



Dokuz Eylül Üniversitesi Reha Midilli Foça Turizm Fakültesi Bülteni

Cilt:1 Sayı:3 EYLÜL 2016





Reha Midilli Foça Turizm Fakültesi Bülteni

CİLT 1, SAYI 3

30.12.2016

BU SAYIMIZDA

Bilgi Çağında Turizm Eğitimi	3
Editörden	3
Mutfakta Bilim: Moleküler Gastronomi	4
Sektörel İşbirliklerimiz	5
Masada Rakı Var, Ayağa Kalk!	6
İnsan Kaynaklarında Son Trendler	8
Röportaj Köşemiz / Personel İşleri	9
Katıldığımız Bilimsel Etkinlikler	10
Hoşgeldiniz...	11

İLGİ ÇEKEN ÖZEL KONULAR:

- Moleküler Gastronomi
- İnsan Kaynakları
- Personel İşleri
- Bilimsel Etkinlikler

FAKÜLTE ADINA BÜLTEN SAHİBİ:

Metin KOZAK

EDİTÖR:

Erdem AKTAŞ

YAYIN KURULU:

Demet BAĞIRAN ÖZŞEKER

Emir ÖZEREN

Özay Emre YILDIZ

NİL SONUÇ

Pınar İŞILDAR

İLETİŞİM:

erdem.aktas@deu.edu.tr

Dokuz Eylül Üniversitesi

Reha Midilli Foça Turizm Fakültesi

Atatürk Mahallesi 174 Sokak No:5 35680

Foça/İZMİR

Telefon:

+90 232 812 68 85/ 812 58 81

Faks:

+90 232 812 69 96

Elektronik Posta:

focarmturizm@deu.edu.tr

Bilgi Çağında Turizm Eğitimi



Metin KOZAK
(Prof. Dr.)

21. yüzyıl, sadece bilgi paylaşımında kullanılan araçların değişiminde değil, aynı zamanda dinamik yapıya bürünen bilginin kendisinin de sürekli güncellenmesi gibi bir sonucu ortaya çıkarmış durumdadır. Bir ülkede üretilen bilgi, aynı anda dünyanın birçok ülkesiyle paylaşılır ve hatta karşılıklı tartışılır hale gelmiş; karşılıklı etkileşim ve paylaşımlarla da bilgiye son şeklinin verilmesi kolaylaşmış olmaktadır. Sonuçta bugün için doğru ya da yerleşik kabul edilen bilgi, yarın ortaya atılan yeni bilgi kümeleri ya da yaşam pratikleriyle yapısını kısmen ya da tamamen değiştirerek farklı bir kimliğe bürünür hale gelmiştir. Bu nedenle, üniversite gibi bilgi üretimi konusunda dinamik olması gereken birimlerde de temel sorumluluğumuz, mevcutla yetinmekle kalmayıp, yeni ve güncel bilgi pratikleriyle yüzleşmeyi kendimize bir görev olarak yüklemek durumundayız. Bunun için de, Fakültemiz yönetiminden öğrencisine kadar herkese önemli görevler düşmektedir. Günümüz bilgi çağında başarı, ancak ve ancak bilgi üretimine dahil olmakla, üretilen bilgiyi toplum sağlığına yarar sağlayacak bir biçimde karşılıklı paylaşmakla ve yeniliklere açık olmakla mümkündür. Fakültemiz de bu gerçeğe hareket etmektedir.



Erdem AKTAŞ
(Araş. Gör.)

Editörden

Yazı geride bıraktığımız ve yeni bir döneme başlamaya hazırlandığımız Eylül ayında sizlere yeni sayımızla merhaba diyoruz. Sıcak geçen günlerin ardından soğukların yavaş yavaş kendini göstermeye başlaması, sonbaharın yüzünü bize gösteriyor olması hüznü bir hava katsa da sizin için hazırladığımız Bültenimizi keyifle okuyacağınızı umut ediyoruz.

Üçüncü sayımızda; geride kalan üç ayda Fakültemiz öğretim üyelerinin katıldıkları bilimsel etkinlikler, son dönemde giderek büyük bir ilgi çeken moleküler gastronomi, konaklama işletmeleri ile gerçekleştirdiğimiz sektörel işbirlikler, insan kaynaklarında son trendler, Fakültemiz Personel İşleri Birimi ile Fakültemize yeni katılan İdari Personellerimiz hakkında bilgiler yer almaktadır.

Yayın kurulu üyeleri ve bu sayımızda bizlere katkıda bulunan değerli öğretim üyeleri adına bültenimizi takip eden sizlere keyifli okumalar diler, sevgi ve saygılarımı sunarım.

Mutfakta Bilim: Moleküler Gastronomi

Atalarımız yaşamak için yemek yerken, günümüz modern insanı yemek için yaşamaya başlamıştır. Bu değişim beraberinde yeni uygulamaları da getirmiştir. 1980'li yılların sonlarına doğru telafuz edilmeye başlayan "Moleküler Gastronomi" bunlardan biri olarak sayılabilir. Macar asıllı Oxford Üniversitesi fizik profesörü Nicholas Kurti ve Fransız kimyacı Herve This yemek hazırlama sanatını bilim ile mutfaklarda buluşturarak Moleküler Gastronominin öncüleri olmuşlardır.

Moleküler gastronomi hem yemek hazırlama ve sunma konusunda, hem de yemek pişirme/hazırlama sırasında gıdanın yapısında meydana gelen fiziksel ve kimyasal değişimler konusunda bilgileri bir araya getiren disiplinlerarası bir bilim dalıdır. Moleküler gastronomi ile gıda bileşenlerinin jelleşme, köpük oluşturma, emülsiyon oluşturma gibi fonksiyonel özelliklerinden faydalanılarak farklı lezzetler oluşturulmaktadır.

Moleküler gastronomide uygulanan teknikler küreleme, tozlama, jelleme, köpük oluşturma, emülsifikasyon ve süspansiyon tekniği olarak sayılabilir. Bu uygulamalara şu örnekleri verebiliriz (Şekil 1):

- Kahverengi deniz yosunlarından elde edilen ve gıda sanayinden özellikle kıvam arttırıcı olarak kullanılan aljinat, kalsiyum ile birlikte moleküler gastronomide küreleme ajanı olarak kullanılmaktadır.
- Tozlama tekniğine örnek olarak maltodextrin ile zeytin yağının karıştırılması sonucu elde edilen zeytin yağı tozu verilebilir.

- Gıda sanayinde de kıvam arttırma ve jel oluşturma amaçlı kullanılan jelatin ve karagenan gibi hidrokolloidler moleküler gastronomide meyve sularının sıvı halden jel haline dönüştürülüp kokteyl hazırlanmasında kullanılabilmektedir.
- Yine gıda sanayinde stabilizatör olarak kullanılan lesitin, moleküler gastronomide meyve veya sebze sularına eklenmekte ve karışıma işlemi sonucu farklı kıvam ve lezzette köpükler elde edilmektedir.



Aslı Emine ÖZEN
(Yrd.Doç.Dr.)

Yukarıda bahsedilen uygulamalardan da anlaşılacağı üzere moleküler gastronomi mutfakta geleneksel yemek hazırlama yöntemlerinden farklı tekniklerin kullanıldığı, alışlagelmişin dışında lezzet ve yapıya sahip yemeklerin oluşturulmasını sağlayan bir bilim dalıdır.

Son yıllarda hem yurt dışında hem de yurt içinde moleküler gastronomi uygulamalarına yer veren restoran sayısı giderek artmakta ve bu artış bu alanda eğitim almış bireylere ihtiyacı arttırmaktadır. Yine son yıllarda popülerlik kazanan gastronomi turizmi ile gastronomi alanında da eğitim görmüş yetkin eleman ihtiyacı artmaktadır. Sektördeki bu açıkları gidermek amacı ile Reha Midilli Turizm Fakültesi bünyesinde 14 Ocak 2015 tarihinde "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü" kurulmuştur.

Özellikle teorik bilgiyi uygulamaya dökülmenin önem kazandığı moleküler gastronomi eğitiminde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüz en yeni imkanları öğrencilerine sunmayı hedeflemektedir.

a) Küreleme (bezelye)



b) Safran eriştəsi



c) Pancar köpüğü



d) Zeytin yağı tozu





**Staj ve İş Görüşmeleri
Koordinatörü
Pinar IŞILDAR
(Araş. Gör.)**

Sektörel İşbirliklerimiz

2015-2016 öğretim yılı içerisinde Reha Midilli Foça Turizm Fakültesi sektörde önde gelen 5 konaklama işletmesi ile sektörel işbirliği anlaşması yapmış ve bu işletmeler Fakültemize ziyaretler gerçekleştirmiştir. Bunun yanı sıra Fakültemiz öğrencileri ile birlikte 1 konaklama işletmesine gidilerek üst düzey yönetim kadrosu ile birlikte İnsan Kaynakları Eğitim Programı gerçekleştirilmiştir. Toplamda yaklaşık 80 öğrencimiz bu görüşmelere katılmıştır.

<u>KURUM / İŞLETME</u>	<u>TARİH</u>	<u>SAAT</u>	<u>AÇIKLAMA</u>
Caresse Bodrum Otel ve Tatil Evleri	16.12.2015 Çarşamba	11.00	Kış Eğitim Programı Öğrenci Seçimi, (1-14 Şubat 2016)
Sea Garden	18.12.2015 Cuma	11:30	Kış Eğitim Programı Öğrenci Seçimi, (1-7 Şubat 2016)
Kempinski Hotel Barbaros Bay	23.12.2015 Çarşamba	11:00	Kış Eğitim Programı Öğrenci Seçimi, (1-14 Şubat 2016)
Doğuş Grup / D Hotel Maris	02.03.2016 Çarşamba	13.00	Stajyer Seçimi
Mandarin Oriental	15.04.2016 Cuma	13.00	Stajyer Seçimi
Hilton Garden in	27.05.2016 Cuma	13.00	Hilton Garden in Eğitim Programı





Özay Emre YILDIZ
(Yrd. Doç. Dr.)

*“Rakı kaprislidir,
nazlıdır, sürekli
ilgi ister, özen
ister, kararında
içilmezse
intikamı acı olur”*

Masada Rakı Var, Ayağa Kalk!

Bardağa ya da adı kadeh ise, ona, önce rakı dökülmez, önce soğuk su sonra rakı dökülür. İyi karışma böyle sağlanır.

Böylece içmeye ciddi olarak hazırlanmış kadeh, önce ağza götürülmez, burna götürülerek koklanır. Derin nefes çekilir.

Daha sonra demci, arkasına yaslanarak bardağı ağızına yavaşça yaklaştırır ve önce mutlaka yarım yudum alıp hemen yutmaz... Ağızda yavaşça dolaştırıp, dişleri arasında ciğerlerine hava çeker. Amaç, mideden önce akciğerlerin de, şölenden nasibini almasını sağlamaktır.

Alınacak ikinci yarım yudumdan sonra arkaya yaslanarak kafa hafiften yukarı kaldırılır, bütün yudum çok yavaş ve kibarca yutulur. Yutar yutmaz da oturan yerde, helezoni olarak yavaşça sallanılır. Bu hareketin ciddi amacı, rakının mide borusundan helezoni olarak inmesini sağlamak, yani yolunu uzatmaktır. Bu hareket, fizik kanunlarının bir gereğidir.

Çünkü Bektaşilere göre, rakının bedene en çok zevk veriş, gırtlaktan mideye inişi sırasında. Bu yol helezoni olarak uzatılmalıdır ki, demcinin zevki artsın.

Herkes bilir: Develerin boynu çok uzundur. Bu nedenle yolda yürüyen Bektaşî, bir deve görünce kıskanmış ve:

“Vay anam! Ne güzel içer bu yahu!” demiştir.

(Adın Boysan, Şerefe, 2009)



“Rakı Adabı”... “Rakı Sofrasında Yapılmaması Gereken XXX Şey”... “Rakıyla XXX Yenmez”... Rakı İçerken Yapılan XXX Hata”...

Oysaki tüm amacımız biraz rakı içmekti?

Önden kabul; rakı kaprislidir, nazlıdır, sürekli ilgi ister, özen ister, kararında içilmezse intikamı acı olur. Misal votka gibi kalender değildir. Sofra ister, sohbet ister, Zeki Müren ister.

Ancak rakı masasını sunak, her hareketimizi ölçülü birer tören, rakı adabını yasa haline getirince, rakıyı amacı dışına çıkarmış olmuyor muyuz? Parantez içinde, amacımız eğlenmek, ağızımızı şenlendirmek.

“Masada önce en büyük olan kadeh kaldırır, kadehler bir kez tokuşturulur, izinsiz tuvalete gidilmez” eğlence ortamından ziyade ortaokulu hatırlatmıyor mu? Ki kabul edelim, insan hayatının en sıkıcı yılları ortaokul yılları. Bu katı kuralların karşısında, örneğin rakıyı portakallı gazozla karıştırmak kesin afroz nedeni (ama deneyin, güzel oluyor).

Rakı, kayıtlı adıyla “Türk Rakısı”. Su eklenince büründüğü renge ithafen “aslan sütü”. “Rakı balık” ya da “rakı roka kalamar” kombinasyonlarının ağır topu. Ve “normal içmenin” dışında, özellikle belirtilmesi gereken bir etkinlik biçiminin öznesi.

Yani rakıyı seviyoruz. Tamam. Ortasına rakı koyduğumuz masanın etrafını güzelce donatıyoruz. Canımız ne çekerse. Olmazsa olmazı mümkünse koyun sütünden beyaz peynir, domates – salatalık, mevsimiyse kavun. Rakı olmazsa adını bilmeyeceğimiz cibes otu, turp otu, kaya kuruğu, deniz börülçesi, labada, ebegümeci, şevketi bostan, daha bir alay ot, hafif haşlanıp bol zeytinyağıyla küçük tabaklarda. Annemiz pişirse yüzüne bakmayacağımız taze fasulye, barbunya, mücver, pilaki, fasulyeden börülceden pıyaz, bamya, enginar, kereviz, bakla, kısır, mercimek köftesi, daha bir sürü ev yemeği rakıyla sanki hayat buluyor. Bir patlıcan nelere kadir; közle, sirkeli sarımsaklı, tahinli (babagannuş), acı salçalı cevizli, yoğurtlu, kestaneli, köz biberli, domatesli biberli herse yap; kızart şakşuka yap köpoğlu yap. Yoğurt olmazsa olmaz, hem mideye de iyi gelir. Varsa manda yoğurdu, hatta süzmesi. Karıştır biberle, havuçla, kabakla, ıspanakla, pazıyla, semizotuyla, fasulyeyle, aklına ne gelirse, olsun sana borani. Üzerine can yakan biberi tereyağında kızart dök olsun sana atom. Taze nane, sarımsak, dereotu, peynir ve zeytinyağıyla ez, olsun sana haydari. Hiçbir şey yok, küp küp salatalıkla karıştır, az sarımsak nane, olsun sana cacık. Dahası fava, tarçınlı topik, humus (hele pastırmalıysa), acılı ezme, Girit ezme, cevizli kırma zeytin, tarator, muhammara, her türden sarma, dolma, turşu, kahvaltılık, rakı varsa yıldız gibi parlar. Çoban kavurmayla zaten olur, ağzının tadını bilen ciğerle (yaprak olur Arnavut olur), dille, beyinle hem sıcak hem soğuk, dahası her türlü mangal etin yanında yudumlar rakısını. Heyecan arayanlar çiğ köfteyle, kebabla dener, çok da güzel olur. Bakın daha deniz ürünleri demedik; denizden babam çıksa yanında rakı içerim diyorsanız her türlü balık, ızgara, pilaki, buğulama, kızartma, olmadı marine, lakerda, turşu, salamura edilmiş halde soğuk, ahtapot, karides, midye, ıstakoz, kalamar, sübye, yengeç, bereket versin, tereyağında, ızgarada, kızartma, köfte, dolma, kokteyl, zeytinyağı... Salata almaz mıyız? Kırmızı soğanlı, tulum peynirli, bol sirkeli zeytinyağı yeşil salata? Üzerine tatlı yemez miyiz? Kaymaklı incir tatlısı? Fırında helva?



E bu meret her şeyle iyi gidiyor? Hayır! Mesela balıkla yenmezmiş; ya balık soğur ya rakı hızlı içilir. Kebabla, çiğ köfteyle olmazmış; rakı ezilirmiş.

Rakı, kültürümüzün ve mutfağımızın ağır topu. Ama onu dar bir çerçeveye oturtarak, içine sudan başka bir şey katılmasını (zinhar) yasak ederek, neyle içilir kimle içilir ne zaman içilir... kısıtlayarak sanki gerçek potansiyelini ortaya çıkarmasının önüne geçiyoruz.

Rakılı karışımlar, dondurmalar, yemekler, flambeler, soslar... gayet güzel oluyor. Rakının tüm diğer vokal içkilerden farklı olarak lokmadan önce içilmesi, bu sayede damağı kızıştırarak ardından gelecek türlü türlü tatlara zemin hazırlaması ve sağlam kişiliği hiçbir yiyecek yanında ezilmemesini, hepsiyle iyi uyuşmasını sağlıyor. Dahası farklı yöntemlerle üretilen, mesela fıçıda olgunlaşan rakılar dijestif olarak iyi gidiyor. Artık çok sayıda rakımız var, rakı tadımı, rakı turizmi hep değerlendirilemeyen fırsatlar.

Rakı bizim. Hak ettiği saygıyı tabi ki göstermeli. Rakıyı somurtkan değil, güler yüzlü ve eğlenceli kılmanın da bu saygının gereği olduğu, naçizane, şahsi fikrimdir.

Rakı sofranızdan kahkahalar ve Zeki Müren eksik olmasın,

Şerefe!



**Swiss Otel Büyük Efes
İzmir Eğitim Müdürü
Aksu AKPINAR**

*“Günümüzde hızla
değişen iş dünyasına
uyum sağlamak için
insan kaynaklarının
daha proaktif ve esnek
olması, operasyonları
iyi bilmesi, teknolojiyi
kullanarak ve her
seviyede liderlere
katma değer sunacak
bİRer ‘danışman’ rolüne
bürünmesi gerekiyor”*

İnsan Kaynaklarında Son Trendler

Çalışma hayatında insan faktörü her an yeni gelişim ve değişimlerin yaşanmasına neden oluyor. Dolayısıyla çalışanların beklentilerinden işe alım süreçlerine, liderlik kavramlarından yeni jenerasyonun ihtiyaçlarına kadar pek çok konuda yeni trendler gün yüzüne çıkıyor.

Günümüzde hızla değişen iş dünyasına uyum sağlamak için insan kaynaklarının daha proaktif ve esnek olması, operasyonları iyi bilmesi, teknolojiyi kullanarak ve her seviyede liderlere katma değer sunacak birer ‘danışman’ rolüne bürünmesi gerekiyor. Liderlik anlayışında yaşanan evrim ile farklılığı ve entegrasyonu doğru şekilde yönetebilen, değişen koşullara hızlı adapte olabilen ve çalışanlara ilham verebilen liderlik anlayışı yine bu yılın konuşulan konuları arasında yer alıyor. Küresel lider çıkarma, genç liderlerin kurumlara kazandırılması ve kıdemli liderlerin önemi ise odaklanılması gereken konuların başında geliyor.

Teknoloji hayatımızın her alanında olduğu gibi istihdam koşullarını da önümüzdeki yıllarda daha fazla etkiliyor olacak. Birçok dünya lideri şirket, otomasyon oranlarını artırma yolunda ilerliyor. Örneğin McDonald’s, Avrupa merkez şubelerinde yedi bin dokunmatik ekranı müşterileriyle buluşturarak sipariş alımı ve takibinin buradan yapılmasını sağlıyor. Bu durum istihdam oranlarını başta negatif etkileyerek birçok istihdam alanını ortadan kaldıracak olsa da adaptasyon sürecinden sonra yeni işlerin kapısı olacağı benziyor.

Çalışan bağlılığı yaratmak ve yetenekleri elde tutabilmek konusu, hala insan kaynakları gündeminin en önemli adımlarını oluşturuyor. Esneklik, kişisel gelişim, eğitim ve öğrenme programları, inisiyatif kullanabilmek, dijitalleşme, mobilite, yenilikçilik, sosyal medya gibi başlıkların yanı sıra çalışanları yaşam boyu iş arkadaşı olarak görmek ve mentorluk(coaching) ilişkisi geliştirmek çalışanların kuruma bağlılığını uzun soluklu hale getirmede önem taşıyor.

Önümüzdeki yılları büyöl oranda etkileyecek bir de yeni jenerasyon faktörü var. Z kuşağı olarak tanımladığımız 1993-2010 arası doğan gençler 2016 itibariyle iş hayatına dahil oluyorlar. X kuşağının azimli çocukları olarak çalışma hayatına 1-0 önde başlayan Z jenerasyonu, milenyum kuşağına kıyasla daha girişimci, sadık, esnek ve kariyer hedeflerinde çok daha gerçekçi. Milenyum kuşağı ile paylaştığı en önemli özellik ise, iş yaşamında mentorluk uygulamalarına maaştan daha fazla önem veriyor olması.

Röportaj Köşemiz / Personel İşleri

Fakültemizde Personel İşleri Birimi'nde görevli olan Zehra KARADOĞAN, Kırıkkale, 1992 doğumludur. Karadoğan, lise öğrenimini Kırıkkale Cumhuriyet Lisesi'nde, Üniversite öğrenimini ise Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Yerel Yönetimler Bölümü'nden mezun olarak tamamlamıştır. 03.12.2013 tarihinden itibaren ilk görev yeri olarak Reha Midilli Foça Turizm Fakültesi Personel İşleri Birimi'nde görevine devam etmektedir.

Bu sayımızda Reha Midilli Foça Turizm Fakültesi Personel İşleri Birimi görevlisi Zehra KARADOĞAN'ın görüşlerine yer vereceğiz.



Personel İşleri
Zehra KARADOĞAN

Fakültemizde göreve başladığım ilk günden bu yana Fakültemiz öğrencilerinin ve İdari/Akademik personelinin kaliteli bir hizmet alması için Fakültemizin diğer birimleri ile birlikte uyumlu ve yardımlaşmayı esas alan bir bilinçle çalışmalarımı sürdürmekteyim. Bu bağlamda, Fakültemiz üst yönetimi tarafından tanımlanan görevlerimi şu şekilde ifade etmek isterim: Akademik ve İdari personelin görevden ayrılma ve emeklilik işlemlerini takip edip sonuçlandırmak, Akademik ve İdari personel ile ilgili bilgilerin arşivlenmesini yapmak, Akademik ve İdari personelin terfi işlemlerini takip etmek ve gerekli yazışmaları yapmak, Akademik ve İdari personel ile ilgili kurum içi ve kurum dışı yazışmaları yapmak, Akademik ve İdari personelin göreve atanma, görevde yükseltilme ve görev yenileme işlemlerini yapmak, Akademik ve İdari personelin yurt içi ve yurt dışı görevlendirmeleri ile ilgili işlemleri ve yazışmaları yapmak, takip etmek, Akademik ve İdari Personelin almış oldukları sağlık raporlarının süresinin bitiminde göreve başlatma, gerekli kesintinin yapılması için tahakkuk işlerine verilme, kadrosu başka birimlerde olanların birimleri ile yazışma işlemlerini yapmak, Akademik ve İdari personelin doğum, evlenme, ölüm, askerlik, ücretsiz izin vb. özlük haklarına ait işlemleri yapmak, İdari personele ait yan ödeme cetvellerini yapmak, Akademik personelin ders görevlendirme tekliflerini yapmak ve işlemlerini yürütmek, 2547 sayılı Kanun'un 35 ve 50/d maddeleri ile ÖYP kapsamında Fakültede görevlendirilen Araştırma Görevlilerinin işlemlerini yapmak, Akademik ve idari personelin izin işlemlerini yapmak, Akademik ve idari personelin pasaport işlemlerini yapmak.

Bu görevlerimin yanı sıra; hem öğrencilerimizin hem de Fakültemizde görevli çalışma arkadaşlarımın temel ihtiyacı olan beslenme konusunda da görevim bulunmaktadır. Bu süreç şu şekilde işlemektedir; Dokuz Eylül Üniversitesi Rektörlüğü İdari Mali İşler Daire Başkanlığının birimimize hazırlayıp göndermiş olduğu teklif formunu çeşitli yemek firmalarına verip bu işin yaklaşık maliyetinin/piyasa fiyatının tespitinde yararlanılmak üzere KDV hariç birim ve toplam birim fiyatı talep ediyorum. Firmalar tarafından doldurulan teklif formlarını (en az 2 teklif formu olmalı) İdari Mali İşler Daire Başkanlığına ulaştırıyorum ve hangi teklifin tutarı uygunsa Rektörlük o teklifi veren firma ile anlaşma yapıyor. Akademik dönemin başladığı tarihten itibaren öğrenciler ve Akademik/İdari personel haftalık yemek kartlarını görev aldığım biriminden satın alıp, yemek hizmetinden yararlanmaya başlıyor.

Fakültemiz öğrencilerine ve ileriki yıllarda Fakültemizi tercih edecek öğrencilerimize bu vesileyle şunları söylemek isterim; Fakültemiz İzmir'in en güzel ilçelerinden birinde, Foça'da, eğitim-öğretim vermektedir. Öğrencilerimizin temel ihtiyaçlarını karşılarken sosyal ihtiyaçlarının karşılanması için de Fakülte olarak öğrencilerimizin yanında olduğumuzu belirtmek isterim. Tüm öğrencilerimize ve Fakültemizi tercih ederek bu ailenin büyümesinde katkı sağlayacak değerli öğrencilerimize hayatları boyunca sağlık, mutluluk ve başarılar diliyorum.

Katıldığımız Bilimsel Etkinlikler

En İyi Bildiri Ödülü

Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Öğretim Üyesi Prof.Dr. Metin KOZAK ile Tayland Assumption Üniversitesi Turizm Bölümü Doktora Öğrencisi Issara Kaewumpai tarafından ortaklaşa hazırlanan “Influence of Tourist Personality on Destination Satisfaction: The Cases of Bangkok, Phuket and Chiangmai” başlıklı çalışma, 30 Haziran-1 Temmuz 2016 tarihleri arasında Tayland’da düzenlenen International Graduate Research Conference başlıklı etkinlikte en iyi bildiri ödülüne layık görüldü.

Türkiye ile Yunanistan Arasında Sınırboyu İşbirliği Projesi



Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Öğretim Üyesi Prof. Dr. Metin KOZAK, Türkiye ile Yunanistan arasında turizm alanında sınırboyu işbirliğinin geliştirilmesi konusunda hazırlamış olduğu proje çerçevesinde 1 Temmuz-31 Ağustos 2016 tarihleri arasında İngiltere’nin önde gelen üniversitelerinden Bournemouth Üniversitesi’nde Misafir Profesör olarak görev yaptı. İki aylık ziyaret süresince Prof. Dr. KOZAK, kütüphane araştırmalarının yanısıra Bournemouth Üniversitesi Turizm Bölümü öğrenci ve öğretim elemanlarına bir seminer verdi. Proje, TÜBİTAK tarafından desteklendi.

Bournemouth Üniversitesi Öğrenci ve Öğretim Elemanlarına Seminer

Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Öğretim Üyesi Prof. Dr. Metin KOZAK, TÜBİTAK bursuyla iki ay süreyle bulunduğu İngiltere’nin Bournemouth Üniversitesi lisansüstü öğrenci ve öğretim elemanlarına 27 Temmuz 2016 tarihinde “From Travel Narratives to Confirmatory Personal Introspection Studies: Implications for Consumer Research in Tourism” başlıklı bir seminer verdi. Yaklaşık bir saat süren seminerde Prof. Dr. KOZAK, turizm araştırmalarında yeni bir yöntem olan “kendi öz duygu ve düşüncelerini çözümleme” konusunda yürütmüş olduğu bir araştırması hakkında katılımcılara bilgilendirme yaptı.



Hoşgeldiniz...

2016 yılında Fakültemizin idari kadrosuna dahil olan yeni idari personelimize hoşgeldiniz diyor, başarılarının devamını diliyoruz.

Ayla YAVAŞ LALE

Ayla Yavaş LALE, 19 Nisan 1982 İstanbul doğumludur. İlk ve orta öğrenimini Çanakkale Çan Şehit Engin Eker Orta Okulu ile Çan Sağlık Meslek Lisesinde tamamlamış; Pamukkale Üniversitesi Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulunda Ön Lisans eğitimi ve Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi, İşletme Bölümünde Lisans eğitimi gördükten sonra; yükseköğrenimini 2015 yılında Ahmet Yesevi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yönetim ve Organizasyon bölümünde Prof. Dr. Dursun BİNGÖL danışmanlığında "Kamu Yönetiminde Yeniden Yapılanma: Teorik Çerçeve, E-Dönüşüm Türkiye Projesi" isimli çalışma ile yüksek lisans düzeyinde tamamlamıştır. Evli ve iki çocuk annesidir.

Memuriyet hayatına 2004 yılında Dokuz Eylül Üniversitesi Hastanesi, Nefroloji Bilim Dalında başlamıştır. Tıp Fakültesindeki memuriyet görevinin yanı sıra uzun yıllar "Dokuz Eylül Böbrek Hastalarına Yardım ve Dayanışma ile Bilimsel Araştırmaları Destekleme Derneği" ile "Türk Nefroloji Derneği" İzmir Şubesi'nde fahri olarak görev yapmış ayrıca bilim dalının klinik çalışma ve böbrek transplantasyonu hastalarının (alıcı/donör) veri giriş ve takip işlemlerini gönüllü olarak idame ettirmiştir. 2013 yılında aynı üniversitenin Bergama Meslek Yüksekokuluna geçiş yapmıştır. Temmuz 2016 tarihinden itibaren ise fakültemiz yazı işleri, kütüphane ve bölüm sekreterliği görevlerini yürütmektedir.

Kişisel gelişim, insan ilişkileri ve iletişime önem veren, insan, hayvan ve çevre haklarına duyarlı bir karaktere sahiptir.



Sercan LALE



Fakültemizde Öğrenci İşleri Biriminde görevli olan Sercan LALE, İzmir, 1983 doğumlu, evli ve iki çocuk babasıdır. Sercan Lale, İlkokulu Karşıyaka Cumhuriyet İlköğretim okulunda, Ortaokul ve lise öğrenimini Bornova Suphi Koyuncuoğlu Lisesinde tamamlamıştır. 2013 yılında Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi İktisat Bölümüne başlamıştır, öğrenim hayatına devam etmektedir.

Memuriyet hayatına 2001 yılında başlayıp 2001-2006 yılları arasında Dokuz Eylül Üniversitesi Tıp Fakültesi Öğrenci İşleri, 2007-2010 yılları arasında Dokuz Eylül Üniversitesi Hastanesi Radyoloji Anabilim dalı, 2010-2011 yılları arasında Dokuz Eylül Üniversitesi Hastanesi Başhekimlik Satın Alma, 2011-2013 yılları arasında Dokuz Eylül Üniversitesi Hastanesi Tıbbi Malzeme Bölümü, 2013-2016 (Nisan) yılları arasında Dokuz Eylül Üniversitesi Bergama Meslek Yüksekokulu İdari ve Mali İşler bölümünde ve 2016 (Mayıs) yılından itibaren de Reha Midilli Foça Turizm Fakültesi Öğrenci İşleri Biriminde görevine devam etmektedir.

Sportif faaliyetler konusunda oldukça başarılı bir kariyere sahip olan Sercan LALE, Cumhuriyet İlköğretim Okulu Basketbol takımı ile beraber 1992-1993 İzmir Şampiyonluğu Türkiye 5.ligi 1993-1994 ve 1994 – 1995 yıllarında İzmir 2.ligi ve Türkiye 7.ligi yaşamış olup 1995 yılında Karşıyaka Basketbol Yıldızlar takımında oynamıştır. Futbolda ise Suphi Koyuncuoğlu Ortaokulu 1997-1998 arasında İzmir Birinciliği kazanmış olup 3 kere İzmir Bornova Kaymakamlık kupası şampiyonluğu yaşamıştır. 2000 yılında Bursa da düzenlenen Salon Futbolu turnuvasında Türkiye ikinciliği yaşamış olup 1995 yılından 2012 yılına kadar lisanslı olarak futbol oynamıştır.