı öğretim görevlisi: 7

Öğretim elemanı başına **WoS/Scopus yayını: 13 ÷ 7 = 1,86 yayın/öğretim elemanı**

Konferans bildirisi, kitap ve kitap bölümü: 15

Konferans bildirisi, kitap ve kitap bölümü için kişi başına oran: **15 ÷ 7 = 2,14 yayın/öğretim elemanı**

Toplam akademik çıktı: 28

Toplam çıktı/öğretim elemanı: 28 ÷ 7 = 4,00 çıktı/öğretim elemanı

4.5- İdari Personel

İdari Personel (Kadroların Doluluk Oranına Göre)	
Genel İdari Hizmetler	1
Sağlık Hizmetleri Sınıfı	
Teknik Hizmetleri Sınıfı	
Eğitim ve Öğretim Hizmetleri sınıfı	
Avukatlık Hizmetleri Sınıfı.	
Din Hizmetleri Sınıfı	
Yardımcı Hizmetli	
Toplam	1

4.6- İdari Personelin Eğitim Durumu

İdari Personelin Eğitim Durumu					
	İlköğretim	Lise	Ön Lisans	Lisans	Y.L. ve Dokt.
Kişi Sayısı		1			
Yüzde		%100			

4.7- İdari Personelin Hizmet Süreleri

İdari Personelin Hizmet Süresi						
	1 – 3 Yıl	4 – 6 Yıl	7 – 10 Yıl	11 – 15 Yıl	16 – 20 Yıl	21 - Üzeri
Kişi Sayısı				1		
Yüzde				%100		

5- Sunulan Hizmetler
5.1- Eğitim Hizmetleri

5.1.1- Öğrenci Sayıları (2025-2026 Akademik Yılı)

Fakülte/YO/MYO /Enstitü	Program Adı	1. Sınıf Aktif	1. Sınıf Pasif	2. Sınıf Aktif	2. Sınıf Pasif	3. Sınıf Aktif	3. Sınıf Pasif	4. Sınıf Aktif	4. Sınıf Pasif	Toplam Aktif	Toplam Pasif	Uyruk					
												KKTC Aktif	KKTC Pasif	TC Aktif	TC Pasif	Uluslararası Aktif	Uluslararası Pasif
Meslek Yüksekokulu	Turizm ve Otel İşletmeciliği (2 yıllık)-İngilizce	4	1	8	1	0	0	0	0	12	2	0	0	12	2	0	0
Turizm ve Otel İşletmeciliği Meslek Yüksekokulu	Aşçılık (2 yıllık)-Türkçe	17	0	17	3	0	0	0	0	34	3	2	0	32	3	0	0
Turizm ve Otel İşletmeciliği Meslek Yüksekokulu	Turizm ve Otel İşletmeciliği (2 yıllık)-İngilizce	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0
Turizm ve Otel İşletmeciliği Meslek Yüksekokulu	Turizm ve Otel İşletmeciliği (2 yıllık)-Türkçe	2	0	3	2	0	0	0	0	5	7	2	0	0	0	3	2
Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (4 yıllık) - Türkçe	26	2	17	1	30	0	24	0	99	3	1	0	97	3	1	0
Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (4 yıllık) - Türkçe	11	0	5	1	14	3	9	1	46	5	40	3	3	0	3	2
Turizm Fakültesi	Gastronomy and Culinary Arts (4 yıllık) - İngilizce	0	0	0	0	3	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0
Turizm Fakültesi	Turizm ve Otel İşletmeciliği (4 yıllık)-Türkçe	12	0	5	5	4	1	6	0	29	6	20	0	1	0	8	6
Turizm Fakültesi	Turizm ve Otel İşletmeciliği (4 yıllık)-İngilizce	11	2	7	3	16	1	13	2	47	8	2	0	0	0	45	8
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	Turizm İşletmeciliği (YL)	1	0	2	0	0	0	0	0	3	0	2	0	0	0	1	0
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	Tourism Management	5	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	3

5.1.2.- MEZUNLAR

5.1.2.1 Mezunlar Listesi (Ön Lisans, Lisans, Yüksek Lisans)

Sıra No.	Mezun Adı - Soyadı	Mezunun Uyruğu	Mezun Olduğu Programın Adı	Mezun Olunan Programın Düzeyi(Ön Lisans/Lisans/ Yüksek Lisans)	Programa Kayıt Tarihi	Mezuniyet Tarihi
1	SERDAR ÇAM	TC	Aşçılık	Önlisans	26.08.2024	2025-26 Güz
2	KAAN DEVE	TC	Tourism and Hotel Management	Önlisans	27.10.2021	2025-26 Güz
3	HASAN PALA	TC	Tourism and Hotel Management	Önlisans	21.09.2022	2025-26 Güz
4	PURITY NJERI KARANJA	KENYA	Tourism and Hotel Management	Lisans	12.03.2018	2025-26 Güz
5	SARAH VANESSA MOUYOKI MBOU	KONGO	Tourism and Hotel Management	Lisans	16.03.2021	2025-26 Güz
6	PRECIOUS REBECCA MADZINGO	ZIMBABWE	Tourism and Hotel Management	Lisans	31.03.2021	2025-26 Güz
7	KASIFATOU FOLASADE TITILAYO BASIRU JIMOH	NİJERYA	Tourism and Hotel Management	Lisans	12.09.2022	2025-26 Güz
8	GÖRKEM ERLİİNOĞLU	KKTC	Turizm İşletmeciliği	Yüksek Lisans		2025-26 Güz
9	ZUHAL FIDANCI	TC	Tourism and Hotel Management	Önlisans	21.08.2024	2025-26 Yaz

10	ZIYARAT YOLDASHOV	TURKMENİSTAN	Turizm ve Otel İşletmeciliği	Önlisans	07.10.2024	2025-26 Bahar
11	AYŞE ÇAKIRAY	TC	Aşçılık	Önlisans	27.09.2023	2025-26 Bahar
12	TOYGUN SAĞLAM	TC	Aşçılık	Önlisans	23.08.2024	2025-26 Bahar
13	FETHIYE ÖLMEZ	TC	Aşçılık	Önlisans	19.08.2024	2025-26 Bahar
14	DÖNE NUR KAYIŞKANAT	KKTC	Aşçılık	Önlisans	20240655	2025-26 Bahar
15	NIL AKDENIZ	TC	Aşçılık	Önlisans	20.08.2024	2025-26 Bahar
16	OĞUZ KIZILAY	TC	Aşçılık	Önlisans	20.08.2024	2025-26 Bahar
17	SALIH GÜNEYLI	TC	Aşçılık	Önlisans	28.09.2024	2025-26 Bahar
18	BERIVAN KUBAT	TC	Aşçılık	Önlisans	22.08.2024	2025-26 Bahar
19	SONGÜL BÜLBÜL	TC	Aşçılık	Önlisans	30.09.2024	2025-26 Bahar
20	ADNAN CANATAN	TC	Aşçılık	Önlisans	30.10.2025	2025-26 Bahar
21	DİREN ERDİREN	KKTC	Turizm ve Otel İşletmeciliği	Lisans	01.07.2022	2025-26 Bahar
22	SEMİYE ALKIŞ	TC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	24.08.2022	2025-26 Bahar

23	İCLAL DENİZ DURMAZ	TC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	23.08.2022	2025-26 Bahar
24	GÖZDE YILMAZ	TC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	24.08.2022	2025-26 Bahar
25	BUSE SARIKAYA	TC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	25.08.2022	2025-26 Bahar
26	ANIL YENER	TC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	23.08.2022	2025-26 Bahar
27	HATİCE BEYZA DURANOĞLU	TC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	25.08.2022	2025-26 Bahar
28	DİLARA DÖLEK	TC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	23.08.2022	2025-26 Bahar
29	ULAŞ DENİZ	TC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	21.09.2022	2025-26 Bahar
30	BİLAL KARTAL	TC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	26.08.2022	2025-26 Bahar
31	GÖRKEM AKINCIK	TC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	24.08.2022	2025-26 Bahar
32	NEHİR KUZUKESEN	TC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	24.08.2022	2025-26 Bahar
33	ÜMİT FURKAN DUMAN	TC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	09.09.2021	2025-26 Bahar
34	ALİ ALVANOĞLU	TC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	23.09.2022	2025-26 Bahar
35	ASLI CEMALİ	TC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	29.09.2022	2025-26 Bahar

36	BATIKAN ZARPLI	TC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	24.08.2022	2025-26 Bahar
37	EFSUN ALKAN	TC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	23.08.2022	2025-26 Bahar
38	ADAGÖKSU KÜÇÜKOĞLU	TC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	22.08.2022	2025-26 Bahar
39	TAHA ÖZDEMİR	TC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	26.08.2022	2025-26 Bahar
40	GİZEM DÖNMEZ	TC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	22.08.2022	2025-26 Bahar
41	AZİZ TAHA BABATLI	TC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	23.08.2022	2025-26 Yaz
42	ADA SUDE ABUT	TC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	22.08.2022	2025-26 Yaz
43	MELTEM TAŞDEMİR	KKTC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	16.06.2022	2025-26 Bahar
44	GÜNEŞ SAK	KKTC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	15.06.2022	2025-26 Bahar
45	ÇAĞRI HAYIRSEVER	KKTC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	19.08.2022	2025-26 Bahar
46	ZEHRA RASOOL	KKTC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	30.06.2022	2025-26 Bahar
47	MUSTAFA ÖZERENLER	KKTC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	30.06.2021	2025-26 Bahar
48	DORA BAHÇECİ	KKTC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	27.02.2023	2025-26 Bahar

49	LUCIA SELIN GELENS	HOLLANDA	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	06.09.2022	2025-26 Yaz
50	SELMA CEREN ÇARIK	KKTC	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Lisans	06.10.2022	2025-26 Yaz
51	TCHETIEN GRACE RAYMONDE SILUE	COTE DIVOIRE	Tourism and Hotel Management	Lisans	13.10.2020	2025-26 Bahar
52	DANIEL ADEMOSU	NİJERYA	Tourism and Hotel Management	Lisans	07.10.2021	2025-26 Bahar
53	ALINE UMUHOZA	RWANDA	Tourism and Hotel Management	Lisans	05.10.2022	2025-26 Bahar
54	GRACE CHINAZA DIKE	NİJERYA	Tourism and Hotel Management	Lisans	21.02.2023	2025-26 Bahar
55	SHALOM UPENDO KACHALA	MALAWI	Tourism and Hotel Management	Lisans	03.03.2022	2025-26 Bahar
56	ANDERSON EZEGO	NİJERYA	Tourism and Hotel Management	Lisans	03.11.2020	2025-26 Bahar
57	ROSE ECA MAUA	KONGO	Tourism and Hotel Management	Lisans	01.09.2022	2025-26 Bahar
58	YOUSUF FADI YOUSEF ED	ÜRDÜN	Tourism and Hotel Management	Lisans	07.09.2022	2025-26 Yaz
59	SAMUEL OLAYEMI AMEDU	NİJERYA	Tourism Management	Yüksek Lisans	30.10.2024	2025-26 Bahar
60	AWALAYAH DEKEI FLOMO	LİBERYA	Tourism Management	Yüksek Lisans	24.02.2025	2025-26 Yaz

5.1.2.2- Doktora/Sanatta Yeterlik Programı Mezunları

S.NO	ADI -SOYADI	PROGRAMI	MEZUNİYET TARİHİ	YAYIN YAPTIĞI DERGI – YAYINLANDIĞI TARİH	TARANDIĞI ENDEKS (SCIE,SSCI,AHCI)
DOKTORA PROGRAMI BULUMAMAMAKTADIR					

5.1.3- Yüksek Lisans ve Doktora Programları

Enstitülerdeki Öğrencilerin Yüksek Lisans (Tezli/ Tezsiz) ve Doktora Programlarına Dağılımı					
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	Programı ve Programın Dili	Yüksek Lisans Yapan Sayısı		Doktora Yapan Sayısı	Toplam
		Tezli	Tezsiz		
Turzim İşletmeciliği	Türkçe	3	-	-	3
Tourism Management	İngilizce	6	2	-	8
Toplam		9	2		11

5.1.4- KKTC ve TC Uyruklu Dışındaki Öğrenciler

KKTC ve TC Uyruklu dışındaki öğrenci Sayısı ve Bölümleri			
	Bölümü		
	Kadın	Erkek	Toplam
Doktora	-	-	
Yüksek Lisans	2	6	8
Lisans	32	41	73
Önlisans	1	4	5
Toplam			

6- Yönetim ve İç Kontrol Sistemi

Üniversitede finansal yönetim süreçleri merkezi olarak yürütülmekte olup, akademik ve idari birimlerin ayrı veya bağımsız bir bütçesi bulunmamaktadır. Tüm gelir ve gider kalemleri üniversite düzeyinde tanımlanmakta, planlanmakta ve izlenmektedir.

D- 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 verilmketedir. Bu bağlamda ünüzveritenin olanaklarından yararlanılarak öğrenciler üniveristemize ait otel ve mutfaklarda uygulama fırsatı bulmaktadırlar. Bunun yanısıra fakilte genelinde sektörle işbirliği içerisinde uzman kişiler davet edilmiştir.

II- AMAÇ ve HEDEFLER

A. Birimin Politikaları ve Öncelikleri

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 uluslarası alanda kabul gören yayınların üretilmesi, bilimsel çalışmaların desteklenerek topluma fayda sağlanması hedeflenmektedir.

III- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

A- Faaliyet Bilgileri

1- Faaliyet ve Proje Bilgileri

Bu başlık altında, faaliyet raporunun ilişkin olduğu yıl içerisinde yürütülen faaliyet ve projeler ile bunların sonuçlarına ilişkin detaylı açıklamalara yer verilecektir.

1.1. Faaliyet Bilgileri

FAALİYET TÜRÜ	ULUSLARARASI	ULUSAL
Sempozyum ve Kongre		
Konferans	9	
Panel		1
Seminer	7	16
Açık Oturum		
Söyleşi		
Tiyatro		
Konser		
Sergi		
Eğitim Semineri		5
Akademik Personelin Katıldığı Tv-Radyo- vb. program sayısı		3
Teknik Gezi		2
Topluma Hizmet-Etkinlik		3
Çalıştay		3

Konferans

Akyürek S, Ulusoy V., Bahcelerli, N.M., Environmental Sustainability In Tourism And Natural Resource Management: An Evaluation Within The Scope Of Sustainable Marketing Approaches, 8 th Intrenational Conference on Natural Recources and Sustainable Environmental Management (NRSEM-2025), 17-19 Aralık 2025.

Ulusoy V., Akyürek S., Bahcelerli, N.M., Aviation And Sustainable Tourism Marketing In The Era Of Climate Change, 8 th Intrenational Conference on Natural Recources and Sustainable Environmental Management (NRSEM-2025), 17-19 Aralık 2025.

Soyadlı, T, Bahcelerli, N.M., Akyürek, S, Karadayı, D, "Geleneksel Gıdaların Fonksiyonel ve Kültürel Açıdan Gastronomı Turizmine Katkısı", 4. International Congress on Food Researches, ICONFOOD-25, 16-18 Ekim 2025.

Akyürek, S., Bahçelerli, N.M., (2026). Better Data, Better Decisions: The Impact of Digitalisation and Big Data on DecisionMaking, Internatıonal Conference On Artıfıcıal Intellıgence, Computer, Data Scıences And Applıcatıons (ACDSA 2026), 05-07 February, 2026 Boracay Island, Philippines.

Bahçelerli, N., M., (2026). Artificial Intelligence and the Transformation of Scientific Production: New Approaches in Tourism Studies. 5 th International Scientific and Academic Research Congress, SCAR. Nicosia, TRNC, 24-25 Nisan 2026.

Karadayı D., Bahçelerli, N.M., Akyürek, S., Soyadlı T., (2026). Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri Kapsamında Nitelikli Eğitim Bakımından Mesleki Eğitimin Rolü", 8 th International Conference On Interdisciplinary Educational Reflections (ICIER), Girne, 21.04.2026.

Soyadlı T, Bahçelerli, N.M., Akyürek, S., Karadayı D. (2026). The Use of Technology to Reduce Food Waste ın the Gastronomy Sector, 5 th International Scientific and Academic Research Congress, SCAR. Nicosia, TRNC, 24-25 Nisan 2026.

Erliinoğlu, G. Bahcelerli, N.M. Akyürek, S. Sadikoğlu G. (2026). "Evaluating Intergenerational Perceptions of Edible Insects and the Factors Influencing Them", 3rd International Conference on Smart Environment and Green Technolog ICSEGT 2026, 03.06.2026.

Kauka R., Bahcelerli, N.M, Sadikoğlu G., Akyürek, S.. (2026). The Impact of the Trust in E-Reviews on Travel Decisions Across Generations" 3rd International Conference on Smart Environment and Green Technolog ICSEGT 2026, 03.06.2026.

Sarleen, M, &Uzunsaf, Ö. (2026, 4–7 Ekim). *The mediating role of interpersonal trust in the effect of authentic and charismatic leadership style on service innovative* [Sözlü sunum]. 15th International Mardin Artuklu Scientific Researches Conference, Mardin, Türkiye.

Panel

Dijital Gelecek Zirvesi Panel. (2026, 15 Mayıs). *Panel*. Ulusal. Sosyal Bilimler

Seminer

TÜBİTAK–ULAKBİM & Springer Nature: Açık Erişim Yayıncılığına Giden Yolunuz I. (2026, 3 Mart). *Webinar*. Uluslararası. Sosyal Bilimler.

TÜBİTAK–ULAKBİM + Wiley: Ücretsiz Açık Erişim Makale Yayın Anlaşmasının Kapsamı. (2026, 10 Mart). *Webinar*. Uluslararası. Sosyal Bilimler.

Sürdürülebilir Gastronomi: Yerel Ürünlerle Küresel Lezzetler Yaratmak. Veli Bayraktar (2026, 11 Mart). *Seminer*. Ulusal. Sosyal Bilimler.

Merit Kariyer Günü Etkinliği. (2026, 13 Mart). *Seminer*. Ulusal. Sosyal Bilimler.

TÜBİTAK–ULAKBİM & Springer Nature: Açık Erişim Yayıncılığına Giden Yolunuz II. (2026, 2 Nisan). *Webinar*. Uluslararası. Sosyal Bilimler.

Acapulco Kariyer Günü Etkinliği. (2026, 2 Nisan). *Seminer*. Ulusal. Sosyal Bilimler.

Hybrid Workshop Series on Sustainable Development Goals with Emphasis on Three Pillars. (2026, 15 Mayıs). *Seminer*. Uluslararası. Sosyal Bilimler.

Prof. DUX ile Akademik Perşembeler Etkinliği. (2026, 21 Mayıs). *Seminer*. Ulusal. Sosyal Bilimler.

Eğitimde Yapay Zeka Araçları Kullanımı. (2026, 3 Temmuz). *Seminer*. Ulusal. Sosyal Bilimler.

Yeni Ufuklar Bilim ve Teknoloji Buluşmaları: Şirketlerde Metamorfoz – Kurumsal Yönetim Yolculuğu. (2025, 9 Ekim). *Seminer*. Ulusal. Sosyal Bilimler.

Açık Bilim ve Dijital Altyapılar. (2025, 17 Kasım). *Seminer*. Ulusal. Sosyal Bilimler.

Hybrid Workshop Series on Climate Change and Simulation of Its Scenarios Using En-ROADS Tools (VII): Digital Transformation. (2025, 12 Kasım). *Çalıştay*. Uluslararası. SKA 4.

Kutuplar ve İklim Değişikliği. (2025, 1 Aralık). *Seminer*. Ulusal. Sosyal Bilimler.

Geleceğe Yön Veren Genç Kadınlar Zirvesi. (2025, 23 Aralık). *Seminer*. Ulusal. Sosyal Bilimler.

AB Pazarına Açılan Yol. (2026, 11 Şubat). *Seminer*. Ulusal. Mağusa Bandabulya. SKA 4.

Dağlı, G. (2026, 12 Mart). *Liderlik eğitimi*. Yakın Doğu Üniversitesi (YDÜ). Ulusal. SKA 4.

Zeybek, T. (2026, 13 Mart). *Liderlik eğitimi*. Yakın Doğu Üniversitesi (YDÜ). Ulusal. SKA 4.

Coşkun, Ş. E. (2026, 13 Mart). *Liderlik eğitimi*. Yakın Doğu Üniversitesi (YDÜ). Ulusal. SKA 4.

Climate Change and Modeling Workshop Series with En-ROADS. (2026, 7 Mayıs). *Çalıştay*. Uluslararası. SKA 4.

Satıcı, S. A. (2026, 15 Mayıs). *SSCI makale yazımının püf noktaları*. Yakın Doğu Üniversitesi (YDÜ). Ulusal. SKA 4.

Bicen, H. (2026, 27 Temmuz). *Eğitimde yapay zeka araçları*. Yakın Doğu Üniversitesi (YDÜ). Ulusal. SKA 4.

Özgören, M., & Coşkun, Ş. E. (2026, 30 Temmuz). *Fikirden patente*. Yakın Doğu Üniversitesi (YDÜ). Ulusal. SKA 4.

VIS2025 Virtual Island Submit. (2025, 15–19 Eylül). *Uluslararası etkinlik*. Uluslararası. SKA 4.

Confident Citation in APA. (2026, 24 Eylül). *Seminer*. Uluslararası. SKA 4.

Teknik Gezi

Karlıtaş, H. (2026, 20 Kasım). *Sustainable local development: Rural tourism and Cittaslow* [Teknik Gezi Sunumu/Semineri]. Lefke Turizm Derneği. (Ulusal) (SKA 4.7, 8.9, 11.4, 11.a, 17.16, 17.17)

Atai, S. (2026, 19 Aralık). *Old Famagusta: Cultural heritage* [Teknik Gezi Sunumu/Semineri]. Gazimağusa Suriçi Derneği (MASDER). (Ulusal) (SKA 4.7, 8.9, 11.4, 17.17)

Eğitim Semineri

Hizmet İçi Eğitim. (Tarih belirtilmemiş). *Eğitim*. Ulusal.

Müfredat ve Eğitim Geliştirme III – TYÇ Hazırlama. (2025, 3–11 Kasım). *Eğitim*. Ulusal.

Concord Sürdürülebilirlik Eğitimi. (2025, 16 Aralık). *Eğitim*. Ulusal. Sosyal Bilimler.

Liderlik Eğitimi I. (2026, 12 Mart). *Eğitim*. Ulusal..

Liderlik Eğitimi II. (2026, 13 Mart). *Eğitim*. Ulusal.

Kalite Eğitimi. (2026, 28 Temmuz). *Eğitim*. Ulusal.

Tilki, C. (2026, 16 Nisan). *Wine tourism and sustainable destination* [Eğitim Semineri]. Wine Travellers Club.

Topluma Hizmet-Etkinlik

Engelsiz Mutfak. (2026, 27 Nisan). *Topluma hizmet etkinliği*. Ulusal. Sosyal Bilimler.

Golifa Etkinliği. (2025, 25 Aralık). *Topluma hizmet etkinliği*. Ulusal. Sosyal Bilimler.

YDÜ Kariyer Günü. (2026, 29 Nisan). *Etkinlik*. Ulusal. Sosyal Bilimler.

Çalıştay

Editörler Buluşması. (2025, 24 Mayıs). *Çalıştay*. Ulusal. Sosyal Bilimler.

Yapay Zeka Politikaları Geliştirme Çalıştayı. (2025, 9 Ekim). *Çalıştay*. Ulusal. Sosyal Bilimler.

İklim Değişikliği ve Senaryolarının En-ROADS Araçları Kullanılarak Simülasyonu Üzerine Hibrit Çalıştay Serisi (VIII): Temiz Teknoloji. (2026, 7 Mayıs). *Çalıştay*. Ulusal. Sosyal Bilimler.

Akademik Personelin Katıldığı Tv- Radyo

Bahçelerli, N., Değişen Hayatlar, BRT, (03/05/2026)

Karadayı, D., Güncel- Bayrak Radyoru Zehr Ekinci İle Canli Yayin Radyo Programi (26/12/2025) SKA 4

Karadayı, D., Güncel- Bayrak Radyoru Mustafa Şah İle Radyo Programi (20/12/2025) SKA 4

1.2. Yayınlarla İlgili Faaliyet Bilgileri

İndekslere Giren Hakemli Dergilerde Yapılan Yayınlar

YAYIN TÜRÜ	SAYISI
Uluslararası Makale (SCI-E, SSCI, AHCI)	1
Uluslararası Makale (SCI-E, SSCI, AHCI dışında SCOPUS tarafından taranan) yayınlar	8
Uluslararası Makale (SCI-E, SSCI, AHCI, SCOPUS dışındaki yayınlar) ESCI	4
Ulusal Makale (ULAKBİM'de taranan dergilerde yayınlanan)	
Uluslararası Bildiri/özet/editöre not	10
Ulusal Bildiri	
Ulusal Kitap	
Uluslararası Kitap	1
Ulusal Kitap Bölümü	
Uluslararası Kitap Bölümü	4
Uluslararası Proje	
Ulusal Proje	
Uluslararası Patent	
Ulusal Patent	
Faydalı Model (Ulusal/Uluslararası)	

Uluslararası Makale (SCI-E, SSCI, AHCI)

Üresin, M. H., & Bahcelerli, N. M. (2026). Developing a Strategic Framework for Sustainable Health Tourism: A Stakeholder-Based Approach. *Sustainability*, *18*(12), 6066.

Uluslararası Makale (SCI-E, SSCI, AHCI dışında SCOPUS tarafından taranan) yayınlar

Sadikoglu, G., Olaiya, B.C., Akyurek, S. (2026). Effect of Changing Customer Expectations on the Real Estate Industry during the COVID-19 Pandemic. In: Aliev, R.A., Kacprzyk, J., Pedrycz, W. (eds) 12th International Conference on Theory and Application of Soft Computing, Computing with Words and Perception and Artificial Intelligence - ICSCCW-2024. Lecture Notes in Networks and Systems, vol 1622. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-032-05103-5_8.

Ulusoy, V., Akyürek, S., Sadikoğlu, G., Bahçelerli, N.M. (2026). The Relationship Between Perceived Service Quality, Customer Satisfaction and Customer Loyalty: The Case of Banking Sector. In: Aliev, R.A., Kacprzyk, J., Pedrycz, W. (eds) 12th International Conference on Theory and Application of Soft Computing, Computing with Words and Perception and Artificial Intelligence - ICSCCW-2024. Lecture Notes in Networks and Systems, vol 1622. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-032-05103-5_18.

Kumire, F., Bahcelerli, N.M., Sadikoglu, G., Akyurek, S. (2026). Examination of Culinary Tourism in Terms of Destination Attraction. In: Mammadov, F.S., Kacprzyk, J., Pedrycz, W., Abbasov, A. (eds) 2nd International Conference on Smart Environment and Green Technologies—ICSEGT2025. ICSEGT 2025. Lecture Notes in Networks and Systems, vol 1817. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-032-16883-2_27.

Musarurwa, T.H., Bahcelerli, N.M., Sadikoglu, G., Akyurek, S. (2026). Exploring Service Quality and Satisfaction Among Millennial Customers (Gen Y). In: Mammadov, F.S., Kacprzyk, J., Pedrycz, W., Abbasov, A. (eds) 2nd International Conference on Smart Environment and Green Technologies—ICSEGT2025. Lecture Notes in Networks and Systems, vol 1817. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-032-16883-2_29

Tezer, M., Sadıkoğlu, S., Akdağ, Ş., Akdağ, R.K. (2025). Examining the Foreign Language Speaking Anxiety of University Students in the Classroom Environment with Different Variables. In: Aliev, R.A., Kacprzyk, J., Pedrycz, W. (eds) 12th International Conference on Theory and Application of Soft Computing, Computing with Words and Perception and Artificial Intelligence - ICSCCW-2024. ICSCCW 2024. Lecture Notes in Networks and Systems, vol 1472. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-94788-9_18

S. Akyurek and N. M. Bahcelerli, "Better Data, Better Decisions: The Impact of Digitalisation and Big Data on Decision-Making," *2026 International Conference on Artificial Intelligence, Computer, Data Sciences and Applications (ACDSA)*, Boracay Island, Philippines, 2026, pp. 1-7, doi: 10.1109/ACDSA67686.2026.11467962.

Bahcelerli, N., & Üresin, H. (2026). Health Tourism Potential in North Cyprus and Suggestions. In *Smart, Sustainable, and Climate-Conscious Health Tourism* (pp. 167-178). IGI Global Scientific Publishing.

Soyadli, T., Bahcelerli, N. M., Akyürek, S., & Karadayı, D. (2026). Health Tourism within the Scope Of Accessible Tourism. In *Smart, Sustainable, And Climate-Conscious Health Tourism* (Pp. 215-236). IGI Global Scientific Publishing.

Uluslararası Makale (SCI-E, SSCI, AHCI, SCOPUS dışındaki yayınlar-ESCI)

Sucuoğlu, E., & Bahçelerlı, N. M. (2025). An Examination of Leadership, Institutional Governance and Quality in a Multicultural Context. *Quality-Access to Success*, *26*(209).

Sucuoglu, E., & Bahcelerli, N. M. (2025). The role of Vocational Education and Training (VET) in achieving Sustainable Development Goal 4: A policy-oriented literature review. Revista online de Política e Gestão Educacional, 29(esp3), e025072.

Altinay, F., Shadiev, R., Dagli, G., Shadiev, N., Muhamedov, A., Bahçelerli, N. M., & Altinay, Z. (2025). Evaluation of the Development of Social Entrepreneurship Skills in Teaching Using Artificial Intelligence. *BRAIN. Broad Research in Artificial Intelligence and Neuroscience*, *16*(3), 42-56.

Karadayi, D., Bahcelerli, N. M., & Akyurek, S. (2026). Gastronomy Tourism As A Tool For Sustainable Destination Marketing. *Journal Of Tourism Management Research*, *13*(1), 1-12.

Uluslararası Bildiri/özet

Akyürek S, Ulusoy V., Bahcelerli, N.M., Environmental Sustainability In Tourism And Natural Resource Management: An Evaluation Within The Scope Of Sustainable Marketing Approaches, 8 th Intrenational Conference on Natural Recources and Sustainable Environmental Management (NRSEM-2025), 17-19 Aralık 2025.

Ulusoy V., Akyürek S., Bahcelerli, N.M., Aviation And Sustainable Tourism Marketing In The Era Of Climate Change, 8 th Intrenational Conference on Natural Recources and Sustainable Environmental Management (NRSEM-2025), 17-19 Aralık 2025.

Soyadlı, T, Bahcelerli, N.M., Akyürek, S, Karadayı, D, "Geleneksel Gıdaların Fonksiyonel ve Kültürel Açıdan Gastronomı Turizmine Katkısı", 4. International Congress on Food Researches, ICONFOOD-25, 16-18 Ekim 2025.

Akyürek, S., Bahçelerli, N.M., (2026). Better Data, Better Decisions: The Impact of Digitalisation and Big Data on DecisionMaking, Internatıonal Conference On Artıfıcıal Intellıgence, Computer, Data Scıences And Applıcatıons (ACDSA 2026), 05-07 February, 2026 Boracay Island, Philippines.

Bahçelerli, N., M., (2026). Artificial Intelligence and the Transformation of Scientific Production: New Approaches in Tourism Studies. 5 th International Scientific and Academic Research Congress, SCAR. Nicosia, TRNC, 24-25 Nisan 2026.

Karadayı D., Bahçelerli, N.M., Akyürek, S., Soyadlı T., (2026). Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri Kapsamında Nitelikli Eğitim Bakımından Mesleki Eğitimin Rolü", 8 th International Conference On Interdisciplinary Educational Reflections (ICIER), Girne, 21.04.2026.

Soyadlı T, Bahçelerli, N.M., Akyürek, S., Karadayı D. (2026). The Use of Technology to Reduce Food Waste ın the Gastronomy Sector, 5 th International Scientific and Academic Research Congress, SCAR. Nicosia, TRNC, 24-25 Nisan 2026.

Erliinoğlu, G. Bahcelerli, N.M. Akyürek, S. Sadikoğlu G. (2026). "Evaluating Intergenerational Perceptions of Edible Insects and the Factors Influencing Them", 3rd International Conference on Smart Environment and Green Technolog ICSEGT2026, 2.06.2026.

Kauka *R.,* Bahcelerli, N.M, Sadikoğlu G., Akyürek, S.. (2026). The Impact of the Trust in E-Reviews on Travel Decisions Across Generations" 3rd International Conference on Smart Environment and Green Technolog ICSEGT 2026, 03.06.2026.

Sarleen, M, &Uzunsaf, Ö. (2026, 4–7 Ekim). *The mediating role of interpersonal trust in the effect of authentic and charismatic leadership style on service innovative* [Sözlü sunum]. 15th International Mardin Artuklu Scientific Researches Conference, Mardin, Türkiye. (Uluslararası) (SKA 4)

Uluslararası Kitap

Cetin, I., Bozkurt, Y. S., Icoz, O., Icoz, O., & Uysal, M. (Eds.). (2025). *Theories and Models in Tourism and Hospitality Research*. CABI.

Uluslararası Kitap Bölümü

Bahçelerli, N. M. (2026). 20 Resource-Based Approach Theory. *Theories and Models in Tourism and Hospitality Research*, 130.

Sucuoğlu, E., & Bahçelerli, N. M. (2026). Culturally Responsive Classroom Management And The Reflections Of Teacher Competencies in Educational Processes.

Bozkurt, Y. S., & Bayri, E. (2026). 66 Tourism Multipliers and Economic Impact Models. *Theories and Models in Tourism and Hospitality Research*, 444.

Debeş, G., & Uzunsaf, Ö. (2026). *Eğitimde kapsayıcı liderlik ve okul kültürü oluşturma*. İçinde A. K. Güngör (Ed.), *Eğitim & bilim 2026-I*. Efe Akademi Yayıncılık. (SKA 4)

1.3. Üniversiteler Arasında Yapılan İş birliği Anlaşmalar

ÜNİVERSİTE ADI	ANLAŞMANIN İÇERİĞİ	İMZA TARİHİ ve SÜRESİ
Üniversiteler arasında yapılan iş birliği anlaşmaları bulunmamaktadır		

1.3.1 Sanayi İş Birlikleri

Fakültemiz, eğitim-öğretim faaliyetlerinin sektör ihtiyaçları doğrultusunda geliştirilmesi ve öğrencilerin mesleki gelişimlerinin desteklenmesi amacıyla turizm sektöründeki dış paydaşlar, sivil toplum kuruluşları (STK'lar) ve ilgili bakanlıklarla iş birliği içerisinde faaliyetlerini sürdürmektedir. Bu kapsamda, paydaşlarla düzenli olarak görüş alışverişinde bulunulmakta; sektörün beklentileri, güncel gelişmeler ve öğrencilerin mesleki yetkinliklerinin geliştirilmesine yönelik geri bildirimler alınarak eğitim süreçlerine yansıtılmaktadır. Ayrıca, öğrencilerin başta staj ve mezuniyet sonrası istihdam olmak üzere sektörel deneyim ve kariyer fırsatlarından yararlanabilmeleri amacıyla turizm sektöründe faaliyet gösteren işletmeler ve kuruluşlarla iş birlikleri yürütülmekte, bu kapsamda Kariyer Günleri ve benzeri sektör-buluşma etkinlikleri düzenlenmektedir. Söz konusu etkinliklerde sektör temsilcileri ile öğrenciler bir araya getirilerek iş ve staj olanakları hakkında bilgi paylaşımı sağlanmakta, sektör temsilcilerinden alınan geri bildirimler doğrultusunda fakültenin eğitim, uygulama ve kariyer geliştirme faaliyetlerinin sürekli iyileştirilmesine katkı sağlanmaktadır.

1.3.2 Sosyal Sorumluluk İş Birlikleri

Fakültemiz, toplumsal sorumluluk, kapsayıcılık ve erişilebilirlik alanlarında sivil toplum kuruluşlarıyla iş birlikleri gerçekleştirerek öğrencilerin toplumsal farkındalıklarını ve sosyal sorumluluk bilincini geliştirmeye yönelik faaliyetler yürütmektedir. Bu kapsamda, Kıbrıs Türk Ortopedik Özürlüler Derneği ile iş birliği içerisinde gerçekleştirilen "Engelsiz Mutfak Atölyesi", Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri ve öğretim elemanları ile dernek üyelerini bir araya getirerek mutfak sanatları aracılığıyla ortak üretim, paylaşım ve dayanışma ortamı oluşturmuştur. Etkinlik kapsamında erişilebilir mutfak uygulamaları konusunda farkındalık oluşturulurken, engelli bireylerin sosyal hayata aktif katılımını destekleyen uygulamalara yer verilmiş ve öğrencilerin empati, kapsayıcılık ve toplumsal farkındalıklarının geliştirilmesine katkı sağlanmıştır. Üç yıldır düzenli olarak gerçekleştirilen bu etkinlik, fakültemizin sosyal sorumluluk ve toplumla bütünleşme yaklaşımının sürdürülebilir bir uygulaması olarak devam etmekte; üniversite, öğrenciler ve sivil toplum kuruluşları arasında güçlü bir dayanışma ve iş birliği modeli oluşturmaktadır.

1.4. Proje Bilgileri

Bilimsel Araştırma Proje Sayısı					
PROJELER	**Önceki Yıldan Devreden Proje**	**Yıl İçinde Eklenen Proje**	**Toplam**	**Yıl İçinde Tamamlanan Proje**	**Toplam Ödenek TL**
TC KALKINMA VE EKONOMIK İŞ BİRLİĞİ OFİSİ PROJESI					
TÜBİTAK					
AVRUPA BİRLİĞİ					
BİLİMSEL ARAŞTIRMA PROJELERİ					
PATENT/FAYDALI MODEL					
DİĞER					
TOPLAM					

1.5. Birimin Kurumsal Akreditasyonları

2024 yılında Eurhodip tam üyeliği alınmıştır. 1988'de otelcilik, turizm, gastronomi ve işletme eğitimine odaklanan uluslararası bir eğitim ağı olarak kurulan EURHODIP, Avrupa ve dünya genelinde bu alanlarda faaliyet gösteren yükseköğretim kurumlarını bir araya getirerek kalite standartlarını yükseltmeyi, eğitimde yenilikçiliği teşvik etmeyi ve sektörle akademi arasında güçlü bağları hedeflemektedir.

1.6. Birimin Uluslararası İş Birlikleri (Üniversiteler Hariç)

Bulunmamaktadır

1.7 Liste Halinde Akreditasyonu Olan Programlar

Eurhodip üyeliği fakülte bölümlerini kapsamaktadır**.**

1.8 Birimin Ortak programları

Bulunmamaktadır

2. Müfredat Değişikliği Yapılan Programlar

Rektörlük tarafından alınan karar doğrultusunda, GEC351 / SEC351 – 21. Yüzyıl Becerileri / 21st Century Skills (Kredi: 0, AKTS: 2) dersinin, 2025-2026 Akademik yılı (güz veya bahar) yarıyıllarında tüm programların müfredatına zorunlu seçmeli ders olarak eklenmesine karar verilmiştir.
Söz konusu dersin müfredata eklenmesi sonucunda, kredi ve AKTS dengelerinin korunması amacıyla, Ortak Dersler Koordinatörlüğü'ne bağlı bazı derslerin kredi ve AKTS değerlerinde düzenlemeye gidilmiştir. Ortak Dersler Koordinatörlüğü bünyesinde, 2025-2026 eğitim-öğretim yılı Güz ve Bahar dönemlerinde uygulanmak üzere, tüm programlardaki zorunlu seçmeli ortak derslerin kredi ve AKTS değerleri düzenlenmiştir.

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 isthdam olanakları ve bu açıdan gelişen bir coğrafyada olmak.
15) Sektörün disiplenler arası olması sebebiyle farklı alanlarda çalışma imkanı olması.
16) Kalifiye işgücü yaratma potansiyeli olması,

B- Zayıflıklar

1) Ögrencilerin yatay geçis ile diger üniversitelere kayıtlarını aldırmaları,
2) Önlisans Turizm ve Otel İşletmeciliği eğitim programlarına talebin olmaması,
3) Yerli öğrencilerin turizm alanında eğitim almayı tercih etmemesi.
4) Sektörle işbirliği kapsamında ve akademik düzeyde yeterli proje üretilememesi,
5) Turizm endüstrsinin sahip olduğu yaşanılan krizlerden kolaylıkla etkileniyor olması,
6) Gastronomi bölümünde mutfak altyapısının yeterli olmaması,

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 faklütemizi bir çok ulusal ve uluslararası kongere ve konferanslarda temsil etmişlerdir. Bu akademik verimliliğin WOS ve SCOPUS yayınlarının artışını 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 ayırlması sağlanabilir. Sektörle iş birliği içinde staj ve uygulamalı eğitim imkanları artırılmalıdır. 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 tescillenebilir. Sektörle işbirliği geliştirilerek sürdürülebilir kalkınma amaçları doğrultusunda proje ve sosyal sorumluluk projeleri geliştirilerek topluma fayda sağlanabilir.