

	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 Merkezi
Görev Adı	: Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkez Müdür Yardımcısı
Statü	: Akademik Personel
Bağlı Bulunduğu Unvan	: Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürü

İş Tanımı: Antalya Belek Üniversitesi Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi'nde yürütülen çalışmaların sorunsuz ve verimli şekilde ilerlemesini sağlamak için Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürü ile birlikte faaliyetler yürütmek.

Görev ve Sorumluluklar

1	Müdür tarafından getirilen teklifleri görüşür ve karara bağlar
2	Merkezin her türlü faaliyetleriyle ilgili kısa, orta ve uzun vadeli plan ve programlarını yapar ve yönetir
3	Gerekli hallerde Merkezin faaliyetleri ile ilgili geçici çalışma grupları kurar ve bunların görevlerini düzenler
4	Yurt içi ve yurt dışındaki ilgili kamu ve özel kuruluşlar ile ortaklaşa yürütülecek çalışmaların temel ilke, esas ve usullerini tespit eder
5	Merkezin yıllık faaliyet raporunu, çalışma programını, eğitim faaliyetlerini değerlendirir
6	Yapılmış ve halen yürütülen çalışmalar hakkında görüş bildirir, önerilerde bulunur
7	Bir sonraki çalışma yılına ait programı değerlendirir
8	Merkezin genel stratejilerini ve politikalarını oluşturmaya yardımcı olur
9	Merkezin etkinlikleri doğrultusunda dış paydaşlarla iş birliğinin geliştirilmesini sağlamak üzere Yönetim Kuruluna önerilerde bulunur
10	Danışma Kurulundan gelecek önerileri değerlendirir

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

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