



SİİRT *Bilimin Işığında*
ÜNİVERSİTESİ

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEOKULU
MÜDÜRLÜĞÜ

2025 Yılı Brifing Toplantısı
../03/2025

Misyon

- Turizm, rekreasyon, gastronomi ve mutfak sanatları alanlarında liderlik ihtiyaçlarını karşılamak üzere kaliteli, öğrenci merkezli ve mesleki hazırlık programları sunmak,
- İleri düzeyde araştırmalar yürüterek turizm, rekreasyon, gastronomi ve mutfak sanatları bilgisini geliştirmek,
- İlgili organizasyonlara kaliteli hizmet vererek turizm, konaklama ve rekreasyon mesleğine katkıda bulunmak,
- Siirt Üniversitesi topluluğu başta olmak üzere, Siirt Üniversitesi hizmet birimlerine, Siirt ve Bölge halkına turizmin önemi konusunda farkındalık ve duyarlılık eğitimleri vermek; genel ve ihtiyaca yönelik kurslar vererek turizm algısını geliştirmek.
- Üniversitenin diğer akademik birimleriyle çok disiplinli araştırma ve projeler yürütmektir.





Vizyon

- Turizm, rekreasyon, gastronomi ve mutfak sanatları alanlarında kariyer hedefi olan akademik açıdan yetenekli ve farklılıkları olan bireylerin tercihi olan, bölgede tanınan, saygın ve itibarlı bir turizm okulu olmak;
- Turizm Bilim alanında önde gelen yenilikçi eğitim ve araştırma merkezi olmak ve yönetici eğitiminde fark yaratan bir lider kurum olmaktır.



Birim Yönetimi



Dr. Öğr. Üyesi Yenal YAĞMUR
(Müdür Yardımcısı)



Doç. Dr. Abdullah BAYCAR
(Yüksekokul Müdürü)



M. Selim ASLAN
(Yüksekokul Sekreteri)





AKADEMİK PERSONELİMİZ

Adı SOYADI	GÖREVİ
Abdullah BAYCAR	Müdür/Bölüm Başkanı/ Doç.Dr
Yenal YAĞMUR	Müdür Yardımcısı/ Dr. Öğr. Üyesi
Ümit GABERLİ	Bölüm Başkanı / Dr. Öğr. Üyesi
Serkan GÜN	Dr. Öğr. Üyesi
Kadir Faik KÜÇÜKTOPUZLU	Dr. Öğr. Üyesi
M. Nuri SEVGİN	Dr. Öğr. Üyesi
Selami GÜLTEKİN	Öğr. Görevlisi
Müge KARDEŞ	Öğr. Görevlisi
Yağmur CAN	Arş. Gör.
Kemal AKSU	Arş. Gör.





İDARİ PERSONELİMİZ

Adı SOYADI	GÖREVİ
M. Selim ASLAN	YÜKSEKOKUL SEKRETERİ
Cennet İNAN	MEMUR (ÖĞRENCİ İŞLERİ/YAZI İŞLERİ)
Ramazan DESTAN	BİLGİSAYAR İŞLETMENİ (MUTEMET)
Şahin BAYKAN	HİZMETLİ





BÖLÜMLERİMİZ

Aktif (öğrenci alımına açık) olanlar

- Rekreasyon Yönetimi Bölümü
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Pasif (öğrenci alımına kapalı) olanlar

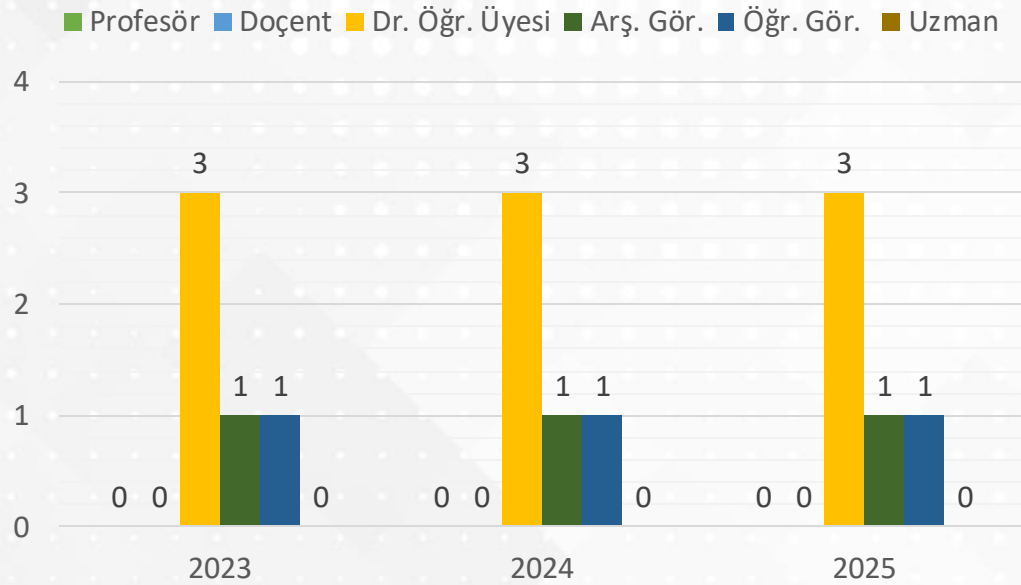
- Pasif olan bölümümüz bulunmamaktadır.



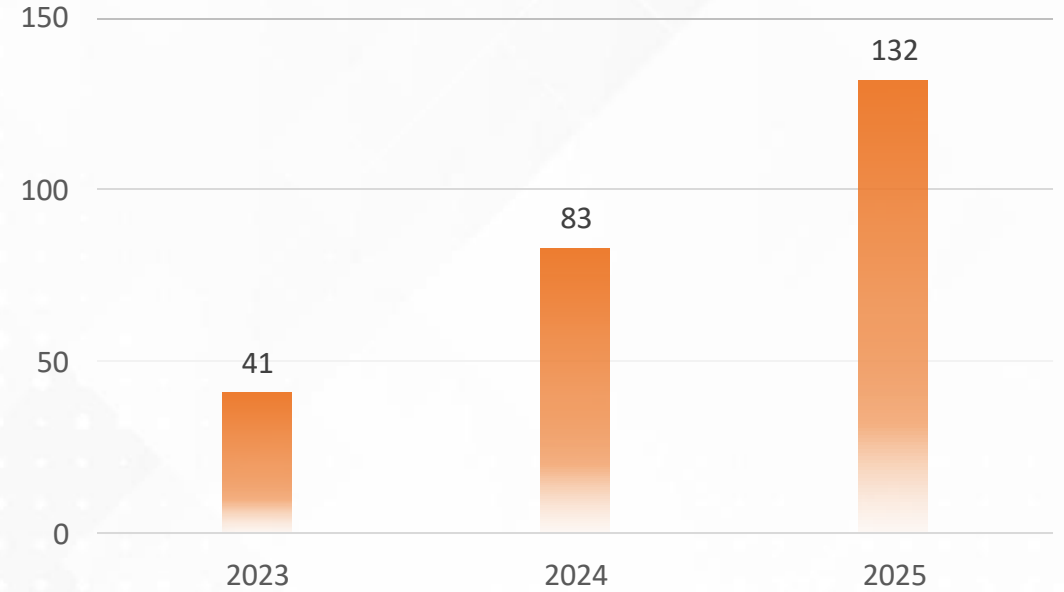


REKREASYON YÖNETİMİ BÖLÜMÜ

Akademik Kadro



ÖĞRENCİ SAYISI





REKREASYON YÖNETİMİ BÖLÜMÜ

Bölümün Öne Çıkan Özellikleri

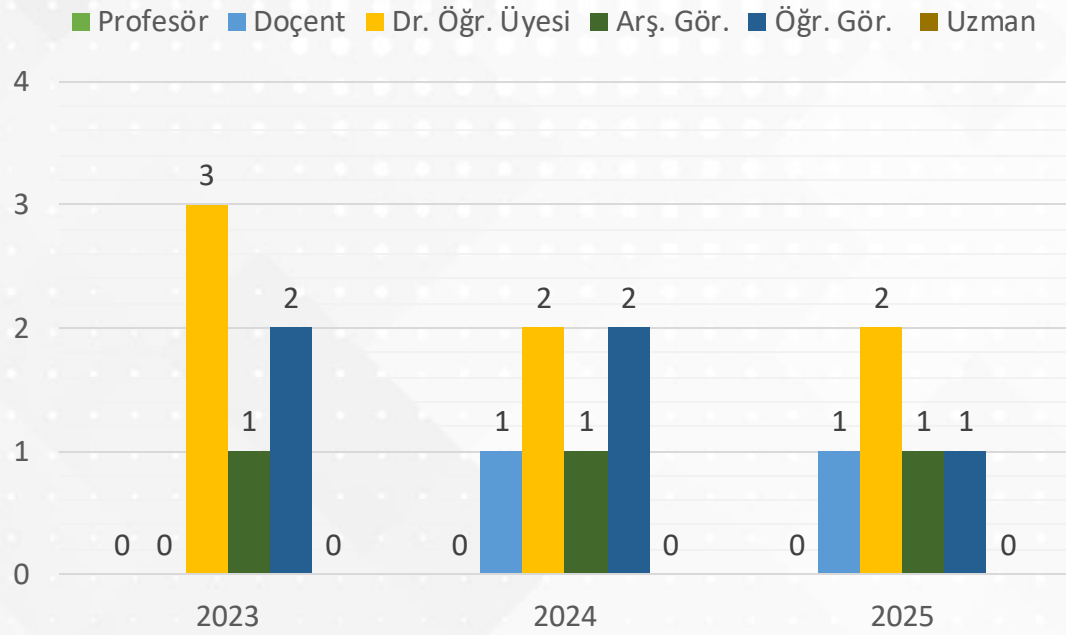
Rekreasyon Yönetimi Bölümü, bireylerin boş zamanlarını verimli, yaratıcı ve faydalı biçimde değerlendirmelerini amaçlayan, çok disiplinli bir yapıya sahiptir. Turizm, spor, sanat, çevre eğitimi ve sosyal sorumluluk gibi farklı alanlarda faaliyet gösteren bölüm, sürdürülebilir ve çevre dostu uygulamalarla toplumsal faydayı ön planda tutar. Kamp, tatil programları, festivaller, özel gün etkinlikleri, spor ve sanat organizasyonları gibi çeşitli etkinliklerle uygulamalı eğitim sunar. Yönetim ve organizasyon becerilerini geliştiren eğitim anlayışıyla mezunlarına turizm alanı başta olmak üzere çeşitli alanlarda istihdam olanakları sunarken girişimcilik, dijitalleşme ve yenilikçi rekreasyon hizmetleri gibi konularda da öğrencilerini destekler.



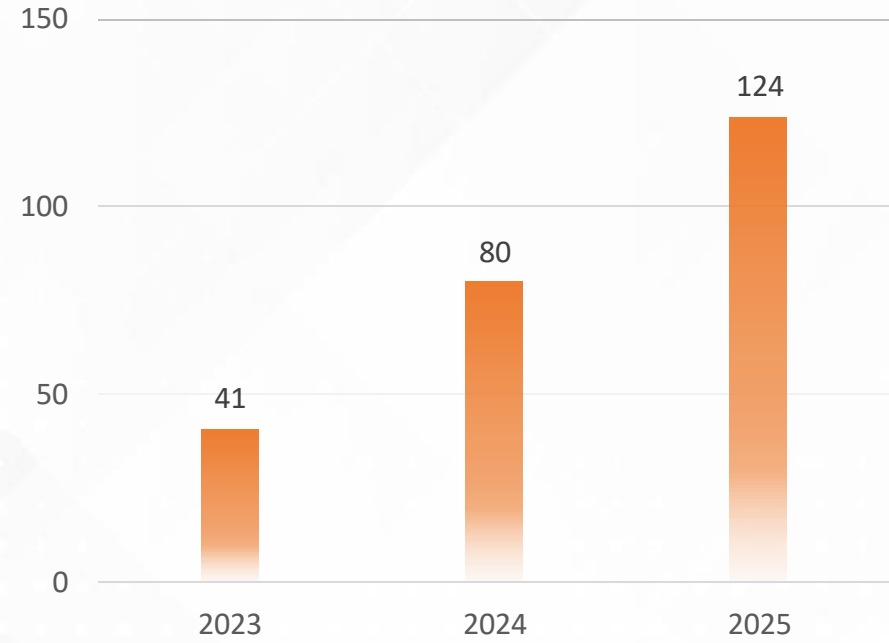


GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

Akademik Kadro



ÖĞRENCİ SAYISI





GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

Bölümün Öne Çıkan Özellikleri

Siirt Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, mutfak uygulamalarıyla desteklenen çok yönlü eğitimi aracılığıyla, en az iki yabancı dili iyi derecede bilen gastronomi uzmanları yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Gastronomi, turizm ve işletmecilik disiplinlerini bir araya getiren program; yaratıcı, araştırmacı ve uygulama odaklı bireyler yetiştirirken, öğrencilerin mutfak becerilerini geliştirerek sektöre hazır hale gelmelerini sağlar. Ulusal ve uluslararası iş birlikleri, bilimsel faaliyetler ve topluma yönelik eğitimlerle bölgesel kalkınmaya katkı sunan bölüm, mezunlarına çeşitli alanlarda kariyer olanakları sunmaktadır.





LİSANSÜSTÜ PROGRAMLARIMIZ

Yüksek Lisans

- Yüksek lisans programımız bulunmamaktadır.

Doktora

- Doktora programımız bulunmamaktadır.





KURUM İÇİ YÜKSELMELER



Abdullah BAYCAR

Doçent

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



SIİRT ÜNİVERSİTESİ

Bilimin Işığında



ULUSLARARASI İŞBİRLİKLERİMİZ

- Herhangi bir işbirliğimiz bulunmamaktadır.



ÖNEMLİ BAŞARILARIMIZ

- TÜBİTAK 2209-A Üniversite öğrencileri araştırma projeleri destekleme programı 2024 yılı başvurularında okulumuz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencisi Mercan SIRRI'nın, Doç. Dr. Abdullah BAYCAR danışmanlığında başvurduğu projesi kabul edilmiştir.



2209-A

**ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİ
ARAŞTIRMA PROJELERİ
DESTEKLEME PROGRAMI**

**HAKKARİ-YÜKSEKOVA YÖRESİ
GELENEKSEL GASTRONOMİK ÖĞELERİN
ENVANTERLERİNİN BELİRLENMESİ PROJESİ**

MERCAN SIRRI
SİİRT ÜNİVERSİTESİ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE
OTELCİLİK YÜKSEKOKULU
GASTRONOMİ VE MUTFAK SAN.
BÖL. 3. SINIF ÖĞRENCİSİ

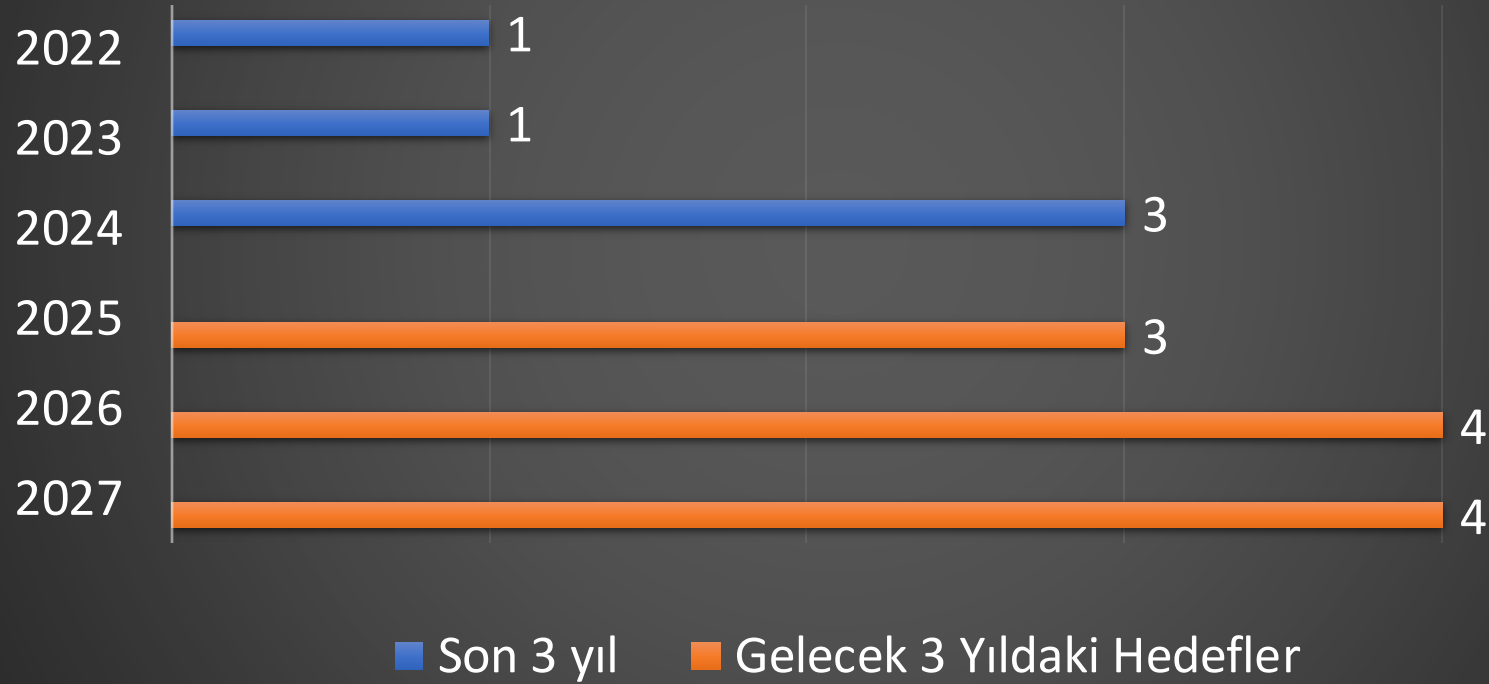
DOÇ.DR.ABDULLAH BAYCAR
AKADEMİK DANIŞMAN
SİİRT ÜNİVERSİTESİ

Bilim İnsanı Destek Programları Başkanlığı (BİDEB)



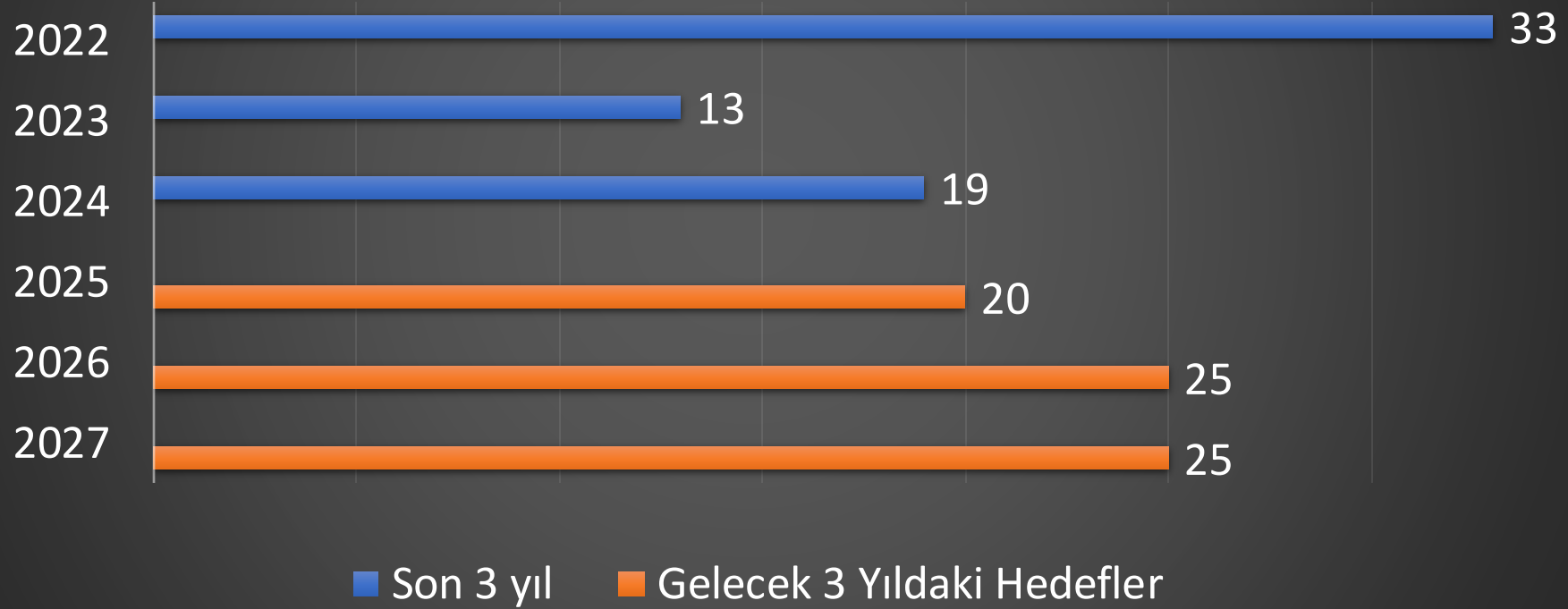
BİLİMSEL FAALİYETLERİMİZ

SCI Expanded, SCI , SSCI, AHCI Kapsamındaki Dergilerde Yayınlanan Makale Sayıları



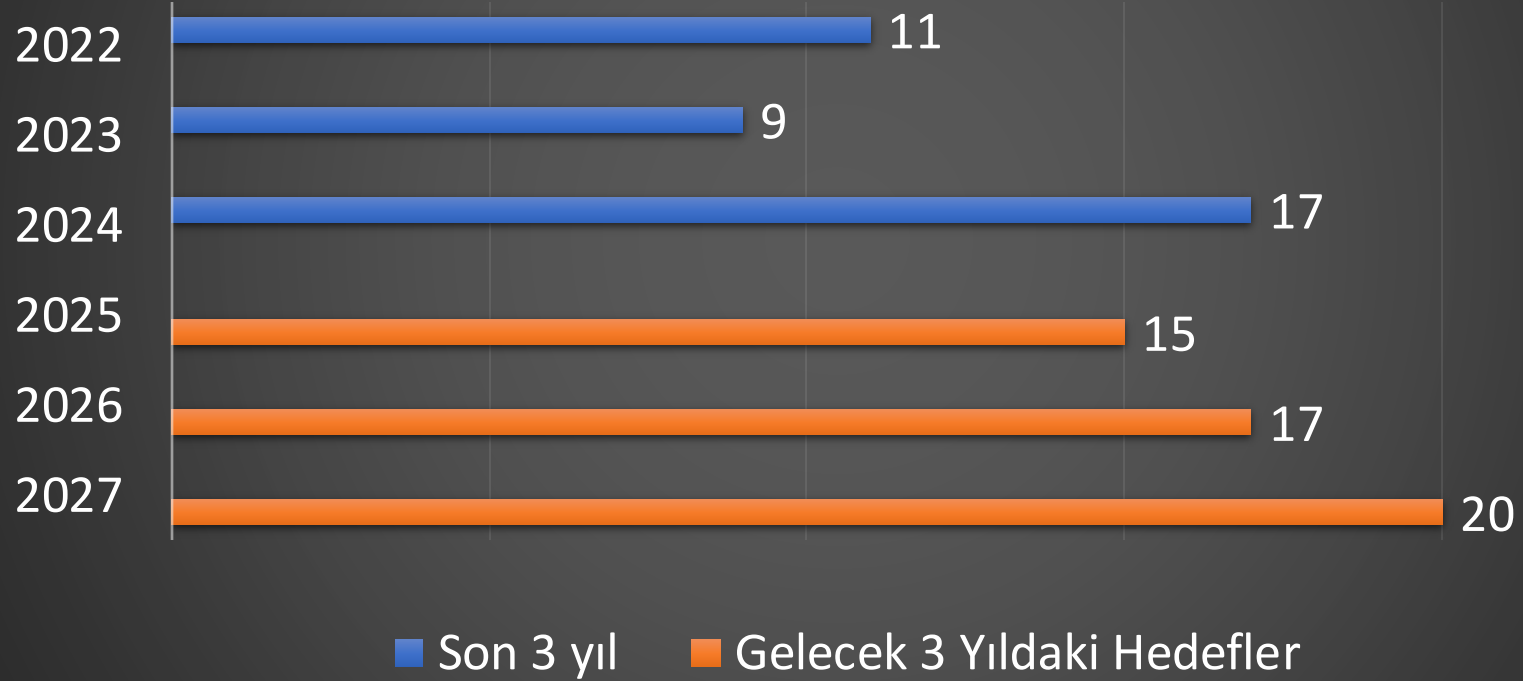
BİLİMSEL FAALİYETLERİMİZ

Yayınlanan Kitap ve Kitap Bölüm Sayıları



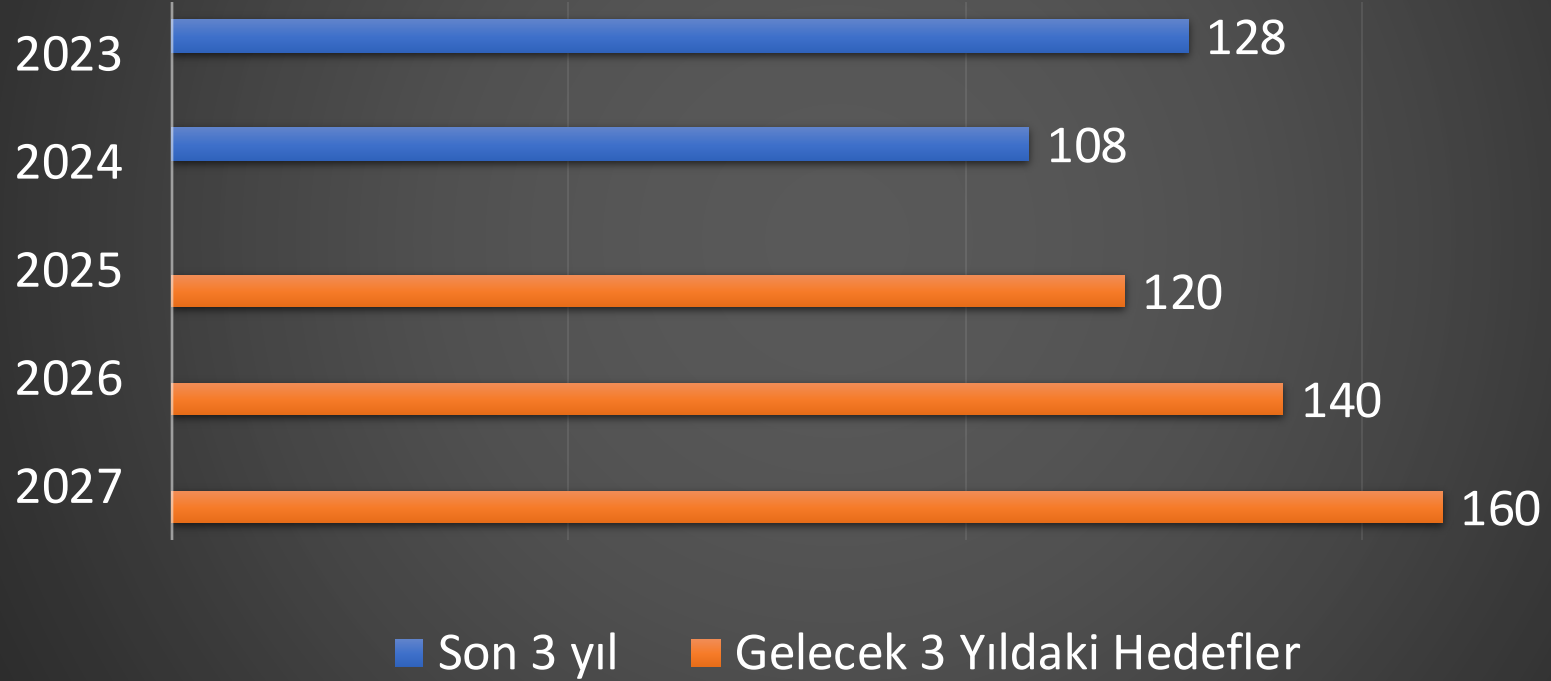
BİLİMSEL FAALİYETLERİMİZ

Uluslararası Sözlü Bildiri



BİLİMSEL FAALİYETLERİMİZ

Atıf Sayısı



ETKİNLİKLERİMİZ

- 4 Mart 2024 Pazartesi günü, Üniversitemiz Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu'nda görevli, İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanı Öğr. Gör. Osman KUNCAN tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine **Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği** eğitimi verilmiştir.
- 12 Mart Salı günü Kariyer Araştırma Planlama ve Uygulama Merkezi Müdürü Dr. Öğr. Üyesi Halit Kırıktaş tarafından Ulusal Staj Programı ve öğrencilerin genel kariyer süreçlerini konuşmak adına bir bilgilendirme eğitimi gerçekleştirilmiştir. Öğrencilerin zorunlu staj konusundaki soruları yanıtlanmıştır.



ETKİNLİKLERİMİZ

- Siirt Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokul öğrencilerine 28.03.2024 tarihinde, TIOY web sayfasında yer alan “Staj Yapılırken İzlenecek Adımlar” başlığı hakkında bilgilendirme yapıldı.
- 17-22 Nisan tarihlerinde kutlanan “Turizm Haftası” kapsamında Siirt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü bünyesinde turizm haftasının önemi kapsamında bir konferans düzenlenmiştir.



ETKİNLİKLERİMİZ

- Siirt Üniversitesi Arıcılık Araştırma ve Uygulama Merkezi tarafından düzenlenen 1. Ulusal Siirt Arıcılık ve Arı Sağlığı Çalıştayı için Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüz arı temalı ikramlar hazırlayarak katkıda bulunmuştur.
- 21-27 Mayıs tarihleri arasında 3.sü düzenlenen Türk Mutfağı Haftası kapsamında Gastronomi Paneli düzenlenmiştir.



ETKİNLİKLERİMİZ

- 21-27 Mayıs tarihleri arasında 3.sü düzenlenen Türk Mutfağı Haftası kapsamında Siirt Valiliği tarafından yöresel yemek yarışması düzenlenmiştir.
- 21-27 Mayıs tarihleri arasında 3.sü düzenlenen Türk Mutfağı Haftası kapsamında Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu bünyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlığı organizasyonunda Siirt Yemekleri workshopu düzenlenmiştir.



ETKİNLİKLERİMİZ

- 21-27 Mayıs tarihleri arasında kutlanan Türk Mutfağı Haftası kapsamında, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından bilgilendirme sunumları yapılmıştır.
- Siirt Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından Siirt'in turizm potansiyelini artırmak ve kentteki turizm faaliyetlerini geliştirmek amacıyla 'İl Turizm Eylem Planı Toplantısı' düzenlenmiştir.



ETKİNLİKLERİMİZ

- 16 Ekim Dünya Gıda Günü kapsamında, Siirt Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve Gıda İşleme Bölümü'nün iş birliğinde "Dünya Gıda Günü Paneli" düzenlenmiştir.
- 22 Ekim 2024 Salı günü, saat 13.00'te, İlahiyat Fakültesi Amfi 3'te Pirge Akademi tarafından Gastronomide Profesyonel Bıçak Eğitimi semineri gerçekleştirilmiştir.



ETKİNLİKLERİMİZ

- 28 Kasım Perşembe günü saat 14.00-16.00 arasında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü organizasyonluğunda "Gastronomide Öğretmen Olmak" temalı panel gerçekleştirilmiştir.





GELECEĞE YÖNELİK HEDEFLER ve YENİLİKLER

1. Hedef: **Yüksek Lisans programının açılması**

- **2025 yılında**, ders içeriklerinin ve Akademik Personel planlamalarının hazırlanması.
- **2026 yılında**, başvuru dosyalarının hazırlanması ve başvurunun yapılması.
- **2027 yılında**, yüksek lisans öğrenci kabulüne başlanması hedeflenmiştir.

2. Hedef: **Üçüncü lisans programının açılarak fakülteleşme**

- **2025 yılında**, başvuru dosyalarının hazırlanarak başvurunun yapılması.
- **2026 yılında**, akademik kadronun oluşturulması.
- **2027 yılında**, ilk öğrencilerin alınması ve sonrasında fakülteleşmeye yönelik prosedürlerin hazırlanması.

3. Hedef: **Gastronomi Mutfağının oluşturulması**

- **2025 yılında**, mutfak ihtiyacı farkındalığına yönelik çalıştay düzenleme ve iş birlikleri geliştirme.
- **2026 yılında**, hazırlıkların tamamlanması ve yapım işine girişilmesi.
- En geç **2027 yılında** uygulama derslerinin yeni mutfakta uygulanmaya başlanması.





GELECEĞE YÖNELİK HEDEFLER ve YENİLİKLER

4. Hedef: **Yüksekokul bünyesinde dergi kurulması**

- **2025 yılında**, dergi açılmasıyla ilgili prosedürlerin tamamlanması.
- **2026 yılında**, yılda 1 sayı şeklinde yayın hayatına başlanması.
- **2027 yılında**, yılda 2 sayı olacak şekilde dergi düzenlemelerinin yapılması.

5. Hedef: **Ulusal kongre gerçekleştirilmesi**

- **2025 yılında**, kongre gerçekleştirilebilmesine yönelik bağlantı, iş birlikleri ve hazırlıkların yapılması.
- **2026 yılında**, kongrenin gerçekleştirilmesi ve çıktıların yayımlanması.





TALEPLER ve ÖNERİLER

- 1- **Gastronomi Mutfağının** oluşturulabilmesi için destek
- 2- **Üçüncü lisans programının** açılması ve kadronun oluşturulması
- 3- **Yüksek Lisans** programının açılması konusunda destek
- 4- **Dergi ve kongre** konusunda bürokratik işlemler konusunda destek
- 5- **Öneri - İnanç turizmi-kültür turizmi temalı** ihtisas üniversitesi olma (Bitlis Üniversitesi Örneği)



TEŞEKKÜRLER



SİİRT ÜNİVERSİTESİ *Bilimin Işığında*

