

**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**

**TURİZM FAKÜLTESİ**

**2018 YILI DEĞERLENDİRME RAPORU**

**AĞUSTOS 2019 – AFYONKARAHİSAR**

**İÇİNDEKİLER**

[**TABLOLAR LİSTESİ 3**](#_Toc17717362)

[**A. Giriş 4**](#_Toc17717363)

[**B. Fakültemizde Faaliyet Gösteren Bölümler 6**](#_Toc17717364)

[**1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 6**](#_Toc17717365)

[**2. Turizm İşletmeciliği Bölümü 7**](#_Toc17717366)

[**3. Turizm Rehberliği Bölümü 8**](#_Toc17717367)

[**C. 2018 Yılının Temel Göstergeleri 9**](#_Toc17717368)

[**1. İnsan Kaynakları 9**](#_Toc17717369)

[**2. Öğrenci Kabulleri ve Yapılan Değişimler 9**](#_Toc17717370)

[**3. Araştırma ve Geliştirme Hizmetleri 11**](#_Toc17717371)

[**D. GZFT Analizi 15**](#_Toc17717372)

[**1. Güçlü Yönler 15**](#_Toc17717373)

[**2. Zayıf Yönler 15**](#_Toc17717374)

[**3. Fırsatlar 15**](#_Toc17717375)

[**4. Tehditler 15**](#_Toc17717376)

[**E. Genel Değerlendirme, Öneri ve Tedbirler 16**](#_Toc17717377)

[**EKLER 19**](#_Toc17717378)

[**EK-1. 2018 Yılında Tamamlanan Araştırma Projeleri 19**](#_Toc17717379)

[**EK-2. 2018 Yılında Yayınlanmış Makaleler 20**](#_Toc17717380)

[**EK-3. 2018 Yılında Yayınlanmış Kitap/Bölümleri 23**](#_Toc17717381)

[**EK-4. 2018 Yılında Yayınlanmış Bildiriler 25**](#_Toc17717382)

# TABLOLAR LİSTESİ

**Tablo 1.** Akademik Personel Kadro ve Sayıları Dağılımı Tablosu 9

**Tablo 2.** Diğer Üniversitelere Görevlendirilen Akademik Personel Tablosu 9

**Tablo 3.** Erasmus Programı Kapsamında Giden Akademik Personel Bilgileri Tablosu 9

**Tablo 4.** Bölümlere Yerleşen Öğrenci Bilgileri 10

**Tablo 5.** Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri 10

**Tablo 6.** Öğrenci ve Mezun Sayıları 11

**Tablo 7.** Erasmus Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği Tablosu 11

**Tablo 8.** Proje Bilgileri 11

**Tablo 9.** Proje Bütçe Bilgileri 12

**Tablo 10.** Yayın ve Atıf Bilgileri 12

**Tablo 11.** Akademik Personelin ISI indekslerine Giren Dergilerdeki Görevlerinin Dağılımı Tablosu 12

**Tablo 12.** Akademik Personelin ISI indekslerine Giren Dergilerdeki Hakemlik Görevlerinin Dağılımı Tablosu 13

**Tablo 13.** İkili Protokoller/ Sözleşmeler Tablosu 13

**Tablo 14.** Fakültede Gerçekleştirilen Uygulama ve Hizmet Faaliyetleri Tablosu 14

**Tablo 15.** Fakültede Faaliyet Gösteren Kulüpler Tablosu 14

# Giriş

Afyon Kocatepe Üniversitesi bünyesinde 2005 yılında kurulan ve 2013 yılına kadar “Konaklama İşletmeciliği”, “Seyahat İşletmeciliği”, “Yiyecek İçecek İşletmeciliği” ve “Turist Rehberliği” bölümlerinde lisans eğitim ve öğretim faaliyetlerini sürdüren Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, 2012-2013 eğitim öğretim yılında 2013/4710 sayılı Bakanlar Kurulu kararı ile yüksekokul fakülteye dönüştürülerek “Turizm Fakültesi” kurulmuştur. Turizm Fakültesi bünyesinde; “Turizm İşletmeciliği”, “Gastronomi ve Mutfak Sanatları”, “Turizm Rehberliği” ve “Rekreasyon Yönetimi” bölümleri mevcuttur. Şu an “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” ve “Turizm Rehberliği” bölümlerinin normal ve ikinci öğretim programlarına; “Turizm İşletmeciliği” bölümünün ise normal öğretim programına öğrenci alınmaktadır. Yaklaşık olarak 1400 öğrencinin eğitim gördüğü Turizm Fakültesi’nde ayrıca, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans ve Doktora programları ile Turizm Rehberliği Anabilim Dalı Tezsiz Yüksek Lisans (II. öğretim) programlarında lisansüstü eğitim verilmeye devam edilmektedir.

Ülkemizin genç sayılabilecek turizm fakültelerinden bir tanesi olan fakültemizde, bilimsel ilkeler ışığında uluslararası rekabette ülkemiz turizm sektörünün sahip olduğu konumu iyileştirecek, insani değeri yüksek, eleştirel yaklaşıma sahip öğrenciler yetiştirerek, sektörde ülkemizin rekabet gücünü artırıcı, ulusal düzeydeki bilgi ve refahı geliştirici bilimsel araştırma faaliyetlerinde bulunmak ve topluma hizmet etmek amaçlanmaktadır. Fakültemiz bünyesinde 1 Profesör Doktor, 6 Doçent Doktor, 5 Doktor Öğretim Üyesi, 6 Öğretim Görevlisi ve 3 Araştırma Görevlisi olmak üzere 21 (yirmi) öğretim üye ve elemanı ile 6 idari personel görev yapmaktadır. Öte yandan, diğer bilim dallarının alanına giren dersler ile ilgili, gerekli birim ve bölümlerden öğretim elemanları ilgili dersleri vermektedir.

Öğrencilerimizin sektöre daha kolay uyum sağlayabilmeleri için, özellikle uygulamalı derslerin sektörle işbirliğine gidilerek gerçekleştirilmesi yönetimimiz tarafından önemsenmektedir. Bu doğrultuda fakültemizde öğrenim gören öğrencilerimizin, eğitim-öğretim programlarında yer alan konuları uygulama içinde görmeleri, meslekleri ile ilgili kazanmış oldukları bilgi, beceri, tutum ve alışkanlıklarını gerçek iş ortamı içinde uygulayabilmeleri ve mezuniyet sonrası çalışma hayatına kısa sürede uyum sağlayabilmeleri amacıyla Afyonkarahisar il merkezinde bulunan beş yıldızlı otellerle yapılan ikili protokoller doğrultusunda, İşbaşı Uygulamalı Eğitim programı kapsamında isteğe bağlı bir dönem ilgili otel işletmelerinde uygulama imkânına sahiptirler. Söz konusu bu program sayesinde, öğrencilerimize otel işletmelerindeki işleyişleri yerinde görme imkânı sunmanın yanı sıra bireysel ve mesleki gelişimlerine de katkıda bulunulması hedeflenmektedir.

Çağdaş bir fakültenin iyi bir eğitimin yanında sosyal etkinlikler yoluyla da oluşacağının bilincinde olan fakültemiz, bu doğrultuda birçok etkinliğe önderlik etmektedir. Fakültemiz bünyesinde öğrencilerimizin kendilerini sürekli geliştirmelerine olanak sağlayacak şekilde faaliyet gösteren “Turizm Topluluğu” ve “Gastronomi Kulübü” olarak iki farklı öğrenci kulübü bulunmaktadır. Turizm Fakültesi öğrencilerinin etkin çalışma ve çabalarıyla akademik yıl içerisinde kültürel, tarihi ve doğal zenginlikleri bulunan il ve bölge gezileri ile çeşitli konularda seminer, sempozyum, konferans, panel, söyleşi, bölüm çayları ve piknik gibi çeşitli sosyal aktiviteler düzenlenmektedir.

Fakültemizin kuruluşundan bu zamana kadar geçen sürede ülkemize 700’ün üzerinde turizmci kazandırmış bulunmaktayız. Buna ek olarak, Turizm İşletmeciliği Lisansüstü programımızdan mezun olan öğrencilerimizin yaklaşık %70’i ülkemizin farklı üniversitelerinde akademik personel olarak görev yapmaktadır. Lisans programlarımızda hâlihazırda 1261 öğrencimiz öğrenim görmektedir.

Turizm Fakültesi Değerlendirme Raporu, fakültemizdeki bölümlerin genel tanıtımları ve kurumsal yapıları ile 2018 yılı içerisinde gerçekleştirilen eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve diğer akademik faaliyetlere ait temel göstergeler ve 2018 yılına ait genel değerlendirme bilgilerini içermektedir. Turizm Fakültesi Değerlendirme Raporu ile fakültemizde 2018 yılında gerçekleştirilen akademik ve sosyal faaliyetlerin değerlendirilmesi, güçlü ve gelişime açık yönlerimizin ve mevcut olanaklarımızın tespit edilmesi amaçlanmıştır.

# Fakültemizde Faaliyet Gösteren Bölümler

## Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2014-2015 Eğitim öğretim yılında 35 normal öğretim ve 35 ikinci öğretim öğrencisiyle eğitim-öğretime başlamıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü kadrosunda 2 doçent doktor, 1 doktor öğretim üyesi, 2 öğretim görevlisi ve 1 araştırma görevlisi olmak üzere toplam 6 öğretim elemanı bulundurmaktadır. Bölüm öğretim elemanları haricinde Turizm Fakültesi, Mühendislik Fakültesi (Gıda Mühendisliği Bölümü), Güzel Sanatlar Fakültesi, Fen Edebiyat Fakültesi, İktisadi İdari Bilimler Fakültesi, Veterinerlik Fakültesi, Yabancı Diller Yüksekokulu öğretim elemanları ile otel yöneticileri ve mutfak şeflerince desteklenmektedir. Tüm fakültelerin Ahmet Necdet Sezer Kampusu içerisinde yer alması öğretim elemanlarının fakülteye erişimini ve eğitim vermelerini kolaylaştırmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün eğitim ve öğretim süresi dört yıl olup, isteğe bağlı hazırlık sınıfı (İngilizce) uygulaması bulunmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Normal Öğretim Programı 2019 yılı itibari ile Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kuruluna (TURAK) akreditasyon başvurusu yapılmıştır ve süreçler devam etmektedir.

**Bölüm Yönetimi**

|  |  |
| --- | --- |
| **Bölüm Başkanı** | Dr. Öğr. Üyesi Asuman PEKYAMAN |

**Komisyonlar**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ders Programı**  | Arş. Grv. Asilhan Semih MUTLU  |
| **Sınav Programı**  | Arş. Grv. Asilhan Semih MUTLU |
| **Mezuniyet**  | Dr. Öğr. Üyesi Asuman PEKYAMAN Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI Doç. Dr. Sabri ÇELİK  |
| **Staj**  | Dr. Öğr. Üyesi Asuman PEKYAMAN Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI Doç. Dr. Sabri ÇELİK Arş. Grv. Asilhan Semih MUTLU |
| **İntibak**  | Dr. Öğr. Üyesi Asuman PEKYAMAN Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI Doç. Dr. Sabri ÇELİK Arş. Grv. Asilhan Semih MUTLU |
| **Bölüm Tanıtımı**  | Dr. Öğr. Üyesi Asuman PEKYAMAN Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI Doç. Dr. Sabri ÇELİK Arş. Grv. Asilhan Semih MUTLU |
| **Alt Birim Kalite**  | Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI  |
| **Uluslararası İlişkiler**  | Doç. Dr. Sabri ÇELİKArş. Grv. Asilhan Semih MUTLU |
| **Web Tasarım**  | Arş. Grv. Asilhan Semih MUTLU |
| **Akademik Teşvik**  | Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI Arş. Grv. Asilhan Semih MUTLU |

## Turizm İşletmeciliği Bölümü

Turizm İşletmeciliği bölümü, 24.05.2013 tarihinde Resmi Gazetede yayımlanan 2013/4710 sayılı kararla kurulan Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde kurulmuştur. 2014-2015 öğretim yılında ilk öğrencilerini alan bölüm hem normal öğretim hem de ikinci öğretim programına aynı anda öğrenci alımına başlamıştır. Turizm İşletmeciliği bölümünün eğitim ve öğretim süresi dört yıl olup, isteğe bağlı hazırlık sınıfı (İngilizce) uygulaması bulunmaktadır.

Turizm İşletmeciliği Bölümünde 2 Doçent Doktor ve 3 Doktor Öğretim Üyesi olmak üzere toplam 5 öğretim üyesi ile 3 Öğretim Görevlisi ve 1 Araştırma Görevlisi görev yapmaktadır. Turizm İşletmeciliği bölümünde toplamda 9 akademik personel bulunmaktadır. Hâlihazırda eğitim-öğretim hayatına bölümümüzde devam etmekte olan 300 lisans düzeyinde öğrenci bulunmaktadır. Turizm İşletmeciliği Bölümü şu ana kadar toplam 73 mezun vermiştir.

**Bölüm Yönetimi**

|  |  |
| --- | --- |
| **Bölüm Başkanı**  | Doç. Dr. Ahmet BAYTOK |

**Komisyonlar**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ders Programı** | Arş. Grv. Mehmet BOYRAZ |
| **Sınav Programı** | Arş. Grv. Mehmet BOYRAZ |
| **Mezuniyet** | Arş. Grv. Mehmet BOYRAZ |
| **Staj** | Doç. Dr. Ahmet BAYTOKDr. Öğr. Üyesi Ali AVANArş. Grv. Mehmet BOYRAZ |
| **İntibak** | Doç. Dr. Ahmet BAYTOKDr. Öğr. Üyesi Ali AVANDr. Öğr. Üyesi Gonca KILIÇArş. Grv. Mehmet BOYRAZ |
| **Bölüm Tanıtımı** | Arş. Grv. Mehmet BOYRAZ |
| **Alt Birim Kalite** | Dr. Öğr. Üyesi Gonca KILIÇ |
| **Uluslararası İlişkiler**  | Dr. Öğr. Üyesi Ali AVAN Arş. Grv. Mehmet BOYRAZ |
| **Web Tasarım** | Arş. Grv. Mehmet BOYRAZ |
| **Akademik Teşvik** | Doç. Dr. Ahmet BAYTOKDr. Öğr. Üyesi Ali AVANDr. Öğr. Üyesi Gonca KILIÇ |

## Turizm Rehberliği Bölümü

24.05.2013 tarihinde Resmi Gazetede yayımlanan 2013/4710 sayılı kararla kurulan Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde açılan Turizm Rehberliği bölümüne öğrenci alımına 2015-2016 eğitim öğretim yılında başlanmıştır. Turizm Rehberliği bölümünün eğitim ve öğretim süresi dört yıl olup, isteğe bağlı hazırlık sınıfı (İngilizce) uygulaması bulunmaktadır. Bununla birlikte 2015-2016 eğitim-öğretim yılı güz yarıyılı itibariyle bölüm bünyesinde tezsiz yüksek lisans öğrencisi alımına başlanmış olup, lisans düzeyinde ilk mezunlar 2019 yılında verilmiştir. Bölümde halen 422 öğrenci öğrenim görmektedir.

Turizm Rehberliği Bölümünde 2 Doçent Doktor, 1 Doktor Öğretim Üyesi, 2 Öğretim Görevlisi ve 1 Araştırma Görevlisi olmak üzere 6 akademik personel görev yapmaktadır.

**Bölüm Yönetimi**

|  |  |
| --- | --- |
| **Bölüm Başkanı** | Doç. Dr. Elbeyi PELİT |

**Komisyonlar**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ders Programı**  | Arş. Grv. Ali KABAKULAK  |
| **Sınav Programı**  | Arş. Grv. ALİ KABAKULAK  |
| **Mezuniyet**  | Doç. Dr. Elbeyi PELİT Doç. Dr. Özcan ZORLU Dr. Öğr. Üyesi Esra GÜL YILMAZ  |
| **Staj**  | Doç. Dr. Elbeyi PELİT Doç. Dr. Özcan ZORLU Dr. Öğr. Üyesi Esra GÜL YILMAZ Arş. Grv. Ali KABAKULAK |
| **İntibak**  | Doç. Dr. Elbeyi PELİT Doç. Dr. Özcan ZORLU Dr. Öğr. Üyesi Esra GÜL YILMAZ Arş. Grv. Ali KABAKULAK |
| **Bölüm Tanıtımı**  | Arş. Grv. ALİ KABAKULAK |
| **Alt Birim Kalite**  | Doç. Dr. Özcan ZORLU  |
| **Uluslararası İlişkiler**  | Doç. Dr. Elbeyi PELİT  |
| **Web Tasarım**  | Arş. Grv. Ali KABAKULAK |
| **Akademik Teşvik**  | Doç. Dr. Elbeyi PELİT Doç. Dr. Özcan ZORLU  |

# 2018 Yılının Temel Göstergeleri

## İnsan Kaynakları

Fakültemizde görev yapan akademik personelimizin bölüm ve unvan bazlı dağılımı Tablo 1’de verilmiştir. Fakültemizde 2018 yılında 6 Doçent Doktor, 5 Doktor Öğretim Üyesi, 7 Öğretim Görevlisi ve 3 Araştırma Görevlisi olmak üzere toplam 21 akademik personel görev yapmaktadır. Bununla birlikte 2018 yılı içerisinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden bir öğretim elemanımız Eskişehir’e görevlendirilmiştir (Tablo 2).

**Tablo 1.** Akademik Personel Kadro ve Sayıları Dağılımı Tablosu

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Bölüm** | **Prof. Dr.** | **Doçent. Dr.** | **Dr. Öğr. Üyesi** | **Arş. Grv.** | **Öğr. Grv.** | **TOPLAM** |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları | 0 | 2 | 1 | 1 | 2 | 6 |
| Turizm İşletmeciliği | 0 | 2 | 3 | 1 | 3 | 9 |
| Turizm Rehberliği | 0 | 2 | 1 | 1 | 2 | 6 |
| **TOPLAM** | **0** | **6** | **5** | **3** | **7** | **21** |

**Tablo 2.** Diğer Üniversitelere Görevlendirilen Akademik Personel Tablosu

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Çalıştığı Bölüm** | **Unvan** | **Adı Soyadı** | **Gittiği Üniversite** | **Görevlendirildiği Tarih Aralığı** |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları | Arş. Grv. | Önder YAYLA | Anadolu Üniversitesi | 16.01.2014- … |

Erasmus programı kapsamında Fakültemizden 2018 yılında giden akademik personel bulunmamaktadır (Tablo 3).

**Tablo 3.** Erasmus Programı Kapsamında Giden Akademik Personel Bilgileri Tablosu

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Programın Adı** | **Unvanı** | **Adı Soyadı** | **Bölüm** | **Gittiği Ülke** | **Gittiği Üniversite** | **Tarih** |
| - | - | - | - | - | - | - |
| - | - | - | - | - | - | - |

## Öğrenci Kabulleri ve Yapılan Değişimler

Fakültemizde 2018 yılı içerisinde sadece Turizm İşletmeciliği İkinci Öğretim programına öğrenci alımı olmamıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm Rehberliği bölümlerimizde kontenjanların tamamı dolarken Turizm İşletmeciliği bölümümüzde, son iki yıldır ülkemizde yaşanan kontenjan sorununun da etkisiyle normal öğretim programımıza sadece 7’şer öğrenci yerleşmiştir (Tablo 4).

**Tablo 4.** Bölümlere Yerleşen Öğrenci Bilgileri

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Bölüm** | **2017-2018** | **2018-2019** | **2017-2018** | **2018-2019** |
| **Kontenjan**  | **Yerleşen** | **Kontenjan**  | **Yerleşen** | **En düşük puan** | **En yüksek puan** | **En düşük puan** | **En yüksek puan** |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları | N.Ö. | 62 | 62 | 62 | 62 | 363,54622 | 469,14523 | 336,97764 | 420,37134 |
| İ.Ö. | 62 | 62 | 62 | 62 | 350,21410 | 367,30083 | 323,93088 | 336,78934 |
| Turizm İşletmeciliği | N.Ö. | 60 | 7 | 30 | 7 | 202,91216 | 280,16331 | 209,83731 | 274,93864 |
| İ.Ö. | 60 | 1 | - | - | 326,4976 | 326,49760 | - | - |
| Turizm Rehberliği | N.Ö. | 62 | 62 | 62 | 62 | 254,04709 | 406,06735 | 263,75851 | 329,33878 |
| İ.Ö. | 62 | 62 | 62 | 62 | 235,37167 | 276,23007 | 241,38588 | 263,13727 |

Fakültemizde 2018 yılında isteğe bağlı hazırlık eğitimi alan öğrenci sayımız 13 olup, bir önceki yıla göre hazırlık sınıfına başlayan öğrencilerde artış olduğu görülmüştür. Diğer taraftan, bölümlerimize dikey geçiş ile yerleşen öğrencilerimizin sayısında fazla değişiklik yaşanmadığı görülmüştür (Tablo 5). Fakültemizde henüz Çift Anadal programımız aktif değildir.

**Tablo 5.** Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Hazırlık** | **Bölüme Dikey Geçiş****Yapan Öğrenci Sayısı** | **Bölümde Çift****Anadala Başlamış****Olan Başka Bölümün****Öğrenci Sayısı** | **Başka Bölümlerde****Çift Anadal’a Başlamış****Olan Bölüm Öğrenci Sayısı** |
| **2017-2018** | **2018-2019** | **2017-2018** | **2018-2019** | **2017-2018** | **2018-2019** | **2017-2018** | **2018-2019** |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları | - | 9 | 2 | 5 | - | - | - | - |
| Turizm İşletmeciliği | - | - | 3 | 3 | - | - | - | - |
| Turizm Rehberliği | 1 | 4 | 4 | 3 | - | - | - | - |
| **TOPLAM** | **1** | **13** | **9** | **11** | **-** | **-** | **-** | **-** |

Fakültemizde 2017-2018 Eğitim-Öğretim yılında Lisans düzeyinde 927, 2018-2019 Eğitim Öğretim yılında ise 975 kayıtlı öğrencimiz bulunmaktadır. Yine 2017-2018 Eğitim-Öğretim yılında Lisans mezun sayımız 7, Lisansüstü mezun sayımız 20 iken 2018-2019 Eğitim-Öğretim yılında Lisans mezun sayımız 214, Lisansüstü mezun sayımız ise 12 olarak gerçekleşmiştir (Tablo 6).

**Tablo 6.** Öğrenci ve Mezun Sayıları

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Sınıf** | **Öğrenci Sayısı** | **Mezun Sayısı** |
| **2017-2018** | **2018-2019** | **2017-2018** | **2018-2019** | **2017-2018** | **2018-2019** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | L | YL | D | L | YL | D | L | YL | D | L | YL | D |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları | 131 | 103 | 152 | 3 | 133 | 131 | 103 | 31 | 389 | - | - | 398 | - | - | 2 | - | - | 121 | - | - |
| Turizm İşletmeciliği | 20 | 101 | 123 | 5 | 11 | 20 | 101 | 55 | 249 | 16 | 5 | 187 | 15 | 3 | 5 | 6 | - | 68 | 4 | - |
| Turizm Rehberliği | 131 | 92 | 66 | - | 126 | 131 | 92 | 41 | 289 | - | - | 390 | 1\* | - | - | 14\* | - | 25 | 8\* | - |
| **TOPLAM** | **282** | **296** | **341** | **8** | **270** | **282** | **296** | **127** | **927** | **16** | **5** | **975** | **16** | **3** | **7** | **20** | **-** | **214** | **12** | **-** |

\*Turizm Rehberliği Tezsiz Yüksek Lisans Programı Öğrenci ve Mezun Sayıları

Erasmus Programı kapsamında 2017-2018 Eğitim-Öğretim yılında 14 öğrenci değişim programından yararlanırken; 2018-2019 Eğitim-Öğretim yılında ise 3 öğrenci programdan yararlanmıştır. Farabi değişim programlarından yararlanan öğrenci olmamıştır.

**Tablo 7.** Erasmus Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği Tablosu

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bölüm** | **ERASMUS** | **FARABİ** |
| **2017-2018** | **2018-2019** | **2017-2018** | **2018-2019** |
| Giden | Gelen | Giden | Gelen | Giden | Gelen | Giden | Gelen |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları | 1 | - | 2 | - | - | - | - | - |
| Turizm İşletmeciliği | 3 | - | - | - | - | - | - | - |
| Turizm Rehberliği | 10 | - | 1 | - | - | - | - | - |
| **TOPLAM** | **14** | **-** | **3** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |

## Araştırma ve Geliştirme Hizmetleri

Fakültemizde toplam 12 proje tamamlanmıştır. Bu projelerin tamamını BAP projeleri oluştururken, diğer kurum ve kuruluşlar tarafından desteklenen herhangi bir projenin olmadığı görülmüştür (Tablo 8). Bu projelerde en büyük maddi desteğin ise 39.119,13 TL ile Turizm Rehberliği Bölümü tarafından kullanıldığı Tablo 9’ da görülebilmektedir. 2018 yılı içerisinde yürütülen projelerden toplam 60.126,15 TL maddi destek temin edilmiştir.

**Tablo 8.** Proje Bilgileri

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **BÖLÜM** | **BAP** | **TÜBİTAK** | **TA-GEM** | **ZAFER****KALKINMA****AJANSI** | **TOPLAM** |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları | 2 | - | - | - | 2 |
| Turizm İşletmeciliği | 4 | - | - | - | 4 |
| Turizm Rehberliği | 6 |  |  |  | 6 |
| **TOPLAM** | **12** | **-** | **-** | **-** | **12** |

**Tablo 9.** Proje Bütçe Bilgileri

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **BÖLÜM** | **BAP** | **TÜBİTAK** | **TA-GEM** | **ZAFER KALKINMA AJANSI** | **TOPLAM (TL)** |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları | 6.804,00 TL | - | - | - | 6.804,00 TL |
| Turizm İşletmeciliği | 14.203,02 TL | - | - | - | 14.203,02 TL |
| Turizm Rehberliği | 39.119,13 TL | - | - | - | 39.119,13 TL |
| **TOPLAM** | 60.126,15 TL | - | - | - | 60.126,15 TL |

2018 yılında Fakültemizde görev yapan akademik personelimiz tarafından alan indeksinde ve ULAKBİM tarafından yayınlanan dergilerde toplam 24 adet makale yayınlanmıştır. SCI ve SCI-Expanded tarafından taranan dergilerde ise herhangi bir yayının olmadığı görülmektedir. Bununla birlikte WOS kaynaklı atıf sayısı 46 olup, ulusal ve uluslararası bildiri sayısı toplam 49 adet gerçekleşmiştir (Tablo 10).

**Tablo 10.** Yayın ve Atıf Bilgileri

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **BÖLÜM** | **SCI** | **SCI-Exp** | **ALAN İNDEKS** | **ULAKBİM** | **ULUSAL HAKEMLİ** | **ATIF SAYISI (WOS)** | **BİLDİRİ** |
| **Ulusal** | **Uluslararası** |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları | - | - | 4 | 1 | - | 20 | - | 17 |
| Turizm İşletmeciliği | - | - | 8 | 3 | - | 14 | 2 | 17 |
| Turizm Rehberliği | - | - | 4 | 4 | - | 12 | 4 | 9 |
| **TOPLAM** | **-** | **-** | **16** | **8** | **-** | **46** | **6** | **43** |

Fakültemizde görev yapan akademik personelimizin ISI indekslerine giren dergilerde Baş Editör, Yayın Kurulu Üyeliği ve Danışma Kurulu Üyeliği olarak 2018 yılında herhangi bir görevi bulunmamaktadır. Bununla birlikte; akademik personelimiz ISI indekslerine giren dergilerde 3’ü Ulusal, 8’i Uluslararası olmak üzere toplamda 11 hakemlik görevi gerçekleştirmişlerdir (Tablo 12).

**Tablo 11.** Akademik Personelin ISI indekslerine Giren Dergilerdeki Görevlerinin Dağılımı Tablosu

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **BÖLÜM** | **DERGİ ADI** | **BAŞ EDİTÖR** | **YAYIN KURULU ÜYELİĞİ** | **DANIŞMA KURULU ÜYELİĞİ** | **TOPLAM** |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları | - | - | - | - | - |
| Turizm İşletmeciliği | - | - | - | - | - |
| Turizm Rehberliği | - | - | - | - | - |
| **TOPLAM** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |

**Tablo 12.** Akademik Personelin ISI indekslerine Giren Dergilerdeki Hakemlik Görevlerinin Dağılımı Tablosu

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **BÖLÜM** | **Ulusal**  | **Uluslararası** | **TOPLAM** |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları | 1 | 3 | 4 |
| Turizm İşletmeciliği | 2 | 5 | 7 |
| Turizm Rehberliği | - | - | - |
| **TOPLAM** | **3** | **8** | **11** |

2018 yılında Fakültemiz ile bölgemizdeki 5 yıldızlı termal otel işletmeleri arasında Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm İşletmeciliği bölümlerine yönelik İşbaşı Uygulamalı Eğitim programı kapsamında ikili protokoller imzalanmıştır. Bu kapsamda toplamda 8 otel işletmesiyle protokol yapılmıştır. Söz konusu İşbaşı Uygulamalı Eğitim Programına ait protokol/sözleşmeler Tablo 13’ te verilmiştir.

**Tablo 13.** İkili Protokoller/ Sözleşmeler Tablosu

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **BÖLÜM** | **Kurum Adı**  | **Protokolün Konusu** | **Başlama ve Bitiş Tarihi** | **TOPLAM** |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları/ Turizm İşletmeciliği | Akrones Thermal Spa Conventıon Sport Hotel | İş Başı Uygulamalı Eğitim | 24.09.201830.12.2018 | 8 |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları/ Turizm İşletmeciliği | Budan Thermal Spa Hotel & Conventıon Center | İş Başı Uygulamalı Eğitim | 24.09.201830.12.2018 |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları/ Turizm İşletmeciliği | İkbal Thermal Hotel & Spa | İş Başı Uygulamalı Eğitim | 24.09.201830.12.2018 |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları/ Turizm İşletmeciliği | Korel Thermal Resort Clınıc & Spa | İş Başı Uygulamalı Eğitim | 24.09.201830.12.2018 |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları/ Turizm İşletmeciliği | MCG Çakmak Termal Otel | İş Başı Uygulamalı Eğitim | 24.09.201830.12.2018 |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları/ Turizm İşletmeciliği | NG Güral Afyon Wellness & Conventıon | İş Başı Uygulamalı Eğitim | 24.09.201830.12.2018 |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları/ Turizm İşletmeciliği | Termal Resort Oruçoğlu | İş Başı Uygulamalı Eğitim | 24.09.201830.12.2018 |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları/ Turizm İşletmeciliği | Afbel Termal & Spa Hotel | İş Başı Uygulamalı Eğitim | 24.09.201830.12.2018 |
| **TOPLAM** | **8** |

2018 yılında bölümlerimizde sempozyum, seminer, konferans, sergi, panel, konferans, program eğitimi gibi toplam 61 faaliyet gerçekleştirilmiş olup, söz konusu faaliyetlerin tür ve bölümlere göre dağılımları Tablo 14’ te verilmiştir.

**Tablo 14.** Fakültede Gerçekleştirilen Uygulama ve Hizmet Faaliyetleri Tablosu

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Bölümler** | **Fakülte** |
|  | **Turizm İşletmeciliği** | **Turizm Rehberliği** | **Gastronomi ve Mutfak Sanatları** | **TOPLAM** |
| Seminer | 1 | 1 | 3 | **5** |
| Sergi | 2 | - | - | **2** |
| Program Eğitimi | 3 | - | 1 | **4** |
| Panel | 1 | - | 1 | **2** |
| Konferans | 1 | 1 | 1 | **3** |
| Sempozyum | 1 | - | - | **1** |
| Toplantı | 4 | 2 | 4 | **10** |
| Tören | 2 | - | - | **2** |
| Özel Günler | 1 | - | 2 | **3** |
| Gezi | 1 | 8 | 2 | **11** |
| Diğer Eğitim Faaliyetleri | 10 | 3 | 5 | **18** |
| **TOPLAM** | **27** | **15** | **19** | **61** |

Fakültemiz bünyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm İşletmeciliği bölümlerimizde Gastronomi Kulübü ve Turizm Topluluğu dikkate alındığında ise fakültemiz öğrencilerinden 617’si ilgili kulüplere üye durumundadır. Öğrenci topluluklarımız 2018 yılında toplamda 11 faaliyet gerçekleştirmişlerdir (Tablo 15).

**Tablo 15.** Fakültede Faaliyet Gösteren Kulüpler Tablosu

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bölüm Adı** | **Öğrenci Toplulukları** | **Üye Sayısı** | **Faaliyet** |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları | Gastronomi Kulübü | 340 | * Tanışma Yemeği
* Chelfstalk and Workshop
* Kısık Ateş (Şef Sohbetleri)
* Chefstalk&Workshop-Aziz Tanrıkulu/Ercüment Özsönmez
* Pamukkale Üniversitesi Yöresel Gastronomi Festivali
 |
| Turizm İşletmeciliği | Turizm Topluluğu | 277 | * TUREB Başkanı A. Zeki APALI ile Söyleşi
* Ankara TRAVELEXPO Fuar Ziyareti
* Anadolu Buluşmaları: Afyonkarahisar
* Rixos Premium Tekirova İK Müdürü ile Söyleşi
* Tabletten Tablete Turizm
* Arkeolog A. Levent Zeybek ile Söyleşi
 |
| Turizm Rehberliği | - | - | - |
| **TOPLAM** | 2 | 617 | 11 |

# GZFT Analizi

## Güçlü Yönler

G.1. Konusunda uzman, deneyimli akademik ve idari kadro

G.2. Resmi anlaşmalar çerçevesinde Almanya’da yaz stajı imkânı

G.3. Erasmus Avrupa Değişim Programı ile Avrupa ülkelerinde eğitim imkânı

G.4. Uygulama Binası-Tam donanımlı mutfak, servis alanı, önbüro, suit odalar, çamaşır ve ütü odası vb.

G.5. Son sınıfta anlaşmalı 5 yıldızlı otel işletmelerinde tam bir dönem ücretli uygulama eğitimi imkânı

G.6. Sertifikalı otel otomasyon programları ve havayolu rezervasyon sistemleri eğitimi

G.7. İsteğe bağlı İngilizce hazırlık sınıfı

G.8. Zorunlu İngilizce dersleri dışında Seçmeli İkinci Yabancı Dil – Almanca veya Rusça öğrenme imkânı sunma

G.9. Her yıl düzenlenen öğrencilerimizi sektörle buluşturan İstihdam ve Kariyer Günleri

G.10. Dönem boyunca sektör temsilcileriyle söyleşiler, seminerler, konferanslar, workshoplar

G.11. Alan gezileri, turlar, sosyal sorumluluk projeleri, etkinlikler

G.12. Tüm devlet ve özel öğrenci yurtlarına yürüme mesafesinde fakülte konumu

G.13. Eğitim-Öğretimde kalitenin artırılması amacıyla Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinin normal ve ikinci öğretim programlarında TURAK Akreditasyon sürecinin başlatılması

G.14. Güçlü bir örgüt kültürü ve ikliminin varlığı

G.15. Kütüphane donanım, olanak ve veri tabanlarının yeterli olması

G.16. Sektöre yönelik Kamu ve Sivil Toplum Kuruluşları ile güçlü işbirliğinin varlığı

## Zayıf Yönler

Z.1. Bazı bölümlerimizde akademik personel sayısının azlığı

Z.2. Eğitim ve öğretim amaçlı uluslararası işbirliklerinin yetersizliği

Z.3. Üniversitemizde bilimsel etkinliklere sağlanan mali kaynakların kısıtlı olması

Z.4. Uygulama amaçlı tahsis edilen bütçenin yetersizliği

## Fırsatlar

F.1. Turizmin katalizör bir sektör olması ve termal turizme yönelik ilginin sürekliliği

F.2. Afyonkarahisar’da Gastronomi, toplantı, savaş alanları ve spor başta olmak üzere alternatif turizm çeşitlerinde yaşanan olumlu gelişmeler

F.3. Afyonkarahisar ilinin merkezi bir coğrafyada bulunması ve ulaşım kolaylığına sahip olması

F.4. Afyonkarahisar ilinde öğrencilerin barınma imkânlarının yüksek olması

## Tehditler

T.1. Bazı bölümlerin tercih edilme oranlarında düşüş olması

T.2. Bölümlerimizi kazanan öğrencilerin YKS puanlarının ve başarı sıralarının düşük olması T.3. Ülkemizdeki turizm fakültelerinin sayılarının fazlalığı

T.4. İlimiz kent kültürünün istenilen düzeyde olmaması

T.5. Çevre illerin hepsinde turizm fakültesi bulunması

# Genel Değerlendirme, Öneri ve Tedbirler

Fakültemiz; 1 Profesör Doktor, 6 Doçent Doktor, 5 Doktor Öğretim Üyesi, 7 Öğretim Görevlisi ve 3 Araştırma Görevlisi olmak üzere toplam 22 Akademik Personel ile eğitim-öğretim ve bilimsel çalışma faaliyetlerini sürdürmektedir. Turizm İşletmeciliği Bölümü İkinci Öğretim Programı dışında tüm programlarımıza toplam 255 öğrenci yerleşmiştir. 2017-2018 Eğitim-Öğretim Yılı için fakültemize kayıtlı öğrenci sayısı 927, mezun sayımız 7 iken 2018-2019 Eğitim-Öğretim Yılı için kayıtlı öğrenci sayısı ise 975, mezun sayısı ise 214 olarak gerçekleşmiştir. 2017-2018 Eğitim-Öğretim Yılında 14, 2018-2019 Eğitim-Öğretim yılında ise 3 öğrencimiz Erasmus Öğrenim Hareketliliği kapsamında öğrenci değişim programından faydalanmıştır. Fakültemizde faaliyet gösteren öğrenci kulüpleri 2018 yılında toplam 11 etkinlik düzenlemişlerdir. Bu sayede öğrencilerimiz farklı alanlarda kendilerini geliştirme ve bilgi edinme imkânına kavuşmuşlardır. 2018 yılında Fakülte öğretim üyelerimizin yürütücülüğünde düzenlenen toplam 12 Bilimsel Araştırma Projesi ile üniversitemizin araştırma-geliştirme faaliyetlerine katkıda bulunulmuştur. Söz konusu projeler için toplam 60.126,15 TL destekten yararlanılmıştır. Projelerden elde edilen bilgiler doğrultusunda yapılan bilimsel çalışmalar ulusal ve uluslararası dergilerde makale olarak yayınlanmış ve ulusal ve uluslararası bilimsel etkinliklerde sunulan bildirilerle tartışılmıştır. 2018 yılında, fakültemizde görev yapan akademik personelimiz alan indeksinde ve ULAKBİM tarafından yayınlanan dergilerde 24 adet makale yayınlamışlardır. Buna ek olarak, Turizm ile ilgili ulusal ve uluslararası kongrelerde toplam 49 bildiri yayınlanmıştır. 2018 yılında fakültemiz ile bölgemizdeki 5 yıldızlı termal otel işletmeleri arasında Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm İşletmeciliği bölümlerine yönelik İşbaşı Uygulamalı Eğitim programı kapsamında ikili protokoller imzalanmıştır. Ayrıca 2018 yılında Fakültemiz tarafından sempozyum, seminer, konferans, sergi, panel, konferans, program eğitimi gibi toplam 61 faaliyet gerçekleştirilmiştir.

Konusunda uzman, deneyimli akademik ve idari kadro; nitelikli malzemelerle donatılmış tam donanımlı mutfak, servis alanı, önbüro, suit odalar, çamaşır ve ütü odasını içeren uygulama alanları; anlaşmalı 5 Yıldızlı Termal Otel İşletmelerinde tam bir dönem ücretli uygulama eğitimi imkânı; sertifikalı otel otomasyon programları ve havayolu rezervasyon sistemleri eğitimi; zorunlu İngilizce dersleri dışında seçmeli ikinci yabancı dil olarak Almanca veya Rusça öğrenme imkânı; her yıl düzenlenen ve öğrencilerimizi sektör temsilcileriyle bir araya getiren İstihdam ve Kariyer Günleri, dönem boyunca sektör temsilcileriyle söyleşiler, seminerler, konferanslar, workshoplar; Eğitim-Öğretimde kalitenin artırılması amacıyla başlatılan TURAK Akreditasyon süreci ve güçlü bir örgüt kültürü ve ikliminin varlığı fakültemizin güçlü yönleri olarak ön plana çıkmaktadır.

Bazı bölümlerimizde akademik personel sayısının azlığı; eğitim ve öğretim amaçlı uluslararası işbirliklerinin yetersizliği; üniversitemizde bilimsel etkinliklere sağlanan mali kaynakların kısıtlı olması ve uygulama amaçlı tahsis edilen bütçenin yetersizliği fakültemizin doğrudan ya da dolaylı olarak etkilendiği olumsuz yönler olarak görülmektedir. Turizm fakültelerinin ve programlarının sayılarının plansız artışı, kontenjan fazlalığı ve ülkemizde her geçen gün artan üniversite sayısı bölümlerimizin tercih edilebilirliğini olumsuz yönde etkilemektedir. Buna ek olarak, bazı bölümlerin tercih edilme oranlarında düşüş olması; bölümlerimizi kazanan öğrencilerin YKS puanlarının ve başarı sıralarının düşük olması gibi nedenler önüne geçilmesi gereken önemli konular olarak göze çarpmaktadır.

Ülkemizde son 2 yılda yaşanan kontenjan sorunu ve fakültemiz Turizm İşletmeciliği bölümünde yaşanan tercih edilmeme sorunları göz önünde bulundurulduğunda; turizm ile ilgili programlardaki kontenjanların yeniden gözden geçirilmesi; kontenjanlar konusunda daha koordineli ve planlı bir dağılımın sağlanması kapsamında somut adımların atılması; turizm fakülteleri kurulurken bölgede yer alan turizm fakültelerinin sayısı ve erişilebilirliği de düşünülerek karar verilmesi gerekmektedir. Bölümlerin uluslararası akreditasyon süreçlerini tamamlamaları ve nitelikli eğitim odaklı süreçlerin oluşturulması önem taşımaktadır.

Üniversite öğrencilerinin tercihlerinde şehir ve üniversitenin öncelikli olduğu düşünülmektedir. İlimiz kent kültürünün istenilen düzeyde olmaması nedeniyle yaşadığımız sıkıntılar, üniversitemizde ve fakültemizde verilecek nitelikli eğitim ve sosyal olanakların eksiksiz olduğu bir kampüs ortamı ile aşılabilir. Bu üniversite imajı açısından önemlidir. Kampüs içerisinde öğrencilerin beklentilerine cevap verebilecek sosyal imkânların artırılması (çeşitli sanatsal aktiviteler kapsamında sanatçıların öğrencilerle buluşturulması, imtiyaz hakkı ile farklı markaların kampüs içerisinde faaliyet göstermelerinin sağlanması, farklı alanlarda bilimsel toplantıların ve söyleşilerin düzenlenmesi, dönem sonu konserleri vb.) uzun vadede üniversite imajı açısından faydalı olacaktır. Ayrıca öğrenci kulüplerinin aktiviteleri maddi ve manevi yönden desteklenmelidir.

Turizm eğitiminde kaliteyi artıracak aşağıdaki faaliyetlerin gerçekleştirilmesi gerekmektedir:

1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için başlatılan TURAK Akreditasyon Süreci fakültemizdeki diğer bölümlerimizi de kapsayacak şekilde yaygınlaştırılmalıdır.
2. Akademik personel sayısı nicelik ve nitelik yönünden iyileştirilmelidir.
3. Fakülte bünyesindeki tüm bölümlerin özellikle uygulamalı eğitim faaliyetlerinin sağlıklı ve etkin yürütülebilmesi için gerekli maddi kaynakların sağlanmalı ve arttırılmalıdır.
4. Mezunların istihdamı için dış paydaşlarla ilişkilerin güçlendirilmesi gereklidir.

# EKLER

# EK-1. 2018 Yılında Tamamlanan Araştırma Projeleri

|  |
| --- |
| **GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ** |
| **Proje No** | **Projedeki Görevi** | **Proje Türü** | **Proje Adı** | **Destek Miktarı (TL)** |
| 17.KARİYER.198 | Yürütücü | BAP | Heybeli (Afyonkarahisar) Jeotermal Sahası Rezervuar Kayacının Mineralojik ve Petrografik Özelliklerinin İncelenmesi | 3.360.00 |
| 17.KARİYER.32 | Yürütücü | BAP | Afyonkarahisar’da Yöresel Yemeklerin Bağımsız Yeme İçme İşletmelerinin Menülerinde Kullanımı Üzerine Bir Araştırma | 3.444.00 |

|  |
| --- |
| **TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ** |
| **Proje No** | **Projedeki Görevi** | **Proje Türü** | **Proje Adı** | **Destek Miktarı (TL)** |
| 17.KARİYER.228 | Yürütücü | BAP | Turizmde Sürdürülebilirlik Kapsamında Toplum Temelli Turizm Uygulamaları: Gelemiş Köyü Örneği | 3.270.00 |
| 18.KARİYER.137 | Yürütücü | BAP | Otel İşletmelerinde Gerçekleştirilen Bilgi Yönetimi Uygulamalarının İncelenmesi: Ülkelerarası Bir Karşılaştırma | 3.000,00 |
| 16.SOS.BİL.13 | Yürütücü | BAP | Kariyer Platosunun İş Tatmini ve İşten Ayrılma Niyetine Etkisi Üzerine Bir Araştırma: Otel İşletmeleri Örneği | 2,963.57 |
| 17.SOS.BİL.05 | Yürütücü | BAP | Örgütsel Dışlanmanın İşten Ayrılma Niyetine Etkisi: Afyonkarahisar'daki Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Bir Araştırma | 4,969.45 |

|  |
| --- |
| **TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ** |
| **Proje No** | **Projedeki Görevi** | **Proje Türü** | **Proje Adı** | **Destek Miktarı (TL)** |
| 18.KARİYER.229 | Yürütücü | BAP | Otel Yöneticilerinin İş Etiği Kapsamındaki Uygulamalarının İşgörenlerin İş Doyum ve Örgütsel Vatandaşlık Düzeylerine Etkisi: Beş Yıldızlı Otel İşletmeleri Örneği | 10.000.00 |
| 17.SOS.BİL.07 | Yürütücü | BAP | Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynaklarının Turizm Çekiciliği Kapsamında Değerlendirilmesi: Türk Kâğıt Süsleme (Ebru) Sanatı Örneği | 4.957.42 |
| 17.KARİYER.49 | Yürütücü | BAP | Otel Çalışanlarının Kurumsal İtibar Algılamaları Üzerine Bir Araştırma | 8.193.86 |
| 16.SOS.BİL.11 | Yürütücü | BAP | Yöneticilerin Kullandıkları Güç Kaynaklarının Örgütsel Özdeşleşme ve Örgütsel Yabancılaşmaya Etkisi Üzerine Bir Araştırma: Beş Yıldızlı Otel İşletmeleri Örneği | 4.998.28 |
| 16.SOS.BİL.12 | Yürütücü | BAP | Otel İşletmelerinde İş-Çalışan Sağlığı ve Güvenliği Kapsamındaki Uygulamaların İşgörenlerin Örgüte Güvenlerine ve İşten Ayrılma Niyetlerine Etkisi Üzerine Bir Araştırma: Beş Yıldızlı Otel İşletmeleri Örneği | 4.969.57 |
| 18.KARİYER.260 | Yürütücü | BAP | Edebi Miras Turizmi Çekiciliklerinin Destinasyon Pazarlamasındaki Rolü:Afyonkarahisar Hattat Ahmet Karahisari Örneği | 6.000,00 |

# EK-2. 2018 Yılında Yayınlanmış Makaleler

|  |
| --- |
| **GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ MAKALE** |
| **Yazar(lar) Adı** | **Makale Adı** | **Dergi Adı** | **Cilt** | **Sayı** | **İlk Sayfa** | **Son Sayfa** | **Endeks Türü** |
| Boyraz, M. ve Sandıkcı M. | Gastronomi Bildirilerinin Değerlendirilmesi: Turizm Kongreleri Örneği 2013-2017 | Journal of Tourism and Gastronomy Studies | 6 | 4 | 873 | 889 | Alan |
| Mutlu, A.S. veSandıkcı M. | Farklı Pişirme Yöntemlerine Göre Tabak Artığı Oluşumu: Afyon Kocatepe Üniversitesi Merkez Yemekhane Örneği | Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi | 6 | 85 | 520 | 538 | Alan(ASOSSOBIAD) |
| Boyraz, M., Mutlu, A.S. ve Mutlu, H. | Aşçılık Yarışması Katılımcılarının Tutumlarının Belirlenmesi: Ulusal Aşçılar ve Pastacılar Şampiyonası Örneği | The Journal of Academic Social Sciences | 6 | 85 | 468 | 482 | Alan(ASOSSOBIAD) |
| Pekyaman, A. | Turist Rehberlerinin Tur Cazibesini Artırmada Yararlanabilecekleri Bir Araç Olarak Efsaneler: Afyonkarahisar Efsaneleri Örneği | Turist Rehberliği Dergisi (TURED) | 1 | 2 | 139 | 152 | Alan |
| Pekyaman, A., Çiftçi, N. ve Sandıkcı, M. | Akademisyenlerin Tatil Tercihlerini EtkileyenFaktörler: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği | ÇKÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi | 9 | 2 | 1 | 18 | Alan |

|  |
| --- |
| **TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ** |
| **Yazar(lar) Adı** | **Makale Adı** | **Dergi Adı** | **Cilt** | **Sayı** | **İlk Sayfa** | **Son Sayfa** | **Endeks Türü** |
| Pelit, E., Soybalı, H. H., Baytok, A. ve Kılıç, İ. | Otel İşletmeleri İşgörenlerinin Nepotizm Algılarının Yöneticilerine Olan Güvene Etkisi: Afyonkarahisar’daki Beş Yıldızlı Otellerde Bir Uygulama | Journal of Recreation and Tourism Research | 5 | 1 | 53 | 70 | Alan |
| Kılıç, G., Gülaydın M., Sürücü Ö. ve Kasapoğlu, B. | Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Liderlik Davranışları ile Örgütsel Muhalefet İlişkisi | Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi | 11 | 59 | 994 | 1003 | Alan |
| İşçeli, Z. ve Kılıç, G. | Lisans Düzeyinde Turizm Rehberliği Eğitimi Veren Fakültelerin Müfredatlarının İncelenmesi | Turist Rehberliği Dergisi | 1 | 1 | 41 | 56 | Alan |
| Yalçın, B. ve Turan, Ç. | Creative Cities Network For Marketing Touristic Products: An Analysis on Literary Cities | Almatourism | 9 | 18 | 135 | 149 | Alan |
| Bostan S. veYalçın, B. | Medical Tourism Competencies and Policies Along With Health Competencies and Awareness of The Institutions and Employees | Journal of Business and Management (IOSR-JBM) | 20 | 10 | 44 | 50 | Alan |
| Boyraz, M. | Öğrencilerin Uygulamalı Mutfak Workshoplarına Yönelik Tutumlarının Faktör Analizi İle İncelenmesi | Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi | 2 | Ek:1 | 324 | 346 | Alan |
| Boyraz, M. | Turizm Kongrelerinde Yer Alan Coğrafi İşaretle İlgili Bildirilerin Değerlendirilmesi | Journal of Business Management and Economic Research | 2 | 6 | 36 | 49 | Alan |
| Boyraz, M., Mutlu, A.S. ve Mutlu, H. | Aşçılık Yarışması Katılımcılarının Tutumlarının Belirlenmesi: Ulusal Aşçılar ve Pastacılar Şampiyonası Örneği | The Journal of Academic Social Sciences | 6 | 85 | 468 | 482 | Alan |
| Boyraz, M., Çetin, A., Mutlu, H. ve Soybalı, H.H. | Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Workshop Etkinlikleri Algısının Değerlendirilmesi: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği | Journal of Tourism and Gastronomy Studies | 6 | 4 | 132 | 149 | Alan |
| Boyraz, M. ve Sandıkcı, M. | Gastronomi Bildirilerinin Değerlendirilmesi: Turizm Kongreleri Örneği 2013-2017 | Journal of Tourism and Gastronomy Studies | 6 | 4 | 873 | 889 | Alan |
| Soybalı, H.H. ve Pelit, O. | Örgütsel Dışlanmanın İşten Ayrılma Niyetine Etkisi: Afyonkarahisar’daki Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Bir Araştırma | Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi | 20 | 3 | 225 | 249 | Alan |

|  |
| --- |
| **TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ** |
| **Yazar(lar)****Adı** | **Makale Adı** | **Dergi Adı** | **Cilt** | **Sayı** | **İlk Sayfa** | **Son Sayfa** | **Endeks Türü** |
| Pelit, E. ve Gülen, M. | İş-Çalışan Sağlığı ve Güvenliği Kapsamındaki Uygulamaların İşgörenlerin Kuruma Güvenlerine Etkisi Üzerine Bir Araştırma: Beş Yıldızlı Otel İşletmeleri Örneği | İşletme Araştırmaları Dergisi | 10 | 3 | 767 | 787 | Alan  |
| Pelit, E., Kılıç, İ. ve Karaçor, M. | Duygusal Zekânin İletişim Becerilerine Etkisi: Turizm Öğrencileri Üzerinde Bir Araştırma | Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi | 20 | 1 | 85 | 107 | Alan |
| Pelit, E. ve Ak, S. | İnsan Kaynakları Yönetimi İşlevi Olarak Personel Bulma, Seçme ve Personeli İşe Yerleştirme ile ilgili Sorunlar: Turizm İşletmeleri Örneğinde Teorik Bir İnceleme | İstanbul Aydın Üniversitesi Dergisi | 10 | 2 | 39 | 74 | Alan |
| Pelit, E., Baytok, A. Soybalı, H.H. ve Kılıç, İ. | Otel İşletmeleri İşgörenlerinin Nepotizm Algılarının Yöneticilerine Olan Güvene Etkisi: Afyonkarahisar’daki Beş Yıldızlı Otellerde Bir Uygulama | Rekreasyon Araştırmaları Dergisi | 5 | 1 | 53 | 70 | Alan |
| Pelit, E. ve Katırcıoğlu, E. | Turist Rehberliği Mesleğinde Taraflar Açısından Yaşanan Sorunlar Üzerine Bir Değerlendirme | Journal of Tour Guiding | 1 | 2 | 74 | 94 | Alan |
| Zorlu Ö. ve Erkuş G. | Kültür Turlarında Turist Şikâyetleri ve Şikâyet Davranışları | Journal of Tour Guiding | 1 | 1 | 31 | 40 | Alan |
| Kabakulak, A. | [Turist Rehberleri Açısından İş Doyumunun Önemi](https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/yayinDetay.jsp?id=EiSTqb1pp9KRKDMvSqBkjQ&no=NPyYQsydu7pn_jChegdWIA) | Journal of Tour Guiding | 1 | 1 | 1 | 12 | Alan |
| Koçak, B. ve Kabakulak, A. | [Turist Rehberlerinin Meslekten Beklentileri Üzerine Bir Araştırma](https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/yayinDetay.jsp?id=mTUTy6rvI4fwdKxwAdVmeA&no=VAWp5jxMDUj5cB0bvOvsDw) | Journal of Tour Guiding | 1 | 1 | 24 | 30 | Alan |

# EK-3. 2018 Yılında Yayınlanmış Kitap/Bölümleri

|  |
| --- |
| **GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ KİTAP** |
| **Yazar(lar) Adı** | **Kitap Adı** | **Bölüm Adı** | **Yayın Evi** |
| Sandıkcı M. | Termal Turizm ve İşletmeciliği | Termal Turizm İşletmelerinde Pazarlama | Detay Yayıncılık,Ankara |
| Sandıkcı, M., Boyraz, M., Mutlu, H. ve Gökçe, F. | Gastronomi Araştırmaları Bibliyografyası, Bildiri, Makale, Tez (2013-2017) | - | Detay Yayıncılık, Ankara |
| Yalçın B. ve Çelik S. | Termal Turizm ve İşletmeciliği | Sağlık Turizminin Tarihi | Detay YayıncılıkAnkara |
| Çelik S. ve Yalçın B. | Termal Turizm ve İşletmeciliği | Termal Turizm İşletmelerinde Yatırım ve Finansman | Detay Yayıncılık,Ankara |
| Çelik, S. | Termal Turizm ve İşletmeciliği | Termal Turizm İşletmelerinde Rekratif Faaliyetlerin Planlanması | Detay Yayıncılık,Ankara |
| Pekyaman, A. | Termal Turizm ve İşletmeciliği | Termal Turizm İşletmelerinde Müşteri İlişkileri Yönetimi | Detay Yayıncılık,Ankara |
| Mutlu, A.S. ve Kabakulak, A. | Termal Turizm ve İşletmeciliği | Termal turizm İşletmeleri | Detay Yayıncılık,Ankara |

|  |
| --- |
| **TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ** |
| **Yazar(lar) Adı** | **Kitap Adı** | **Bölüm Adı** | **Yayınevi** |
| Pelit, E., Soybalı, H. H. ve Avan, A. (Ed.) | Contemporary Services Management Issues-Multidisciplinary Perspectives | - | Peter Lang Gmbh |
| Zorlu, Ö., Baytok A. ve Avan, A. | Social Sciences Researches in the Globalizing World | Transformational Leadership at Hospitality Industry: A Conceptual Evaluation | St. Kliment Ohridski University Press-Sofia |
| Avan, A., Zorlu, Ö. ve Baytok, A. | Contemporary Services Management Issues-Multidisciplinary Perspectives | Online Reputation Management: How Hotels Increase Customer Loyalty | Peter Lang Gmbh |
| Avan, A. | Termal Turizm ve İşletmeciliği | Termal Turizm İşletmelerinde Fiziksel Planlama | Detay Yayıncılık, Ankara |
| Baytok A. ve Soybalı, H.H. | Termal Turizm ve İşletmeciliği | Termal Turizmin Analizi | Detay Yayıncılık, Ankara |
| Soybalı, H.H. ve Baytok A. | Termal Turizm ve İşletmeciliği | Jeotermal Kaynaklar | Detay Yayıncılık, Ankara |
| Kılıç, G. | Termal Turizm ve İşletmeciliği | Termal Turizm İşletmelerinde Yönetim | Detay Yayıncılık, Ankara |
| Yalçın B. ve Çelik S. | Termal Turizm ve İşletmeciliği | Sağlık Turizminin Tarihi | Detay Yayıncılık, Ankara |
| Çelik S. ve Yalçın B. | Termal Turizm ve İşletmeciliği | Termal Turizm İşletmelerinde Yatırım ve Finansman | Detay Yayıncılık, Ankara |
| Boyraz, M. | Termal Turizm ve İşletmeciliği | Termal Turizm İşletmelerinde Çevre Yönetimi | Detay Yayıncılık, Ankara |
| Sandıkcı, M., Boyraz, M., Mutlu, H. ve Gökçe, F. | Gastronomi Araştırmaları Bibliyografyası, Bildiri, Makale, Tez (2013-2017) | - | Detay Yayıncılık, Ankara |

|  |
| --- |
| **TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ** |
| **Yazar(lar) Adı** | **Kitap Adı** | **Bölüm Adı** | **Yayınevi** |
| Pelit, E. | **Termal Turizm ve İşletmeciliği** | Termal Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi | Detay Yayıncılık, Ankara |
| Pelit, E. ve Gülen, M. | **Çok Disiplinli Çalışmalar (Prof.Dr. Erkan Öngel’e Armağan)** | Otel İşletmeleri İşgörenlerinin Örgüte Güven Düzeyleri: Afyonkarahisar’daki Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Bir Araştırma | Detay Yayıncılık, Ankara |
| Gökçe, Y., Hassan, A., Pelit, E. ve Gökçe, F. | **Contemporary Services Management Issues -Multidisciplinary Perspectives−** | The Effect of Organizational Trust on Organizational Commitmentand Corporate Image: An Application on Hotel Employees | Peter Lang Gmbh |
| Mutluç, A.S. ve Kabakulak, A. | **Termal Turizm ve İşletmeciliği** | Termal Turizm İşletmeleri | Detay Yayıncılık, Ankara |
| Yılmaz, E.G. | **Termal Turizm ve İşletmeciliği** | Termal Turizm İşletmelerinde Sürdürülebilirlik | Detay Yayıncılık, Ankara |
| Avan, A., Baytok, A. ve Zorlu, Ö.  | **Contemporary Services Management Issues − Multidisciplinary Perspectives −** | Online Reputation Management: How Hotels Can Increase CustomerLoyalty? | Peter Lang Gmbh |
| Zorlu, Ö., Baytok, A. ve Avan, A. | **Social Sciences Researches in the Globalizing World** | Transformational Leadership at Hospitality Industry: A Conceptual Evaluation | Peter Lang Gmbh |
| Zorlu, Ö. | **Termal Turizm ve İşletmeciliği** | Sağlık Turizmi | Detay Yayıncılık, Ankara |
| Selek, F., Zorlu, Ö. ve Kabakulak, A. | **Turist Rehberliği Üzerin Güncel Araştırmalar** | Turist Rehberlerine Yönelik Etik Dışı Davranışlar: Antalya İli Örneği | Detay Yayıncılık, Ankara |
| Turan, M., Zorlu, Ö. ve Kabakulak, A. | **Turist Rehberliği Üzerin Güncel Araştırmalar** | Kişilik Özelliklerinin Kariyer Tercihlerine Etkisi: Turizm Rehberliği Bölümü Öğrencileri Örneği | Detay Yayıncılık, Ankara |

# EK-4. 2018 Yılında Yayınlanmış Bildiriler

|  |
| --- |
| **GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ BİLDİRİ** |
| **Yazar(lar)****Adı** | **Bildiri Adı** | **Etkinlik Adı** | **Sunum Türü** | **Basım Türü** |
| Töre Başat, H., Sandıkcı, M. ve Çelik, S. | Kültürel Miras Kapsamında Tarihi Camilerin İnanç Turizmine Kazandırılması | 5. Uluslararası Geleneksel Ve Yöresel Değerler Sempozyumu /Kültür Sanat Etkinlikleri | Sözlü | Tam metin |
| Çelik, S., Sandıkcı, M. ve Töre Başat, H. | Bağımsız Yiyecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Alan Yöresel Yemekleri Sürdürülebilirlik Hedeflerine Katkısı, Afyonkarahisar Örneği | 4. Uluslararası Sosyal Bilimler Sempozyumu | Sözlü | Özet |
| Çelik, S., Sandıkcı, M. ve Töre Başat, H. | Culunary Culture of Afyonkarahisar | 11th Tourism Outlook Conference | Sözlü | Özet |
| Boyraz, M. ve Sandıkcı, M. | Turizm Kongrelerinde Yer Alan Gastronomi Bildirilerinin Değerlendirilmesi | 2. Uluslararası EMI Girişimcilik ve Sosyal Bilimler Kongresi | Sözlü | Tam metin |
| Sandıkcı M., Soybalı H.H., Töre Başat, H. ve Çelik, S. | Kültür Turizmi Kapsamında Afyonkarahisar Mutfağı | Innovation and Global Issues in Social Sciences III | Sözlü | Tam metin |
| Sandıkcı, M., Töre Başat, H. ve Çelik, S. | Afyonkarahisar İnanç Turizmi Kapsamında Osmanlıdan Günümüze Camiler | VIII. Uluslararası Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu | Sözlü | Tam metin |
| Çelik, S. ve Mutlu, H. | Afyonkarahisar’ın Gastronomi Zenginliği ve Sunumu Üzerine Bir Değerlendirme | VIII. Uluslararası Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu | Sözlü | Özet Bildiri |
| Pekyaman, A. ve Aliyeva, A. | Bakü’yü Ziyaret Eden Arap Turistlerin Destinasyon İmajı Algıları | 100. Yılında Azerbaycan Cumhuriyeti Uluslararası Kongresi | Sözlü | Tam metin |
| Mutlu, A.S., Sandıkcı, M. ve Mutlu, H. | Mutfak Kültürünün Gastronomi Müzelerinde Sergilenme Şekilleri: Emine Göğüş Mutfak Müzesi Örneği | International Gastronomy Tourism Studies Congress | Sözlü | Tam metin |
| Mutlu, A.S., Sandıkcı, M. ve Dağdalan, Z. | Beceri Eğitimi Kapsamında ZAV Programına Katılan Öğrenciler Üzerine Bir Araştırma | Uluslararası Bilim ve Eğitim Kongresi | Sözlü | Tam metin |
| Mutlu, A.S. Sandıkcı, M., Yavuz, E. veGönülal, H. | Turistik Değerlerin Lisans Öğrencileri Tarafından Bilinirliği: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği | I. Uluslararası Sosyal Araştırmalar ve Davranış Bilimleri Sempozyumu | Sözlü | Tam metin |
| Mutlu, A.S | Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Staj Başarılarının Değerlendirilmesi | Uluslararası Türk dünyası Araştırmaları Sempozyumu | Sözlü | Tam metin |
| Boyraz, M., Mutlu, A.S. ve Mutlu, H. | Yarışmacıların Demografilerinin, Karar Verme Süreçlerinin ve Motivasyonlarının İncelenmesi: Ulusal Aşçılar ve Pastacılar Şampiyonası Örneği | 2. Uluslararası EMI Girişimcilik ve Sosyal Bilimler Kongresi | Sözlü | Tam metin |
| Mutlu, A.S. veMutlu, H. | Gaziantep’te Gastronomi Alanında Düzenlenen Etkinliklerin Değerlendirilmesi | Cemil Meriç 10. Uluslararası Sosyal Bilimler ve Spor Kongresi | Sözlü | Tam metin |
| Mutlu, A.S | Trıpadvısor.Com Sitesinde Yer Alan Yorumların Restoran İşletmeleri Açısından İncelenmesi: Afyonkarahisar Örneği | Cemil Meriç 10. Uluslararası Sosyal Bilimler ve Spor Kongresi | Sözlü | Tam metin |
| Mutlu, A.S., Boyraz, M. veMutlu, H. | Yöresel ve Geleneksel Etkinliklerin Duyurulmasında Web Sitelerinin Kullanımı: visitafyon.org Örneği | 5. Uluslararası Geleneksel ve Yöresel Değerler Sempozyumu | Sözlü | Tam metin |
| Mutlu, A.S | Tanıtım Materyallerinde ve Web Sitelerinde Yerel Gastronomiye Özgü Unsurların Kullanımı: Afyonkarahisar Örneği | Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Sempozyumu | Sözlü | Tam metin |

|  |
| --- |
| **TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ** |
| **Yazar(lar)****Adı** | **Bildiri Adı** | **Etkinlik Adı** | **Sunum****Türü** | **Basım****Türü** |
| Baytok A., Zorlu, Ö. ve Avan, A. | [Turizmde Sürdürülebilirlik Kapsamında Cittaslow ve Toplum Temelli Turizm İlişkisinin Kavramsal Olarak İncelenmesi](https://www.researchgate.net/publication/330134426_Turizmde_Surdurulebilirlik_Kapsaminda_Cittaslow_ve_Toplum_Temelli_Turizm_Iliskisinin_Kavramsal_Olarak_Incelenmesi?_sg=rniHGuiZDYO-s2PcHVTemVfdxm_7CNOcRYmO-3MCAhFPFsShqQldB54OzNCEtrQ6DoVjXHBJpOxVV8U0tpcH6Ibkf8__DQhSpfL0R1z_.oC4vL7tMxlbIYkZd7UUsVGSbYOVwDBehxn0FnY85mfs17UqFuKRpwbVyWD7ZKpM_rX8XuW9g_ElB79XSPxqG1g) | Innovation and Global Issues in Social Sciences IV | Sözlü | Tam metin |
| Avan, A. ve Baytok A. | Termal Otel İşletmelerinde İslami Turizm Konseptinin Uygulanabilirliği: Yönetsel Bir Bakış Açısı | Innovation and Global Issues in Social Sciences III | Sözlü | Tam metin |
| Baytok A. ve Zorlu, Ö. | Otel İşletmelerinde Gerçekleştirilen Bilgi Yönetimi Uygulamalarının İncelenmesi: Uluslararası Bir Karşılaştırma  | Innovation and Global Issues in Social Sciences III | Sözlü | Tam metin |
| Boyraz, M. ve Baytok, A. | Evaluation of Advantages and Determinants of Thermal Hotel’s Environmental Management Practices | Innovation and Global Issues in Social Sciences III | Sözlü | Tam metin |
| Baytok, A., Boyraz, M., Çetin, A., Mutlu, H. ve Katırcıoğlu, E. | Ulusal Turizm Kongrelerinde Yer Alan Etik ve Sosyal Sorumluluk Konulu Bildirilerin Bibliyometrisi | 19. Ulusal Turizm Kongresi | Sözlü | Tam metin |
| Yalçın, B. | Deniz Suyunun Spa-Wellness Turizmi Kapsamında Kullanımı | 4. Ulusal Deniz Turizmi Sempozyumu | Sözlü | Tam metin |
| Boyraz, M., Çetin, A., Mutlu, H. ve Soybalı, H.H. | Evaluation of Gastronomy and Culinary Arts Students’ Perceptions of Workshops: A Case of Afyon Kocatepe University | Innovation and Global Issues in Social Sciences III | Sözlü | Tam metin |
| Boyraz, M. | Turizm Kongrelerinde Yer Alan Coğrafi İşaretlerle İlgili Bildirilerin İncelenmesi | 5th International Symposium of Traditional and Regional Values | Sözlü | Tam metin |
| Boyraz, M. ve Güvenen, Ö.A. | Afyonkarahisar’da Eski Bir Gelenek: Keçecilik | 5th International Symposium of Traditional and Regional Values | Sözlü | Tam metin |
| Boyraz, M. | Coğrafi İşaretli Ürünler ve Afyonkarahisar Örneği | 2. Uluslararası EMI Girişimcilik ve Sosyal Bilimler Kongresi | Sözlü | Tam metin |
| Boyraz, M. ve Sandıkcı, M. | Turizm Kongrelerinde Yer Alan Gastronomi Bildirilerinin Değerlendirilmesi | 2. Uluslararası EMI Girişimcilik ve Sosyal Bilimler Kongresi | Sözlü | Tam metin |
| Mutlu, A.S., Boyraz, M. veMutlu, H. | Yöresel ve Geleneksel Etkinliklerin Duyurulmasında Web Sitelerinin Kullanımı: visitafyon.org Örneği | 5th International Symposium of Traditional and Regional Values | Sözlü | Tam metin |
| Boyraz, M., Mutlu, A.S. ve Mutlu, H. | Yarışmacıların Demografilerinin, Karar Verme Süreçlerinin ve Motivasyonlarının İncelenmesi: Ulusal Aşçılar ve Pastacılar Şampiyonası Örneği | 2. Uluslararası EMI Girişimcilik ve Sosyal Bilimler Kongresi | Sözlü | Tam metin |
| Boyraz, M., ve Çetin, A. | Evaluation of the Geothermal Resources Usage in Thermal Hotel Establishments: The Sample of Denizli Province | Uluslararası Katılımlı 4. Jeotermal Kaynaklar ve Doğal Mineralli Sular Sempozyumu ve Sergisi | Sözlü | Özet |
| Çetin, A., Boyraz, M. ve Özer, S. | Otel Çalışanlarının İş Motivasyonlarının Belirlenmesi: Denizli Şehir Otellerinde Bir Uygulama | 2. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi | Sözlü | Özet |
| Boyraz, M., Çetin, A., Mutlu, H. ve Soybalı, H.H. | Gastronomi Alanında Bir Yenilik Girişimi: Temiz Tabak Hareketi | VII. Ulusal III. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu | Sözlü | Özet |
| Boyraz, M. | Öğrencilerin Uygulamalı Mutfak Workshoplarına Yönelik Tutumlarının Faktör Analizi ile İncelenmesi | Gastronomi Zirvesi | Sözlü | Özet |
| Boyraz, M. ve Baytok, A. | The Usage Stage of Geothermal Resources An Application In Environmentally Sensitive Thermal Hotel Establishments | Uluslararası Katılımlı 4. Jeotermal Kaynaklar ve Doğal Mineralli Sular Sempozyumu ve Sergisi | Sözlü | Özet |
| Sandıkcı M., Soybalı H.H., Töre Başat, H. ve Çelik, S. | Kültür Turizmi Kapsamında Afyonkarahisar Mutfağı | Innovation and Global Issues in Social Sciences III | Sözlü | Tam metin |

|  |
| --- |
| **TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ** |
| **Yazar(lar)****Adı** | **Bildiri Adı** | **Etkinlik Adı** | **Sunum****Türü** | **Basım****Türü** |
| Pelit, E.ve Gökçe, F. | Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi İşlevi Olarak İş Analizi ve Sorunlar: Kavramsal Bir Değerlendirme | Innovation and Global Issues in Social Sciences III | Sözlü | Tam metin |
| Pelit, E. ve Katırcıoğlu, E. | İnsan Kaynaklarının Bir İşlevi Olarak Sendikal Faaliyetler ve Sorunlar: Turizm İşletmeleri Üzerine Kavramsal Bir Değerlendirme | Innovation and Global Issues in Social Sciences III | Sözlü | Tam metin |
| Pelit, E. ve Çetin, A | İnsan Kaynakları Yönetimi İşlevi Olarak Performans Değerlendirme ve Sorunlar: Turizm İşletmeleri Örneğinde Teorik Bir İnceleme | Innovation and Global Issues in Social Sciences III | Sözlü | Tam metin |
| Bayraktaroğlu, E. ve Gül Yılmaz, E. | İngilizce “Leisure” ve “Recreation” Sözcüklerinin Türkiye Türkçesindeki Karşılıkları Üzerine | 9. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi | Sözlü | Tam metin |
| Dilek Acar, D. ve Gül Yılmaz, E. | Uluslararası Turizm Araştırmalarında Türkiye’nin Yeri: SSCI’de Yer Alan Türkiye Adresli Makalelere Yönelik Bir İnceleme (1989-2017) | Prof. Dr. Hasan Olalı Turizm Sempozyumu | Sözlü | Özet |
| Baytok, A., Zorlu, Ö. ve Avan A. | Turizmde Sürdürülebilirlik Kapsamında Cittaslow ve Toplum Temelli Turizm İlişkisinin Kavramsal Olarak İncelenmesi | Innovation and Global Issues in Social Sciences IV | Sözlü | Tam metin |
| Avan, A. ve Zorlu, Ö. | Termal Otel İşletmelerinde İslami Turizm Konseptinin Uygulanabilirliği: Yönetsel Bir Bakış Açısı | Innovation and Global Issues in Social Sciences III | Sözlü | Tam metin |
| Baytok A. ve Zorlu, Ö. | Otel İşletmelerinde Gerçekleştirilen Bilgi Yönetimi Uygulamalarının İncelenmesi: Uluslararası Bir Karşılaştırma | Innovation and Global Issues in Social Sciences III | Sözlü | Tam metin |
| Selek, F., Zorlu, Ö. ve Kabakulak, A. | Turist Rehberlerine Yönelik Etik Dışı Davranışlar: Antalya İli Örneği | I. Ulusal Turizm Rehberliği Kongresi  | Sözlü | Özet |
| Turan, M., Zorlu, Ö. ve Kabakulak, A. | Kişilik Özelliklerinin Kariyer Tercihlerine Etkisi: Turizm Rehberliği Bölümü Öğrencileri Örneği | I. Ulusal Turizm Rehberliği Kongresi | Sözlü | Özet |
| Demirdağ, Ş.A., Keleş, Y. ve Pelit, E. | [Şehrin Turizm Arz Kaynaklarının Tanıtımında Ve Sürdürülebilirliğinde Web Sayfalarının Rolü: Gümüşhane Örneği](https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/yayinDetay.jsp?id=gwFx34Bu5xoXMVH8qkFU0Q&no=b610xf9OfVsYT0xA_JP16A) | II. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi | Sözlü | Tam metin |
| Pelit, E. ve Gökçe, F. | [Turizm İşletmelerinde Staj Yapan Öğrencilerin Stajları Değerlendirmeleri Üzerine Bir Araştırma](https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/yayinDetay.jsp?id=DcIZiy_h4qTMTt5z8c6qQA&no=PJUjm9Ywkal8HMDqAsLvnw) | Innovation and Global Issues Congress IV | Sözlü | Tam metin |
| Pelit, E. ve Yarmacı, N. | [Yöneticilerin İş Etiği Kapsamındaki Uygulamalarının İşgörenlerin Örgütsel Vatandaşlık Davranışları Üzerine Etkisi: Otel İşletmelerinde Bir Araştırma](https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/yayinDetay.jsp?id=CuznLAS7CFuhQQdjFNqgvA&no=BaaWtnhBpTgiGSRSoo0Wsg) | Innovation and Global Issues Congress IV | Sözlü | Tam metin |