

BİRİM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

AKSARAY ÜNİVERSİTESİ

GÜZELYURT MESLEK YÜKSEKOKULU

**OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ
BÖLÜMÜ**

Aşçılık / Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı

29/01/2025

BİRİM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

ÖZET

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı Dünyada büyüyen sektörlerden olan Yiyecek-İçecek sektörü beraberinde bu alanın her dalında yetişmiş, eğitimli eleman ihtiyacını getirmektedir. Bu yüzden bu sektörün ihtiyacı olan “aşçı”ların nicelik ve nitelik bakımından geliştirilmesi büyük bir önem taşımaktadır. Okulumuz geleceğin yetenekli aşçıları yetiştirebilmek amacıyla, sektör tecrübesi olan deneyimli akademik kadrosu ile eğitim öğretim faaliyetlerine öğrenciyi odağına alarak devam etmektedir. İngilizce, Almanca ve uygulamalı mutfak dersleri ile alanında daha yetkin öğrenciler yetiştirmeyi amaçlayan bölümümüzden mezun olan öğrencilerimiz, sektörde gerekli donanımlara sahip olarak yer alabilmektedirler.

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Dünyada her geçen gün artan turizm gelirleri beraberinde artan istihdamı da getirmektedir. Ülkemiz dünyadaki önemli turizm destinasyonlarından biridir. Bu yüzden ülkemiz turizm sektöründe yetişmiş işgücü ihtiyacı, artan turist sayısı ile beraber canlılığını korumaktadır. Bölümümüz gerekli donanımlara sahip öğrenciler yetiştirerek turizm sektöründeki kalifiye eleman açığını kapatmak çabası ile, alanında deneyimli akademik kadrosu ile öğrenci odaklı eğitim faaliyetlerine devam etmektedir. İngilizce ve Almanca dersleri öğrencilerimizi sektör için daha hazır hale getirmektedir.

Bu Öz Değerlendirme Raporu Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünün, ulusal ve uluslararası platformda tercih edilen, tanınan ve saygın bir bölüm ve program olarak eğitim öğretim kalitesini artırabilmesi ve gerçekleşen hızlı değişimlere ayak uydurabilmesi için bölüme dair mevcut göstergelerin neler olduğunun ve bu göstergeler doğrultusunda eksiklerin ve sorunların irdelenerek gerçekleştirilmesi veya tamamlanması gereken iş tanımlarının ve süreçlerinin iç ve dış paydaşlardan elde edilen geri bildirimler doğrultusunda belirlenmesi ve değerlendirilmesi amacıyla hazırlanmıştır. Bu raporun bölümün eğitim ve öğretim kalitesi ve altyapı sorunlarının tespiti ve çözümü için gerekli revizyon ve güncellemelerin yapılması hususunda rehber işlevi göreceği öngörülmektedir. Bu raporun temel amacı; bölümün günümüzün ve geleceğin rekabet koşullarıyla uyumlu hale getirilmesi doğrultusunda kapsamlı bir öz değerlendirmesinin yapılmasıyla sürdürülebilir kaliteli eğitim öğretime rehberlik etmesidir.

A. BİRİM HAKKINDA BİLGİLER

Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2008-2009 eğitim – öğretim yılından bu yana eğitim verilmektedir. Programın amacı, çağdaş turizm anlayışına uygun olarak, müşterinin her türlü ihtiyacını karşılamak üzere çok çeşitli hizmetleri veren modern otel, lokanta ve ikram hizmetleri veren turistik işletmelerde çalışacak nitelikli personel yetiştirmektir. Ayrıca bölümde toplam 6 akademisyen bulunmaktadır.

Akademik Kadrosu ve İletişim Bilgileri;

Doç. Dr. Mehmet CAN (Bölüm Başkanı) Aksaray Üniversitesi Güzelyurt MYO 68500

Güzelyurt/Aksaray Tel: 0382 288 38 79 E-posta: mehmetcan@aksaray.edu.tr

Dr. Öğretim Üyesi Fatih PEKTAŞ, Aksaray Üniversitesi Güzelyurt MYO 68500

Güzelyurt/Aksaray Tel: 0382 288 38 87 E-posta: fpektaş@aksaray.edu.tr

Öğretim Görevlisi Ceyhun YÜKSEL, Aksaray Üniversitesi Güzelyurt MYO 68500

Güzelyurt/Aksaray Tel: 0382 288 38 85 E-posta: ceyhunyüksel@aksaray.edu.tr

Öğretim Görevlisi Levent SONGUR, Aksaray Üniversitesi Güzelyurt MYO 68500

Güzelyurt/Aksaray Tel: 0382 288 38 90 E-posta: leventsongur@aksaray.edu.tr

Öğretim Görevlisi Büşra ŞEN, Aksaray Üniversitesi Güzelyurt MYO 68500 Güzelyurt/Aksaray

Tel: 0382 288 38 70 E-posta: busrasen@aksaray.edu.tr

Öğretim Görevlisi Şeyma KREMİT, Aksaray Üniversitesi Güzelyurt MYO 68500

Güzelyurt/Aksaray Tel: 0382 288 38 88 E-posta: seymakiremit@aksaray.edu.tr

Kanıtlar: [“Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Web Adresi” için TIKLAYINIZ...](#)

[Programın Öğretim elemanı kadrosu için TIKLAYINIZ.](#)

TARİHSEL GELİŞİMİ

Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı 2008-2009 eğitim – öğretim yılından bu yana eğitim verilmektedir. Bölümün akademik kadrosunda 1 Doçent, 1 Doktor Öğretim Üyesi ve 4 Öğretim Görevlisi bulunmaktadır. Programımız 2024-2025 Eğitim Öğretim yılında 83 öğrenci kaydolmuştur.

MİSYONU, VİZYONU, DEĞERLERİ VE HEDEFLERİ

Tüm paydaşların ihtiyaçlarına odaklanarak, bilgi ve teknolojiyi kullanabilen, rekabetçi, girişimci, yenilikçi atılımlarla bölge ve ülkenin ekonomik, sosyal ve kültürel gelişimine katkı sağlayabilecek nitelikli insan gücü yetiştirmektir.

Üniversite- sanayi- toplum işbirliği temelinde evrensel düzeyde faydalı bilgi ve yenilik üreterek, bilim ve teknolojinin gelişimine ortak olan bir üniversite olmaktır.

Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü üniversitenin öz görevleri ve vizyonu kapsamında hareket edilmektedir.

Kanıtlar: [Aksaray Üniversitesi Misyon ve Vizyon bilgilerine ulaşmak için TIKLAYINIZ.](#)

[Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Misyon ve Vizyon bilgilerine ulaşmak için TIKLAYINIZ.](#)

A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE

GÜÇLÜ YÖNLER

Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü liderlik, yönetim ve kalite açısından güçlü yönleri arasında birim yöneticilerinin sorumluluk bilinciyle hareket etmesi, birim kimliğiyle uyumlu çalışması ve düzenli bir iş akışına sahip olması yer almaktadır. Organizasyon şeması, görev tanımları ve iş akış süreçleri mevcut olup paydaşlar tarafından bilinmektedir. Görev dağılımı ve komisyonlar belirlenirken tüm akademik personele eşit iş yükü verilmesine özen gösterilmektedir. Kurullarda çok sesliliği ve bağımsız hareket kabiliyeti desteklenmekte ve paydaşların temsil edilmesine önem verilmektedir. Bölümde akademik personelin katılımı

sağlanmakta ve herkesin fikir beyan etmesine olanak tanınmaktadır. Kurullarda oylama yapılarak kararlar alınmaktadır.

GELİŞMEYE AÇIK YÖNLER

Bölümümüzün üniversitenin farklı bilimsel bölümlerinin idari yönetim kademeleri ile istişareli çalışmaya açıktır ve bu husus gelişmeye açıktır. Akran değerlendirmesi yapılması hususu gelişmeye açıktır.

A.1.1. Liderlik ve Kalite

A.1.2. Yönetişim modeli ve idari yapı

Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü üniversitemizin de olduğu gibi, organizasyon ve karar almada 2547 sayılı Yüksek Öğretim Kanunu hükümlerini uygulamaktadır. Üniversitenin yönetim organları Rektör, Üniversite Senatosu ve Üniversite Yönetim Kuruludur. Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü'ne bağlıdır. Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü İdari birim Bölüm Başkanı, Bölüm Başkan Yardımcısı ve Bölüm Kurulu olarak adlandırılır. Karar alma süreçlerine mümkün olduğunca bütün bölüm personelinin katılımı sağlanmaktadır.

Kanıt: [“Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Web Adresi” için TIKLAYINIZ...](#)

Planlama Faaliyetleri

Bölümümüzde bölüm kurulları yapılmakta olup koordinatörlükler ve komisyonlar sürekli güncellenmektedir. Uygulama Faaliyetleri Biriminin yönetim yapılanmasına ilişkin uygulamaları izlenmekte ve iyileştirilmektedir.

A.1.3. Liderlik

Birimde liderlik anlayışı ve koordinasyon kültürü yerleşmiştir. Liderler birimin misyonu, vizyonu ve politikaları doğrultusunda geliştirdikleri stratejilerin yanı sıra yetki paylaşımını, birimsel motivasyonu ve stresi de etkin ve dengeli biçimde yönetmektedir. Birim diğer akademik ve idari birimler ile etkin bir iletişim ağı oluşturmuştur.

Uygulama Faaliyetleri

Liderlik uygulamalarına ilişkin faaliyetler izlenmekte ve iyileştirmektedir.

Kanıt: [“Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Web Adresi” için TIKLAYINIZ...](#)

A.1.4. Kurumsal dönüşüm kapasitesi

Birim kendi içerisindeki değişimleri, küresel yönelimleri, ulusal hedefleri ve paydaşların beklentilerini dikkate alarak kendini güncellemesini sağlayacak güçlü bir yönetim yetkinliğine sahiptir. Kendi vizyonu doğrultusunda yenedünyadaki gelişmelere uyum sağlamak için birimi dönüştürmek için çalışmaktadır.

A.1.5. İç kalite güvencesi mekanizmaları

Birim içi faaliyetlerde sorumluluklar ve yetkilerin tanımlanması sürekli olarak güncellenmektedir.

A.1.6. Kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik

Birimin kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verilebilirlik mekanizmaları sürekli olarak iyileştirilmektedir. Birim web sayfası doğru, güncel, ilgili ve kolayca erişilebilir bilgiyi vermektedir.

Kanıt: [“Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Web Adresi” için TIKLAYINIZ...](#)

A.2. MİSYON VE STRATEJİK AMAÇLAR

A.2.1. Misyon, vizyon ve politikalar

Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünün temel amacı; Türkiye ve dünya turizminde ihtiyaç duyulan teorik bilgiye ve sektörel deneyime sahip, mesleğin gerektirdiği yabancı dil ve bilgisayar kullanabilme becerisine sahip, analitik düşünme ve problem çözme becerilerini kazanmış, dünyadaki ve Türkiye'deki turizm sektöründeki gelişmeleri takip eden, hayat boyu öğrenme ilkesini benimsemiş, orta kademe yöneticilik özelliklerine sahip turizmcilerle, üretim süreçlerinde görev alabilecek ara kademe elemanlarını ve kendi adına işletme açabilecek nitelikli insan gücünü yetiştirmektir.

Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünden mezun olacak tüm öğrencilerin başta konaklama tesisleri olmak üzere sektörün diğer alanlarında faaliyet gösteren tüm işletmelerinde nitelikli bir personel olarak çalışabilecek bilgi ve beceriye sahip olmaları için programın tüm imkân ve kaynakları güncellenerek sunulmaktadır. Bu bağlamda programın ihtiyaçlarının karşılanması ve geliştirilmesi adına yapılan çalışmalar devam etmektedir.

Kanıtlar: [Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Teşkilat Şeması için TIKLAYINIZ.](#)
[Eğitim Öğretim Prosesi için TIKLAYINIZ.](#)
[Stratejik Plan için TIKLAYINIZ.](#)
[Miyon – Vizyon için TIKLAYINIZ.](#)
[Hedefler için TIKLAYINIZ.](#)
[Amaçlar için TIKLAYINIZ.](#)

A.2.2. Stratejik amaç ve hedefler

Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, alanında donanımlı, toplumsal sorunlara bütüncül bir perspektifle yaklaşan, çözüm odaklı teknikerler yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Bilimsel, girişimci ve yenilikçi bir program olmak ve akademik personel sayısının artırılması birincil hedefimizdir. Kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetleri sunmak, diğer programlarla daha iyi rekabet edebilmek için yenilikçi bir öğretim planı geliştirmek, bilimsel çalışma ve proje sayısının artırılmasına yönelik ortak çalışmalar yapmak hedeflenmiştir.

A.2.3. Performans yönetimi

Bölümde performans göstergeleri ve performans yönetimine dair sürekli olarak iyileştirmeler yapılmaktadır.

A.3. YÖNETİM SİSTEMLERİ

A.3.1. Bilgi yönetim sistemi

Bölümümüz; MYO'da bulunan bölümler ve programlar ile koordineli şekilde çalışmaktadır. Rektörlük ile karar alma süreçleri ve programdan beklenen sonuçların karşılanması, program kalitesinin sağlanması ve kalitenin sürdürülebilirliği konusunda sürekli iş birliği halindedir.

Resmi yazışmalar EBYS sistemi üzerinden dijital ortamda yürütülmektedir.

A.3.2. İnsan kaynakları yönetimi

Bölümde insan kaynakları ve yönetimine ilişkin tanımlı süreçler bulunmamaktadır.

A.3.3. Finansal yönetim

Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünün bütçesi katma bütçeden oluşmaktadır. Katma bütçe Maliye Bakanlığı tarafından üniversitelere tahsis edilip Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı tarafından Bölümlere dağıtım yoluyla kullanılmaktadır. Ayrıca öğretim elemanlarının bilimsel araştırmaları için BAP Koordinasyon Birimi tarafından maddi destek sağlanmaktadır; bölüm öğretim üyeleri araştırmalarına yurtiçi ve yurtdışındaki çeşitli kurumlardan kaynak sağlamaktadır.

Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü öğretim elemanlarının maaş ve ek ders ücretleri 657 sayılı Devlet Memurları Kanunu, 2914 sayılı Yükseköğretim Personel Kanunu, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu'nun akademik personel maaş ücretleri hesaplama usullerine ilişkin maddelerine göre hesaplanmaktadır. Ek ders ücretleri 2914 sayılı Yükseköğretim Personel Kanunu'nun Ek Ders Ücreti başlıklı 11. maddesine göre, Hazine ve Maliye Bakanlığı'nın ek ders ücretleri ile ilgili tebliğleri dikkate alınarak belirlenmektedir. Ayrıca öğretim elemanları yurtiçi (BAP, TÜBİTAK) ve yurtdışı kaynaklardan proje destekleri ile bilimsel çalışmalara katkıda bulunmaktadırlar. Gerekli altyapı ve teçhizat desteği için mali kaynak üniversitemiz İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı, Bilgi İşlem Daire Başkanlığı, Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı bütçesinden sağlanmakta, hizmet sunumu anılan birimlerin personeline gerçekleştirilmektedir. Böylece program için gerekli hizmetlerin uzman kişilerden alınması mümkün olmaktadır. Program gereksinimlerini karşılayacak destek personeli MYO'muz idari hizmet kadrosunda bulunan MYO Sekreteri ile karşılanmaktadır. Teknik altyapı problemleri ile ilgili destek üniversitemiz teknik personeli tarafından karşılanmaktadır. Teknik personel sayısı optimal düzeyde olup gereken sürede taleplere cevap verilmektedir.

A.3.4. Süreç yönetimi

Yönetim birimlerimizin karar alma süreçleri, kanunlar çerçevesinde, Yükseköğretim Kurumu'nun almış olduğu kararları silsile yolu ile Rektörlüğümüzün belirlemiş olduğu yönetmelikler ile Yüksekokul Kurulu, Yönetim Kurulu ve Bölüm Kurullarımız ile programlarımızda verilen eğitim en iyi şekilde gerçekleştirilmesi amaçlanmıştır.

Kanıtlar:

[Yüksekokul Müdürü Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ.](#)

[Müdür Yardımcısı Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ.](#)

[Yüksekokul Sekreteri Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ.](#)

[Güzelyurt Meslek Yüksekokul Kuruluna Üye Seçimi İş Akışı için TIKLAYINIZ.](#)

[Yüksekokul Yönetim Kuruluna Üye Seçimi İş Akışı için TIKLAYINIZ.](#)

[Yönetim Kurulu- Gündemin Görüşülmesi İş Akışı için TIKLAYINIZ.](#)

[Yüksekokul Kurulu- Gündemin Görüşülmesi İş Akışı için TIKLAYINIZ.](#)

[Bölüm Kurulu Görev Yetki ve Sorumluluklar için TIKLAYINIZ.](#)

A.4. PAYDAŞ KATILIMI

A.4.1. İç ve dış paydaş katılımı

Bölümde iç kalite güvencesi sistemine paydaş katılımını sağlayacak mekanizmalar

bulunmaktadır.

A.4.2. Öğrenci geri bildirimleri

Aksaray Üniversitesi Öğrenci İşleri Otomasyonu aracılığı ile bölüm bazında öğrencinin ilgili öğretim üyesini ve dersi değerlendirmesine yönelik formlar bulunmaktadır.

Kanıt: <https://kalite.aksaray.edu.tr/dis-paydas-degerlendirme-anketi-hk->

A.5. ULUSLARARASILAŞMA

A.5.1. Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimi

Bölümün uluslararasılaşma süreçlerine ilişkin yönetsel yapılanması bulunmamaktadır.

A.5.2. Uluslararasılaşma kaynakları

.....

A.5.3. Uluslararasılaşma performansı

.....

B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı 2008 yılında kurulan bir programdır. 2011-2012 Eğitim Öğretim yılında BOLOGNA Sürecine dahil olan programda (programda yer alan tüm öğretim elemanlarının görüşlerinin alınması ile) müfredat, ders içerikleri, ders saatleri, ders öğretim elemanlarının belirlenmesi ile program Bologna dönüşümüne uygun hale getirilerek müfredat değişikliğine gidilmiştir. 2019-2020 eğitim öğretim yılından itibaren geçerli olmak üzere Gönüllülük Çalışmaları dersi program müfredatına eklenmiştir. Yapılan ölçme değerlendirme çalışmaları çıktıları kapsamında yapılan akademik toplantılarla, konu hakkında gerekli değerlendirmeler yapılmaktadır. İç ve dış paydaşlardan gelen geri bildirimlerle de programın sürekli iyileştirilmesi dikkate alınmaktadır.

GÜÇLÜ YÖNLER

Bünyesinde 1 Doçent, 1 Doktor Öğretim Üyesi, 4 Öğretim Görevlisi bulunan bölümümüz hem yerel hem de uluslararası alanda oldukça güçlü bir konuma sahiptir. İşte bu sektörün öne çıkan güçlü yönleri;

- ✓ Yeni ve teknoloji destekli interaktif eğitim vermeye müsait eğitim alt yapısına sahip olunması,
- ✓ Uygulama birimlerinin var olması,
- ✓ Genç, dinamik, alanında uzman ve sektörle iş birliği içinde olan kadronun bulunması,
- ✓ Yoğun uygulamalı eğitim müfredatı ile staj uygulamalarının bulunması,
- ✓ Bologna sürecine uygun olabilecek şekilde seçmeli Türkçe ve İngilizce içerikli derslere yer verilmesi,
- ✓ Öğrenci sektör buluşmasına yönelik sektör temsilcilerinin katıldığı istihdam ve kariyer günlerinin yapılması,
- ✓ Mesleki yabancı dil öğretimlerinin verilmesi,
- ✓ Dinamik bir iletişim ağına sahip olunması,
- ✓ Akademik danışmanlık sisteminin etkin bir şekilde kullanılması,
- ✓ ERASMUS ve FARABI programları imkânlarının sunulması
- ✓ Öğrencilerin uygun ve rahat staj planlamasını sağlayacak bir akademik takviminin olması

GELİŞMEYE AÇIK YÖNLER

Otel, lokanta ve ikram hizmetleri bölümü, güçlü yönlerine rağmen gelişmeye açık alanlara sahiptir. Bu yönlerin geliştirilmesi, bölümün öğrencilerini daha donanımlı hale getirip sektörün ihtiyaçlarına daha iyi cevap vermesini sağlayabilir.

İşte bu bölümün gelişmeye açık yönlerinden bazıları:

- ✓ Meslek yüksekokulunun Türkiye'nin önemli turizm merkezlerinden biri olan Kapadokya bölgesi içerisinde yer alması,
- ✓ Bölgenin alternatif turizm türleri açısından doğal, kültürel ve tarihi zenginliklere sahip olması
- ✓ Yerel yönetimler tarafından yapılan çalışmalar ile ilçenin bir turizm merkezi haline getirilmeye çalışılması
- ✓ Bölgede nitelikli personele ihtiyaç duyan birçok turizm işletmesinin bulunması,
- ✓ Bölgede faaliyet gösteren turizm işletmelerinin sunmuş oldukları hizmet çeşitliliğine bağlı olarak öğrencilerin kısmi çalışma imkânı elde edebilmeleri.

Yabancı Dil Yeterliliğinin Artırılması

- **Durum:** Hizmet sektöründe çalışanların en az bir yabancı dili etkin bir şekilde konuşması önemli bir gereklilik. Ancak bazı öğrenciler mezun olduklarında yeterli dil becerisine sahip olamayabiliyor.
- **Öneri:**
 - Yabancı dil ders saatleri artırılabilir ve uygulamalı dil eğitimleri verilebilir (örneğin, "otelcilik İngilizcesi" veya "gastronomi Almancası").
 - Uluslararası staj veya öğrenci değişim programlarına daha fazla öğrenci yönlendirilebilir.

İş Dünyasıyla İş Birliğinin Güçlendirilmesi

- **Durum:** Eğitim programları zaman zaman sektörün hızlı değişen ihtiyaçlarına uyum sağlayamayabiliyor.
- **Öneri:**
 - Otel ve restoran zincirleriyle ortak staj programları geliştirilebilir.
 - Sektör profesyonelleri derslere konuk konuşmacı olarak davet edilebilir.
 - Öğrencilere iş simülasyonları ve gerçek saha uygulamaları sunulabilir.

Sürdürülebilirlik ve Çevre Bilincinin Artırılması

- **Durum:** Sürdürülebilir turizm ve çevre dostu uygulamalar dünya genelinde önem kazanıyor. Ancak bu alan, genellikle programlarda yeterince ele alınmıyor.
- **Öneri:**
 - Müfredata çevre dostu otel yönetimi, sürdürülebilir mutfak uygulamaları gibi dersler eklenebilir.

- Atık yönetimi ve enerji tasarrufu gibi konulara uygulamalı eğitimlerle daha fazla vurgu yapılabilir.

Şu an için en önemli geliştirmeye açık yönümüz ise bölümümüzde bulunan uygulama mutfağının kapasite olarak küçük olmaması, turizm ve otel işletmeciliği öğrencilerine yönelik uygulama oteli bulunmamasıdır.

B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

B.1.1. Programların tasarımı ve onayı

Otel, lokanta ve ikram hizmetleri bölümü gibi uygulama ağırlıklı bölümlerde, program çıktılarının (PÇ) belirlenmesi ve bu çıktılar ile ders kazanımlarının uyumu, mezunların sektördeki başarısını doğrudan etkiler. Aşağıda bu konuları detaylıca ele alalım:

Program Çıktıları (PÇ)

Program çıktıları, bölümün mezunlarından beklenen genel bilgi, beceri ve tutumları ifade eder. Bu bölümde yaygın olan program çıktıları şunlar olabilir:

- **Teorik Bilgi:** Turizm, gastronomi, otel yönetimi ve hizmet sektörüyle ilgili temel kavramlar hakkında bilgi sahibi olma.
- **Uygulamalı Yeterlilik:** Mutfak yönetimi, yiyecek-içecek hazırlama, servis teknikleri gibi uygulama alanlarında beceri kazanma.
- **İletişim ve Misafirperverlik:** Müşteri memnuniyeti sağlama ve güçlü iletişim becerileri geliştirme.
- **Yabancı Dil:** Turizm sektöründe en az bir yabancı dil (genellikle İngilizce) kullanabilme yetkinliği.
- **Problem Çözme ve Yönetim:** Zorlu durumlarda hızlı ve etkili çözümler üretebilme, kriz yönetimi ve liderlik becerileri.
- **Sürdürülebilirlik:** Çevreye duyarlı, sürdürülebilir hizmet yöntemlerini benimseme.
- **Teknoloji Kullanımı:** Rezervasyon sistemleri, dijital ödeme araçları ve mutfak teknolojileri gibi sektörel araçların etkin kullanımı.

Kanıt: obs.aksaray.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=20&curSunit=2006#

B.1.3. Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu

Ders kazanımları, her bir dersin sonunda öğrencilere kazandırılması hedeflenen bilgi ve becerileri ifade eder. Ders kazanımları ile program çıktılarının uyumlu olması için:

- **Haritalama Yapılması:** Her dersin kazanımları, program çıktıları ile ilişkilendirilerek bir uyum haritası oluşturulmalıdır. Örneğin:
 - "Servis Teknikleri" dersi → *Misafirperverlik ve iletişim* PÇ'sine katkı sağlar.
 - "Mutfak Yönetimi" dersi → *Uygulamalı yeterlilik ve problem çözme* PÇ'sini destekler.
- **Bütüncül Yaklaşım:** Derslerin birbirini tamamlayan bir yapıda olması gerekir. Örneğin,

"Turizm Ekonomisi" gibi teorik dersler sektörel farkındalık yaratırken, "Pratik Uygulama" dersleri bu bilginin sahada kullanılmasını sağlamalıdır.

- **Sektör Geri Bildirimi:** Derslerin kazanımları, sektörde çalışan profesyonellerin ve işverenlerin geri bildirimleri doğrultusunda düzenlenmelidir.

Yine her bir dersin Bologna bilgi paketi tanımlarında ders öğrenme kazanımlarının gerçekleştiğinin nasıl izleneceğine dair planlama yapılmıştır. Programın Öğrenme Çıktılarının ne derece başarılı olduğu, dönem içerisinde yapılan sınavlar ile izlenebilmektedir. Mezun öğrenciler ile sürdürülen iletişim sayesinde, mezuniyet sonrası neler başarabildikleri ya da başaramadıkları, bilgilerini ne yönde, hangi alanda kullanmayı seçtikleri noktası da bir ölçüt sağlamaktadır. Mezuniyet durumuna gelen öğrencilerin program çıktılarını sağlayıp sağlamadıklarını mezuniyet bilgi sistemi aracılığıyla ve öğrenciler tarafından yapılan dönüşler sayesinde takip edilmektedir.

Kanıt:

obs.aksaray.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=20&curSunit=2005#

B.1.4. Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı

Bölümümüzde Eğitim ve öğretim sürecinde programların tasarımı ve onayı için Bölüm Kurulu kararı ile güncellemeler yapılmaktadır. Bölümdeki program yeterlilikleri TYÇÇ çıktılarıyla eşleştirilmiştir.

Kanıt: obs.aksaray.edu.tr/oibs/index.aspx#

B.1.5. Programların izlenmesi ve güncellenmesi

Bu bölümün, sektörün hızla değişen ihtiyaçlarına uyum sağlayabilmesi için programların düzenli olarak izlenmesi ve güncellenmesi gerekir. Bu süreç aşağıdaki yöntemlerle gerçekleştirilebilir:

- **Sürekli İzleme:**
 - Mezunların işe yerleşme oranlarının ve sektör memnuniyetinin izlenmesi.
 - Öğrencilerin ve öğretim elemanlarının program hakkındaki geri bildirimlerinin alınması.
 - Staj ve saha uygulamalarından elde edilen verilerin analiz edilmesi.
- **Güncelleme Mekanizmaları:**
 - **Sektörle İş Birliği:** Turizm ve otelcilik sektöründen temsilcilerin, müfredat geliştirme sürecine dahil edilmesi.
 - **Dış Paydaş Katılımı:** Yerel ve uluslararası işverenlerin, turizm derneklerinin ve mezunların katkısıyla program revizyonlarının yapılması.
 - **Teknolojik Uyumluluk:** Yeni teknolojilerin (örneğin, dijital rezervasyon sistemleri veya mutfak otomasyonu) müfredata eklenmesi.
 - **Küresel Eğilimlere Uyum:** Gastronomi turizmi, sürdürülebilir otelcilik ve

deneyim odaklı hizmetler gibi güncel trendlerin programa entegre edilmesi.

- **Akreditasyon ve Kalite Güvence:**

- Programın, ulusal veya uluslararası akreditasyon kuruluşlarının standartlarına uygun hale getirilmesi (örneğin, Türkiye’de YÖKAK tarafından belirlenen kriterler veya dünya genelinde turizm alanında CHE akreditasyonu).
- Eğitim çıktılarının uluslararası düzeyde tanınırlığının sağlanması.

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü müfredatını her eğitim öğretim yılında gerek öğrencilerin önerileri gerek hocaların talepleri gerekse ülkedeki değişim ve dönüşümün gereklikleri noktasında güncellemektedir. Akademik kurul toplantıları, bölüm yöneticiliğinin organize ettiği tüm toplantılar ile Güzelyurt Meslek Yüksekokulu’nun toplantıları, faaliyet raporları, danışmanların öğrencileri ile düzenlediği toplantılar düzenli olarak ve belirli aralıklarla yapılmaktadır. Böylece programın sürekli güncel tutulması sağlanmaktadır.

Kanıt: [Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü](#)

B.1.6. Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimi

Eğitim planı bölüm başkanlığı, müdürlük ve rektörlük aracılığıyla yapılan takipler ile güvence altına alınmaktadır. Her yarıyıl öncesinde bölüm akademik kurulunca dönemde açılacak dersler, bölüm dışı görevlendirmeler, ders içerikleri, dersi verecek kişiler ve seçmeli ders kontenjanları gözden geçirilmekte ve bölüm kurulu kararı ile bağlı müdürlük ve/veya öğrenci işlerine bildirilmektedir.

B.2. Programların Yürütülmesi (Öğrenci Merkezli Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme)

B.2.1. Öğretim yöntem ve teknikleri

Önlisans düzeyinde örgün eğitim veren programımızın eğitim dili Türkçe’dir. Kurum ve program tarafından öğrenci hareketliliği için staj yapabilecekleri kurumlara yönlendirme yapılmakla birlikte, Erasmus gibi öğrenci hareketliliğini sağlayacak programlara başvuru için öğrenciler teşvik edilmektedir. Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konusunda yönlendirecek her sınıf için danışman ataması yapılmaktadır. Öğrencilerin programda almış oldukları derslerde başarıları yüz yüze yapılan yazılı sınavlar ile şeffaf ve adil yöntemlerle ölçülmektedir. Eğitim planının uygulanmasında dersler, powerpoint sunumları, teorik yüz yüze ders anlatımı, ve uygulama ile desteklenmektedir.

B.2.2. Ölçme ve değerlendirme

Üniversitemizde; ara sınav (vize), ara sınav mazeret sınavı, yarıyıl sonu sınavı (final) ve bütünleme sınavları; ayrıca yarıyıl sonu tek ders sınavı, ek sınav, sınırsız sınav ve muafiyet sınavları da yapılmaktadır.

Sınavlar yazılı olarak yapılır. Ancak, yarıyıl içerisinde yapılan ödevler de dersin hocasının inisiyatifine bağlı olarak, yazılı sınav yerine geçebilir. Vize, final ve bütünleme sınav programları, sınav başlangıç tarihinden en az 1 hafta önce ilan edilir. Sınavlar, 100 tam not üzerinden değerlendirilmektedir.

Sınavlarda kopya çeken, kopya çekme girişiminde bulunan, sınava hile karıştıran veya kopya çektiği ilgili öğretim elemanınca sınav evrakının incelenmesi sonucu sonradan anlaşılan öğrenciye, o sınav için 0 (sıfır) notu verilir ve ilgili öğrenci hakkında, Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği hükümlerine göre işlem yapılır.

Ders başarı notları, dersin ham başarı notu esas alınarak, bağıl değerlendirme yöntemi kullanılarak hesaplanır. Bir dersin ham başarı notu, öğrencinin yarıyıl içindeki ara sınav notunun %40'ı ile final sınavının veya bütünleme sınavının %60'ının toplanması ile belirlenir ve aşağıda belirtildiği şekilde harf notu verilerek ders başarı notu oluşturulur.

Notlar ve Katsayılar:

AA (90-100), BA (85-89), BB (80-84), CB (70-79), CC (60-69), DC (55- 59), DD (50-54), FD (40-49), FF (39 ve aşağısı).

Final sınavı sonunda bir dersin ders başarı notu BL (başarılı), AA, BA, BB, CB, veya CC notlarından birisi ise öğrenci o dersi başarmış sayılır.

Final sınavı sonunda bir dersin ders başarı notu DZ ise öğrenci o dersten devamsızlık nedeniyle başarısız sayılır ve bütünleme sınavına giremez. Bir dersten devamsızlık nedeniyle final sınavına giremeyen öğrencinin final sınav notu DZ (devamsız) olarak girilir ve ders başarı notu DZ olur. Bir dersin final veya bütünleme sınavından 40'ın altında bir puan alan öğrencinin ara sınav notuna bakılmaksızın ders başarı notu FF olur. Final sınavı sonunda bir dersin ders başarı notu BZ (başarısız), DD, FD, FF olan öğrenci o ders için bütünleme sınavına girer. Final sınavı sonunda hesaplanan yarıyıl ağırlıklı not ortalaması en az 2,00 olan öğrenci, o yarıyıl final sınavı sonucuna göre ders başarı notu DC olan derslerinden de başarılı sayılır ve bu sonuç C olarak transkripte işlenir. C notunun katsayısı, DC notunun katsayısına eşittir.

Final sınavı sonunda hesaplanan yarıyıl ağırlıklı not ortalaması 2,00'ın altında olan öğrenci o yarıyıl ders başarı notu DC olan derslerinden bütünleme sınavına girer. Bütünleme sınavı sonunda bir dersin ders başarı notu BL, AA, BA, BB, CB, CC notlarından birisi ise öğrenci o dersi başarmış sayılır. Bütünleme sınavı sonunda bir dersin ders başarı notu BZ, DD, FD, FF ise öğrenci o dersten başarısız sayılır. Bütünleme sınavı sonunda hesaplanan yarıyıl ağırlıklı not ortalaması en az 2,00 olan öğrenci, o yarıyıl bütünleme sınavı sonucuna göre ders başarı notu DC olan derslerinden de başarılı sayılır ve bu sonuç C olarak transkripte işlenir. C notunun katsayısı, DC notunun katsayısına eşittir. Bütünleme sınavı sonunda hesaplanan yarıyıl ağırlıklı not ortalaması 2,00'ın altında olan öğrenci o yarıyıl bütünleme sınavı sonucuna göre ders başarı notu DC olan derslerinden de başarısız sayılır. Öğrenciler sınav sonuçlarına akademik takvimde belirtilen ilan tarihinin son gününü takip eden ilk iş gününden itibaren üç iş günü içinde, maddi hata gerekçesiyle ilgili bölüm başkanlığına yazılı olarak başvurmak suretiyle sınav sonuçlarına itiraz edebilir.

Kanıt: <https://ogris.aksaray.edu.tr/dosya/3c5c8c86-1e6d-49a7-9ab7-652a6de00523.pdf>

B.2.3. Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesi

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümüne kabuller, Yüksek Öğretim Kurumu (YÖK), Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) ve Rektörlük tarafından belirlenen ilkeler ve ilan edilen tarihler arasında, istenen belgelerle yapılmaktadır. Bölümümüzün Aşçılık Programının 60 kişilik, Turizm ve Otel İşletmeciliği programının ise 20 kişilik kontenjanı bulunmaktadır. 2024-2025 eğitim öğretim yılında bölümümüzün Aşçılık Programına 62 öğrenci, Turizm ve Otel İşletmeciliği programına ise 21 öğrenci yerleşmiş ve yüzde yüz doluluk oranına ulaşılmıştır. Bölümümüzde eğitim dili Türkçe olup, muafiyet sınavını geçemeyen

öğrencilerimiz birinci sınıfta yabancı dil dersi alırlar. Bölümümüzde 2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı itibariyle toplam 120 öğrencimiz bulunmaktadır.

Yatay geçişle öğrenci kabulü ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde program ders içerikleri ile uyumu ve alınan AKTS kredi sayılarına dikkat edilmektedir.

Kanıt <https://ogris.aksaray.edu.tr/dosya/3c5c8c86-1e6d-49a7-9ab7-652a6de00523.pdf>

Kanıt <https://ogris.aksaray.edu.tr/dosya/53d0d37a-36ff-4cba-aced-91f80f3f9684.pdf>

B.2.4. Yeterliliklerin sertifikalandırılması ve diploma

Bu programı başarıyla tamamlayan öğrenciler, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Önlisans derecesi almaya hak kazanmaktadır. Programdan mezun olabilmek için öğrencilerin, öğrenim süresi boyunca her dönem en az 30 AKTS olmak üzere toplamda 4 dönem sonunda 120 AKTS krediye denk ders almaları gerekmektedir. Bölümümüzde öğrencilerin başarılı sayılıp mezun olabilmeleri için, eğitim-öğretim planında belirtilen ve alması gereken zorunlu ve seçmeli derslerin tümünden başarılı olması, öğrenimleri süresince toplam 120 AKTS kredilik ders almaları gerekmektedir. Mezuniyet koşullarını yerine getirebilmek için, öğrenciler aldıkları derslerden geçer not almalı ve ağırlıklı genel not ortalamaları (AGNO) 2.00 ve üzeri olmalıdır. Mezuniyet not ortalaması 3,00-3,49 arasında olan öğrenciler onur listesine geçerek mezun olurlar ve bu durum diplomalarında belirtilir. Final sınavlarında mezun olanlar final sınavlarının bitimini takip eden ilk iş günü, bütünleme sınavları sonunda mezun olanlara bütünleme sınavlarının bitimini takip eden ilk iş günü mezuniyet tarihi olarak belirlenir. Diplomalar hazırlanıncaya kadar öğrencilere, diplomasını alırken iade etmek üzere, geçici mezuniyet belgesi verilir.

B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

B.3.1. Öğrenme ortam ve kaynakları

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü için Güzelyurt MYO'nun Eğitim Binasında yer alan 4 adet derslik ve Eğitim Binasının hemen karşısında yer alan 1 adet Uygulama Mutfağı tahsis edilmiştir. Derslikler, ısınma ve aydınlatma anlamında son derece yeterlidir. Tüm dersliklerimizde projeksiyon cihazı aktif olarak kullanılabilir durumdadır. Eğitim öğretim yılı başlangıçlarında oryantasyon eğitimi yapılmaktadır. Birinci yarıyıldaki Temel Bilgisayar Bilgisi dersi için MYO'muz Eğitim binasındaki bilgisayar laboratuvarı kullanılmaktadır.

B.3.2. Akademik destek hizmetleri

Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmetleri, her sınıfa atanan danışman öğretim elemanlarınca verilmektedir. Danışmanlar, öğrencilerin kayıt yenileme, ders ekleme bırakma işlemlerine onay vermekle ve öğrencilerin kayıtlı oldukları programı izlemelerinde; eğitim-öğretim çalışmaları ve üniversite yaşamıyla ilgili sorunlarının çözümünde rehberlik yapmakla görevlidirler. Programımız, öğrencilerin başarısını takip etme, danışmanlık hizmeti verme, niteliklerini geliştirme ve izleme sorumluluğunu yüklenmiştir.

Öğrenci başarısının değerlendirilmesi ve izlenmesi öğretimde amaçlanan hedeflere ulaşılmasının bir göstergesi olarak kabul edilmektedir. Başarı, bireysel sınav notu ve sınıf bazında genel ortalamaların izlenmesi ile değerlendirilmektedir. Aynı zamanda danışman öğretim elemanı öğrencileri birinci sınıftan itibaren her konuda bilgilendirmek, yönlendirmek

ve takip etmek durumundadır. Her yeni eğitim öğretim yılında yeni gelen öğrencilerimiz için oryantasyon eğitimi verilmektedir. Böylece yeni öğrencilerin üniversitenin teknik (ders kaydı, sınav sistemi vb.) ve sosyal koşullarına daha rahat adapte olabilmeleri sağlanmaktadır.

Kanıt: [Güzelyurt Meslek Yüksekokulu](#)

B.3.3. Tesis ve altyapılar

Öğrenci-öğretim üyesi ilişkilerinin canlandırılması noktasında, akademik toplantılar dışında, öğrenciler öğretim üyelerini ofislerinde rahatça görebilmekte, derslerle veya başka konularla ilgili görüşmeler yapabilmektedir. MYO yemekhanesinde tabldot yemek hizmeti verilmektedir. Üniversitemizin Mediko Sosyal biriminden de öğrencilerimiz rahatça faydalanabilmektedir. Rehberlik ve Psikolojik Danışmanlık Birimi çalışmaları Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bünyesinde yürütülmektedir. Rehberlik ve psikolojik danışmanlık birimi öğrencilerimizin yaşadıkları duygusal, sosyal vb. sorunlarıyla ilgili olarak danışabilecekleri bir birimdir. Ortaya çıkabilecek olan problemlere yönelik "önleyici" çalışmalar yürütür; yani yaşanabilecek sorunlara karşı daha hazırlıklı olmayı sağlamaya çalışır. Öğrencilerimiz gerektiğinde sorunlarına çözüm bulmaları amacıyla ilgili kurum ve kuruluşlara yönlendirilmektedir.

Merkez Kütüphane, öğrencilerin bilgiye ulaşabilmeleri noktasında gerek fiziksel, gerekse dijital olarak güçlü bir enformatik altyapı sağlamaktadır. Kampus içindeki merkez kütüphanemiz öğrencilerin, derslerin dışında, kendilerini geliştirebilecek bilgiye ve kaynak malzemeye ulaşmasını kolaylaştırmaktadır. Zengin basılı kaynakları yanında önemli sayıdaki online abonelikleri sayesinde kütüphane öğrenciler için zengin imkanlara sahiptir. Öğretim ortamlarında gerekli güvenlik önlemleri üniversite ve MYO yönetimi tarafından alınmaktadır. Üniversitemizde derslerin uzaktan erişim yolu ile derslerin işlenebildiği bir sistem (ASUZEM) mevcuttur.

Kanıt <https://asuzem.aksaray.edu.tr/>

Kanıt <https://kutuphane.aksaray.edu.tr/>

B.3.4. Dezavantajlı gruplar

Dezavantajlı öğrenciler için (Engelli öğrenciler gibi) düzenlemeler bulunmaktadır. Engelliler için ihtiyaç duyulan altyapı önlemleri MYO yönetimi tarafından alınmaktadır. MYO binası engellilerin kullanabileceği rampalar ve asansör gibi donanımlara sahiptir. Üniversitemiz bünyesinde uluslararası öğrenci koordinatörlüğü bulunmaktadır Ayrıca üniversitemizin sürekli eğitim uygulama ve araştırma merkezi tarafından yabancılara yönelik Türkçe öğretimi sertifika kursu düzenlenmektedir.

Kanıt <https://engelsiz.aksaray.edu.tr/engelsiz-kampus-icin-daha-cok-calisacagiz>
<https://iso.aksaray.edu.tr/2024-2025-akademik-yili-uluslararası-ogrenciler-icinlisans-ve-on-lisans-programlarına-online-basvuru-islemleri-ii--yerlestirme>
<https://asusem.aksaray.edu.tr/tamamlanan-faaliyetlerimiz-icin-tiklayiniz>

B.3.5. Sosyal, kültürel, sportif faaliyetler

Üniversitemizin farklı birimlerinde 2 adet basketbol sahası, tenis kortu bulunmaktadır. Çok amaçlı kapalı spor salonu 2009 yılından beri faaliyettedir. Üniversitemizde her yıl geleneksel spor şölenleri düzenlenmekte olup fakülte ve yüksekokullar arası sportif yarışmalar tertip

edilmektedir. Kampüste bulunan Yarı Olimpik Kapalı Yüzme Havuzu, Pazartesi günleri hariç haftanın her günü 09:00 - 20:30 saatleri arasında hizmet vermektedir. Yarı Olimpik Kapalı Yüzme Havuzunda Fitness, Sauna ve Yüzme hizmetleri verilmektedir. Öğrencilerimize sağlık, kültür ve spor ile ilgili hizmetler Sağlık, Kültür ve Spor (SKS) Daire Başkanlığı tarafından verilmektedir. SKS bünyesinde oluşturulan öğrenci toplulukları öğrencilerin sosyal ve kültürel etkinliklerde bulunmasına imkan sağlayan önemli araçlardan bir tanesidir.

Kanıt <https://asusem.aksaray.edu.tr/saglikli-yasam-ve-plates-egitimi>
<https://www.aksaray.edu.tr/ogrenci-topluluklari-igde-senliginde-faaliyetlerinitanitti> Kanıt
<https://www.aksaray.edu.tr/asude-senlik-basladi-2>

B.4. Öğretim Kadrosu

B.4.1. Atama, yükseltme ve görevlendirme kriterleri

Bölümümüzde öğretim üyesi atama ve yükseltme işlemleri, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu'nun 23'üncü, 24'üncü ve 26'ncı maddeleri ile Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönetmeliği hükümlerine dayanılarak hazırlanan ve 21.11.2024 tarihinde kabul edilen Aksaray Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesi esaslarına göre yapılmaktadır.

Kanıt: [5e53d37f-b6b8-4abb-ba1f-39f8c27b959c.pdf](#)

B.4.2. Öğretim yetkinlikleri ve gelişimi

Bölümümüz öğretim kadrosu 2 Dr. Öğretim Üyesi, 4 Öğretim Görevlisi olmak üzere toplam 6 adet akademik personelden oluşmaktadır. Bölümümüzde yer alan öğretim elemanları: Bölüm Başkanı Dr. Öğretim Üyesi Mehmet CAN, Dr. Öğretim Üyesi Fatih Pektaş, Bölüm Başkan Yardımcısı Öğr. Gör. Levent SONGUR, Öğr. Gör. Ceyhan YÜKSEL, Öğr. Gör. Büşra ŞEN AVCU ve Öğr. Gör. Şeyma KİREMİT öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürülebilmeyi sağlayacak ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde yeterli niteliklere sahip ve donanımlıdır. Programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlayacak yeterliliktedir.

Kanıt: [Otel, Lokanta ve İkrım Hizmetleri Bölümü](#)

B.4.3. Eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme

Öğretim kadrosunun eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirilme mekanizmaları bulunmamaktadır.

C. ARAŞTIRMA-GELİŞTİRME VE İHTİSASLAŞMA

GÜÇLÜ YÖNLER

Bölüm öğretim üyelerimiz istikrarlı bir biçimde makale, kitap bölümü vb. bilimsel yayınlarını gerçekleştirmektedir. Nitel ve nicel araştırma yöntemi alanında öğrencilerin aktif katılımı sağlanmaktadır. Bu durum hem öğrencilerin eğitimini güçlendirmekte hem de bölüm öğretim üyelerinin araştırmalarını ilerletmelerine olanak sağlamaktadır.

Otel, lokanta ve ikram hizmetleri bölümü, araştırma, geliştirme ve ihtisaslaşma alanlarında önemli fırsatlara sahip bir disiplindir. Bu bölümün güçlü yönlerini aşağıda detaylı şekilde

inceleyebiliriz:

Zengin Kültürel ve Mutfak Mirası

- **Durum:** Türkiye'nin farklı coğrafi bölgeleri, kendine özgü mutfak kültürleri, yemek tarifleri ve hizmet anlayışları ile çeşitlilik sunar.
- **Güçlü Yön:**
 - Türk mutfağının UNESCO tarafından tanınan gastronomi mirası, araştırma ve geliştirme için bir fırsat sağlar.
 - Yerel ve geleneksel mutfakların modernize edilmesi ve dünyaya tanıtılması için güçlü bir altyapıya sahiptir.
 - Bölgesel mutfaklara yönelik araştırmalarla gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlanabilir.

Hızla Büyüyen Turizm Sektörü

- **Durum:** Türkiye, dünya genelinde turizmde önemli bir oyuncu konumundadır ve bu durum sektörel araştırma fırsatları yaratır.
- **Güçlü Yön:**
 - Turizm sektöründeki büyüme, müşteri deneyimi, yenilikçi hizmet modelleri ve otelcilik standartlarına yönelik AR-GE projelerine zemin oluşturur.
 - Farklı müşteri segmentleri ve uluslararası turizm trendleri üzerine araştırmalar yapılabilir.
 - Otel ve restoran zincirleriyle iş birliği yapılarak hizmet kalitesinin artırılmasına yönelik çözümler geliştirilebilir.

Sürdürülebilirlik ve Çevre Dostu Uygulamalar

- **Durum:** Sürdürülebilir turizm ve çevre dostu mutfak uygulamaları dünya genelinde yükselen bir trenddir.
- **Güçlü Yön:**
 - Çevre dostu otelcilik, atık yönetimi ve sürdürülebilir mutfak sistemleri gibi konular, AR-GE projeleri için önemli bir araştırma alanı sunar.
 - Yerel ve organik ürünlerin kullanımına yönelik araştırmalar ve uygulamalar teşvik edilebilir.
 - Sürdürülebilir gastronomi ve karbon ayak izini azaltmaya yönelik uygulamalar geliştirilebilir.

Akademik ve Sektörel İş Birlikleri

- **Durum:** Türkiye'de hem kamu hem de özel sektörde otelcilik, gastronomi ve turizm alanında faaliyet gösteren birçok büyük kuruluş bulunmaktadır.
- **Güçlü Yön:**
 - Bu kuruluşlarla ortak projeler ve araştırmalar yapılabilir.
 - Üniversiteler ile sektör arasında iş birliği mekanizmaları kurulabilir.
 - Turizm ve gastronomi alanında ulusal ve uluslararası konferanslar düzenlenebilir, böylece ihtisaslaşma alanında bilgi alışverişi sağlanabilir.

Yerel Ürünler ve Coğrafi İşaretli Gıdalar

- **Durum:** Türkiye, coğrafi işaretli ürünler bakımından oldukça zengin bir ülkedir (örneğin, Antep Baklavası, Ezine Peyniri, Aydın İnciri).
- **Güçlü Yön:**
 - Coğrafi işaretli ürünlerin değerini artırmaya ve pazarlamaya yönelik projeler geliştirilebilir.
 - Yerel ürünlerin otel ve restoran menülerinde daha etkin bir şekilde kullanılması sağlanabilir.
 - Bu ürünlerin uluslararası pazarda tanıtılması için araştırma ve geliştirme

çalışmaları yapılabilir.

Turizm ve Gastronomi Eğilimlerinin Takibi

- **Durum:** Turizm ve gastronomi alanında sürekli değişen tüketici eğilimleri (örneğin, sağlıklı beslenme, vegan mutfak, deneyim odaklı turizm) yeni araştırma alanları yaratmaktadır.
- **Güçlü Yön:**
 - Sağlıklı ve kişiselleştirilmiş menüler tasarlama üzerine araştırmalar yapılabilir.
 - Vegan ve vejetaryen mutfaklar gibi yükselen trendler üzerine ihtisaslaşma sağlanabilir.
 - Deneyim turizmi (örneğin, gastronomi turları) üzerine yenilikçi projeler geliştirilebilir.

Otel, lokanta ve ikram hizmetleri bölümü, geniş bir araştırma-geliştirme potansiyeline sahiptir. Yerel kültürel zenginlikler, teknolojik yenilikler ve sektörel iş birlikleri gibi güçlü yönler, bu bölümün hem akademik hem de sektörel ihtisaslaşma alanlarında öne çıkmasını sağlayabilir. Bu alanlarda yapılacak çalışmalar, sadece akademik bilgi üretimine değil, aynı zamanda turizm ve gastronomi sektöründe katma değer yaratmaya da büyük katkı sağlayacaktır. Bölümümüzün uygulama kapasitesi küçük olsa da uygulama mutfağı mevcut olup yapılan uygulamalar ile öğrencilerin bilgi ve becerilerinin geliştirilmesi hedeflenmektedir.

GELİŞMEYE AÇIK YÖNLER

Bölümün geliştirmeye açık yönü: bölümümüzde bulunan uygulama mutfağının kapasite olarak küçük olmaması, turizm ve otel işletmeciliği öğrencilerine yönelik uygulama oteli bulunmamasıdır.

C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları

Bölümümüzde gerçekleştirilen araştırma projelerini öğretim üyelerimiz kendi projeleri ve bireysel kaynakları ile yürütmektedir.

C.1.2. İç ve dış kaynaklar

Bölümümüzde gerçekleştirilen araştırma projelerini öğretim üyelerimiz kendi bireysel kaynakları ve BAP, Tübitak gibi kaynaklar ile yürütmektedir.

C.1.3. Doktora programları ve doktora sonrası imkânlar

Önlisans düzeyinde eğitim verildiği için birimizde doktora programı bulunmamaktadır.

C.2. Araştırma Yetkinliği, İş birlikleri ve Destekler

Birimimizin araştırma üretkenlik yetkinliği yıl bazındaki yayın ve proje sayılarımız ile istikrarlı bir şekilde devam etmektedir.

C.2.1. Araştırma yetkinlikleri ve gelişimi

Değerlendirme yılı içinde tamamlanan ya da devam eden araştırma faaliyetlerinin sonuçları veya kısa vadede beklenen sonuçları araştırma faaliyet çıktıları ile başarılı olarak birim bazında değerlendirilmekte ve yıl içerisinde belirli aralıklarla izlenmektedir. Bunun dışında MYO

bazında birim araştırma yetkinliği yıl boyunca izlenmektedir ve yılsonu akademik kurulunda diğer iç paydaşlarla paylaşılmaktadır.

C.2.2. Ulusal ve uluslararası ortak programlar ve ortak araştırma birimleri

Uluslararası öğrenci kabulü Yükseköğretim Kurulunun ve Üniversitemizin ilgili yönetmelik ve yönergeleri çerçevesinde Rektörlüğe bağlı Dış İlişkiler Koordinatörlüğü ve alt birimleri olan Erasmus ve Uluslararası Öğrenci Koordinatörlükleri tarafından yürütülmektedir.

C.3. Araştırma Performansı

Birimin yayın hedefleri yükseltilmeye çalışılmaktadır.

C.3.1. Araştırma performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi

Birimin araştırma ve geliştirme faaliyetlerinin etkinlik düzeyi/performansı verilere dayalı ölçümü ve değerlendirmesi üniversite tarafından yıl içinde belirli periyotlarla akademisyenlerden istenen faaliyet raporları ile yapılmaktadır. Ayrıca MYO bazında birim araştırma performansı yıl boyunca izlenmektedir ve yılsonu akademik kurulunda diğer iç paydaşlarla paylaşılmaktadır.

C.3.2. Öğretim elemanı/araştırmacı performansının değerlendirilmesi

Üniversitemizin idari birimlerince bölümümüze iletilen tüm değerlendirme belgeleri doldurulup gönderilmektedir.

D. TOPLUMSAL KATKI

D.5. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi ve Toplumsal Katkı Kaynakları

Mezun öğrencilerimiz tarafından sağlanan iş gücü ile topluma katkı sağlanmaktadır. Öğretim üyelerimizin gerçekleştirdikleri akademik faaliyetler, yayınlar, konferanslar, söyleşiler vb. de toplumsal katkı kaynaklarıdır.

D.5.1. Toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi

Bölümde toplumsal katkı süreçlerinin yönetimine ilişkin bir planlamalar sürekli olarak yapılmaktadır.

Kanıt: [Güzelyurt Meslek Yüksekokulu](#)

D.5.2. Kaynaklar

D.6. Toplumsal Katkı Performansı

D.6.1. Toplumsal katkı performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi

Bölümde toplumsal katkı performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik mekanizmalar bulunmaktadır. Bu hususta öğretim elemanlarımızın gönüllülük dersi kapsamında her yıl bulunduğu il ve ilçeye özel projelere katılımı sağlamaktadır. Öğrencilerimiz özellikle özel gün ve haftalarda çeşitli yemek etkinliklerine katılım sağlamaktadır. Ayrıca bu konuda gelecek dönemlerde mezun öğrencilerimizin iş gücü takibini sağlamak için gerekli iletişim bağlantılarının kurulması öngörülmektedir.

SONUÇ

Programımız, öğrenciler için gerekli ve yeterli eğitim-öğretim imkanlarını sunabilmektedir. Eğitim amaçlarına ulaşma ve program çıktılarını gerçekleştirme noktasında yeterli donanıma sahiptir. Dinamik ve genç kadrosu ile kendisini sürekli güncellemekte ve iyileştirmektedir. Öğrencilerimizin alanda uygulama deneyimi kazanabilmeleri için öğrenciler staj deneyimi konusunda bilgilendirilmektedir. Program ile kamu kurum ve kuruluşları ve sivil toplum kuruluşları arasında iş birliği geliştirmek için çalışmalar yapılmakta, gerekli bağlantılar kurulmaktadır.