

	T.C. ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ	İlk Yayın Tarihi/Sayısı:	01.03.2023
		Revizyon Tarihi/sayısı:	01.03.2024
		Toplam Sayfa Sayısı:	1

Birimi	: Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkez
Görev Adı	: Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkez Müdürü
Statü	: Akademik Personel
Bağlı Bulunduğu Unvan	: Rektör
İş Tanımı: Antalya Belek Üniversitesi Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin sorunsuz ve verimli bir şekilde işlemlerini ve yönetilmesini sağlamak.	

Görev ve Sorumluluklar

1	Merkezi temsil eder
2	Gastronomi Araştırma Geliştirme Merkezi'nde gerçekleştirilecek olan toplantıların gündemini hazırlar, Yönetim Kurulunu ve Danışma Kurulunu toplantıya çağırır ve kurul başkanı olarak toplantıları yönetir. Toplantı bitiminde Yönetim Kurulunun aldığı kararları Rektörün onayına sunmak.
3	Müdür yardımcılarında görev paylaşımı yapar ve yapılan işleri denetler
4	Merkez hizmetlerinin hizmet içi programlara uygun olarak yürütülmesini sağlar
5	Merkezde yürütülecek araştırma projelerinin düzenlenmesini, yönlendirilmesini ve denetimini sağlar
6	Merkezin gelişmesi için gerekli stratejik planları hazırlayarak Rektör ve Yönetim Kuruluna sunar
7	Merkezin ödenek, kadro ihtiyaçları ve bütçe ile ilgili önerilerini gerekçeleri ile birlikte hazırlayarak Yönetim Kuruluna sunar
8	İlgili mevzuat hükümlerine uygun olarak Gastronomi konulu Araştırma Geliştirme Projeleri için gereken mal ve hizmetlerin satın alınmasını, hizmet satın alma yolu ile yapılan sözleşmelerin uygulanmasını ve denetimini sağlar
9	Merkez bünyesinde görev yapan idari, sağlık, teknik ve yardımcı personel arasında koordinasyonu ve iş bölümünü sağlayarak Merkezi, amacı doğrultusunda yönetmek.
10	Yurt içi ve yurt dışında benzer faaliyetlerde bulunan kurum ve kuruluşlarla iş birliği yaparak Antalya Belek Üniversitesi'nin "Girişimci Üniversite" imajını destekleyerek Akdeniz Bölgesi başta olmak üzere ulusal çapta katma değer ve yaygın etki yaratma amacı güder
11	Merkezin yıllık faaliyet raporunu ve bir sonraki yıla ait çalışma programını düzenleyerek Yönetim Kurulu'nun görüşünü aldıktan sonra Rektörün onayına sunar
12	Bölgesel, ulusal ve uluslararası düzeyde gastronomi ilgili konularda araştırma ve çalışmalar yapılmasını, projelerin yürütülmesini sağlar; yapılacak araştırma, çalışma ve projeleri teşvik eder, kamu kurumu veya özel kuruluşlarla Türk mutfağını başta olmak üzere Gastronomi alanında Antalya Belek Üniversitesi'nin ilgili tüm iç ve dış paydaşlarını geliştirmek amacıyla iş birlikleri yapar
13	Gastronomi alanı ile ilgili konularda yapılan araştırma ve çalışmaların sonuçlarını yayımlanmasını sağlar
14	Yiyecek ve içecek sektörünün ihtiyaçlarını dikkate alarak; kısa, orta ve uzun vadeli eğitim-öğretim programları geliştirir, düzenler ve uygulanmasını sağlar
15	Müdür, Merkezin amaçları doğrultusundaki çalışmaların düzenli bir şekilde yürütülmesinden, Merkezin tüm etkinliklerinin gözetim ve denetiminden ve bu konularda gerekli önlemlerin alınmasından Rektöre karşı sorumludur.

Bu dokümanda açıklanan görev tanımımı okudum. Görevimi burada belirtilen kapsamda yerine getirmeyi kabul ve taahhüt ediyorum.

HAZIRLAYAN: KALİTE YÖNETİCİSİ	KONTROL VE ONAY: KALİTE KOORDİNATÖRLÜĞÜ
---	---