



TURİZM FAKÜLTESİ
2023 İÇ DEĞERLENDİRME RAPORU

A. BİRİM HAKKINDA BİLGİLER

Fakültemiz 03 Ağustos 2016 tarihli Resmî Gazetede yayınlanan 2016/8969 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı uyarınca kurulmuştur. Eğitim dili Türkçe olan Fakültemizde Turizm İşletmeciliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm Rehberliği ve Rekreasyon Yönetimi olmak üzere dört bölüm bulunmaktadır. Eğitim faaliyetleri Kestel Yerleşkesinde bulunan ve 10.200 m² kapalı alana sahip olan İktisadi, İdari ve Sosyal Bilimler Fakültesinde yürütülmektedir.

Misyonu, Vizyonu, Değerleri ve Hedefleri (Stratejik Amaç ve Hedefler)

Misyon

Fakültemizin öncelikli amacı çağdaş, bilimsel ve kaliteli bir eğitim öğretim sağlamak suretiyle turizm sektörü için nitelikli yönetici adaylarını, turist rehberlerini, animatörlerini ve mutfak şeflerini yetiştirmektir. Fakültemizin diğer amacı, bölge ve ülke turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu alanlarda güncel ve uygulamaya dönük projeler hazırlayarak, araştırmalar yaparak, toplantılar düzenleyerek ve bu etkinliklerin sonuçlarını toplumun her kesimi ile paylaşarak bilgi üretimine, sektörel ve toplumsal gelişime katkıda bulunmaktır.

Vizyon

Eğitim kalitesi, bilimsel çalışmalar ve sektörel iş birlikleri ile yüksek katma değerde bilgi ve hizmet üreterek turizm alanında bulunduğu bölgenin ve ülkenin ekonomik, sosyal ve kültürel yapısını geliştiren, ulusal ve uluslararası düzeyde tanınırlığa sahip olan ve tercih edilen bir fakülte olmaktır.

Hedef ve Amaçlar

Turizm Fakültesi olarak hedef ve amaçlarımız:

- Fakültemizde eğitim kalitesinin ulusal ve uluslararası normlara ve standartlara göre geliştirilmesi,
- Sağlık, spor, turizm ve gastronomi odaklı olarak bölgenin sektörel eğilimler ve hedefler çerçevesinde gelişimine katkı sağlayacak yeni projelerin oluşturulması,
- Paydaşlarla stratejik iş birliği çerçevesinde fikir alışverişi sağlanarak yeni projelerin oluşturulması,
- Eğitim- araştırma sonuçlarından elde edilen çıktıların, toplumun yararına olacak şekilde ürün, hizmet ve faydaya dönüştürülmesi,
- Akademik ve idari personelin eğitim ve geliştirme faaliyetleri kapsamında sürekli gelişiminin sağlanması,
- Ulusal ve uluslararası proje ve yayın sayısının artırılması,
- Fakültemizin tanıtımı için ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtım çalışmalarının ve etkinliklerinin artırılması,
- Öğrenci ve öğretim elemanı hareketliliği sağlayan programların Fakültemizde etkin bir şekilde işlerliğinin sağlanması,
- Öğrencilere yönelik beslenme, sağlık, sosyal, kültürel, sanatsal ve sportif hizmetlerin etkin ve verimli bir şekilde sunulması ve bu alandaki imkânların artırılması,
- Fakültemizin bina, teçhizat, ekipman ve altyapısal olarak mevcut imkanlar doğrultusunda gelişmesinin sağlanması olarak belirlenmiştir.

Eğitim-Öğretim Hizmetleri Verilen Bölümler

- Turizm İşletmeciliği Bölümü
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

B. KALİTE GÜVENCE SİSTEMİ

Birim Kalite Komisyonu 08.12.2023 tarihli Fakülte Yönetim Kurulu Kararıyla oluşturulmuştur. Belirlenen komisyon üyeleri fakültemizin internet sitesinde yayınlanmıştır. Komisyon üyeleri aşağıda yer almaktadır.

Komisyon Üyeleri

KALİTE
Açık Rıza/Aydınlatma Metinleri
Birim Değerlendirme Raporları
Genel Formlar
Komisyon Üyeleri
Dış Paydaş Toplantıları

TURİZM FAKÜLTESİ KALİTE KOMİSYONU	
Doç. Dr. Aydın ÇEVİRGİN	Başkan
Dr. Öğr. Üyesi Serpil KOCAMAN	Üye
Arş. Gör. Muhammet Necati ÇELİK	Üye
Öğr. Gör. Nurgül BOZ	Üye
Fakülte Sekreteri Mehmet Kenan TAN	Üye
Öğrenci Temsilcisi Zehra BULUT	Öğrenci Temsilcisi

Link: <https://turizm.alanya.edu.tr/kalite/komisyon-uyeleri/>

Birim Kalite Komisyonu üyeleri Üniversitemiz Kalite Koordinatörlüğü ile birlikte iç tetkik toplantısını 11.12.2023 tarihinde gerçekleştirmiştir. Gerçekleştirilen toplantılar sonrasında Birim Kalite Dosyası güncellenmiştir.



Link: <https://kyb.alanya.edu.tr/haber/turizm-fakultesi/>

C. EĞİTİM- ÖĞRETİM

- Bölüme özgü uygulamaları kısaca açıklayınız ve ayrıca bu uygulamalar için kanıtları EKLEYİNİZ.

Turizm İşletmeciliği Bölümü

Turizm İşletmeciliği Bölümü, öğrencilere organizasyon, yönetim ve değerlendirme yeteneği kazandırarak geleceğin yöneticilerini yetiştirmeyi amaçlar. Geniş bir ders yelpazesi sayesinde öğrencilere sosyal konulara analitik bakış açısı kazandırılarak kıt kaynakların en verimli şekilde kullanılmasının yolları öğretilmekte ve firmaların -dolayısıyla ülke ekonomisinin- etkili yönetilmesine katkı sağlanmaktadır. Ayrıca işletmelerle ve çevresi ile uyum sağlayan, karşılaştıkları sorunları çağdaş yönetim yaklaşımları yardımıyla analiz edebilen, bu sorunlara rasyonel ve bilimsel çözümler getirebilen, aynı zamanda kendi işyerini kurabilecek bilgilerle donatılmış, bilimsel karar verebilen ve çağdaş fikirlere ve gelişmelere açık "yönetici veya yönetici adayları" olarak yetiştirmektedir. Turizm İşletmeciliği bölümü, kuramsal, uygulamaya dönük, güncel işletmecilik sorunlarını ve uygulamalarını temel alan ders programıyla ve bu programda yer alan dersleri verecek yetkin öğretim elemanlarıyla söz konusu temel amaca ulaşmaya çalışmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüz turizm ve ağırlama endüstrisinin en önemli alanlarından birisi olan yiyecek ve içecek sektöründe kariyer yapmak isteyen öğrencilere ulusal ve uluslararası düzeyde faaliyet gösteren işletmelerde çalışmaları için gerekli bilgi, beceri ve alışkanlıkları kazandırmayı hedeflemektedir. Bu bölümden mezun olan öğrenciler bu alanda akademik kariyer yapmak için her türlü yeterliliğe sahip olmanın yanı sıra, turizm ve ağırlama endüstrisinin yiyecek-içecek işletmelerinin bütün alanlarında başarılı olabilmek için gerekli niteliklere sahip olacaklardır. Bu bölümde eğitim gören öğrencilerimiz, kendi işletmelerini kurabilir, akademik kariyer yapabilir, ülke içinde veya dışında yiyecek-içecek işletmelerinin mutfak ve servis departmanlarında çalışabilirler.

Derslerimiz ve uygulama olanaklarımız öğrencilerimizi daha rekabetçi, yaratıcı ve yenilikçi olabilmeleri için gerekli nitelikleri kazandırmaya yönelik olarak düzenlenmiştir. Eğitim ve öğretim faaliyetlerimiz bu alanın en önemli bilgi ve becerilerini öğrencilerimize aktarabilmek için özenle hazırlanmıştır. Derslerimiz büyük ölçüde uygulama ağırlıklıdır. Mutfak sanatları konusunda donanımlı şefler yetiştirmenin yanı sıra, öğrencilerimizi sanat, spor, iletişim, tasarım, girişimcilik ve liderlik konularında da donatmayı hedeflemektediriz. İngilizce temel eğitiminin yanında Almanca ve Rusça dillerinden birini de öğretmekte ve böylece iki dil bilen uzmanlar yetiştirmeyi amaçlamaktayız. Sektördeki kurum ve kuruluşları ile kurduğumuz ortaklıklarla öğrencilerimize sürekli ve geçici iş olanakları sunmakta, düzenlediğimiz seminerler ve toplantılarla öğrencilerimizi sektördeki uzmanlarla, bilgi ve tecrübe paylaşımı için bir araya getirmektediriz. Ayrıca uluslararası değişim programlarıyla, öğrencilerimize yurt dışındaki anlaşmalı yükseköğretim kurumlarında eğitim olanağı sunmaktayız.



- Programların eğitim amaçlarının belirlenmesinde ve müfredatın (eğitim programının) tasarımında iç paydaşların ve dış paydaşların rolü ve kanıtları?

6-8 Kasım 2023 tarihlerinde Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi ev sahipliğinde ülke genelinde 48 Turizm Fakültesi'nin katılımıyla Turizm Fakülteleri Dekanlar Konseyi (TURDEK) genel kurul toplantısı gerçekleştirilmiş olup Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. Burçin Cevdet ÇETİNSÖZ'de toplantıya katılmıştır.



Ülkemizde faaliyetlerini sürdüren Turizm Fakülteleri'ndeki eğitim öğretim faaliyetlerinin de görüşüldüğü toplantıda Dekanımız Prof. Dr. Burçin Cevdet ÇETİNSÖZ Turizm Fakülteleri Dekanlar Konseyi Yönetim Kurulu Başkanı olarak seçilmiştir.



Link: <https://www.turdek.org/bultenler/>

- Program amaç ve çıktılarını gösteren Bologna içeriklerine dair link ya da ekran görüntüleri

Turizm İşletmeciliği Bölümü:

<https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=05&curSunit=219#>
<https://turizm.alanya.edu.tr/bolumler/turizm-%C4%B1sletmeciligi-bolumu/program-ciktilari/>

Program Yeterlikleri
No Program Öğrenme Çıktıları: Bu programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:
1. Turizm İşletmeciliği ile ilgili kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı bilgi birikimi edinerek alanında uzman yönetici adayları olarak yetiştir.
2. Turizm işletmelerinde yönetim, pazarlama ve planlama stratejilerini kavrar, turizm politikaları, sürdürülebilirlik ve destinasyon yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olur, hukuksal düzenlemeleri ve mesleki standartları takip eder.
3. Farklı turizm işletmesi türleri (konaklama, seyahat acentacılığı, vb.) ve bunların bölümleriyle (rezervasyon, satış, yiyecek içecek, vb.) ilgili ayrıntılı bilgi sahibi olur ve mesleki olarak tercih ettiği alanlarda uzmanlaşır.
4. Turizm işletmelerinde motivasyon, liderlik, takım çalışması, kişilik, insan kaynakları, örgütsel yapı ve kültür gibi örgütsel davranış konularını kavrar ve uygular.
5. Turizme özgü alanlarda teknolojik gelişmeleri takip eder, gerekli bilginin teknolojisini kullanır, araştırma yöntemleri uygulayarak analitik düşünme ve çözümler üretme alt yapısına sahip olur.
6. En az iki yabancı dil bilgisine sahip olur ve bu dillerde yazılı ve sözlü iletişim becerilerini geliştirir.
7. Hizmet kalitesi, müşteri memnuniyeti, kültürel miras, hijyen, çevre bilinci, sosyal sorumluluk, kültürel çeşitlilik, güvenlik, gizlilik ve etik gibi unsurlara hassasiyet gösterir, genel kültürünü yaşam boyu geliştirme prensibiyle ülkeyi en iyi şekilde temsil eder.
8. Turizm işletmelerinin finansal ve mali işleyiş hakkında bilgi sahibi olur, muhasebe ve finansman alanlarında temel bilgilere vakıf olur.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü:

<https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=05&curSunit=10105#>
<https://turizm.alanya.edu.tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-bolumu/program-ciktilari/>

Program Yeterlikleri
No Program Öğrenme Çıktıları: Bu programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:
1. Mutfak türleri, kültürleri, pişirme teknikleri, sanat ve tasarımsal yaklaşımlar konularında bilgi sahibi olur.
2. Pastacılık ve ekmek üretimi, garap ve kültürü, peynir üretimi ve kültürü ve kahve gibi gastronomi ve mutfak sanatlarının temel alanlarında bilgi ve beceri sahibi olur.
3. Konaklama işletmesi içinde veya bağımsız restoranlar ya da endüstriyel mutfak işletmelerinde üretimden satışa ve satış sonrası işler dahil olmak üzere bütün iş ve malzeme akışını anlar ve yönetir.
4. Bu alandaki her türlü malzeme seçimi, alımı, depolama ve üretim sürecini bilir ve yönetir.
5. Mutfak türleri, tasarımı, planlanması ve yönetimi konularında yeterli bilgiye sahip olur.
6. Bu alanda çalışan insan kaynaklarını planlamak, yönetmek ve liderlik etmek ve hijyen ve güvenlik sorunlarını çözmek konularında bilgi sahibi olur.
7. Turizm endüstrisinin ulusal ve uluslararası düzeyde işleyişini anlar.
8. Beslenme, gıda kimyası, yiyecek-içecek teknolojisi konularında yeterlilik kazanır.
9. Türk ve dünya mutfakları konusunda bilgi ve beceri sahibi olur.
10. Sektördeki yeni eğilimleri izler ve yenilikler üretebilir.
11. Yiyecek ve içecek sektörünü ve bunların diğer sektörlerle ilişkisini makro ve mikro boyutta analiz eder ve değerlendirir.
12. Bu özel eğitim alanında kariyerini geliştirmek için yol ve yöntemlere ulaşır. Ulusal ve küresel kuruluşlarla işbirliği olanaklarını kuracak becerilere sahip olur.
13. En az iki dilde eğitim alanı ile ilgili yayınları izler, iş arkadaşları ve müşterilerle iletişim kurar.
14. Yaratıcı ve yenilikçi bir davranış geliştirir. Rekabetçi ve alanında lider özelliklerini öne çıkarır.
15. Bu alanda yönetim ve pazarlama faaliyetlerindeki gereksinimleri belirler ve uygular.
16. Alan ile ilgili bilgileri toplar, yorumlar ve çözümler.

- Program amaç ve çıktılarının TYYÇ (Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi) ile uyumunu gösteren kanıtlar

Turizm İşletmeciliği Bölümü:

<https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=05&curSunit=219#>

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü:

<https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=05&curSunit=10105#>

- Program yeterliliklerine uygun ölçme değerlendirme yöntem ve teknikleri kullanılıyor mu?

- Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Ön-lisans ve Lisans Sınav Yönetmeliği

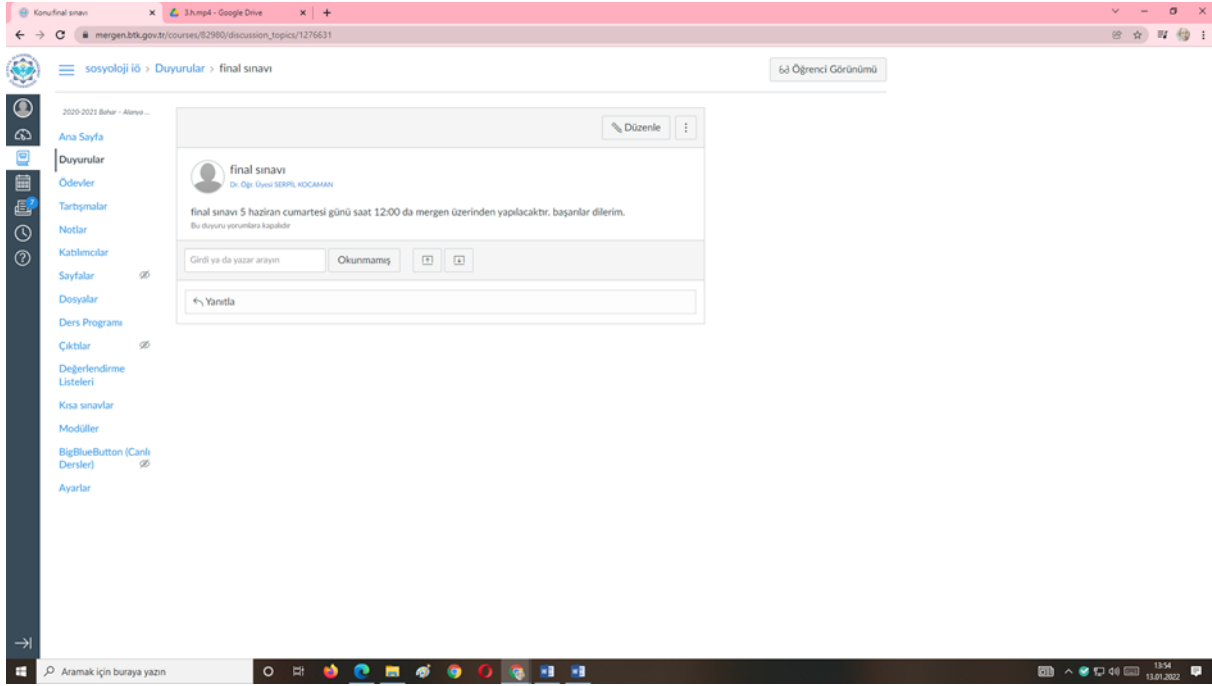
<https://www.alanya.edu.tr/media/kskp3dpr/egitim-ogretim-ve-sinav.pdf>

- Sınav uygulama ve güvenliğine dair öğrenci bilgilendirmeleri (Bilge veya OBS üzerinden)

Örnek:

Turizm İşletmeciliği Bölümü:

TRZ404 Turizm Sosyolojisi Dersi Final Sınavı Duyurusu



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü:

Bilge Üzerinden GMS 202 Temel Yemek Pişirme II Dersi Vize ve Final Sınavı Bilgilendirme Örneği



Duyurular
Ödevler
Tartışmalar
Notlar
Katılımcılar
Sayfalar
Dosyalar
Ders Programı
Çıktılar
Değerlendirme Listeleri
Kısa sınavlar
Modüller
BigBlueButton (Canlı Dersler)
Ayarlar

Ara Sınav Hk.
Doç. Dr. OSMAN ÇULHA

Değerli öğrenci arkadaşlarım,

2020-2021 eğitim öğretim bahar dönemi ara sınav tarihleri açıklanmış bulunmaktadır (<https://turizm.alanya.edu.tr/ctrcms/media/8/tmpo/2020-2021%20BAHAR%20ARA%20SINAV%20PROGRAMI.pdf>).

Dönem başında dersin tanıtım toplantısında da belirttiğim gibi dersimizin ara sınavı test ve uygulama şeklinde yapılacaktır. Test Sınavında alacağınız puan ara sınavınızın puanını oluşturacaktır ancak nihai puanınız olmayacaktır. Dersin her hafta online tartışma konularına katılımlarınıza göre nihai puan belirlenecek ve nihai puanınız akademik takvimde belirtilen süreler içerisinde OBS'den ilan edilecektir. Uygulama sınavından alacağınız not dönem sonunda yapılacak ikinci uygulama sınavı ile birlikte ortalaması alınacak ve uygulama notunuzu oluşturacaktır ancak nihai puan olmayacaktır. Uygulama nihai puanınız her hafta gönüllü olarak ödev kapsamında çekip gönderdiğiniz videolardan alacağınız puana göre belirlenecek ve nihai puanınız OBS'den dönem sonunda ilan edilecektir.

2020-2021 bahar dönemi temel yemek pişirme II dersinin test sınavı sınav takviminde belirtildiği gibi 09.04.2021 tarihinde (Cuma günü) saat 12.00'da başlayacak olup saat 13:15'te bitecektir. Test sınavında her biri 2 puan değerinde 50 soru yer alacaktır. Dersin uygulama sınavı için uygulama yaparak işlediğimiz kahvaltılık ürün hazırlama, sandviç hazırlama, ördövr, meze ve iştah açıcı hazırlama veya makarna hazırlama (sosu ile birlikte) konusunda en fazla bir adet hazırlayacağınız ürünün videosunu çekip izleyebileceğim şekilde tarafıma mergen sistem üzerinden yüklediğiniz modülün içerisine 03.04.2021, saat 08:30'dan -06.04.2021 tarihleri arasında saat 17:30'a kadar yüklemeniz gerekmektedir. **Birden fazla videoyu sisteme yükleyen arkadaşların uygulama sınavı dikkate alınmayacaktır.** Videolarınızın boyutu sisteme yükleyemeyeceğiniz büyüklükte olabileceğinden videonuzu herhangi bir converter programını kullanarak (örn any video converter programı) küçültmeniz ve daha sonra google drive kaydederek drive'dan alacağınız linki mergene atmanız yeterli olacaktır.

Notlar:

1- Video kayıtlarını yaparken ve ürünü hazırlama esnasında hazırlayacağınız ürünün nasıl yapıldığını, ölçülerini, dikkat edilecek hususları vb. konuları belirtir şekilde en az 5 dk. ve en fazla 15 dk. olacak şekilde açıklamanız gerekmektedir.

2- Uygulama sınavı için göndereceğiniz videolar her hafta gönüllü olarak hazırlayıp gönderdiğiniz ödevlerden farklı olmalıdır.

Şimdiden hepinize başarılar dilerim.
Bu duyuru yorumlara kapalıdır



2020-2021 Bahar - İktisat - ...

- Ana Sayfa
- Duyurular
- Ödevler
- Tartışmalar
- Notlar
- Katılımlar
- Sayılar 95
- Dersler 95
- Ders Programı
- Çıktılar 95
- Değerlendirme Lisansları
- Kısa sınavlar
- Modüller
- BigBlueButton (Canlı Dersler) 95
- Ayarlar

Final Sınavı Hk.
Diy. Dr. Cihan Kalkan

Değerli Öğrenci arkadaşlarım,

2020-2021 eğitim öğretim bahar dönemi final sınavı tarihleri açıklanmış bulunmaktadır (<https://bilgi.meb.gov.tr/icerik/medya/9/temel/2020-2021%20BAHAR%20DÖNEMİ%20YENEK%20PİŞİRME%20FİNANAL%20SINAV%20BİLGİLERİ.pdf>).

Dersinizin final sınavı test ve uygulama şeklinde yapılacaktır. Test Sınavında alacağınız puan final sınavının puanına eklenecektir ancak nihai puanınız olmayacaktır. Dersin her hafta online tartışma konularına katılmanızda göre nihai puan belirlenecek ve nihai puanınız akademik takvimde belirtilen sınavlar içerisinde OGS'den alınacaktır. Uygulama sınavından alacağınız not ara sınavda yapılan uygulama sınavı ile birlikte ortalamaya alınacak ve uygulama notunuz eklenecektir ancak nihai puan alınmayacaktır. Uygulama nihai puanınız her hafta güncelli olarak ödev kapsamında çekip göndereceğiniz videoların alacağınız puanla göre belirlenecek ve nihai puanınız OGS'den dersin sonunda alınacaktır.

2020-2021 bahar dönemi temel yeneke pişirme II dersinin test sınavı sınav takviminde belirtildiği gibi 04.06.2021 tarihinde (Cumartesi) saat 12:00'da başlayacak olup saat 13:15'e bitecektir. Test sınavında her biri 2 puan değerinde 50 soru yer alacaktır. test sınavında yer alacak sorular vize konularında ilgilendiğiniz konulardan oluşacaktır.

Dersin uygulama sınavı için önümüzdeki günlerde yapacağınız toplantıda "Solata ve Sotlar", "Balıklar ve Sotlar" ile "Eder ve Sotlar" konuları arasında ortak belirlenecek en fazla bir adet hazırlayacağınız Grönin videonuna çekip izleyebileceğiniz şekilde tartışma mergen sistemi üzerinden açtığınız modülün içerisinde 29.05.2021, saat 08:30'dan -01.06.2021 tarihleri arasında saat 17:30'a kadar yüklemeniz gerekmektedir. **Sizden fazla videoya sisteme yükleyen arkadaşların uygulama sınavı dikkate alınmayacaktır.** Videolarınızın boyutu sisteme yükleyemeyeceğiniz büyüklükte olabileceğinden videonuzu herhangi bir converter programı kullanarak (örn any video converter programı) küçültünüz ve daha sonra google drive kaydederek drive'dan alacağınız linki mergenize atmanız yeterli olacaktır.

Videolarınızı gönderebilmek için aşağıdaki adımları takip ediniz.

1. Videolarınızın boyutu sisteme yükleyemeyeceğiniz büyüklükte olabileceğinden videonuzu herhangi bir converter programı kullanarak (örn any video converter programı) küçültünüz.
2. Boyutunu küçülttüğünüz videoları gmail hesabınızın google drive'ına kaydediniz.
3. Google drive kaydetmiş olduğunuz videonuzun üzerinde faremin sağ tuşuna basınız "Bağlantıyı kopyala" sekmesinin üzerine tıklayınız.
4. Bağlantıyı kopyalamadan önce görüntüleme sekmesinin "bağlantıyı kopyala" olarak işaretleyiniz.
5. Bağlantıyı kopyalayınız.
6. Mergen sisteminde dersin ödevini (video) yükleyeceğimiz modülü açınız.
7. Daha önce kopyaladığınız video bağlantı linkini **Word** e doryatına yapıştırınız. (<https://drive.google.com/file/d/1JhXbU-dUgVvIdoDwVCSvMCG99pACNha/view?usp=sharing> e)
8. Word Doryatını "Öğrenci Numaranız_İsim_Sayfa" şeklinde kaydedip ödevinizi gönderiniz.
9. Bunun için ödev gönderi tıklayınız. Videonuzun linkinin yer aldığı Word doryatını gönderdiğinizden emin olmanız için ekranın sağ üst köşesinde "Gönderildi" uyarısını görmeniz gerekmektedir.
10. Lütfen videolarınız yükledikten önce ve sonra videoları açtığınızı kontrol ediniz.

Mergen sisteminde ödev yüklemek için aşağıdaki linki tıklayınız ve açılan videoyu seyretmenizle ödeviniz.

<https://bilgi.meb.gov.tr/33x-od-tamamlanan-odevin-gonderilmesi>

Not: Video kayıtlarını yaparken ve Grönin hazırlama ekranında hazırlayacağınız Grönin nasıl yapıldığını, ölçülerini, dikkat edilecek hususları vb. konuları açıklanmış (sisteme kendinizin çektiği videodaki gibi) gerekmektedir.

Notlar:

- 1- Video kayıtlarını yaparken ve Grönin hazırlama ekranında hazırlayacağınız Grönin nasıl yapıldığını, ölçülerini, dikkat edilecek hususları vb. konuları belirtir şekilde en az 5 dk. ve en fazla 15 dk. olacak şekilde açıklanmanız gerekmektedir.
- 2- Uygulama sınavı için göndereceğiniz videolar her hafta güncelli olarak hazırlayıp göndereceğiniz ödevlerden farklı olacaktır.
- 3- Videoların yüklenmesi mergen sisteminde ilgili modülün içerisine yapılmalıdır. Kişisel e-posta posta adresine gönderilen videolar dikkate alınmayacaktır.

Şimdiden hepinize başarılar dilerim.

- Sınav örnekleri (Klasik, test, bilgisayar üzerinden yapılan, Bilge üzerinden yapılan vb. – ekran görüntüsü alınarak sunulabilir)

Örnek:

Turizm İşletmeciliği Bölümü:

TRZ404 Turizm Sosyolojisi Dersi Vize Sınavı Bilgileri

Turizm Sosyolojisi vizesi

2020-2021 Bahar - Alanya ...

Ana Sayfa

Duyunular

Ödevler

Tartışmalar

Notlar

Kabilmcılar

Sayfalar

Dosyalar

Ders Programı

Çıktılar

Değerlendirme Listeleri

Kısa sınavlar

Modüller

BigBlueButton (Canlı Dersler)

Ayarlar

Turizm Sosyolojisi vizesi

Bitiş 10 Nis 2021 12:25 Puanlar 100 Sorular 20

Kullanılabilir 10 Nis 2021 12:05 - 10 Nis 2021 12:25 25 dakika Süre Sınır 25 Dakika

Önizleme

İlişkili Öğeler

Kısa Sınav İstatistikleri

Kısa Sınavın Tamamını Gör

SpeedGrader™

Yönergeler

Sınav 20 soru ve 25 dakikadır.

Aramak için buraya yazın

13:54 13.01.2022

- TRZ404 Turizm Sosyolojisi Dersi Vize Sınavı Bilgileri

Turizm Sosyolojisi vizesi

2020-2021 Bahar - Alanya ...

Ana Sayfa

Duyunular

Ödevler

Tartışmalar

Notlar

Kabilmcılar

Sayfalar

Dosyalar

Ders Programı

Çıktılar

Değerlendirme Listeleri

Kısa sınavlar

Modüller

BigBlueButton (Canlı Dersler)

Ayarlar

Kısa Sınav Ayrıntıları

Kısa Sınav Yönergeleri:

Sınav 20 soru ve 25 dakikadır.

☒ Soru Ayrıntılarını Göster

Soru 5 puan

hangisi sosyolojinin önemi ile ilgili yanlış bir ifade olur?

☐ Sosyoloji bireyin davranışlarını neden ve sonuçlarını anlamaya çalışır

☐ Kültürel farklılıklar hakkında, bizim toplumsal dünyayı birçok bakış açısından görebilmemizi sağlayan bir farkındalık sağlar.

☐ Kendi kendimizi aydınlatılabilmemiz, kendimizi daha iyi anlayabilmemizi sağlar.

☐ Tarihî, siyasî ve ekonomik ilişkilerin arkasında cereyan eden toplumsal olayları anlamamızı kolaylaştırır.

☐ İçinde bulunduğumuz toplumu analiz ederken kendimizi daha sağlıklı bir yerde konumlamamıza yardımcı olur.

Soru 5 puan

"Belirli bir kültürü ve bir takım toplumsal kurumları paylaşılan insanlar arasındaki ilişkilerden meydana gelir." ifadesi hangi kavramı açıklamaktadır?

☐ toplum

Aramak için buraya yazın

13:54 13.01.2022

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü:

GMS 201 Temel Yemek Pişirme I Dersi Vize Sınavı Örneği (Test)

T.C. Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Turizm Fakültesi – Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	2021/2022 Akademik Yılı Güz Dönemi Temel Yemek Pişirme I ARASINAVI (VİZE)
Değerli Öğrenciler,	
Sınavınız test ve doğru/yanlış türü soru gruplarından oluşmaktadır. Test soru grubunda 45, doğru yanlış soru grubunda 5 adet soru bulunmakta olup her bir soru 2 puan değerindedir. ALKÜ sınav yönetmeliğine göre sınavda kopya çeken ya da kopyaya yardım edenler ile sınav kâğıtlarının incelenmesi sırasında kopya çektiği ya da yardım ettiği anlaşılanlar o sınavdan sıfır alarak başarısız sayılacak ve haklarında disiplin soruşturması açılacaktır. Sınavda toplam sürenizin 45 dakika olduğunu hatırlatır hepinize başarılar dilerim.	
SORULAR	
1. Roka ile benzer olan ancak yaprakları tırtıklı olan yeşilliğin ismi aşağıdakilerden hangisidir? a) Tere-b b) Kuzu kulağı c) Fesleğen d) Kişniş e) Hodan	13. Sebze veya meyveleri 3 mm kalınlıktaki dilimler halinde 2,5-5 cm uzunluğunda kesip dilimleri üst üste 3 mm dilimler halinde yığın boyunca tekrar kesildiğinde aşağıdaki hangi temel kesim elde edilir? a) Batonet b) Julienne c) Faysanne d) Lozanage e) Small Dice
2. Aşağıdaki dana etinin bölümlerinden hangisi ızgarada pişirmek için uygundur? a) Antikot b) Bodigo c) Nuar d) Pencata e) Sokum	14. Sebze veya meyveleri 6 mm kalınlıktaki dilimler halinde 5-6 cm uzunluğunda kesip dilimleri üst üste 6 mm dilimler halinde yığın boyunca tekrar kesildiğinde aşağıdaki hangi temel kesim elde edilir? a) Batonet b) Julienne c) Faysanne d) Lozanage e) Small Dice
3. Dananın özel bir bölümü olan T-bone aşağıdaki hangi ikili kısmından elde edilmektedir? a) Antikot-Bonfile b) Kontrfile-Bonfile c) Döş-Pencata d) Nuar-Kontranuar e) Antikot-Kontrfile	15. Batonet leri bir araya getirip tekrar 6 mm kesildiğinde elde edilen kesim aşağıdakilerden hangisidir? a) Julienne b) Faysanne c) Lozanage d) Small Dice e) Medium Dice
4. Küşleme olarak bilinen kuzunun bölümü aslında dananın hangi bölgesidir? a) Bodigo b) Nuar c) Kontranuar d) Trang e) Bonfile	16. Kibrit çöpü kalınlığındaki ürünü 3 mm halinde küp küp keserek aşağıdaki hangi temel kesim elde edilir? a) Fine Boudoise b) Boudoise c) Small Dice d) Medium Dice e) Large Dice
5. Kalem pizola kuzunun aşağıdaki hangi iki bölgesinden elde edilir? a) Boyun-Ön Kol b) Omuz-Boyun c) Döş-Kafes d) Sırt-Kafes e) But-Kafes	
6. Dana inrik olarak bilinen bölümün diğer ismi aşağıdakilerden hangisidir?	

GMS 202 Temel Yemek Pişirme II Dersi Bilge Üzerinden Yapılan Final Sınavı Örneği (Test)

Hesap

Kontrol Paneli

Dersler

Takvim

Gelen Kutusu

Geçmiş

Yardım

Ana Sayfa

Duyurular

Ödevler

Tartışmalar

Notlar

Katılımlar

Sayfalar

Dosyalar

Ders Programı

Çıktılar

Değerlendirme Listeleri

Kısa sınavlar

Modüller

BigBlueButton (Canlı Dersler)

Ayarlar

2020-2021 Bahar - Alanya...

Final Sınavı

Bitiş 4 Haz 2021 13:15 Puanlar 100 Sorular 50

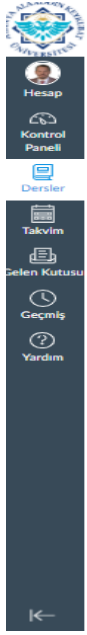
Kullanılabilir 4 Haz 2021 12:05 - 4 Haz 2021 13:15 yaklaşık 1 saat Süre Sınırı 75 Dakika

Yönergeler

T.C.
Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi
Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
2020-2021 Yılı Bahar Dönemi, GMS 202 Temel Yemek Pişirme II Dersi
Final Sınavı

Sevgili öğrenciler,
Dersin sınavı her biri 2 puan değerinde 50 adet test sorusundan oluşmaktadır. Sınavda toplam sürenizin **75 dakika** olduğunu hatırlatır hepinize başarılar dilerim.
Notlar:
1. Bir cevap gönderdikten sonra, bu cevabı daha sonra değiştiremezsiniz. Önceki soruyu göremezsiniz.
2. Sınav uygulanırken ekranda aynı anda sadece 1 soru görebileceksiniz.
3. Sınavdan alacağınız puan nihai puan olmayacaktır. Dersin her hafta online tartışma konularına katılımlarınıza göre nihai puan belirlenecek ve nihai puanınız OBS'den ilan edilecektir.

Özileme



- Ana Sayfa
- Duyurular
- Ödevler
- Tartışmalar
- Notlar
- Katılımcılar
- Sayfalar
- Dosyalar
- Ders Programı
- Çıktılar
- Değerlendirme Listeleri
- Kısa sınavlar
- Modüller
- BigBlueButton (Canlı Dersler)
- Ayarlar

Kısa Sınav Ayrıntıları

Kısa Sınav Yönergeleri:

T.C.
Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi
Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
2020-2021 Yılı Bahar Dönemi, GMS 202 Temel Yemek Pişirme II Dersi
Final Sınavı

Sevgili öğrenciler,

Dersin sınavı her biri 2 puan değerinde 50 adet test sorusundan oluşmaktadır. Sınavda toplam sürenizin **75 dakika** olduğunu hatırlatır hepinize başarılar dilerim.

Notlar:

1. Bir cevap gönderdikten sonra, bu cevabı daha sonra değiştiremezsiniz. Önceki soruyu göremezsiniz.
2. Sınav uygulanırken ekranda aynı anda sadece 1 soru görebileceksiniz.
3. Sınavdan alacağınız puan nihai puan olmayacaktır. Dersin her hafta online tartışma konularına katılımlarınıza göre nihai puan belirlenecek ve nihai puanınız OBS'den ilan edilecektir.

☐ Soru Ayrıntılarını Göster

Grup	SALATA ve SLATA SOSLARI	10 soru seç, her soru 2 puan
Soru	Aşağıdakilerden hangisi salata sosu olarak kullanılmaz?	
Soru	Salatada aşağıdaki yağlardan hangisinin özel bir lezzeti olmaması nedeniyle kullanılması tercih edilmez?	

GMS 414 Yiyecek İçecek Otomasyonu Dersi Bilge Üzerinden Yapılan Final Sınavı Örneği (Klasik)



YİYECEK-İÇECEK OTOMASYONU > Kısa sınavlar > Final Uygulama Sınavı

2020-2021 Bahar - Alanya ...

- Ana Sayfa
- Duyurular
- Ödevler
- Tartışmalar
- Notlar
- Katılımcılar
- Sayfalar
- Dosyalar
- Ders Programı
- Çıktılar
- Değerlendirme Listeleri
- Kısa sınavlar
- Modüller
- BigBlueButton (Canlı Dersler)
- Ayarlar

Final Uygulama Sınavı

Bitiş 2 Haz 2021 20:30

Puanlar 100

Sorular 20

Kullanılabilir 2 Haz 2021 19:15 - 2 Haz 2021 20:30 yaklaşık 1 saat

Süre Sınırı 75 Dakika

Yönergeler

T.C.
Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi
Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
2020-2021 Yılı Bahar Dönemi, GMS 414 Yiyecek-İçecek Otomasyonu
Dersi Final Uygulama Sınavı

Sevgili Öğrenciler,

Uygulama sınavınız 20 sorudan oluşmaktadır. Her bir soru 5 puan değerindedir. Lütfen sorulara vereceğiniz yanıtlarınız **en fazla 10 kelime** olmalıdır. Bu uygulama sınavında alacağınız puan ile ara sınav uygulama sınavında aldığınız puanın ortalamasının %25'i hesaplandıktan sonra dersinizin uygulama notu belirlenmiş olacaktır. Ancak nihai puan olmayacaktır. Dersin uygulama nihai puanınız her hafta uygulama ödevi kapsamında gönderilen alıştırmalar için aldığınız puan ve canlı derslere katılımınıza göre belirlenecek ve nihai puanınız OBS'den ilan edilecektir. Sınavda toplam sürenizin **75 dakika** olduğunu hatırlatır hepinize başarılar dilerim.

Hepinize başarılar dilerim.

Önizleme



- Hesap
- Kontrol Paneli
- Dersler
- Takvim
- Gelen Kutusu
- Geçmiş
- Yardım

Duyurular

Ödevler

Tartışmalar

Notlar

Katılımcılar

Sayfalar

Dosyalar

Ders Programı

Çıktılar

Değerlendirme Listeleri

Kısa sınavlar

Modüller

BigBlueButton (Canlı Dersler)

Ayarlar

Kısa Sınav Yönergeleri:

T.C.
Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi
Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
2020-2021 Yılı Bahar Dönemi, GMS 414 Yiyecek-İçecek Otomasyonu
Dersi Final Uygulama Sınavı

Sevgili Öğrenciler,

Uygulama sınavınız 20 sorudan oluşmaktadır. Her bir soru 5 puan değerindedir. Lütfen sorulara vereceğiniz yanıtlarınız **en fazla 10 kelime** olmalıdır. Bu uygulama sınavında alacağınız puan ile ara sınav uygulama sınavında aldığınız puanın ortalamasının %25'i hesaplandıktan sonra dersinizin uygulama notu belirlenmiş olacaktır. Ancak nihai puan olmayacaktır. Dersin uygulama nihai puanınız her hafta uygulama ödevi kapsamında gönderilen alıştırmalar için aldığınız puan ve canlı derslere katılımınıza göre belirlenecek ve nihai puanınız OBS'den ilan edilecektir. Sınavda toplam sürenizin **75 dakika** olduğunu hatırlatır hepinize başarılar dilerim.

Hepinize başarılar dilerim.

☐ Soru Ayrıntılarını Göster

Uygulama Kısa Cevaplı Sınav Soruları (Lütfen en fazla 10 kelimeyle cevap veriniz.) 20 soru seç, her soru 5 puan

Soru
Alımlar ekranında satırda yazılı bulunan stok malının kırmızı ile gözükmesinin nedeni nedir?
Alımlar için gerekli girişleri yaptıktan sonra güncelleme yapmadan önce "ambar" ekrandaki hangi butona basılarak değiştirilebilir?

- Bologna ders bilgi paketi görüntüleri (Yarıyıl çalışmaları başlığında ölçme ve değerlendirme türleri yer almaktadır)

Turizm İşletmeciliği Bölümü

TRZ 304 TURİZM POLİTİKASI VE PLANLAMASI

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

TRZ 404 TURİZM SOSYOLOJİSİ

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayı	Katkı
Ara Sınav	1	% 35
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	1	% 5
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	3	% 100

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü:

GMS 201 Temel Yemek Pişirme I Dersi Örneği

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayı	Katı
Ara Sınav	0	% 25
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 25
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	% 50
Toplam :	0	% 100

GMS 414 Yiyecek İçecek Otomasyonu Dersi Örneği

Yarıyıl Çalışmaları	Sayı	Katı
Ara Sınav	1	% 25
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	1	% 25
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Toplam :	3	% 100

- Çeşitli ölçme ve değerlendirme yöntemlerini barındıran ders izlence (syllabus) örnekleri

Turizm İşletmeciliği Bölümü

TRZ 402Otel Otomasyonları Dersi Örneği:

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları						
Soru-Cevap, Anlatım, Videolu Anlatım.						
Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayı	Katı	Etkinlik	Sayı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ara Sınav	1	% 40	Ders Süresi	14	3	42
Kısa Sınav	0	% 0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödev	0	% 0	Ara Sınavlar	1	5	5
Devam	0	% 0	Uygulama	14	3	42
Uygulama	0	% 0	Laboratuvar	14	2	28
Proje	0	% 0	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	5	5
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60	Toplam İş Yüğü			150
Toplam:		&100	AKTS Kredisi : 5			

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü:

GMS 201 Temel Yemek Pişirme I Dersi Örneği:

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları						
Soru-Cevap, Anlatım, Videolu Anlatım, Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma, Teknik Gezi						
Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı (%)	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ara Sınav	1	% 25	Ders Süresi	14	4	56
Kısa Sınav	-	%-	Ödevler	-	-	-
Ödev	1	%-	Ara Sınavlar	1	30	30
Devam	-	%-	Yarıyıl Sonu Sınavlar	1	40	40
Uygulama	1	% 25	Toplam İş Yüğü			126
Proje	-	%-	AKTS Kredisi			5
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50				
Toplam:		%100				

GMS 204 Yiyecek İçecek Servisi Dersi Örneği :

Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metotları						
Soru-Cevap, Anlatım, Videolu Anlatım, Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma						
Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı (%)	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ara Sınav	1	%25	Ders Süresi	14	3	42
Kısa Sınav	-	%-	Ödevler	-	-	-
Ödev	-	%-	Ara Sınavlar	1	23	23
Devam	-	%-	Yarıyıl Sonu Sınavlar	1	35	35
Uygulama	1	%25	Toplam İş Yüğü			100
Proje	-	%-	AKTS Kredisi			4
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50				

- Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesi

Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans ve Doktora – Gastronomi ve Mutfak sanatları Yüksek Lisans

Öğrenci Alım Kriteri ve İlanları

<https://enstitu.alanya.edu.tr/media/k5kfs3dm/ogrenci-alimi-ilani-2023-2024-guz.pdf>

yarıyılının uzaktan eğitim yöntemiyle **20 Şubat 2023** tarihinde aşağıda yer alan ilkeler doğrultusunda başlamasına Üniversitemiz Senatosunca karar verilmiştir.

<https://oidb.alanya.edu.tr/duyuru/ulkemizde-meydana-gelen-kahramanmaras-merkezli-dogal-afet-deprem-nedeniyle-2022-2023-egitim-ogretim-yili-bahar-yariyili-egitim-ogretim-sureci-duyurusu/>

- **Öğrenci Merkezli Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme uygulamaları nasıl işlemektedir?**

- Bologna ders bilgi paketlerinde yer alan öğrenci merkezli öğretim yöntem örnekleri

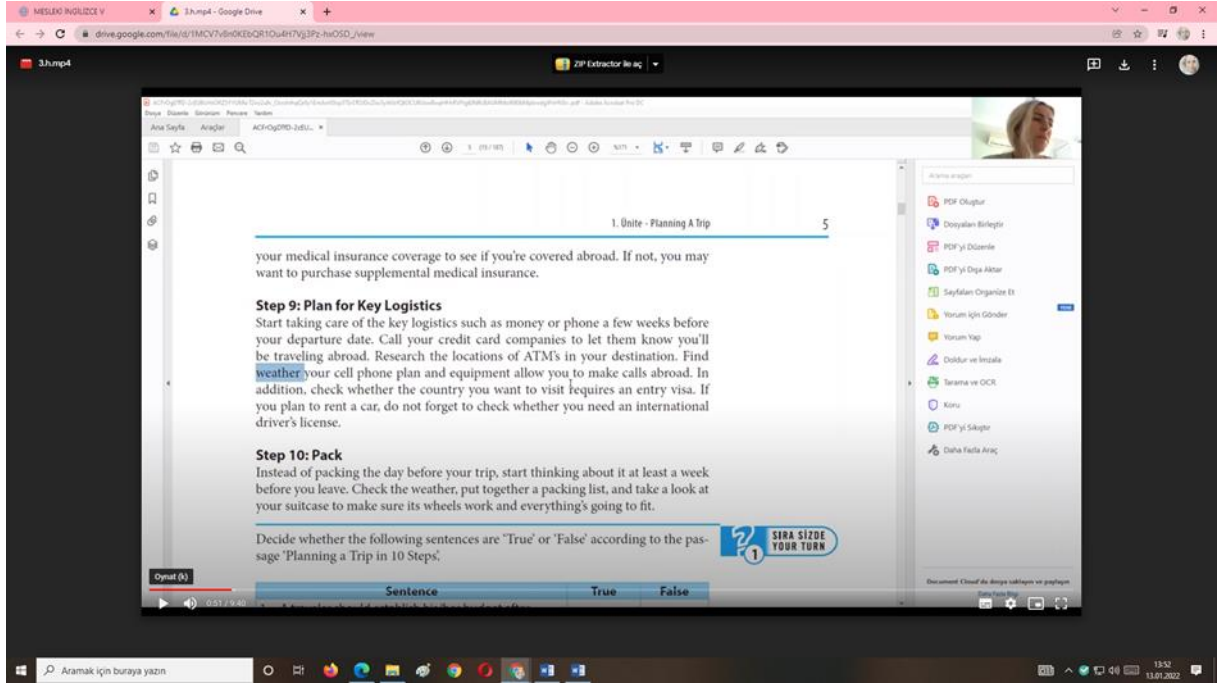
Turizm İşletmeciliği Bölümü

ING404 Mesleki İngilizce VI dersi Haftalık İçerik Örneği

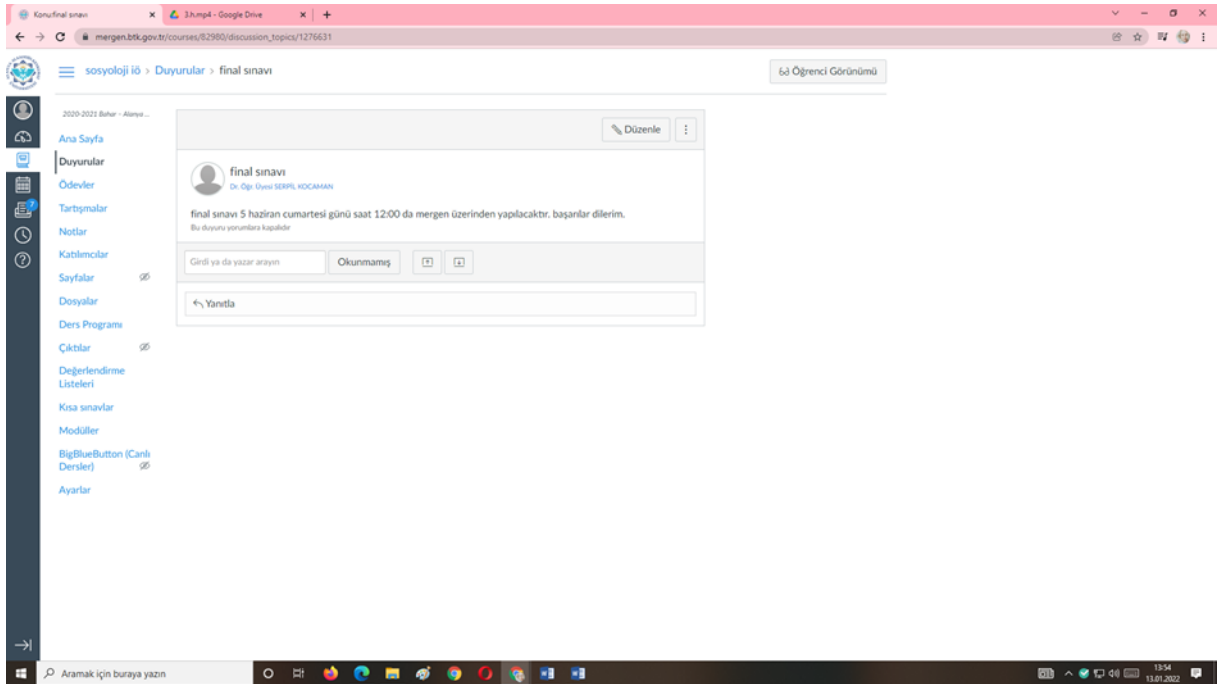
The screenshot displays the 'MESLEKİ İNGİLİZCE VI' course page. The left sidebar contains navigation links: 'Değerlendirme', 'Kısa sınavlar', 'Modüller', 'BigBlueButton (Canlı Dersler)', and 'Ayarlar'. The main content area is divided into three sections for weeks 2, 3, and 4. Each section lists the course topics and a corresponding PDF document. The right sidebar shows 'Yapılacaklar' (To Do) and 'Yaklaşan Olaylar' (Upcoming Events). The bottom of the page shows the Windows taskbar with the date and time as 13:57 on 11.09.2022.

Hafta	İçerik	PDF Dosyası
2. hafta	ACFrOgDTID-2cEUBcHsORZSYUMixT2xo2ufx_OsrsrhqQrOy1EmAnV0cp3TSr3TOJDxZloi5yWjcfQK	OCU6UswBwpPHrRVftg6JNRcBAUMMo90IobMpbwdgJFniHV8=.pdf
3. hafta	ACFrOgDTID-2cEUBcHsORZSYUMixT2xo2ufx_OsrsrhqQrOy1EmAnV0cp3TSr3TOJDxZloi5yWjcfQK	OCU6UswBwpPHrRVftg6JNRcBAUMMo90IobMpbwdgJFniHV8=.pdf
4. hafta	ACFrOgDTID-2cEUBcHsORZSYUMixT2xo2ufx_OsrsrhqQrOy1EmAnV0cp3TSr3TOJDxZloi5yWjcfQK	OCU6UswBwpPHrRVftg6JNRcBAUMMo90IobMpbwdgJFniHV8=.pdf

- **ING404 Mesleki İngilizce VI dersi Haftalık Ders Videosu**



- **TRZ404 Turizm Sosyolojisi Dersi Final Sınavı Duyurusu**



- **TRZ404 Turizm Sosyolojisi Dersi Vize Sınavı Bilgileri**

The screenshot shows the 'Turizm Sosyolojisi vizesi' page on the mergen.btk.gov.tr website. The page is titled 'Turizm Sosyolojisi vizesi' and displays the following information:

- Bitiş:** 10 Nis 2021 12:25
- Puanlar:** 100
- Sorular:** 20
- Kullanılabilir:** 10 Nis 2021 12:05 - 10 Nis 2021 12:25 25 dakika
- Süre Sınırı:** 25 Dakika

Below this information, there is a section titled 'Yönergeler' (Instructions) which states: 'Sınav 20 soru ve 25 dakikadır.' (The exam consists of 20 questions and 25 minutes). There is a blue button labeled 'Ösüleme' (Loading) next to this text.

The left sidebar contains a navigation menu with the following items: Ana Sayfa, Duyunular, Ödevler, Tartısmalar, Notlar, Katılmolar, Sayfalar, Dosyalar, Ders Programı, Çıktılar, Değerlendirme Listeleri, Kısa sınavlar, Modüller, BigBlueButton (Canlı Dersler), and Ayarlar.

The right sidebar contains a section titled 'İlişkili Öğeler' (Related Items) with the following links: Kısa Sınav İstatistikleri, Kısa Sınavın Tamamını Gör, and SpeedGrader™.

- **TRZ404 Turizm Sosyolojisi Dersi Vize Sınavı Bilgileri**

The screenshot shows the 'Kısa Sınav Ayarları' (Short Exam Settings) page on the mergen.btk.gov.tr website. The page is titled 'Kısa Sınav Ayarları' and displays the following information:

- Kısa Sınav Yönergeleri:** Sınav 20 soru ve 25 dakikadır.
- Soru Ayarlarını Göster:** A checkbox that is currently checked.

Below this information, there are two sections for questions, each with a title 'Soru' and a value of '5 puan' (5 points).

The first question is: 'hangisi sosyolojinin önemi ile ilgili yanlış bir ifade olur?' (Which of the following is an incorrect statement regarding the importance of sociology?). The options are:

- ☐ Sosyoloji bireyin davranışların neden ve sonuçlarını anlamaya çalışır
- ☐ Kültürel farklılıklar hakkında, bizim toplumsal dünyayı birçok bakış açısından görebilmemizi sağlayan bir farkındalık sağlar.
- ☐ Kendi kendimizi aydınlatabilmemizi, kendimizi daha iyi anlayabilmemizi sağlar.
- ☐ Tarihî, siyasi ve ekonomik ilişkilerin arkasında cereyan eden toplumsal olayları anlamamıza kolaylaştırır.
- ☐ İçinde bulunduğumuz toplumu analiz ederken kendimizi daha sağlıklı bir yerde konumlamamıza yardımcı olur.

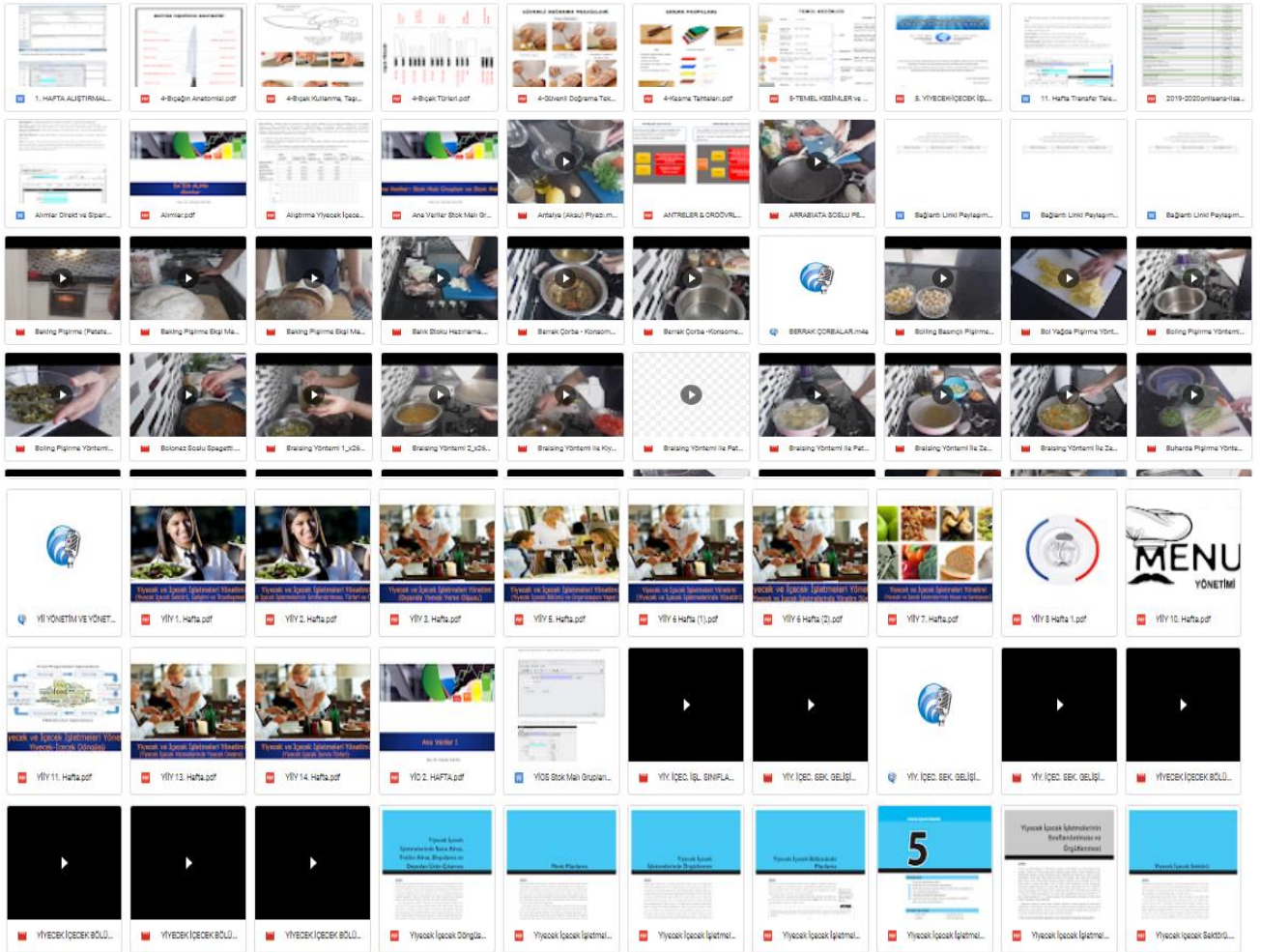
The second question is: '“Belirli bir kültürü ve bir takım toplumsal kurumları paylaşan insanlar arasındaki ilişkilerden meydana gelir.” ifadesi hangi kavramı açıklamaktadır?' (Which concept does the expression “It arises from the relationships between people who share a certain culture and a set of social institutions” describe?). The options are:

- ☐ toplum

- **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü:**
- **GMS 202 Temel Yemek Pişirme II Dersi Örneği**

▼ HAFTA 14 - KIRMIZI ETLERİN İŞLENMESİ ve PİŞİRİLMESİ 28.05.2021	⋮
Dana Antrikot Marine Etme ve Mühürleme VİDEOLU KONU ANLATIMI	↗
Dana Rostu Hazırlama VİDEOLU KONU ANLATIMI	↗
Dana Bonfile Etinin İşlenmesi, Kısımları ve Marinasyon VİDEOLU KONU ANLATIMI	↗
Dana Madalyon Pancar Dip Soslu ve Milföy Hamurlu VİDEOLU KONU ANLATIMI	↗
Etlerin İşlenmesi ve Pişirilmesi 1 CANLI DERS KONU ANLATIMI	↗
Etlerin İşlenmesi ve Pişirilmesi 2 CANLI DERS KONU ANLATIMI	↗
Kırmız Etin İşlenmesi ve Pişirilmesi Öğrenci Uygulaması 14.1.	⋮
1 Haz 2021 0 puan	
Etleri Kavramak ve Pişirmek Ödev 14.2.	⋮
29 May 2021 0 puan	
Etlerin Hazırlanması 1 VIDEO	↗
Etlerin Hazırlanması 2 VIDEO	↗
Etlerin Hazırlanması 2 VIDEO	↗

- **Bilge'de Paylaşılan Bazı Derslere Ait Dosyaların Örnek Görüntüsü**



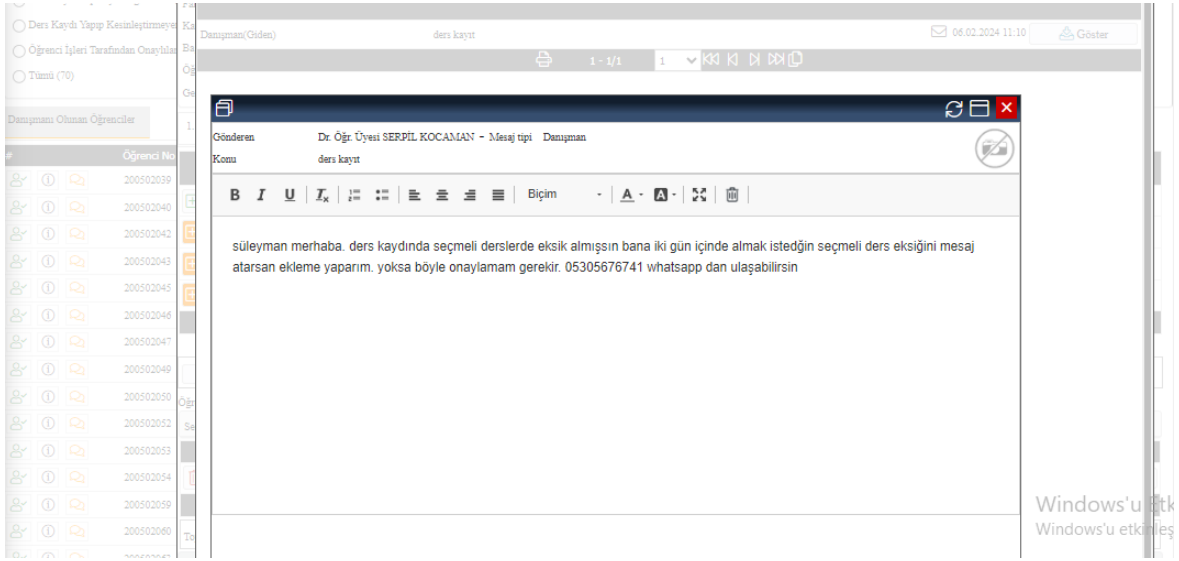
- Öğrenci merkezli öğrenme-öğretme uygulamalarına dair örnekler (ders izlencelerinden örneklenebilir)
Örnek: GMS 202 Temel Yemek Pişirme II Dersi



- Öğrenci danışmanlık sisteminin işlevi ve uygulanma yöntemi?
- Sınıf Danışmanlarının Web sayfası üzerinden ilanını gösteren linkler
<https://turizm.alanya.edu.tr/media/2wvassr4/danismanlik23.pdf>

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ				
TURİZM FAKÜLTESİ				
2023-2024 AKADEMİK YILI ÖĞRENCİ KAYIT DANIŞMANLARI				
BÖLÜM	GİRİŞ YILI	DANIŞMAN	E-POSTA	DAHİLİ NO
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ	2023	Dr. Öğr. Üyesi Burcu KARASAKALOĞLU	burcu.karasakaloglu@alanya.edu.tr	4829
	2022	Arş. Gör. Dr. Onur OKU	onur.oku@alanya.edu.tr	4826
	2021	Arş. Gör. Dr. Onur OKU	onur.oku@alanya.edu.tr	4826
	2020	Dr. Öğr. Üyesi Serpil KOCAMAN	serpil.kocaman@alanya.edu.tr	4827
	2019 VE ÖNCESİ	Arş. Gör. Dr. Egemen Güneş TÜKENMEZ	egemen.tukenmez@alanya.edu.tr	4835
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	2023	Doç. Dr. Oğuz NEBİOĞLU	oguz.nebioglu@alanya.edu.tr	4834
	2022	Öğr. Gör. Nurgül BOZ	nurgul.boz@alanya.edu.tr	4824
	2021	Doç. Dr. Özgür GÖLGE	ozgur.golge@alanya.edu.tr	4833
	2020	Öğr. Gör. Samet AK	samet.ak@alanya.edu.tr	4836
	2019	Doç. Dr. Osman ÇULHA	osman.culha@alanya.edu.tr	4820
Turizm Fakültesi Tel No: 0242-5106155				

- Danışman Hocaların danışmanlık ile ilgili OBS' deki bilgilendirmeleri



Gün	Başlangıç Saati	Bitiş Saati	Açıklamalar	#
Perşembe	13:00	14:30		
Cuma	13:00	14:30		

- Öğretim elemanlarının geliştirilmesi, Öğrenme kaynakları, Engelsiz üniversite imkanları vb. hususların bölüme özgü tarafları nelerdir?
- Eğitim ve öğretim performansına dair biriminizce sunulan (varsa) takdir, başarı ödülleri (web sitesi duyurusu sunulabilir)

Örnek

Doçentlik Tebrik Mesajı:



Link: <https://turizm.alanya.edu.tr/haber/docentlik-tebrik-mesaji-1/>

- Biriminizde dezavantajlı gruplara yönelik hizmet ve uygulama örnekleri bulunmamaktadır.
- **Öğrenme Kaynakları (Derslik, Laboratuvar, Mutfak, Atölye vb.) Ve Erişilebilirlik Durumu?**





- **Öğrencilerin karar alma mekanizmalarına katılımına dair örnekler mevcut mu? Süreç nasıl işlemektedir?**

Öğrenci Temsilcisi olan öğrenciler, senato ve diğer paydaş toplantılarına katılarak, öğrencilerin istek, talep ve görüşlerini iletmektedir.

- Kalite Komisyonu Üyesi Öğrenci Temsilcisi'nin Taleplerinin Alındığına Dair Kanıt

2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI AKADEMİK KURUL TOPLANTI TUTANAĞI

ÖĞRENCİ TEMSİLCİSİ TALEPLERİ:

Kalite Komisyonu Öğrenci Temsilcisi ve Turizm İşletmeciliği Bölümü 3. sınıf öğrencisi Zehra BULUT'un dile getirdiği sorunlar:

1. Öğrenciler olarak yabancı dil öğrenme ve konuşma konusunda bazı problemler yaşamaktayız. Bu durumun temel nedenlerinden birinin İngilizce, Rusça ve Almanca derslerimize giren hocalarımız her yıl değişmesi olduğunu düşünüyoruz. Turizm öğrencisi olarak özellikle yabancı dil konuşabilmek bizler için çok önemli. Bu benim ve arkadaşlarımın yaşadığı en önemli problemlerden biri.
2. Üniversiteye ulaşım konusunda da ciddi problemler yaşıyoruz. Özellikle Kestel bölgesinden gelen arkadaşlarımızı otobüsler dolu oldukları için almıyorlar. Bu durum sınav dönemlerinde ve sabah ilk saatlerdeki derslere gelirken zorluk çekmemize neden olmaktadır.

Sorunlar akademik kurulda Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Atıf BAYRAMOĞLU, Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Burçin Cevdet ÇETİNSÖZ ve beraberinde toplantıya katılan diğer akademisyenler tarafından tartışılmış ve aşağıdaki çözüm önerilerinin gerçekleştirilmesi konusunda fikir birliğine varılmıştır.

1. Yabancı Dil eğitimi konusunda yetkin olan ve toplantıya katılan Doç. Dr. Gülrü BAYRAKTAR'ın görüşü de alınarak, İngilizce, Rusça ve Almanca derslerini veren öğretim üyelerinin Turizm Fakültesi bünyesinde görevlendirilmesi ve fakültede bulunan bölümlerin yabancı dil derslerine devamlı olarak görevlendirilen öğretim üyelerinin girmesinin problemin çözülmesi için yararlı olacağı konusunda fikir birliğine varılmıştır.
2. Ulaşım sorunu konusunda üniversiteye gelen otobüs hattının bağlı olduğu kurum ile iletişime geçilmesi gerektiği ve özellikle sabah ilk saatlerde ve sınav dönemlerinde seferlerin sıklaştırılması talebinin iletilmesi kararlaştırılmıştır.

Prof. Dr. Burçin Cevdet ÇETİNSÖZ

Turizm Fakültesi

Dekan V.

Kalite Komisyonu Üyesi

Öğrenci Temsilcisi

Turizm İşletmeciliği 3. Sınıf Öğrencisi

- Programın ders dağılımına öğretim elemanlarının uzmanlık alanları ve iş yükleri gözetilmekte ve ders dağılımı katılımcı bir şekilde belirlenmekte midir?
- Evet ders dağılımı yapılırken öğretim elemanlarının iş yükleri ve uzmanlık alanları gözetilmektedir. Turizm Fakültesi 2022-2023 Bahar dönemi ders programının linki aşağıda örnek olarak verilmiştir.

Link: <https://turizm.alanya.edu.tr/media/1addcpah/turizm-fakultesi-ders-programi-bahar-2023-23-01-v6.pdf>

- Öğretim programı (müfredat) yapısı zorunlu-seçmeli ders, alan-alan dışı ders dengesini gözetmekte, kültürel derinlik ve farklı disiplinleri tanıma imkânı vermekte midir? Bu hususa dikkat edildiğine dair gösterilebilecek kanıtmevcut mudur?
- Öğretim programları içerisinde her iki programda da zorunlu seçmeli ders dağılımı ve alan-alan dışı ders dağılımı farklı disiplinleri tanıma imkanını kısmen sunmaktadır. Aşağıda örnek olarak 2023 yılında uygulanan ders kataloglarından örnekler verilmiştir.

Turizm İşletmeciliği Bölümü

4. YIL / 7. YARIYIL						
DERSİN KODU	DERSİN ADI	DERSİN DURUMU	KURAMSAL SAATİ	UYGULAMA SAATİ	TOPLAM KREDİ	KREDİSİ (AKTS)
	ZORUNLU SEÇMELİ DERSLER					
RUS401	RUSÇA VII	ZS	3	0	3	5
ALM401	ALMANCA VII	ZS	3	0	3	5
	ZORUNLU DERSLER					
ING403	MESLEKİ İNGİLİZCE V	Z	3	0	3	5
	SEÇMELİ DERSLER					
ISL401	GİRİŞİMCİLİK	S	3	0	3	5
ISL403	MALİ TABLOLAR ANALİZİ	S	3	0	3	5
ISL405	İHTİSAS MUHASEBESİ	S	3	0	3	5
ISL411	LİDERLİK VE EKİP YÖNETİMİ	S	3	0	3	5
ISL413	TÜKETİCİ DAVRANIŞI	S	3	0	3	5
ISL415	HİZMET PAZARLAMASI	S	3	0	3	5
ISL301	MALİYET MUHASEBESİ I	S	3	0	3	5
EKO307	YATIRIM VE PROJE ANALİZİ	S	3	0	3	5
IKY303	ÇALIŞAN İLİŞKİLERİ YÖNETİMİ	S	3	0	3	5
IKY313	KALİTE YÖNETİMİ	S	3	0	3	5
TRZ401	YİYECEK VE İÇECEK YÖNETİMİ	S	3	0	3	5
TRZ403	TURİZMDE YENİLİK VE YARATICILIK	S	3	0	3	5
TRZ405	TESİS YÖNETİMİ	S	3	0	3	5
TRZ407	ÖZEL İLGI TURİZMİ	S	3	0	3	5
TRZ409	DESTİNASYON YÖNETİMİ	S	3	0	3	5
TRZ411	ANADOLU UYGARLIKLARI	S	3	0	3	5
TRZ413	BİLETLEME	S	2	1	2,5	5
TRZ415	TOPLANTI VE KONGRE TURİZMİ	S	3	0	3	5
ARP403	MESLEKİ YABANCI DİL ARAPÇA I	S	3	0	3	5
	TOPLAM					30

Not: Zorunlu Seçmeli (ZS) derslerden biri seçilecektir. Toplam 6 adet (30 AKTS) ders seçilecektir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

1. YIL / 1. YARIYIL						
DERSİN KODU	DERSİN ADI	DERSİN DURUMU	KURAMSAL SAATİ	UYGULAMA SAATİ	KREDİ	AKTS
GMS 101	GASTRONOMİYE GİRİŞ	Z	2	0	2	2
ISL 103	İŞLETME BİLİMİNE GİRİŞ	Z	3	0	3	5
ISL 101	MUHASEBE I	Z	3	0	3	4
EKO 103	İKTİSADA GİRİŞ	Z	3	0	3	5
ATA 101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	Z	2	0	2	2
BİL 101	BİLGİ TEKNOLOJİLERİ KULLANIMI	Z	1	1	1,5	2
ING 101	İNGİLİZCE I	Z	2	0	2	2
TDB 101	TÜRK DİLİ I	Z	2	0	2	2
	ZORUNLU SEÇMELİ DERSLER*					
RUS 101	RUSÇA I	ZS	3	0	3	4
ALM 101	ALMANCA I	ZS	3	0	3	4
	SEÇMELİ: SPOR/GÜZEL SANATLAR GRUBU DERSLERİ**					
SGS 101	SANAT TARİHİ	S	2	0	2	2
SGS 103	BİLİM TARİHİ VE FELSEFESİ	S	2	0	2	2
SGS 105	AFET BİLİNCİ	S	2	0	2	2
SGS 107	ETKİLİ VE GÜZEL KONUŞMA	S	2	0	2	2
SGS 109	TEMEL İLK YARDIM VE ACİL EĞİTİMİ	S	2	0	2	2
SGS 133	SAĞLIKLI YAŞAM	S	2	0	2	2
SGS 135	BESLENME	S	2	0	2	2
SGS 143	TEMEL FOTOĞRAFÇILIK	S	2	0	2	2
	Toplam		23	1	23,5	30

D. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

Birim içindeki Ar-Ge ile ilgili süreçler, araştırmacıların üniversite dışı kaynaklara yönelimi, araştırma yetkinliğinin artırılması, ulusal ve uluslararası ortak araştırma programları, Verilen araştırma desteklerin analizi, araştırma performansının izlemesi ve iyileştirilmesi konularda gerçekleştirilen bölüme özgü uygulamaları kısaca açıklayınız, kanıtları ekleyiniz.

Fakültemizde iç ve dış kaynaklar kullanılarak çeşitli araştırma ve geliştirme faaliyetleri yürütülmüştür. Yürütülen araştırma ve geliştirme faaliyetleri kamu veya özel kurumlar ile geliştirilen işbirliği protokolleri ve TÜBİTAK, Ulusal Ajansın sağladığı desteklerle yürütülen araştırma ve eğitim faaliyetlerini içermektedir. 2023 yılında yürütülen araştırma ve geliştirme faaliyetleri aşağıda sunulmuştur.

- **TÜBİTAK 2214-A YURT DIŞI DOKTORA SIRASI ARAŞTIRMA BURSU**

Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümü'nde görev yapan Araştırma Görevlisi Muhammet Necati ÇELİK, Dr. Öğr. Üyesi Aydın Çevirgen danışmanlığında yürüttüğü doktora tezi ile ilgili University of Barcelona'da araştırma yapma fırsatı elde etti. Muhammet Necati ÇELİK, 17 Temmuz – 14 Ekim 2023 tarihleri arasında İspanya'nın Barselona şehrinde bulunan University of Barcelona'da aşırı turizmden kaynaklanan turizmin etkileri, yerel halkın iyi oluşu ve turizme yönelik desteği konularında TÜBİTAK 2214-A Yurt Dışı Doktora Sırası Araştırma Bursu kapsamında araştırma faaliyetleri gerçekleştirdi.



Haber linki: <https://www.ihha.com.tr/antalya-haberleri/tubitaktan-alkulu-akademisyene-yurt-disi-arastirma-bursu-4207155/>

- **ERASMUS+ AKADEMİK PERSONEL HAREKETLİLİĞİ**

Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümü'nde görev yapan Araştırma Görevlisi Dr. Egemen Güneş TÜKENMEZ, 9-13 Ekim 2023 tarihleri arasında Erasmus programı kapsamında Karadağ' ın başkenti Podgorica'da bulunan Mediterranean University Podgorica'da bulunmuştur. Dr. Egemen Güneş TÜKENMEZ, bu kurumda "Konaklama İşletmelerinde Doğal Dil İşleme" konulu bir sunum gerçekleştirmiştir.



- **TURİZM TEKNOLOJİLERİ GÖZÜNDEN İKLİM KRİZİNE VE SEYAHATE YENİ BAKIŞ AÇILARI KIŞ OKULU**

Uluslararası Seyahat ve Turizmde Bilgi Teknolojileri Federasyonu (IFITT) Türkiye ile Turizm Fakültesi iş birliği ile 3-5 Şubat 2023 tarihleri arasında Drita Otel'de Kış Okulu gerçekleştirildi. Kış Okulu'nun açılışına Alanya Kaymakamı Dr. Fatih Ürkmezer, Alanya Belediye Başkanı Adem Murat Yücel, Alanya Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Mesut Güner, ALKÜ Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Arife Uslu Gökçeoğlu, ALKÜ Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Burçin Cevdet Çetinsöz'ün yanı sıra Alanya Turistik İşletmeciler Derneği (ALTİD) Başkanı Burhan Sili, Profesyonel Otel Yöneticileri Derneği (POYD) Başkanı Ülkay Atmaca, IFITT Uluslararası Başkanı Prof. Juho Pesonen ve IFITT Türkiye Başkanı Mine Güneş Kaya ve turizmle ilgisi olan farklı sivil toplum kuruluşlarının başkanları da katıldı. Kış Okulu iklim krizi ve küresel ısınmanın turizm sektörüne etkileri konusuna teknoloji ve sürdürülebilirlik perspektifiyle yeni çözümlerin sunulduğu oturumların tamamlanmasıyla son buldu.



İlgili Link: <https://turizm.alanya.edu.tr/haber/turizm-teknolojileri-gozunden-iklim-krizine-ve-seyahate-yeni-bakis-acilari-kis-okulu-gerceklestirildi/>

- Doktora ve sonrası düzeyinde araştırma burslarından (Tübitak, Fullbright ve yabancı hükümet bursları vb.) faydalanan öğretim elemanları ile ilgili kanıtlar



T.C.
TÜRKİYE BİLİMSEL VE TEKNOLOJİK ARAŞTIRMA KURUMU BAŞKANLIĞI
Bilim İnsanı Destek Programları Başkanlığı

Sayı :
Konu : Muhammet Necati ÇELİK

28.03.2023

İLGİLİ MAKAMA

Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu, Bilim İnsanı Destek Programları Başkanlığı'nca yürütülmekte olan 2214/A Yurt Dışı Doktora Sırası Araştırma Burs Programı kapsamında, Muhammet Necati ÇELİK'e araştırma çalışmaları için, toplam 3 ay x EUR1700 = EUR5100 burs ve uçak bileti tahsis edilmiş olup, adı geçen bilim insanı bu olanaklardan yararlanarak University of Barcelona, İSPANYA'ya gidecektir.

Bilgilerinize sunulur.

NOT: Bu belge, 23 Şubat 2024 tarihine kadar geçerlidir.

Bu bursiyerlik yazısı, bursiyerin yurt dışına çıkması için verilen izin belgesi niteliğinde bir belge değildir. Sadece finansal destek ile ilgili bilgi içermektedir.

BİDEB Başkanı

- Ulusal ve uluslararası düzeyde ortak araştırma faaliyetleri ve iş birlikleri ile ilgili kanıtlar



Barcelona, July 24th, 2023

BEGINNING LETTER FOR THE RESEARCH

This letter informs you that Muhammet Necati Çelik arrived in Barcelona on the 17th of July for beginning our research entitled "*Overtourism, Residents' Well-being and Support for Tourism Development: The Case of Barcelona*". We have already started to work on our research at the University of Barcelona.

Yours sincerely,



E. TOPLUMSAL KATKI

Toplumsal katkı ile ilgili fakültemizde düzenlenen etkinlikler aşağıda sunulmuştur.

- TURİZM TEKNOLOJİLERİ GÖZÜNDEN İKLİM KRİZİNE VE SEYAHATE YENİ BAKIŞ AÇILARI KİŞ OKULU GERÇEKLEŞTİRİLDİ**

Uluslararası Seyahat ve Turizmde Bilgi Teknolojileri Federasyonu (IFITT) Türkiye ile Turizm Fakültesi iş birliği ile 3-5 Şubat 2023 tarihleri arasında Drita Otel'de Kış Okulu gerçekleştirildi. Kış Okulu'nun açılışına Alanya Kaymakamı Dr. Fatih Ürkmezer, Alanya Belediye Başkanı Adem Murat Yücel, Alanya Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Mesut Güner, ALKÜ Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Arife Uslu Gökçeoğlu, ALKÜ Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Burçin Cevdet Çetinsöz'ün yanı sıra Alanya Turistik İşletmeciler Derneği (ALTİD) Başkanı Burhan Sili, Profesyonel Otel Yöneticileri Derneği (POYD) Başkanı Ülkay Atmaca, IFITT Uluslararası Başkanı Prof. Juho Pesonen ve IFITT Türkiye Başkanı Mine Güneş Kaya ve turizmle ilgisi olan farklı sivil toplum kuruluşlarının başkanları da katıldı. Kış Okulu iklim krizi ve küresel ısınmanın turizm sektörüne etkileri konusuna teknoloji ve sürdürülebilirlik perspektifiyle yeni çözümlerin sunulduğu oturumların tamamlanmasıyla son buldu.

İlgili Link: <https://turizm.alanya.edu.tr/haber/turizm-teknolojileri-gozunden-iklim-krizine-ve-seyahate-yeni-bakis-acilari-kis-okulu-gerceklestirildi/>



The banner at the top features the IFITT logo on the left and the text "Uluslararası Seyahat ve Turizmde Bilgi Teknolojileri Federasyonu (IFITT) Türkiye Kış Okulu & Zirvesi 03-05 Şubat 2023" in the center. To the right, it says "International Federation for Information Technologies in Travel and Tourism (IFITT) Türkiye Chapter Winter School & Summit 03-05 February 2023". Below the banner, the title "İKLİM DEĞİŞİKLİĞİNDE TURİZMİN SORUMLULUĞU VE DİJİTAL DÜNYADA YENİ TRENDLER" is displayed, followed by the English translation "RESPONSIBILITY OF TOURISM IN CLIMATE CHANGE AND NEW TRENDS IN THE DIGITAL WORLD". Five speaker cards are shown, each with a circular portrait and a nameplate. The speakers are: Burhan Sili (ALTİD Başkanı), Emrah Kozan (Piksel Akademi), Ülkay Atmaca (POYD Başkanı), Arzu Harley (Hotelbeds Türkiye Direktörü), and Seher Türkmen (Alanya Müzesi Direktörü). The IFITT Türkiye Chapter logo is in the bottom left, and the Drita Hotel logo is in the bottom right.

Uluslararası Seyahat ve Turizmde Bilgi Teknolojileri Federasyonu (IFITT) Türkiye Kış Okulu & Zirvesi 03-05 Şubat 2023

International Federation for Information Technologies in Travel and Tourism (IFITT) Türkiye Chapter Winter School & Summit 03-05 February 2023

İKLİM DEĞİŞİKLİĞİNDE TURİZMİN SORUMLULUĞU VE DİJİTAL DÜNYADA YENİ TRENDLER
RESPONSIBILITY OF TOURISM IN CLIMATE CHANGE AND NEW TRENDS IN THE DIGITAL WORLD

Burhan Sili
ALTİD (Alanya Turistik İşletmeciler Derneği) Başkanı
Chairman of the Board

Emrah Kozan
Piksel Akademi, Design Thinking Turkey Kurucusu
Pixel Academy, Founder of Design Thinking Turkey

Ülkay Atmaca
POYD (Profesyonel Otel Yöneticileri Derneği) Başkanı
Chairman of the Board

Arzu Harley
Hotelbeds Türkiye Direktörü
Director of Hotelbeds Turkey

Seher Türkmen
Alanya Müzesi Direktörü
Archaeologist, Director of Alanya Museum

03 Şubat February 2023

Drita Hotel Resort & Spa Alanya, Türkiye

ifitt Türkiye Chapter

ALKÜ



- **ALANYA BÖLGESİ ARKEOLOJİSİ VE ARKEOLOJİK İSTİHBARAT**

Alanya İlçe Jandarma Komutanlığı ve Alanya İlçe Emniyet Müdürlüğü Eğitim Seminerleri kapsamında Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Tuna Akçay " Alanya Bölgesi Arkeolojisi ve Arkeolojik İstihbarat " adlı semineri gerçekleştirecektir. Etkinlik 29 Mart 2023 tarihinde saat 10:30' da ALKÜ Eğitim Fakültesi Başöğretmen Atatürk Konferans salonunda düzenlenmiştir.

İlgili Link: <https://turizm.alanya.edu.tr/etkinlik/alanya-bolgesi-arkeolojisi-ve-arkeolojik-istihbarat/>



- **TEDX ASPENDOS " HAZİNELER "**

Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Tuna AKÇAY, 28 Nisan 2023 Cuma günü Aydınbey Queen's Palace BELEK' te gerçekleştirilecek olan TEDX Aspendos Etkinlikleri Kapsamında " Hazineler " başlıklı konuşmasını gerçekleştirecektir.

İlgili Link: <https://turizm.alanya.edu.tr/etkinlik/tedx-aspendos-hazineler/>



- **YURTDIŞI EĞİTİM**

Work & Travel, yurtdışında maaşlı staj, yurtdışında dil okulu, yurtdışında üniversite ve yüksek lisans hakkında bilgilendirme konferansı gerçekleştirilmiştir.

İlgili Link: <https://turizm.alanya.edu.tr/etkinlik/yurtdisi-egitim/>





- **ALKÜ 60+ TAZELENME ÜNİVERSİTESİ ÖĞRENCİLERİ İLE DERS**

Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesinin (ALKÜ) 60+ Tazelenme Üniversitesine öğrencilerine uygulamalı pastacılık dersi eğitimi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde görev alan Öğr. Gör. Nurgül BOZ tarafından verildi.





- **ABD'DE LİSANSÜSTÜ EĞİTİM**

Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Turizm Fakültesi tarafından "ABD'de Lisansüstü Eğitim" adlı etkinlik gerçekleştirilmiştir. Florida Eyalet Üniversitesi Öğretim Üyesi Sayın Assc. Prof. Tarık Doğru ABD' de lisansüstü eğitim süreçleri hakkında bilgi verilmiştir.

İlgili Link: <https://turizm.alanya.edu.tr/etkinlik/abd-de-lisansustu-egitim/>

ABD'DE LİSANSÜSTÜ EĞİTİM

Tarık Doğru (Dr. True), Ph.D.
Associate Professor
Director of Graduate Programs
Dedman College of Hospitality & Tourism Management
Florida State University

7 Aralık 2023
Saat 13:00



- **ALMANYA'DA DİL ÖĞRENMEK İSTEYEN ÖĞRETİM ELEMANLARI VE ÖĞRENCİLERE YÖNELİK WEBİNAR**

Konrad-Adenauer-Stiftung Vakfının faaliyet alanlarının tanıtıldığı webinar 19 Aralık 2023 tarihinde düzenlenmiştir. Almanya'da dil öğrenmek isteyen öğretim elemanları ve öğrencilere yönelik burs ve sertifika programlarının anlatıldığı webinar (zoom üzerinden) çevrimiçi olarak saat 11:00'de başlamış ve Türkiye sorumlusu Sayın Walter Glos çevrimiçi seminerde misafirimiz olmuştur.

İlgili Link: <https://turizm.alanya.edu.tr/etkinlik/almanya-da-dil-ogrenmek-isteyen-ogretim-elemanlari-ve-ogrencilere-yonelik-webinar/>



- **ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ UYGULAMA ANAOKULU ÖĞRENCİLERİ İLE KURABİYE YAPIMI**

Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesinin (ALKÜ) uygulama anaokulu öğrencilerine kurabiye yapım etkinliği Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde görev alan Öğr. Gör. Nurgül BOZ tarafından verildi.

