

ÖZ DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

0.1-PROGRAMA AİT BİLGİLER

Turizm Ve Otel İşletmeciliği Programı, Otel Lokanta ve İkram hizmetleri Bölümüne bağlı olarak faaliyetini sürdürmektedir. Program, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, Afyon Meslek Yüksekokulu bünyesinde 1995-1996 Eğitim-Öğretim döneminde Sosyal Programlar Bölümüne bağlı olarak açılmıştır. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programında görev yapan 2 doktor öğretim üyesi ve 1 araştırma görevlisi üzere 3 öğretim elemanı bulunmaktadır. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programının eğitim ve öğretim süresi iki yıldır. Programın hazırlık sınıfı bulunmamaktadır. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğrenci alımına 1995-1996 eğitim öğretim yılında başlanmış olup bölüm ilk mezunlarını 1997-1998 eğitim-öğretim yılında vermiştir. Afyon Meslek Yüksekokulu'nun 2018 yılında Ahmet Necdet Sezer Kampüsü'nün karşısına yapılan yeni bina içinde yer alması öğretim elemanlarının kampüs içerisindeki her türlü olanağa erişimini ve eğitim-öğretim işlerini kolaylaştırmaktadır.

Kanıtlar:

Afyon MYO web sayfası. <https://afyonmyo.aku.edu.tr/turizm-ve-otel-isletmeciligi/>

1-ÖĞRENCİLER

1.1-Programa kabul edilen öğrenciler, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya sahip olmalıdır. Öğrencilerin kabulünde göz önüne alınan göstergeler izlenmeli ve bunların yıllara göre gelişimi değerlendirilmelidir.

1.1.1. Programa hangi nitelikte öğrenci kabul edildiğini açıklayınız. Son beş yılda programa alınan hazırlık sınıfı öğrencisi (varsa), program öğrencisi ve mezun sayılarını gösteren Tablo 1.1'i doldurunuz.

Afyon Meslek Yüksekokulu, Turizm ve Otel İşletmeciliği programı lise eğitiminden sonra normal öğretim olarak iki yıllık bir eğitim sunmaktadır. Afyon Meslek Yüksekokulu, Turizm ve Otel İşletmeciliği programına Öğrenciler ilgili meslek lisesi veya düz lise mezunları arasından Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi'nce (ÖSYM) yapılan Yükseköğretim Kurumları Sınavı içerisinde yer alan Temel Yeterlilik Sınavı (TYT) ile seçilmektedir. Öğrenci kabulü ilgili dönemin Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu'nda yer alan ve Tablo 3'te gönderme yapılan Özel Koşullar bölümünden alınmıştır. Kayıt için zamanında başvurmayan veya gerekli belgeleri zamanında sağlamayan öğrenciler kayıt hakkını kaybetmektedirler. Kayıt için sunulan belgelerde eksiklik veya tahrifat olduğunun belirlenmesi, öğrencinin başka bir yükseköğretim kurumuna kayıtlı olması veya başka bir yükseköğretim kurumundan çıkarma cezası almış olması hallerinde, kesin kayıt yapılmış olsa bile kayıt iptal edilmektedir. Ayrıca, öğrenciler kayıt işlemlerini kendileri E-devlet üzerinden gerçekleştirebilmektedirler. Yabancı öğrencilerin bölüme kabulü "Afyon Kocatepe Üniversitesi Uluslararası Öğrenci Kabul Yönergesi" esaslarına göre yapılmaktadır.

İlgili yönerge <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/160237> adresinde yer almaktadır.

Programa Kabul Edilen Öğrencilerin Genel Değerlendirmesi:

Programdan mezun olabilmek için 2547 sayılı Yüksek Öğretim Kanununa uygun hazırlanmış Afyonkarahisar Kocatepe Üniversitesi Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uygulanmaktadır. Bu yönetmeliğin ilgili maddelerinde mezuniyete esas her bir ders için 4 üzerinden en az 2 not ortalamasını sağlaması gerekmektedir. Ayrıca öğrencinin genel not ortalamasının 2 ve üzeri olması ve eğitim süresi boyunca her dönem zorunlu ve seçmeli 30 ECTS (Avrupa Kredi Transfer Sistemi) olmak üzere toplam 120 ECTS ders alması zorunludur.

Program kontenjanları 2020-2021 eğitim öğretim döneminde 60+2 (okul birincileri) kontenjanı, öğrenci olarak belirlenmiştir. Aynı zamanda öğrencilerin mezun olabilmek için, 2.00 ortalamayı sağlamaları gerekmektedir. Bunun yanında öğrencilerin mezun olabilmesi için, 45 iş gününü kapsayan bir stajı tamamlaması da zorunludur.

Programa 2018-2019 eğitim öğretim döneminde 57 öğrenci kontenjanına kesin kayıt yaptıran öğrenci sayısı 40 öğrencidir. 2019-2020 eğitim öğretim döneminde 60+2 öğrenci kontenjanına kesin kayıt yaptıran öğrenci sayısı 52 öğrencidir. 2020-2021 eğitim öğretim döneminde 60+2 öğrenci kontenjanına kesin kayıt yaptıran öğrenci sayısı 56 öğrencidir.

Kanıt: <https://yokatlas.yok.gov.tr/2019/onlisans.php?y=100450174>

Tablo 1. Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları

Öğrenci / Mezun	[2020-2021]	[2019-2020]	2018-2019	2017-2018	2016-2017
Öğrenci	62	64	59	46	62
Mezun	37	28	39	45	48

1.1.2. Tablo 1.2'e son beş yıla ilişkin kontenjanları, programa yeni kayıt yaptıran öğrencilerin sayılarını, giriş puanlarını ve başarı sırasını yazınız.

Tablo 2. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Önlisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl ¹	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	Giriş Puanı		Giriş Başarı Sırası		Yerleştirme puan türü
			En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük	
[2020-2021]	62	56	242,96645	204,40651	1.516.082	1.687.949	TYT
[2019-2020]	62	52	266,03882	203,23729	1.518.910	1.524.511	TYT
[2018-2019]	55	40	259,52035	202,83331	658.012	1.532.035	TYT
[2017-2018]	46	46	259,51661	169,98327	-	-	YGS-6
[2016-2017]	62	61	271,85991	223,71079	-	-	YGS-6

¹İçinde bulunulan yıl dâhil, son beş yıl için veriniz.

1.1.3. Kontenjanlar ve programa kabul edilen öğrenci sayılarıyla bu öğrencilerle ilgili göstergelerin yıllara göre değişiminin bir değerlendirmesini veriniz. Programa kabul edilen öğrencilerin, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya ne düzeyde sahip olduklarının bir değerlendirmesini veriniz.

İlgili tablolara bakıldığında Turizm ve otel İşletmeciliği Programı kontenjanlarında özellikle 2017 yılında bir düşüş yaşanmıştır. 2016 yılında Turizm ve Otel İşletmeciliği İkinci Öğretim Programına o yıl öğrenci kaydı yapılmadığından bu bölüme öğrenci alımı durdurulmuş ve o tarihten itibaren de alım yapılmamaktadır. Bunun etkisi ile 2017 yılında Normal Öğretim Programında da kontenjan 62den 46 öğrenciye düşürülmüştür. Aynı yıl kayıt yaptıran öğrenci sayısı %100 olduğundan bir sonraki yıl yani 2018-2019 Öğretim yılından tekrar 62'ye çıkarılmıştır. 2018 yılından bugüne kadar 62 olan öğrenci kontenjanı devam etmektedir.

1.2-Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

Turizm Ve Otel İşletmeciliği Programı yatay geçiş hakkı kazanan öğrencilerin intibak işlemleri bölüm yatay geçiş ve muafiyet komisyonu tarafından yapılmaktadır. Yönetim kurulu kararı ile öğrencilerin yatay geçiş ders muafiyet uygulamalarını gerçekleştiren ilgili komisyonlarda görev yapan öğretim elemanları şu şekildedir:

Bölüm Yatay Geçiş Komisyonu

Dr. Öğr. Üyesi Erdal ÖZER (Başkan)

Dr. Öğr. Üyesi Hatice YILMAZ ve

Öğr. Gör. Erkan ÇELİK (Üye)

1.2.1. Tablo 1.3'ü son beş yıl için doldurunuz.

Tablo 3. Yatay Geçiş Bilgileri

Akademik Yıl ^{1,2}	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı
[2020-2021]	-
[2019-2020]	6
[2018-2019]	-
[2017-2018]	1
[2016-2017]	1

İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

1.2.2 Yatay geçiş uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikaları özetleyiniz ve bu politikaların nasıl uygulandığını açıklayınız.

Ders muafiyeti kapsamında, yatay geçiş uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesi Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Sınav Yönetmeliğinin esaslarına ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Muafiyet İşlemleri Yönergesi esaslarına göre uygulanmaktadır.

Yönerge esaslarına göre intibak işlemleri aşağıdaki basamaklar izlenerek yapılmaktadır:

1. ÖSYM yerleştirme sonuçlarına son kayıt tarihinden sonra iki hafta içerisinde birim öğrenci işlerine dilekçe ile intibak ve muafiyet başvurusu öğrenci tarafından yapılır. Yatay geçiş öğrencilerinin ayrıca başvuru yapmasına gerek yoktur.
2. Dilekçeye öğrencinin daha önce başarılı olduğu ders içerikleri (mühürlü, kaşeli ve imzalı) ve not belgesi eklenmesi zorunludur. Belge eksikliği olan dilekçeler işleme alınmaz.
3. Son başvuru tarihini takip eden bir hafta içerisinde Birim/Bölüm Muafiyet ve İntibak Komisyonları tarafından değerlendirilerek Afyon Meslek Yüksek Okulu Yönetim Kurulu tarafından karara bağlanması beklenir.
4. Öğrenci intibak ve muafiyet sonuçlarına Afyon Meslek Yüksek Okulu Yönetim Kurulu kararının öğrenciye tebliğ tarihinden itibaren 5 iş günü içerisinde itiraz edebilir. İtirazlar, komisyonlar tarafından yeniden incelenir varsa değişiklik Afyon Meslek Yüksek Okulu Yönetim Kurulu ile karara bağlanır. İtirazlar varsa komisyon tarafından tekrar incelenir ve Afyon Meslek Yüksek Okulu Yönetim Kurulu tarafından karara bağlanır.
5. Alınan kararlar birim öğrenci işlerine iletilerek öğrencinin muaf tutulduğu derslerin harf notu karşılıkları eklenir ve öğrenci muafiyet işlemleri tamamlanır.

Bölümde yatay geçiş uygulamaları "Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal İle Kurumlar Arası Kredi Transferi

Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik" doğrultusunda oluşturulan "Afyon Kocatepe Üniversitesi Yatay Geçiş Yönergesi"ne göre uygulanmaktadır. İlgili yönerge <https://ogrenci.aku.edu.tr/yuksekogretim-kurumlarında-onlisans-velisans-duzeyindeki-programlar-arasında-gecis-cift-anadal-yan-dal-ile-kurumlar-arası-kredi-transferiyapilmasi-esaslarina-iliskin-yonetmeligi-universitemizdeki-2/> adresinde yer almaktadır.

Tablo 4. Muafiyet ve İntibak Not Dönüşüm Tablosu

Üniversite Başarı Katsayısı	Üniversite Başarı Notu	Diğer Karşılıklar				Üniversite Başarı Notu Aralığı
4,0	AA	5	A	Mükemmel / Excellent	> 3,50	90 – 100
3,5	BA	4	B	Pekiyi / Very Good	3,25 – 3,50	85 – 89
3,0	BB	3	C	İyi / Good	2,75 – 3,24	75 – 84
2,5	CB	2	D	Orta / Good Satisfactory	2,50 – 2,74	70 – 74
2,0	CC	1	E	Geçer / Satisfactory	2,00 – 2,49	60 – 69
1,5	DC		FX-F	Şartlı Geçer / Pass / Sufficient	1,50 – 1,99	50 – 59
1,0	DD			Başarısız / Fail	1,00 – 1,49	40 – 49
0,5	FD			Başarısız / Fail	0,50 – 0,99	30 – 39
0,0	FF			Başarısız / Fail	< 0,50	0 – 29

1.3-Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılacak anlaşmalar ve kurulacak ortaklıklar ile öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak önlemler alınmalıdır.

1.3.1 Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ve kurulan ortaklıkları belirtiniz.

Öğrenci değişimi kapsamında Afyon Meslek Yüksekokulu, ERASMUS öğrenci hareketliliği, FARABI değişim programı uygulamaları ve MEVLANA değişim programı uygulamaları gerçekleştirilmektedir. Son 5 yıl içinde Turizm ve Otel İşletmeciliği programı öğrencilerinden değişim programlarına katılan öğrenci bulunmamaktadır.

Tablo 5. Lisans Düzeyinde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler

Üniversite	Ülke
-	-
-	-

Tablo 6.Lisansüstü Düzeyde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler

Üniversite	Ülke
-	-
-	-

1.3.2 Öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak düzenlemeleri özetleyiniz.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Araştırma ve Uygulama Merkezi tarafından öğrenci hareketliliği programları hakkında kendi bünyelerinde her yıl yapmış oldukları bilgilendirme seminerlerine AMYO öğrencilerinin katılımı teşvik edilmektedir. Bilgilendirme seminerleri kapsamında Erasmus, Farabi ve Mevlana hareketlilik türleri anlatılmakta ve izlenecek süreçler hakkında bilgi verilmektedir. Afyon Kocatepe Üniversitesi Web sayfasına yönlendirilerek güncel gelişmelerin takibi sağlanmaktadır. Bunlarla birlikte AMYO Erasmus ve Farabi Koordinatörleri tarafından her yıl dönem başında Öğrenci Değişim Programlarına katılım ile ilgili önemli tarih ve süreçler hakkında öğrencilerin bilgilendirilmesi için afiş ve ilanlar okulun çeşitli yerlerine asılmaktadır.

Kanıt:

<https://farabi.aku.edu.tr/>

<https://uim.aku.edu.tr/mevlana/>

<https://uim.aku.edu.tr/erasmus/>

Tablo 7. Erasmus Bilgilendirme Toplantıları

Toplantı Konusu	Tarih	Yer
-	-	-
-	-	-

1.3.3 Değişim programlarından yararlanan öğrenciler hakkında sayısal ve niteliksel bilgi veriniz.

Tablo 8. Erasmus Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği

Gittiği ülke ve üniversite	Giden öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
Toplam			

Tablo 9. Erasmus Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği

Geldiği ülke ve üniversite	Gelen öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
-	-	-	-
Toplam			-

Tablo 10. Farabi Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği

Gittiği üniversite	Giden öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
-	-	-	-
-	-	-	-
Toplam			-

Tablo 11. Farabi Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Hareketliliği

Geldiği üniversite	Gelen öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
	-	-	-
Toplam			-

1.4-Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.

1.4.1 Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendiren ve öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlayan danışmanlık hizmetlerini özetleyiniz.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğrencileri üniversiteye kayıt olduğu andan itibaren akademik danışmanlık hizmetlerinden yararlanmaktadırlar. Danışman olarak belirlenen öğretim elemanı, 1.sınıf öğrencilerine dönem başında Oryantasyon eğitimi vermektedir. Bu kapsamda öğrencilere üniversite, Afyon Meslek Yüksekokulu ve Turizm ve Otel İşletmeciliği ile ilgili bilgiler verilmektedir. Öğrencilerin mezun olduktan sonra elde edebileceği kariyer fırsatları ve bu fırsatlardan faydalanmak için yapması gerekenlerin bilgisi de verilmektedir. Öğrencilere staj yeri bulma, ders seçimi, kampüs yaşamı vb. konularda danışmanlık hizmeti sunulmaktadır. Turizm ve Otel İşletmeciliği bölümü öğrencilerinin de katılımı ile alanında uzman kişiler ile konferanslar ve seminerler düzenlenmekte, uygulamalı sertifika eğitimleri gerçekleştirilmektedir. Öğrencilerin Afyon ve çevresinde bulunan turizm çekicilikleri ile ilgili olarak bilgilennmelerini sağlamak amacıyla çeşitli aktivite ve turlar düzenlenmektedir.

1.4.2. Öğretim üyelerinin danışmanlık hizmetlerine katkılarını sayısal ve niteliksel olarak açıklayınız. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğrencilerine yönelik akademik danışmanlık hizmetleri bir öğretim elemanı tarafından yürütülmektedir. Akademik danışmanlık kapsamında öğretim elemanları öğrencilerin ders seçimlerini sağlıklı bir şekilde yapmasını sağlamanın yanı sıra staj danışmanlığı ile öğrencilerin staj konusunda bilgilendirilmesini de sağlamaktadırlar. Öğrencilerin akademik gelişimlerini takip etmek amacıyla bölüm başkanı ikinci danışman olarak atanmaktadır. Bu kapsamda Tablo 1.12.'de sınıflar ve öğrenci sayıları ile danışmanlık hizmeti veren öğretim elemanlarına ilişkin bilgiler sunulmuştur.

Tablo 12. Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı

ÖĞRENCİ DANIŞMANLIKLARI		
GİRİŞ YILI	DANIŞMAN/2.DANIŞMAN	SAYI
2020	Öğr.Gör. A.Mete Kara/Dr.Öğr.Üyesi Erdal Özer	131
2019	Öğr.Gör. A.Mete Kara/Dr.Öğr.Üyesi Erdal Özer	212
2018	Öğr.Gör. A.Mete Kara/Dr.Öğr.Üyesi Erdal Özer	303
2017	Öğr.Gör. A.Mete Kara/Dr.Öğr.Üyesi Erdal Özer	274
ARTIK YIL	Öğr.Gör. A.Mete Kara/Dr.Öğr.Üyesi Erdal Özer	260

1.5-Öğrencilerin program kapsamındaki tüm dersler ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmeli ve değerlendirilmelidir.

1.5.1 Öğrencilerin derslerdeki ve diğer etkinliklerdeki başarılarının hangi yöntemlerle ölçüldüğünü ve değerlendirildiğini özetleyiniz.

Öğrencilerin derslerdeki başarıları, sınav, ödev, sunum ve proje ödevleri gibi araçlarla ölçülmektedir. Öğrencilerin derslerdeki başarılarının değerlendirilmesinde hangi araçların kullanılacağı ve ağırlıklarının ne kadar olacağı, dersi verecek öğretim elemanı tarafından her yarıyıl başında sistemde tanımlanarak öğrenciye ilan edilmektedir. İlgili ders için öğrencilerin sorumlu olacakları yarıyıl içi sınavı, kısa sınavlar, ödevler, projeler, sunumlar, yarıyıl sonu sınavı vb. araçlar ve başarı oranlarına etkileri tanımlanmaktadır. Yarıyıl içerisinde yapılması gereken tüm sınavların programları meslek yüksekokulu müdür yardımcıları tarafından önce taslak olarak hazırlanmakta, öğrencilerden ve öğretim elemanlarından gelen geribildirimler doğrultusunda son halini almaktadır. Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu onayını aldıktan sonra kesinleşmekte ve herkese duyurulmaktadır. Öğrencinin başarıları, yarıyıl başında tanımlanmış olan başarı değerlendirme araçlarında aldığı notların belirtilen oranlar dâhilinde hesaplanması ile elde edilmektedir. Yarıyıl sonunda öğrencilerin 100

üzerinden elde ettikleri notlar, genel başarı düzeyi de göz önüne alınarak, harf notuna dönüştürülmekte ve dörtlük sistemdeki karşılıkları hesaplanmaktadır.

Başarı ölçme ve değerlendirme yöntemleri Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği esaslarına göre değerlendirilmektedir. Öğrenci başarısını ifade eden notların sayısal değerleri ve onlara karşılık gelen harf notları ile başarıyı tanımlayan özel koşullar yönetmelik çerçevesinde tanımlıdır.

İlgili yönetmelik <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/40519> adresinde yer almaktadır.

1.5.2 Bu yöntemlerin şeffaf, adil ve tutarlı nitelikte olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

Sınavlar öğrencilerin görebileceği ilan panolarında, web sitesinde ve her katta bulunan ekranlarda ilan edilen kurallar çerçevesinde, gözetmen eşliğinde öğrenci sayısına uygun sınıflarda gerçekleştirilmektedir. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğrencileri Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin sınavlar ve değerlendirme esasları çerçevesinde teorik ve uygulamalı derslerde ara sınav ve yarıyıl sonu sınavlarına girmektedirler. Ara sınav ve yarıyıl sonu sınav uygulamasının yanı sıra ders içerisinde verilen ödevler, devam durumu ve öğrencinin başarıları göz önüne alınmaktadır. Diğer taraftan uygulama dersleri kapsamında öğrenciler uygulama notları almaktadır. Öğrencilerin açıklanan sınav sonuçlarına, sınav sonuçlarının ilan tarihini izleyen beş iş günü içerisinde dilekçe ile itiraz etme hakkı bulunmaktadır.

Sınavların adil ve şeffaf olmasını sağlamak amacıyla aşağıda listelenen Afyon MYO Sınav Kuralları uygulanmaktadır ve bu kurallar yazılı olarak okulun web sitesinden ilan edilmektedir. Sınav kuralları aynı zamanda sınavların gerçekleştirildiği salonlarda gözetmen öğretim elemanı tarafından da duyurulmaktadır.

1. Sınavlara öğrenciler öğrenci kimlik kartlarıyla & belgesiyle girmek zorundadırlar. Öğrenci kimlik kartı/belgesi yanında olmayanlar kesinlikle sınava alınmaz.
2. Sınav başladıktan 15 dakika sonra gelen öğrenciler sınava kesinlikle alınmaz. Sınavların ilk 15 dakikası dolmadan öğrencilerin sınav salonunu terk etmesi de kesinlikle yasaktır.
3. Sınavlarda öğrenci kimlikleri sınav süresince masanın üstünde bulundurulur.
4. Sınavda kalem, kalemıraş, silgi, kalem ucu, hesap makinesi, cetvel vb. araç gereçlerin alışverişi kesinlikle yasaktır.
5. Sınavlarda cep telefonları kapalı tutulmalı, hesap makinesi yerine kesinlikle kullanılmamalıdır. Cep telefonu açık olanların sınavları geçersiz sayılır.
6. Sınav salonunu terk eden öğrenciler her ne sebeple olursa olsun, sınavın bitiş saatine kadar bir daha sınav salonuna alınmaz.
7. Sınavlarda gözetmen öğretim elemanları gerekli gördükleri takdirde öğrencilerin yerini değiştirebilir. Öğrenciler gözetmen öğretim elemanlarının her türlü uyarılarına uymak zorundadırlar.
8. Sınavda öğrencilerin oturdukları yerde ders ile ilgili/ilgisiz herhangi bir ders notu, kitap, defter, cep telefonu vb. materyal bulundurmaları kesinlikle yasaktır.
9. Sınav salonunu terk eden öğrencilerin sınav bitimine kadar koridorlarda toplanmaları, koridoru terk edene kadar sınav soruları ile ilgili sözlü yorum yapmaları yasaktır.
10. Sınavlarda kurallarına uymayan öğrenciler hakkında disiplin soruşturması açılır.
11. “Sınavlarda kopyaya teşebbüs etmek” Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği’nin 5. maddesi (d) fıkrasına göre kınama cezası gerektirir.
12. “Sınavlarda kopya çekmek veya çektirmek” Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği’nin 7. maddesi (e) fıkrasına göre 1 (bir) yarıyıl uzaklaştırma cezası gerektirir.
13. “Sınavlarda tehditle kopya çekmek, kopya çeken öğrencilerin sınav salonundan çıkarılmasına engel olmak, kendi yerine başkasını sınava sokmak veya başkasının yerine sınava girmek” Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği’nin 8. maddesi (d) fıkrasına göre 2 (iki) yarıyıl uzaklaştırma cezası gerektirir.

Kanıt: <https://afyonmyo.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/4/2019/12/AFYON-MYO-2019-2020-G%c3%9cZ-F%c4%b0NAL-SINAV-PROGRAMI-%c3%96%c4%9eRENC%c4%b0LER-%c4%b0%c3%87%c4%b0N.pdf>

Sınavlarda kopya çeken, kopyaya teşebbüs eden, kopya veren; ödev, rapor, bitirme tezi ve benzeri çalışmalarda referans vermeden alıntı yapan öğrenci o dersten başarısız sayılmaktadır. Ayrıca öğrenci hakkında disiplin işlemi yapılmaktadır. Öğrencilerle ilgili disiplin süreci 18/8/2012 tarihli ve 28388 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği” hükümleri uyarınca yürütülmektedir. Bu kapsamda bölümde yürütülen disiplin süreci aşamaları genel olarak şu şekildedir:

- Disiplinsiz davranışlarda bulunan öğrencilerin tespit edilmesi durumunda ilgili öğretim elemanı tarafından konu hakkında tutanak tutulması ve Afyon Meslek Yüksekokulu Müdürlüğüne teslim edilmesi,
- Afyon MYO müdürü tarafından disiplin işlerinden sorumlu soruşturmacı öğretim üyesinin atanması ve disiplinsizlikle ilgili belgelerin ulaştırılması,
- Soruşturmacı öğretim üyesi tarafından belgelerin incelenmesi, ilgili öğrencinin konu hakkında bilgilendirilmesi, savunmasının talep edilmesi (Öğrencinin 7 gün içerisinde savunmasını teslim etmesi zorunludur.),
- Soruşturmacı öğretim üyesi tarafından öğrenci savunması ve öğretim elemanı tutanaklarının karşılıklı olarak incelenerek değerlendirilmesi ve fakülte öğrenci işlerinden öğrencinin daha önceki dönemlere ait disiplin cezası durumunun sorgulanması,
- Soruşturmacı öğretim üyesinin nihai öneri/sonuç raporunu meslek yüksekokulu müdürlüğüne sunması,
- Meslek yüksekokulu müdürlüğü tarafından disiplin cezasının kesinleştirilmesi ve öğrenciye cezanın tebliğ edilmesi,

Bölümde öğrencilere kopya çekme hususunda verilecek cezalar şu şekildedir:

- 1. Sınavda kopya çekmeye teşebbüs etmek fiili “Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği”nin 5(d) Maddesi uyarınca Kınama cezası ile
- 2. Sınavda kopya çekmek veya çektirmek fiili “Aynı Yönetmeliğin 7(e) Maddesi uyarınca” Yüksek Öğretim Kurumundan bir yarıyıl uzaklaştırma cezası ile
- 3. Kendi yerine başkasını sınava sokmak veya başkasının yerine sınava girmek fiili “Aynı Yönetmeliğin 8(d) Maddesi uyarınca” Yüksek Öğretim Kurumlarından İki Yarıyıl uzaklaştırma cezası ile cezalandırılır.

Kanıt:

1.6-Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

1.6.Öğrencilerin Mezuniyeti

1.6.1. Öğrenci ve Mezun Sayılarına İlişkin Bilgiler

Son 5 yıla ait Turizm ve Otel İşletmeciliği Programındaki öğrenci ve mezun sayıları yukarıda Tablo 1.1.’de verilmiştir.

1.6.2 Öğrencilerin mezuniyetlerine karar vermek ve programın gerektirdiği tüm koşulları yerine getirdiklerini belirlemek için kullanılan yöntem(ler)i özetleyiniz.

1.6.2. Mezuniyet Belirleme Yöntemleri

Öğrencilerin mezuniyet karar süreci Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Sınav Yönetmeliğinin <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/40519> diploma ile ilgili esaslara ve

Afyon Kocatepe Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönergeye göre düzenlenmektedir. Bu kapsamda;

1. Bölüm ve programın yükümlülüklerini yerine getiren ve mezuniyetine hak kazanan öğrencilerin seçimi Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden yapılır. OBS üzerinden mezun onayı alınamayan hallerde ilişik kesme işleminin manuel olarak belge düzenlenmesi ve onay verecek birim sorumluların isim ve imzalarının bulunması gerekmektedir.
2. Mezuniyete onay verecek Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanı OBS üzerinde tanımlanır, tanımlanan onay birimlerince mezuniyet onay işlemi gerçekleştirilir.
3. Mezuniyet onay işlemi sona eren öğrenciler için ilgili birimlerce düzenlenen transkript ve diploma föyleri oluşturulur.
4. Mezuniyet Komisyonunca incelenerek “Mezuniyet Komisyon Raporu” düzenlenir.
5. Mezuniyet Komisyon Raporu, transkript ve diploma föyü diploma basımı için Öğrenci İşleri Daire Başkanlığına gönderilir.

Birimlerinden OBS üzerinde alınan “ilişik kesme” belgeleri iki nüsha olarak düzenlenir. Belge üzerindeki imzalar tamamlandıktan sonra bir belge öğrenciye verilir. İkinci nüsha ilgili birimce dönem itibarıyla arşivlenir ve imha edilmez.

1.6.3 Bu yöntem(ler)in güvenilir olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

1.6.3. Mezuniyet Belirleme Yönteminin Güvenilirliği

Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği beşinci bölüm diploma ile ilgili yönetmelik maddelerine ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönerge 'ye ilave olarak öğrenci işleri tarafından öğrenci bilgi sistem programında yer alan mezun adayların işlemlerinde;

1. AGNO kontrolü,
2. Kredi kontrolü,
3. AKTS kontrolü, zorunlu ders kontrolü,
4. Seçmeli ders kontrolü,
5. Başarısız ders kontrolü,
6. Staj kontrolü yapılır ve mezun öğrencilerin listesi oluşturulur.

Mezun listesinin oluşturulmasında otomasyon kullanılması tüm öğrenciler için eşit ve güvenilir bir sonuç ortaya çıkartmaktadır. Mezun öğrencilerin listesi öğrencilerin bölüm başkanına öğrenci bilgi sistemi üzerinden gönderilmektedir ve bölüm başkanı tarafından öğrencilerin mezuniyet şartlarını sağladığına dair onay verilmektedir. Onaylanan öğrenciler transkriptleri ile birlikte Afyon MYO yönetim kurulunun onayının alınması için müdürlüğe gönderilmektedir. Bölüm yönetim kurulu kararı ile öğrencilerin mezuniyetlerine karar verilmektedir. Sonuç olarak, mezun öğrencilerin belirlenmesi için otomasyon programının kullanılması, akademik danışman onayının alınması ve yönetim kurulu kararının alınması mezuniyet koşullarının sağlanması için güvenilirliği artırmaktadır.

2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

Program Eğitim Amaçları: Program mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedefleri ve mesleki beklentilerdir (FEDEK, 2017; MÜDEK, 2019).

Bir programın eğitsel misyonunu nasıl planlamayı sağladığını ve paydaşlarının gereksinimlerini nasıl karşılayacağını bildiren açık ve genel ifadelerdir. Programın eğitim amaçları, mezunların bir programı bitirmelerini izleyen birkaç yıl içinde gerçekleştirmeleri beklenenleri tanımlayan ifadelerdir (YÖKAK, 2019).

2.1-Değerlendirilecek her program için program eğitim amaçları tanımlanmış olmalıdır.

2.1.1 Programın eğitim amaçlarını burada listeleyiniz.

Tablo 13. Program Eğitim Amaçları

No	Program Eğitim Amaçları
PEA1	Turizm ve Otel İşletmeciliği programı, turizm sektörünün ihtiyacı olan ön büro, kat hizmetleri, servis ve seyahat acenteciliği alanlarında faaliyet gösteren işletmelerin hizmet ve üretim sürecinde etkin görev alabilecek nitelikli insan gücü yetiştirmeyi amaçlar.
PEA2	Başta meslek liseleri olmak üzere kamu kurumlarına ait meslek edindirme kurslarında usta öğretici olarak görev alırlar.
PEA3	DGS ile lisans ve sonrasında lisansüstü eğitimlerine devam ederek üniversitelerin ilgili bölümlerinde akademik personel ve Milli Eğitim Bakanlığına bağlı meslek liselerinde öğretmen olarak görev alırlar, devam edebilirler
PEA4	Turizm sektöründe ve diğer alanlarda girişimci olarak kendi işletmelerini açarlar,

Kanıt:

Program öğretim amaçlarına Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Sistemi içerisinde yer verilmektedir.

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1275#>

2.2-Bu amaçlar; programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedefleri ve mesleki beklentiler tanımına uymalıdır.

2.2. Bölüm Özgörevleriyle Tutarlılık

2.2.1. Bölüm Özgörevleri

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programının Özgörevi; “öncelikle bölgemizin daha sonra ülkemizin turizm ve alt sektörlerinde ihtiyaç duyulan insan gücü açığını karşılamak ve bu doğrultuda nitelikli insan gücünü sektöre ve topluma kazandırmaktır” şeklindedir.

2.2.2. Bölüm Özgörevlerinin Yayınlanması

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programının özgörevleri aşağıdaki internet adresinde yer almaktadır.

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1275#>

2.2.3. Program Öğretim Amaçları ve Bölüm Özgörevinin Uyumu

Tablo 14. Program Öğretim Amaçları ve Bölüm Özgörevinin Uyumu

Aşçılık Programının Özgörevi	Program Eğitim Amaçları
“öncelikle bölgemizin daha sonra ülkemizin turizm ve alt sektörlerinde ihtiyaç duyulan insan gücü açığını karşılamak ve bu doğrultuda nitelikli insan gücünü sektöre ve topluma kazandırmaktır”	PEA1, PEA2, PEA3 VE PEA4 öğrenim amaçları ile uyumludur.

2.3-Kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevleriyle (misyonu) uyumlu olmalıdır.

2.3.1. Üniversite Özgörevleri

Afyon Kocatepe Üniversitesi Özgörevleri; “Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.”

2.3.1.1. Üniversite Özgörevlerinin Yayınlanması

Afyon Kocatepe Üniversitesi Özgörevleri üniversite web sitesi üniversite hakkında genel bilgiler sekmesi altında misyonumuz ve vizyonumuz başlığı altındaki,

<https://aku.edu.tr/hakkimizda/universitemizgenel-bilgiler/misyon-vizyonumuz/> belirtilen web adresinde yer almaktadır.

2.3.Üniversitenin Özgörevleriyle Tutarlılık

2.3.1.2. Program Öğretim Amaçları ve Üniversite Özgörevlerinin Uyumu

Turizm İşletmeciliği Bölümünün Program öğretim amaçları ile Afyon Kocatepe Üniversitesi özgörevlerinin bileşenleri ile aralarındaki çapraz ilişkiler ve uyum aşağıda Tablo 2.3.1.2.1’de ele alınmıştır.

Tablo 15. Program Öğretim Amaçları ve Üniversite Özgörevinin Uyumu

Üniversitenin Özgörevi	Program Eğitim Amaçları
Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.	PEA1, PEA2, PEA3 VE PEA4 öğrenim amaçları ile uyumludur.

2.3.2.Afyon Meslek Yüksekokulu Özgörevleri

Meslek Yüksekokulunun özgörevi, “Araştırma ve eğitim hizmetlerini geliştirerek çağın ve mesleğin gerektirdiği bilgi ve teknolojiyi etkin kullanıp, iş dünyasının ihtiyaç duyduğu pratik ve teorik bilgiyle donatılmış, bilgi düzeyi ile meslek ahlakına sahip, toplum bilinci gelişmiş, milli menfaatlerimizi her türlü menfaatin üzerinde tutarak ülke çıkarlarını gözetken, ulusal ve uluslararası düzeyde nitelikli ve ara eleman yetiştirmektedir.”

2.3.2.1.Meslek Yüksekokulunun Özgörevlerinin Yayınlanması

Meslek Yüksekokulumuzun özgörevleri, misyon ve vizyon sekmesinin altında <https://afyonmyo.aku.edu.tr/misyon-ve-vizyon/> adresinde yayınlanmıştır.

2.3.2.2.Program Öğretim Amaçları ve Fakülte Özgörevlerinin Uyumu

Tablo 16. Program Öğretim Amaçları ve Üniversite Özgörevinin Uyumu

Afyon Meslek Yüksekokulunun Özgörevi	Program Eğitim Amaçları
Araştırma ve eğitim hizmetlerini geliştirerek çağın ve mesleğin gerektirdiği bilgi ve teknolojiyi etkin kullanıp, iş dünyasının ihtiyaç duyduğu pratik ve teorik bilgiyle donatılmış, bilgi düzeyi ile meslek ahlakına sahip, toplum bilinci gelişmiş, milli menfaatlerimizi her türlü menfaatin üzerinde tutarak ülke çıkarlarını gözetken, ulusal ve uluslararası düzeyde nitelikli ve ara eleman yetiştirmektedir	PEA1, PEA2, PEA3 VE PEA4 öğrenim amaçları ile uyumludur.

2.3.3 Program eğitim amaçlarının kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevleriyle (misyonu) ne ölçüde uyumlu olduğunu ayrı ayrı irdeleyiniz. Program eğitim amaçlarının bileşenleriyle, kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevlerinin (misyonunun) bileşenleri aralarındaki çapraz ilişkileri açıklayınız. Bu amaçla tablo(lar) kullanmanız önerilir.

Tablo 17. Program Eğitim Amaçlarının Kurum, Fakülte, Bölüm Vizyon ve Misyonu ile Uyumu

	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ		Afyon MYO		Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı	
Program Eğitim Amaçları (PEA)	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon
	Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen, nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.	Bilimsel araştırma ve eğitim faaliyetlerinde kaliteyi sürekli artırarak bölgesel kalkınmaya katkı sunan, yenilikçi projelerle ulusal düzeyde girişimci üniversiteler arasında yer almak ve uzun vadede uluslararası tanınır bir üniversite haline gelmektir.	Araştırma ve eğitim hizmetlerini geliştirerek çağın ve mesleğin gerektirdiği bilgi ve teknolojiyi etkin kullanıp, iş dünyasının ihtiyaç duyduğu pratik ve teorik bilgiyle donatılmış, bilgi düzeyi ile meslek ahlakına sahip, toplum bilinci gelişmiş, milli menfaatlerimizi her türlü menfaatin üzerinde tutarak ülke çıkarlarını gözetken, ulusal ve uluslararası düzeyde nitelikli ve ara eleman yetiştirmektedir.	Gelişen teknolojiyi etkin kullanarak çağa uyum sağlayabilen, kendini sürekli yenileyen ve geliştiren, ulusal ve uluslararası düzeyde nitelikli insan gücü yetiştiren, Üniversite/ Sanayi/ Toplum birliğini gözeterek ülke kalkınmasına katkıda bulunan bir eğitim kurumu olmaktadır.	Öncelikle bölgemizin daha sonra ülkemizin turizm ve alt sektörlerindeki ihtiyaç duyulan insan gücü açığını karşılamak ve bu doğrultuda nitelikli insan gücünü sektöre ve topluma kazandırmaktır.	Turizm sektöründe yaşanan değişim ve gelişmelere uyum sağlayabilmek, kendini sürekli geliştiren, ulusal ve uluslararası turizm işletmelerinde çalışabilecek nitelikli turizm elemanları yetiştiren bir program olmaktadır.
PEA1.	Uyumlu	-	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu
PEA2.	Uyumlu	-	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu
PEA3.	Uyumlu	-	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu
PEA4.	Uyumlu	-	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu

2.4-Programın çeşitli iç ve dış paydaşlarını sürece dâhil ederek belirlenmelidir.

2.4. Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç ve Dış Paydaşların Rolü

2.4.1. Programın iç ve dış paydaşlarını sıralayınız.

Programın İç Paydaşları

Turizm ve Otel İşletmeciliği programı iç paydaşları arasında; öğrenciler, öğretim elemanları, AMYO müdürlüğü ve birimleri ile rektörlük ve birimleri olmak üzere 4 temel yapıtaşı bulunmaktadır. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programının İç Paydaşları;

Turizm ve Otel İşletmeciliği önlisans programı öğrencileri,

Turizm ve Otel İşletmeciliği önlisans programı temsilcisi (her yıl seçimle belirlenmektedir),

Turizm ve Otel İşletmeciliği önlisans programı öğretim elemanları,

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü bünyesindeki Aşçılık Programı Öğrencileri

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü bünyesindeki Aşçılık Programı öğretim elemanları,

AMYO Müdürlüğü,

AMYO Müdürlüğü İdari Birimleri (AMYO Sekreterliği, Öğrenci İşleri, Ayniyat, Tahakkuk),

Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü.

Programın Dış Paydaşları

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programının Dış Paydaşları aşağıdaki şekildedir;

Yasal Kuruluşlar (Milli Eğitim Bakanlığı, Yüksek Öğretim Kurumu, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi)

Mezunlar

Sektör İşletmeleri

Meslek Odaları/Birlikler (ZAFTODER)

Diğer Üniversitelerin Turizm ve Otel İşletmeciliği Programları

Kısa Süreli İş Ortaklığı İçerisinde Bulunulan Kurumlar

Turizm İşletmeciliği bölümü dış paydaşları ile etkinlikler başta olmak üzere farklı iletişim kanalları yoluyla iletişim kurulmakta ve bu süreçte program ile ilgili görüşleri alınmaktadır.

Turizm sektöründe faaliyet gösteren işletme yöneticileri ile yapılan görüşmeler ve öğrencilerin beklentilere dikkate alınarak programın eğitim amaçları üniversitemizin misyonu doğrultusunda belirlenmiştir.

2.4.2 Program eğitim amaçlarının iç ve dış paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini kanıtlarıyla açıklayınız. Bu amaçla kullanılmış olan yöntem, sistematik olmalı ve somut verilere dayanmalıdır.

2.5-Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

2.5.1 Program eğitim amaçlarının kolayca erişilebilecek şekilde nerede yayımlanmış olduğunu belirtiniz.

Program öğretim amaçlarına Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Sistemi içerisinde yer verilmektedir. İlgili link aşağıda verilmiştir.

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1275#>

2.6-Programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir.

2.6.1 Program eğitim amaçlarının iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda hangi aralıklarla ve nasıl güncellendiğini/güncelleneceğini kanıtlarıyla açıklayınız. Bu amaçla kullanılan yöntem, sistematik olmalı ve somut verilere dayanmalıdır.

İç Paydaşlar

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı program öğretim amaçları esasen öğrencilerin mesleki ve akademik kariyer gelişimlerine mümkün olan en fazla katkısı verecek şekilde oluşturulmuştur. İç paydaşlardan alınan istek, görüş ve öneriler doğrultusunda program içeriğinde zenginleştirmeler yapılmaktadır. İç paydaşlardan çeşitli yöntemler ile (memnuniyet anketleri, öğrenci temsilcisi, bölüm öğretim elemanlarının görüşlerinin alınması vb.) elde edilen bilgiler, kalite komisyonunda değerlendirildikten sonra, genellikle AMYO yönetim kurulunda görüşülerek karara bağlanmakta; gerekli durumlarda bölüm başkanlığına sunulmaktadır. Seçmeli ders havuzunun güncellenmesi, mesleki derslerde uygulama oranının artırılması, sektör temsilcilerinin eğitim süreçlerinde daha aktif olarak katılmasına yönelik uygulamalar (seminer, konferans, uygulamalı dersler, workshop vb.), iç paydaş gereksinimine göre gerçekleştirilen güncellemeler arasında değerlendirilebilir.

Dış Paydaşlar

Turizm İşletmeciliği Bölümünde dış paydaşların gereksinimlerine göre güncelleme yöntemleri aşağıdaki şekildedir;

- MEB, YÖK ve ÖSYM gibi yasal kuruluşlarca getirilen yeni düzenlemeler doğrultusunda gerekli değişiklik ve güncellemeler ivedilikle yerine getirilmektedir.
- Mezunlardan alınan bilgiler doğrultusunda program içeriğinde ne gibi zenginleştirmeler yapılabileceği hususunda bölüm başkanlığı ve öğretim elemanları arasında fikir alışverişler yapılmaktadır.
- Turizm örgütlerinden gelen talepler ve turizm alanında yaşanan teknolojik gelişmeler gözetilerek mesleki derslerin sayısının artırılması (seçmeli ders havuzunda), ders işleniş sürecinde uygulamalara daha çok yer verilmesi, yabancı dil eğitiminde kalitenin artırılması çabaları devam etmektedir.
- Diğer üniversitelerin Turizm ve Otel İşletmeciliği programlarının müfredatı dönemsel olarak takip edilmekte, kıyaslama tekniği ile program öğretim amaçlarını iyileştirici unsurlar tespit edilmesi durumunda bölüm müfredatına uygulanması için çalışmalar gerçekleştirilmektedir.
- Sektör temsilcileri bölüm öğrencileri ile buluşturulmakta ve sektörün işleyişi, güncel uygulamalar ve geleceğe yönelik eğilimler hakkındaki paylaşımlarından elde edilen bilgiler bölüm öğretim elemanları arasında görüşülmektedir.
- Ders içeriklerinde yeni gelişmelerin işlenmesi, güncel otomasyon programlarının takip edilmesi, yabancı dil eğitim kalitesinin konuşma odaklı artırılması çalışmaları ve mesleki uygulama becerilerinin artırılması gibi hususlar turizm işletmelerinin profesyonel yöneticilerinden alınan görüşler doğrultusunda gerçekleştirilen güncellemelere örnek teşkil etmektedir.
- Kısa süreli iş ortaklığı içerisinde bulunan sektör işletmeleri (Afyonkarahisar sınırları içerisinde faaliyet gösteren turizm işletmeleri) yöneticileri ile fikir alış veriş sıklıkla yapılmaktadır.
- Dış paydaşlar içerisinde yer alan bazı işletmeler programın uygulama alanlarına araç-gereç vb konularda katkı sağlamaktadır.

Kanıt:

12 Mart 2020

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğrencileri İkbal Termal Otel'e teknik gezi düzenledi.

Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Afyon Meslek Yüksekokulu (MYO) Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı ikinci sınıf öğrencileri Dr. Öğr. Üyesi Hatice Yılmaz'ın yürütücülüğünü yaptığı Kongre ve Seminer Organizasyonu dersi kapsamında 09.03.2020 günü İkbal Termal Otel'e teknik gezi düzenledi. Teknik gezide İkbal Termal Otel Housekeeping Müdürü Mehmet Koç "Kat Hizmetleri Departmanı

Görevleri, Otel İşletmeleri İçin Önemi ve Kat Hizmetleri Departmanında Bütçeleme” konularında öğrencilere seminer verdi. Öğrenciler aynı zamanda Koç’un rehberliğinde İkbal Termal Otel’in odalarını, kat ofislerini ve çamaşırhaneyi gezerek inceleme yapma fırsatı yakaladılar.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2020/03/12/turizm-ve-otel-isletmeciligi-programi-ogrencileri-ikbal-termal-otele-teknik-gezi-duzenledi-2/>

17 Ocak 2020

Meslek Yüksekokulumuz 13 Ocak 2020 tarihinde Üniversite-Sanayi işbirliği kapsamında Oruçoğlu Otel Müdürü Emrah ESEN ve ekibini kabul etti. Turizm ve Otel İşletmeciliği bölümü öğretim elemanlarının da bulunduğu toplantıda sektör ve öğrenciler için görüş alışverişinde bulunuldu.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2020/01/17/meslek-yuksekokulumuz-13-ocak-2019-tarihinde-universite-sanayi-isbirligi-kapsaminda-orucoglu-otel-muduru-emrah-esen-ve-ekibini-kabul-etti-turizm-ve-otel-isletmeciligi-bolumu-ogretim-elemanlarinin-da/>

17 Aralık 2019

Favori Lezzetler Gazetesinin düzenlediği 2019 yılı “En Favorileri”nin ‘de Meslek Yüksekokulumuz “En Favori Aşçılık Programı Bulunan Devlet Üniversitesi” seçilmiştir.

<https://www.instagram.com/p/B55p-EYnIYN/?igshid=ca0pxhio48gc>

28 Kasım 2019

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Öğrencileri “Afyonkarahisar Hilton Double Tree” Oteli Ziyaret Etti

Turizm ve Otel İşletmeciliği bölümü öğretim elemanlarından Öğr. Grv. Ali Mete KARA’nın yürütücülüğünde Turizm ve Otel İşletmeciliği programı öğrencileri “Kat Hizmetleri” dersi kapsamında 27.11.2019 tarihinde Afyonkarahisar’da bulunan “Hilton Double Tree” Otel’ e teknik gezi düzenledi. Otel’in gezdirilmesinde Otelin Genel Müdür Sayit Onay, Otelin Önbüro Departman Müdürü Mustafa Kirman ve Otelin Kat Hizmetleri Departman Müdürü Pınar Siraay yardımcı oldu. Toplantı salonunda öğrencilere Pınar Siraay ve Mustafa Kirman tarafından otel ve turizm sektörü ile ilgili genel bilgiler paylaşarak bir otelde kat hizmetleri departmanının öneminden bahsettiler. Daha sonra öğrencilere oteldeki odaların bazıları gezdirilerek, kat hizmetleri faaliyet alanı tanıtılarak öğrencilere çeşitli ikramlar servis edildi. Otel yönetimini bu misafirperver davranışından ve öğrencilere katkılarından dolayı kendilerine çok teşekkür ederiz.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2019/11/28/turizm-ve-otel-isletmeciligi-programi-ogrencileri-afyonkarahisar-hilton-double-tree-oteli-ziyaret-etti/>

16 Mayıs 2019

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Öğrencileri İkbal Termal Otel’e Teknik Gezi Düzenledi

Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Afyon Meslek Yüksekokulu (MYO) Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı ikinci sınıf öğrencileri 16.05.2019’da Dr. Öğr. Üyesi Hatice Yılmaz’ın yürütücülüğünü yaptığı Kongre ve Seminer Organizasyonu dersi kapsamında İkbal Termal Otel’e teknik gezi düzenledi. Teknik gezide İkbal Termal Otel Housekeeping Müdürü Mehmet Koç “Kat Hizmetleri Departmanı Görevleri,

Otel İşletmeleri İçin Önemi ve Kat Hizmetleri Departmanında Bütçeleme” konularında öğrencilere seminer verdi. Öğrenciler aynı zamanda Koç’un rehberliğinde İkbāl Termal Otel’in odalarını, kat ofislerini ve çamaşırhaneyi gezerek inceleme yapma fırsatı yakaladılar.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2019/05/16/turizm-ve-otel-isletmeciligi-programi-ogrencileri-ikbal-termal-otele-teknik-gezi-duzenledi/>

28 Mart 2019

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Öğrencileri İkbāl Termal Otel F&B Müdürü Abdullah Balık ve F&B Müdür Yardımcısı Murat Koca’yı Davet Etti

Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Afyon Meslek Yüksekokulu (MYO) Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğrencileri 28 Mart 2019 tarihinde Dr. Öğr. Üyesi Hatice Yılmaz’ın yürütücülüğünü yaptığı Kongre ve Seminer Organizasyonu dersi kapsamında İkbāl Termal Otel F&B Müdürü Abdullah ve F&B Müdür Yardımcısı Murat Koca’yı “Menü Planlama ve Menü Fiyatlaması” konularında seminer vermek üzere okullarına davet etti. Turizm ve Otel İşletmeciliği öğrencilerinin yanı sıra Aşçılık Programı öğrencilerinin de katıldığı seminerde konuşmacılar, otel işletmelerinde kullanılan menü türlerini ve menülerle ilgili maliyetlerin hesaplanmasında hangi konuların ön planda olduğunu öğrencilere uygulamalı olarak anlattı. Özellikle ziyafet menülerinin hazırlanmasının otelin kalitesini ve imajını yansıtmaya açısından çok önemli olduğunu vurgulayan konuşmacılar, ziyafet menülerinde öncelikle konuk tiplerini göz önünde bulundurdıklarını, menü içeriğine ve yemek sıralamasına buna göre karar verdiklerini belirtti. Öğrencilerin sorularıyla devam eden seminer, katılımcılara plaketlerinin ve belgelerinin verilmesiyle sona erdi.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2019/03/28/turizm-ve-otel-isletmeciligi-programi-ogrencileri-ikbal-termal-otel-fb-muduru-abdullah-balik-ve-fb-mudur-yardimcisi-murat-kocayi-davet-etti/>

25 Mart 2019

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Öğrencilerinden AFAD’a Ziyaret

Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Afyon Meslek Yüksekokulu (MYO) Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğrencileri 22 Mart 2019 tarihinde Dr. Öğr. Üyesi Hatice Yılmaz’ın yürütücülüğünü yaptığı Kongre ve Seminer Organizasyonu dersi kapsamında Afyonkarahisar İl Afet ve Acil Durum Müdürlüğünü (AFAD) ziyaret etti. Turizm ve Otel İşletmeciliği programı öğrencilerinin katılımıyla gerçekleşen ve öğrenciler tarafından hazırlanan etkinlikte AFAD Afyonkarahisar Sivil Savunma Uzmanı Vahit YILDIZ ve Hasan Açıkalın tarafından öğrencilere AFAD ile ilgili bilgiler yanında afetler ve alınması gereken önlemler hakkında bilgiler verildi. Afetlerde en önemli konunun bilinçli olmak olduğunu vurgulayan uzmanlar tarafından öğrencilere deprem öncesi, deprem sırasında ve deprem sonrasında yapılması gerekenler anlatıldı. Özellikle deprem kuşağında yer alan Türkiye’de de bu tür afetler için bireylerin ve ailelerin şimdiden hazırlıklı olmaları gerektiğini, afet bilincine sahip olmanın ve hazırlıklı olmanın ise her türlü tehlikenin getireceği zararlardan korunmanın temeli olduğunu ifade ettiler. 72 saatin çok önemli olduğunu vurgulayan uzmanlar kurtarma ekipleri gelene kadar ihtiyaçları karşılamının önemli olduğunu bu nedenle mutlaka bir deprem çantasının hazırlanması gerektiğini ayrıca, afetlere karşı en fazla zararın eşyalardan geldiğini bu nedenle eşyaların mutlaka sabitlenmesi gerektiğini belirttiler. Ziyaret, arama ve kurtarma ile ilgili tatbikat alanlarının gezilmesiyle ve araç gereçlerin tanıtılmasıyla sona erdi.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2019/03/25/turizm-ve-otel-isletmeciligi-programi-ogrencilerinden-afada-ziyaret/>

20 Aralık 2018

Afyon MYO Aşçılık Programı Öğrencileri Minikler ile Mutfağa Girdi

Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Afyon Meslek Yüksekokulu (MYO) Aşçılık Programı öğrencileri, Öğr. Gör. Tansu Çelik rehberliğinde Bahçeşehir Koleji 3. sınıf öğrencileri, velileri ve öğretmenlerini mutfak atölyesinde misafir etti.

Bahçeşehir Koleji öğretmenleri Seda Şentürk, Nermin Doğan, Merve Koç ve Aybüke Arça'nın nezaretinde, Aşçılık programı 2. Sınıf öğrencileri tarafından konuk edilen minikler; lavaş ekmeği, makarna hamuru, balık fileto, Türk kahvesi ve çeşitli kurabiyelerin yapımını öğrenirken, aynı zamanda aşçılık mesleği ve mutfak ekipmanları hakkında da bilgi aldı.

Her yıl geleneksel olarak yapılan sosyal sorumluluk projelerinin önemine değinen Öğr. Gör. Tansu Çelik, bu etkinlikler vasıtasıyla yerel ürünlerin tanıtımının yapıldığını ve bu ürünlerin yaygınlaşması konusundaki önemini vurguladı.

Yapılan uygulamalardan öğrencilerin çok mutlu olduğunu belirten Bahçeşehir Koleji İlkokulu Müdürü Özlem Aksoy, öğrencilerin zihinlerinde aşçılıkla ilgili bir fikir oluştuğunu ve geleneksel lezzet konusunda ve yerel ürünlerin Türk mutfağında yaşatılması adına bilgi sahibi olduklarını dile getirdi.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2018/12/20/afyon-myo-ascilik-programi-ogrencileri-minikler-ile-mutfaga-girdi/>

28 Mayıs 2018

Turizm ve Otel İşletmeciliği 2. Sınıf Öğrencileri Arkeoloji Müzesi, Mevlevihane, Mevlevi Konağı ve Ulu Cami'yi de İçeren bir Şehir Turu Gerçekleştirdi

24.05.2018 tarihinde Turizm ve Otel İşletmeciliği 2. Sınıf öğrencileri, Dr. Öğr. Üyesi Hatice YILMAZ'ın yürütücülüğünde, Kongre ve Seminer Organizasyonu dersi kapsamında Arkeoloji müzesi, Mevlevihane, Mevlevi Konağı ve Ulu Cami'yi de içeren bir şehir turu gerçekleştirdiler. Düzenlenen bir kongrenin başarısında veya başarısızlığında düzenlenen bu tür şehir turlarının oldukça etkili olduğunu belirten öğrenciler aynı zamanda şehir dışından gelen katılımcılara kenti ve bölgeyi, tanıtımda kongre turizminin de önemini vurguladılar.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2018/05/28/turizm-ve-otel-isletmeciligi-2-sinif-ogrencileri-arkeoloji-muzesi-mevlevihane-mevlevi-konagi-ve-ulu-camiyi-de-iceren-bir-sehir-turu-gerceklestirdi/>

28 Mayıs 2018

Turizm ve Otel İşletmeciliği 2. Sınıf Öğrencileri, Kardelen Kaya Özel Eğitim ve Rehabilitasyon Merkezini Ziyaret Etti

26.05.2018 tarihinde Turizm ve Otel İşletmeciliği 2. Sınıf öğrencileri, Dr. Öğr. Üyesi Hatice YILMAZ'ın yürütücülüğünde, Kardelen Kaya Özel Eğitim ve Rehabilitasyon Merkezini ziyaret ederek merkez hakkında bilgiler aldılar. Down sendromu, otizm, dikkat eksikliği, hiperaktivite ve öğrenme güçlüğü olan toplam 230 çocuğa ve ailelerine hizmet verdiklerini ifade eden merkez yetkilileri en önemli

amaçlarının fiziksel engeli bulunan çocukların bağımsız olarak yaşamlarını sürdürebilmeleri için beceriler kazandırmak olduğunu belirtti. Daha sonra merkezi gezen okulumuz öğrencileri, yanlarında götürdükleri pasta ve içecekleri çocuklara ikram ederek onları sevindirdiler.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2018/05/28/turizm-ve-otel-isletmeciligi-2-sinif-ogrencileri-kardelen-kaya-ozel-egitim-ve-rehabilitasyon-merkezini-ziyaret-etti/>

Afyon Meslek Yüksek Okulu Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Öğrencileri Güral Termal Otel Aşçı Başı Yardımcısı Kubilay Bağdatlı'yı Ağırladı

Güral Termal Otel Aşçı Başı Yardımcısı Kubilay Bağdatlı tarafından Afyon Meslek Yüksek Okulu Turizm ve Otel İşletmeciliği programı öğrencilerine yönelik “Menü Planlama” konulu bir seminer gerçekleştirildi. Yürütücülüğünü Dr. Öğr. Üyesi Hatice YILMAZ'ın yaptığı “Kongre ve Seminer Organizasyonu” dersi kapsamında düzenlenen seminerde Bağdatlı, Otel işletmelerinde menü planlamaya etki eden en önemli unsurların müşterinin kültürel yapısı, inancı ve damak tadı olduğunu bununla birlikte otelin ya da işletmenin bulunduğu çevredeki yetişen ürünlerin de önemli olduğunu belirtti. Aynı zamanda öğrencilere taze sebzelerden oluşan bir dekor hazırlayan Bağdatlı, dekor yapmanın püf noktaları hakkında da bilgi verdi. Bağdatlı, otellerde özellikle büfenin dikkat çekici olması için bu tür çalışmaları her zaman yaptıklarını söyledi. Toplantıya Turizm öğrencilerini yanında aşçılık programı öğrencileri de büyük ilgi gösterdi.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2018/05/26/afyon-meslek-yuksek-okulu-turizm-ve-otel-isletmeciligi-programi-ogrencileri-gural-termal-otel-asci-basi-yardimcisi-kubilay-bagdatliyi-agirladi/>

24 Mayıs 2018

Afyon MYO Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Etkinliği

Özgül Termal Otel Genel Müdürü Sayın Süleyman Çınaroğlu tarafından Afyon Meslek Yüksek Okulu Turizm ve Otel İşletmeciliği programı öğrencilerine yönelik “Termal Turizm ve Afyonkarahisar'daki Durumu” konulu bir söyleşi gerçekleştirildi. Yürütücülüğünü Dr. Öğr. Üyesi Hatice YILMAZ'ın yaptığı “Kongre ve Seminer Organizasyonu” dersi kapsamında düzenlenen söyleşide konuşan Çınaroğlu, sağlık ve sağlığa yönelik seyahatlere yönelik olan ilginin giderek artmasıyla termal turizmin yakın zamanda diğer turizm türleri arasında birinci sıraya yükseleceğini belirtti. Afyonkarahisar'ın da yolların kesiştiği yerde olması nedeniyle ve yatırımlarıyla Türkiye'nin termal başkenti olduğunu vurguladı. Çınaroğlu, yılın 12 ayı boyunca hizmet vermesi nedeniyle turizm sektöründe çalışacak olan gençler için termal otellerin, sahil otellerinden daha iyi bir fırsat olduğunu ifade etti. Toplantı öğrencilerin sorularını sormasıyla birlikte söyleşi şeklinde devam etti.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2018/05/24/afyon-myo-turizm-ve-otel-isletmeciligi-programi-etkinligi/>

22 Mayıs 2018

İkbal Satış ve Pazarlama Müdürü Hasan Çalış, Afyon MYO Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Öğrencilerine “Kongre Turizmi ve Afyonkarahisar'daki Durumu” Anlattı

21.05.2018 tarihinde İkbal Termal Otel Satış ve Pazarlama Müdürü Sayın Hasan Çalış tarafından

Afyon Meslek Yüksek Okulu Turizm ve Otel İşletmeciliği programı öğrencilerine yönelik “Kongre Turizmi ve Afyonkarahisar’daki Durumu ” konulu bir seminer gerçekleştirildi. Yürütücülüğünü Dr. Öğr. Üyesi Hatice YILMAZ’ın yaptığı “Kongre ve Seminer Organizasyonu” dersi kapsamında düzenlenen seminerde konuşan ÇALIŞ, Kongre turizmine katılan bireylerin normal bir turist harcamasının 4 katı kadar para harcadığını dolayısıyla bölgenin ekonomisi ve özellikle tanıtımı için bu tür etkinliklerin çok önemli olduğunu belirtti. Türkiye kongre şehirleri sıralamasında, Afyonkarahisar’ın 25.000 yatak kapasitesiyle, çok sayıda toplantı salonu ve teknolojik alt yapısıyla kongre turizminde 6. Sırada olduğunu ifade eden Çalış, özellikle uluslararası kongrelerde en önemli problemin güvenlik sorunu olduğunu ifade etti.. Ayrıca Eylül ayında Afyonkarahisar’da yapılacak olan uluslararası motocross yarışlarının kendileri için çok önemli bir fırsat olduğunu belirtti. Toplantı öğrencilerin sorularıyla sona erdi.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2018/05/22/ikbal-satis-ve-pazarlama-muduru-hasan-calis-afyon-myo-turizm-ve-otel-isletmeciligi-programi-ogrencilerine-kongre-turizmi-ve-afyonkarahisardaki-durumu-anlatti/>

22 Mayıs 2018

İkbal Genel Müdür Yardımcısı Murat Toker, Afyon MYO öğrencilerine “Turizm İşletmelerinde Digital Pazarlama ve e-ticaret”i Anlattı

18.05.2018 tarihinde İkbal Termal Otel Genel Müdür Yardımcısı Sayın Murat Toker tarafından Afyon Meslek Yüksek Okulu Turizm ve Otel İşletmeciliği programı öğrencilerine yönelik “Turizm İşletmelerinde Digital Pazarlama ve e-ticaret ” konulu bir seminer gerçekleştirildi. Yürütücülüğünü Dr. Öğr. Üyesi Hatice YILMAZ’ın yaptığı “Kongre ve Seminer Organizasyonu” dersi kapsamında düzenlenen seminerde konuşan TOKER, günümüzde internetin her alanda olduğu gibi otel pazarlamasında da büyük değişimlere neden olduğunu, bilgi teknolojilerinde yaşanan son gelişmelerle birlikte turizm sektöründe de e-ticaretin önemli bir yer edindiğini belirtti. Toker ayrıca, e-ticaret alanındaki fırsatları gören birçok otel işletmesi, bilgi ve iletişim teknolojilerini, rezervasyon işlemleri, pazarlama, kat hizmetleri gibi otelin tüm hizmet alanlarında kullandıklarını dolayısıyla kendini bilgi iletişim teknolojileri konusunda geliştiren bireylerin daha ön plana çıkarak sektörde daha tercih edilir olacaklarını ifade etti.Toplantı öğrencilerin sorularıyla sona erdi.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2018/05/22/ikbal-genel-mudur-yardimcisi-murat-toker-afyon-myo-ogrencilerine-turizm-isletmelerinde-digital-pazarlama-ve-e-ticareti-anlatti/>

5 Mayıs 2018

Afyon MYO Turizm ve Otel İşletmeciliği Öğrencilerinin Şuhut-Atatürk Evi ile Kocatepe Ziyareti

02.05.2018 tarihinde Afyon Meslek Yüksek Okulu Turizm ve Otel İşletmeciliği öğrencileri tarafından Şuhut-Atatürk Evi ile Kocatepe ziyaret edildi. Yürütücülüğünü Dr. Öğr. Üyesi Hatice YILMAZ’ın yaptığı “Kongre ve Seminer Organizasyonu” dersi kapsamında düzenlenen etkinlikte Turizm ve Otel İşletmeciliği öğrencileri öncelikle “Kurtuluş Savaşı Panoraması’nın yer aldığı ve 25 Ağustos 1922 günü Mustafa Kemal ve Cephe komutanlarının konaklayarak karargah olarak kullandığı bugünkü ismiyle Atatürk Kültür ve Sanat Evi’ni ziyaret etti. Daha sonra Afyonkarahisar Valiliği tarafından Zafer Yolu Projesi olarak ilan edilen yol kullanarak Kocatepe’ye çıkmıştır.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2018/05/05/afyon-myoturizm-ve-otel-isletmeciligi-ogrencilerinin-suhut-ataturk-evi-ile-kocatepe-ziyareti/>

22 Mart 2017

Tiryakioğlu Afet Bilincini Anlattı

Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi (İİBF) Öğretim Üyesi Yrd. Doç. Dr. Murad Tiryakioğlu ve Afyon Meslek Yüksekokulu Turizm İşletmeciliği Bölümü Öğretim Üyesi Yrd. Doç. Dr. Hatice Yılmaz'ın birlikte yürüttüğü "Kongre ve Seminer Organizasyonu" dersi kapsamında afet bilinci anlatıldı.

Kurucusu ve Yönetim Kurulu Başkanı olduğu Afet Bilinci Derneğini öğrencilere tanıtan Tiryakioğlu, afetlerin her an meydana gelebileceğini, buna karşı bilinç ve farkındalık oluşturmak için yola çıktıklarını söyledi. Tiryakioğlu, "AKÜ'de "Akademi Arama-Kurtarma Kulübü" olarak afet bilinci çalışmalarına başladık. Bu kapsamda Simav'da meydana gelen depremde öğrenciler için sınav çadırı kurduk. Van Depremi'nde de ihtiyaç sahiplerine yardım ulaştırdık" diye konuştu. Kulüp üyelerinin üniversiteden mezun olduktan sonra da afet durumları hakkında çalışmalar yaptığını söyleyen Tiryakioğlu, "Bu noktada merkezi Afyonkarahisar olan Afet Bilinci Derneği kurduk. Biz, her türlü afete karşı, hazırlık yaparak ve afet bilincinin geliştirilerek afet risklerinin azaltılması, afet öncesi, sırası ve sonrasında yapılacaklar ile ilgili olarak toplumun bilinçlendirilmesi çalışmalarını kendimize görev edindik. Afet Bilinci Derneği'nden sonra, Afetlerle Kalkınma Platformu kurduk. Afetlerle Kalkınma Platformu çalışmaları kapsamında, bir kitap yayınlandı. İkinci kitabın da hazırlıkları sürüyor" dedi.

Toplumda Afet Bilinci Oluşmalı

Toplumun afet risklerinin azaltılması için gerekli hazırlık düzeyine ve müdahale kapasitesine ulaşmasının çok önemli olduğunu ifaden eden Tiryakioğlu, şöyle devam etti:

"Derneğimiz, aynı zamanda afet ve acil durumlara müdahale etmek için ekipler de oluşturmak amacıyla faaliyet gösteriyor. Bu konuda size de görev düşüyor. Buradan mezun olduktan sonra çalışacağınız otellerin, işletmelerin afete hazır hâle getirilmesinde sizin katkınız olmalı. Afete hazır otel kavramı üzerinde düşünmeliyiz."

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2017/03/22/tiryakioğlu-afet-bilincini-anlattı/>

3-PROGRAM ÇIKTILARI

Program Çıktıları:	Öğrencilerin programdan mezun oluncaya kadar kazanmaları gereken bilgi, beceri, deneyim ve davranışları tanımlayan ifadelerdir (FEDEK, 2017).
Ölçme:	Bu ölçüte ilişkin ölçme, program çıktılarına erişim düzeylerini saptamak üzere çeşitli yöntemler kullanılarak yürütülen veri ve kanıt tanımlama, toplama ve düzenleme sürecidir (FEDEK, 2017).
Değerlendirme:	Bu ölçüte ilişkin değerlendirme, ölçmeler sonucu elde edilen verilerin ve kanıtların çeşitli yöntemler kullanılarak yorumlanması sürecidir. Değerlendirme süreci, program çıktılarına erişim düzeylerini vermeli, elde edilen sonuçlar programı iyileştirmek üzere alınacak kararlar ve yürütülecek eylemlerde kullanılmalıdır (FEDEK, 2017).

3.1-Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamalı ve ilgili (MÜDEK, FEDEK, SABAK, EPDAD vb. gibi) Değerlendirme Çıktılarını da içerecek biçimde tanımlanmalıdır. Programlar, program eğitim amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla, kendilerine özgü ek program çıktıları tanımlayabilirler.

3.1.1 Tanımlanan program çıktılarını burada sıralayınız. Program çıktıları ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) tanımına uymalı ve öğrencilerin mezuniyetlerine kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve davranışlardan oluşmalıdır.

Tablo 18. Program Çıktıları

BİLGİ
Kuramsal 1. Turizm ve turizm içerisinde yer alan alt disiplinlerin konularında giriş düzeyinde uygulamalı ve temel kavramsal bilgilere sahiptir. 2. Genel turizm ve turizm işletmelerine yönelik problemleri saptar, tanımlar, analiz eder ve çözer; bu amaca uygun yöntem ve teknikleri seçer ve uygular,
BECERİLER
Kavramsal 3. Turizm sürecini analiz eder ve istenen gereksinimleri karşılamaya çalışır; bu doğrultuda gereken hizmet yöntemlerini uygular, Bilişsel 4. Turizm hizmetleri için gerekli olan modern yöntem ve uygulamaları seçer ve kullanır. 5. Turizm işletmelerinde kullanılan bilgisayar sistemlerini (önbüro otomasyon sistemi, yiyecek içecek otomasyon sistemi vb) etkin kullanır, 6. Turizm pazarları ile ilgili olarak pazarlama araştırmaları yapar, veri toplar, sonuçları analiz eder ve yorumlar,
KİŞİSEL VE MESLEKİ YETKİNLİKLER
Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği 7. Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışır, sorumluluk alır.
Öğrenme Yetkinliği 8. Bilgiye erişebilir ve bu amaçla kaynak araştırması yapabilir, veri tabanları ve diğer bilgi kaynaklarını kullanabilir, 9. Yaşamboyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ile bilgi ve iletişim teknolojileri ile ilgili gelişmeleri izler ve kendini sürekli yeniler,
İletişim ve Sosyal Yetkinlik 10. Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurar; en az bir yabancı dili sözlü ve yazılı iletişim kuracak derecede bilir, turizm alanındaki bilgileri izler, meslektaşları ve turistlerle iletişim kurar.
Alana Özgü ve Mesleki Yetkinlik 11. Turizm etik ilkeleri ile ilgili sorumluluk bilincine sahiptir, 12. Turizm hizmetlerinin uygulamalarında meslek etiğinin gözetilmesi konusunda farkındalığa sahiptir. 13. Turizm hizmetlerinin yönetimi ve uygulamaları, çalışanların sağlığı ve güvenliği konuları ile hukuksal sonuçların farkındadır, 14. Turizm konusunun evrensel ve toplumsal boyutlardaki etkilerini bilir; 15. Turizmle ilgili tüm yeni uygulama ve tekniklerini takip eder ve uygular, turizmde yenilikçi olma gerekliliğinin farkındadır,

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı program çıktılarının oluşturulması sürecinde Türkiye Yükseköğrenim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ), Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurumu ön lisans düzeyi ortak çıktı ölçütleri ve Turizm ve Otel İşletmeciliği programı çıktı ölçütleri dikkate alınmıştır.

Kanıt:

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1275#>

Tablo 19. TYYÇ-Program Yeterlilikleri İlişkisi (<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/>) adresinden ulaşılabilir.

Temel Alan							Program Yeterlilikleri										Ulusal Yeterlilik	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Bilgi	1	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	1	Bilgi	
Beceriler	1	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	1	Beceriler	
	2	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X			
Yetkinlikler <i>Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme</i>	1	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	1	Yetkinlikler <i>Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme</i>	
	2	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X			
Yetkinlikler <i>Öğrenme</i>	1	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	1	Yetkinlikler <i>Öğrenme</i>	
	2	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X			
Yetkinlikler <i>İletişim ve Sosyal</i>	1	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	1	Yetkinlikler <i>İletişim ve Sosyal</i>	
	2	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X			
	3	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X			
Yetkinlikler <i>Alana Özgü</i>	1	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	X X	1	Yetkinlikler <i>Alana Özgü</i>	

Bir program yeterliliği,

- Bir temel alan yeterliliği ile ilişkili ise ilgili kutucuğa (turuncu renk ile belirtilmiş) X işareti koyunuz.
- Bir ulusal yeterlilik ile ilişkili ise ilgili kutucuğa (gri renk ile belirtilmiş) X işareti koyunuz.
- Aynı kutucukta hem (turuncu renk ile belirtilmiş) X hem de (gri renk ile belirtilmiş) X işareti kullanılabilir ki bu, program yeterliliğinin hem temel alan hem de ulusal yeterlilik ile ilişkili olduğunu gösterir.

Kanıt:

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1275#> adresinden görülebilir.

3.1.3 Program çıktılarının program eğitim amaçlarıyla uyumunu irdeleyiniz ve program eğitim amaçlarına erişilmesini nasıl desteklediğini aralarındaki ilişkileri kullanarak açıklayınız.

Tablo 20. Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uymu

Program Çıktıları (PÇ)	Program Eğitim Amaçları (PEA)			
	PEA1	PEA2	PEA3	PEA4
PÇ1	5	5	5	5
PÇ2	4	5	4	5
PÇ3	5	4	5	5
PÇ4	5	5	5	4
PÇ5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5
PÇ7	5	5	4	4
PÇ8	4	5	5	5
PÇ9	5	5	5	5
PÇ10	5	5	5	5
PÇ11	5	5	5	5
PÇ12	5	4	5	5
PÇ13	5	5	5	5
PÇ14	5	5	5	5
PÇ15	5	5	4	5

*Uyum düzeyleri 1 (çok düşük) ve 5 (çok yüksek) arasında ifade edilmiştir.

3.1.4 Program çıktılarını belirleme yöntemini anlatınız.

Turizm ve Otel İşletmeciliği programı program çıktılarının oluşturulması sürecinde Türkiye Yükseköğrenim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) temel alınarak ilgili programın öğretim elemanları ve ilçe meslek yüksekokullarından Turizm ve Otel İşletmeciliği programlarında görevli öğretim elemanları ile görüşülerek programı çıktı ölçütleri dikkate alınmıştır.

3.1.5 Program çıktılarını dönemsel olarak gözden geçirme ve güncelleme yöntemini anlatınız.

Program çıktıları dönemsel olarak programda görevli öğretim üyeleri ile görüşülerek güncellenmektedir.

3.2-Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan bir ölçme ve değerlendirme süreci oluşturulmuş ve işletiliyor olmalıdır.

3.2.1 Program çıktılarının her biri için ayrı ayrı olmak üzere, sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini anlatınız. Bu amaçla kullanılan ölçme ve değerlendirme süreci sistematik olmalı, doğrudan ölçüm yöntemlerinin kullanımına imkân verecek şekilde, ağırlıklı olarak öğrenci çalışmalarına ve somut verilere dayanmalıdır. Yalnızca anketler ve/veya öğrenci ders başarı notları gibi, dolaylı ölçüm yöntemlerine dayalı süreçler yeterli sayılmayacaktır. Normal Örgün Öğretim yanında İkinci Örgün Öğretim programının da bulunması durumunda, bu süreç Normal Örgün Öğretim ve İkinci Örgün Öğretim programları için ayrıştırılmış sonuçlar verecek şekilde uygulanmalıdır.

Program çıktılarının her biri için ayrı ayrı olmak üzere, sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme süreci ile ilgili yöntem bulunmamaktadır.

3.2.2 Bu sürecin işletildiğine dair kanıtlarınızı sununuz.

3.3-Programlar mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarını sağladıklarını kanıtlamalıdır.

3.3.1 Program çıktılarının her biri için o çıktıyı sağlamak amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamaları ayrıntılı olarak açıklayınız.

Dönem içinde yapılan teorik ve uygulamalı dersler yoluyla öğrencilerin program çıktılarına ulaşması sağlanır. Okul ve kampüs içerisinde Turizm ve Otel İşletmeciliği programı ders müfredatında yer alan derslerin uygulamalarına yönelik uygulama alanları bulunmaktadır. Bu çerçevede Mutfak ve Turizm ve Otelcilik Uygulama alanı, Kat Hizmetleri Uygulama Odaları ve Bilgisayar Laboratuvarlarında programda yer alan, Kat Hizmetleri, Kat Hizmetlerinde Temizlik İşlemleri, Önbüroda Oda İşlemleri, Önbüroda Giriş Çıkış İşlemleri ve Yiyecek İçecek Hizmetleri vb. derslerin uygulamaları rahatlıkla yapılmaktadır.

3.3.2 Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, mezuniyet aşamasına gelmiş olan her bir öğrencinin o program çıktısına ne düzeyde ulaştığını açıklayınız ve bu amaçla kurulmuş olan ölçme ve değerlendirme sisteminden elde edilen somut kanıtları özetleyiniz.

Program çıktılarının karşılığında yer alan derslerden başarılı olan öğrencilerin bu çıktılara ulaştıkları düşünülmektedir. Derslerin ölçme değerlendirme yöntemi, Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'ne göre yapılmaktadır. Buna göre öğrencilere; ara sınav, küçük sınav, yarıyıl/yılsonu sınavı, staj sonu sınavı, bütünleme sınavı, tek ders sınavı ve mazeret sınavı yapılmaktadır. Her ders için en az bir ara sınav ve yarıyıl/yılsonu veya staj sonu sınavı yapılır. Bu sınavlar sonunda DC, DD, FD, FF veya YZ harf notu alanlar için bütünleme sınavı açılır. Sınavlar yazılı, sözlü ve/veya uygulamalı yapılabileceği gibi, alan ve zorluk düzeyine göre tasnif edilerek güvenli biçimde saklanan bir soru bankasından, her bir adaya farklı zamanlarda farklı soru sorulmasına izin verecek şekilde elektronik ortamda da yapılabilir. Seminer, proje, tez ve sanat alanlarındaki performanslara yönelik sınavlar ile sunumlar jüri/sınav komisyonu önünde de yapılabilir. İlgili öğretim elemanının talebi ve bölüm/program başkanlığının önerisi ile birim kurulu sınav türlerinden hangisinin uygulanacağını ve bunların her birinin başarı notuna katkısını yarıyılın ilk iki haftası içerisinde belirleyerek ilan eder. Ayrıca Turizm ve Otel İşletmeciliği programında derse giren öğretim elemanlarının yürüttüğü uygulama derslerinde öğrencilerin program çıktılarına ne düzeyde sahip olduğu gözlemlenerek belirlenir.

Bu yöntem dışında önümüzdeki dönemlerde öğrencinin program çıktılarına ne derece sahip oldukları anket yöntemi ile belirlenmeye çalışılacaktır.

3.3.3 Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, o çıktı ile ilişkilendirilebilecek ve o çıktının sağlandığının kanıtı olarak ayrıca sunulacak belgeleri (öğrenci çalışmaları, bunlara ilişkin yapılan değerlendirmeler, vb.) listeleyiniz. Kanıt olarak sunulacak belgeler ile program çıktıları arasında nasıl bir ilişki kurulacağını örneklerle açıklayınız.

4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

4.1-Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemlerinden elde edilen sonuçların programın sürekli iyileştirilmesine yönelik olarak kullanıldığına ilişkin kanıtlar sunulmalıdır.

4.1.1 Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemleri aracılığı ile programlarda son 3-5 yıl içinde somut verilere dayalı olarak belirlenen sorunları ve bu sorunları gidermek için programla ilgili yaptığınız sürekli iyileştirme çalışmalarını kanıtlarıyla açıklayınız. Bu kanıtlar, sürekli iyileştirme için oluşturulan çözüm önerilerinin, bu önerileri uygulamaya alan sorumluların, bu uygulamaların gerçekleştirilme zamanlarının, gerçekleştirilenlerin izlenmesinin ve yapılan iyileştirmelerin yeterlilik değerlendirilmesinin kayıtlarıdır.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programında eğitim öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır. Bu kapsamda, öncelikli olarak iç ve dış paydaşlardan görüşler alınmaktadır. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programının iç paydaşlarından olan bölüm öğrencileri, mezun durumda olan öğrenciler ve bölüm öğretim elemanlarından program özgörevleri, program öğretim amaçları ve program çıktılarının belirlenmesi hususlarında görüş ve önerileri alınmaktadır. Ayrıca, iç paydaşlardan olan Afyon MYO Müdürlüğü ve Rektörlükten alınan bilgi ve talimatlar doğrultusunda bölümde yapılan/yapılacak olan faaliyet ve uygulamalara yönelik düzenlemeler ve değişiklikler yapılmaktadır.

Dış paydaşlar olarak belirlenen bölüm mezunları, sektör temsilcileri, diğer üniversitelerdeki akademisyenler ve yerel yönetimlerden bölüm program çıktılarının ve program öğretim amaçlarının belirlenmesi konularında görüş ve önerileri alınmaktadır.

4.2-Bu iyileştirme çalışmaları, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olmalıdır.

4.2.1 Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarının, başta Ölçüt 2 (Program Eğitim Amaçları) ve Ölçüt 3 (Program Çıktıları) ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olduğunu kanıtlarıyla açıklayınız. Bu çalışmalarınızı belgeleyen kanıtlar ile ilgili bilgi veriniz.

Dönem içinde farklı zamanlarda öğretim elemanları toplantılar yaparak eğitim amaçları ve program çıktıları ile ilgili görüş ve önerilerini bildirirler.

5-EĞİTİM PLANI

Kredi:	Bir kredi, yarıyıl boyunca her hafta düzenli olarak verilen bir saatlik teorik dersin ya da yapılan iki ya da üç saatlik uygulama veya pratik / laboratuvar çalışmalarının öğretim yüküne eşdeğerdir.
AKTS Kredisi:	Avrupa Kredi Transfer Sisteminde tanımlanan kredi.

5.1-Her programın program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir eğitim planı (müfredatı) olmalıdır. Eğitim planı bu ölçütte verilen ortak bileşenler ve disipline özgü bileşenleri içermelidir.

5.1.1 Öğretim planını Tablo 5.1, Tablo 5.2, Tablo 5.3 ve Tablo 5.4'ü doldurarak veriniz. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz. Tablo 5.1'deki "Alanına Uygun Temel Öğretim" kategorisinin genellikle 1. sınıf ve kısmen 2. sınıftaki ve genellikle programın tümüne hazırlayan derslerden oluşması beklenmektedir. "Alanına Uygun Öğretim" kategorisinin ise, genellikle 2. sınıfta başlayan ve üst sınıflarda yoğunlaşan derslerle karşılanması beklenmektedir.

Tablo 21. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Öğretim Planı

Ders Kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	Kategori (AKTS Kredisi) ³				
			T	U	DERS SAATİ	Z/M/S	ECTS
1. Yarıyıl							
103	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Türkçe	2	0	2	Z	1
101	Türk Dili I	Türkçe	2	0	2	Z	1
109	Yabancı Dil I	Türkçe	2	0	2	Z	2
131	Bilgi ve İletişim Teknolojisi I	Türkçe	2	0	2	Z	2
133	Ön Büro Hizmetleri	Türkçe	2	1	3	M	4
135	Kat Hizmetleri	Türkçe	3	1	4	M	4
137	Genel Turizm	Türkçe	3	0	3	M	3
139	Yiyecek İçecek Servisi I	Türkçe	2	1	3	M	5
141	Konuk İletişimi	Türkçe	2	0	2	S	3
143	İşletme Yönetimi	Türkçe	2	0	2	S	3
	TOPLAM				25		28
2. Yarıyıl							
104	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Türkçe	2	0	2	Z	1
102	Türk Dili II	Türkçe	2	0	2	Z	1
110	Yabancı Dil II	Türkçe	2	0	2	Z	2
130	Bilgi ve İletişim Teknolojisi II	Türkçe	2	0	2	Z	2
132	Turizm Ekonomisi	Türkçe	2	0	2	M	3
120	Otel İşletmeciliği	Türkçe	3	0	3	M	4
134	İnsan Kaynakları Yönetimi	Türkçe	2	0	2	M	3
136	Yiyecek İçecek Servisi II	Türkçe	2	1	3	M	4
118	Genel Muhasebe	Türkçe	2	1	3	M	4
138	Meslek Etiği	Türkçe	2	0	2	S	2
140	Kalite Yönetim Sistemleri	Türkçe	2	0	2	S	2
	TOPLAM				25		28
100	STAJ					Z	4
3. Yarıyıl							
211	Mesleki Yabancı Dil I	Türkçe	3	0	3	M	3
229	Otelcilik Otomasyon Sistemleri	Türkçe	2	1	3	M	3
231	Konuk Giriş Çıkış İşlemleri	Türkçe	3	0	3	M	3
233	Kat Hizmetlerinde Temizlik İşlemleri	Türkçe	2	1	3	M	3

201	Turizm Pazarlaması	Türkçe	3	0	3	M	3
235	Oda Servisi	Türkçe	2	0	2	M	2
237	Ziyafet Yönetimi	Türkçe	3	1	4	M	5
239	Turizm Coğrafyası I	Türkçe	2	0	2	S	3
207	Turizm Mevzuatı	Türkçe	2	0	2	S	3
	TOPLAM				25		28
4. Yarıyıl							
232	Mesleki Yabancı Dil II	Türkçe	3	0	3	M	2
234	Tur Operatörlüğü ve Seyahat Acentacılığı	Türkçe	2	0	2	M	2
236	Barda servis	Türkçe	2	1	3	M	5
238	Dekorasyon Hizmetleri	Türkçe	2	0	2	M	2
240	Çamaşırhane Kontrolü	Türkçe	2	0	2	M	3
242	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	Türkçe	2	0	2	M	2
244	Ön Büroda Oda İşlemleri	Türkçe	2	0	2	M	3
246	Menü Planlama	Türkçe	2	1	3	M	3
248	Turizm Coğrafyası II	Türkçe	3	0	3	S	3
250	Kongre Seminer Organizasyonu	Türkçe	3	0	3	S	3
	TOPLAM				25		28
200	STAJ					Z	4
PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI					100		120
MEZUNİYET İÇİN TOPLAM KREDİ					100		120
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ					%100		%100
Toplamlar bu satırlardan en az birini sağlamalıdır		En düşük AKTS kredisi	60	90	60		
		En düşük yüzde	% 25	% 37,5	%25		

¹Öğretim dili Türkçe olmasa bile ders adını Türkçe veriniz.

²Öğretim dilini yazınız.

³Yukarıdaki kategoriler için derslerin ilgili akreditasyon kuruluşunun ölçütlerini sağlama kontrolü öğretim malzemeleri ve öğrenci çalışmalarına bakılarak yapılacaktır.

⁴Diğer: Yukarıdaki 3 kategoriye girmeyen dersler. Örnekler: Temel Bilgisayar Kullanımı ve Programlama, 2547 sayılı Kanununun 5(i) maddesi kapsamında okutulan dersler, bireysel beceri geliştirmeye yönelik spor, müzik vb.

⁵Toplam krediler ve yüzdeleri hesaplanırken; zorunlu derslerin tümü kullanılmalıdır. Seçmeli derslerin ise **sadece öğretim planında yer aldığı sayı kadarı** kullanılmalıdır.

Tablo 22. Yarıyıllar Temelinde Ders Planı

yyyy/yyyy AKADEMİK YILI DERS PLANI ^{1,2}									
I. YARIYIL / GÜZ					II. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ³			AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	
103 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0		1	104 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0		1
101 Türk Dili I	2	0		1	102 Türk Dili II	2	0		1
109 Yabancı Dil I	2	0		2	110 Yabancı Dil II	2	0		2
131 Bilgi ve İletişim Teknolojisi I	2	0		2	130 Bilgi ve İletişim Teknolojisi II	2	0		2
133 Ön Büro Hizmetleri	2	1		4	132 Turizm Ekonomisi	2	0		3
135 Kat Hizmetleri	3	1		4	120 Otel İşletmeciliği	3	0		4
137 Genel Turizm	3	0		3	134 İnsan Kaynakları Yönetimi	2	0		3
139 Yiyecek İçecek Servisi I	2	1		5	136 Yiyecek İçecek Servisi II	2	1		4
Konuk İletişimi İşletme Yönetimi				6	118 Genel Muhasebe	2	1		4
					Meslek Etiği Kalite Yönetim Sistemleri				4
Toplam Kredi				28	Toplam Kredi				28
III. YARIYIL / GÜZ					IV. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN ADI	Haftalık ders saati			AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	
211 Mesleki Yabancı Dil I	3	0		3	232 Mesleki Yabancı Dil II	3	0		2
229 Otelcilik Otomasyon Sistemleri	2	1		3	234 Tur Operatörlüğü ve Seyahat Acentacılığı	2	0		2
231 Konuk Giriş Çıkış İşlemleri	3	0		3	236 Barda servis	2	1		5
233 Kat Hizmetlerinde Temizlik İşlemleri	2	1		3	238 Dekorasyon Hizmetleri	2	0		2
201Turizm Pazarlaması	3	0		3	240 Çamaşırhane Kontrolü	2	0		3
235 Oda Servisi	2	0		2	242 İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	2	0		2
237 Ziyafet Yönetimi	3	1		5	244 Ön Büroda Oda İşlemleri	2	0		3
Turizm Coğrafyası I Turizm Mevzuatı				6	246 Menü Planlama	2	1		3
					Turizm Coğrafyası II Kongre Seminer Organizasyonu				6
Toplam Kredi				28	Toplam Kredi				28

¹Seçmeli dersleri, yarıyılında, tek satırda ve kod yazmadan **Seçmeli Ders** olarak yazınız. Yazılan AKTS, o yarıyıldaki alınması gereken seçmeli derslerin AKTS kredilerinin toplamı olmalıdır.

²Alınabilecek seçmeli derslerin (Alan içi/Alan dışı) tümünü yarıyıl bazında Tablo 5.3'te veriniz.

³T: Teorik, U: Uygulama (problem çözümü, alan çalışması, tartışma vb.), L: Laboratuvar

Tablo 23. Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler
(Her yarıyıl için yeteri kadar satır eklenebilir)

I. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKT S	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
141 Konuk İletişimi	2	0		3	EVET	HAYIR
143 İşletme Yönetimi	2	0		3	EVET	HAYIR
Toplam Kredi				6		
II. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKT S	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
138 Meslek Etiği	2	0		2	EVET	HAYIR
140 Kalite Yönetim Sistemleri	2	0		2	EVET	HAYIR
Toplam Kredi				4		
III. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKT S	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
239 Turizm Coğrafyası I	2	0		3	EVET	HAYIR
207 Turizm Mevzuatı	2	0		3	EVET	HAYIR
Toplam Kredi				6		
IV. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKT S	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
248 Turizm Coğrafyası II	3	0		3	EVET	HAYIR
250 Kongre Seminer Organizasyonu	3	0		3	EVET	HAYIR
Toplam Kredi				6		

¹T: Teorik, U: Uygulama (problem çözümü, alan çalışması, tartışma vb.), L: Laboratuvar.

Tablo 24. Ders ve Sınıf Büyüklükleri
[Program Adı]

Dersin kodu	Dersin adı	Son İki Yarıyıda Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Haftalık Ders Saati				AKTS
				Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Diğer	
103	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Tek Şube	(birleşik sınıf)20	2	0	-	-	1
101	Türk Dili I	Tek Şube	(birleşik sınıf)313	2	0	-	-	1
109	Yabancı Dil I	Tek Şube	(birleşik sınıf)100	2	0	-	-	2
131	Bilgi ve İletişim Teknolojisi I	Tek Şube	61	2	0	-	-	2
133	Ön Büro Hizmetleri	Tek Şube	78	2	1	-	-	3
135	Kat Hizmetleri	Tek Şube	79	3	1	-	-	4
137	Genel Turizm	Tek Şube	91	3	0	-	-	3
139	Yiyecek İçecek Servisi I	Tek Şube	77	2	1	-	-	4
141	Konuk İletişimi	Tek Şube	72	2	0	-	-	4
143	İşletme Yönetimi	Tek Şube	80	2	0	-	-	4
104	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Tek Şube	(birleşik sınıf)250	2	0	-	-	1
102	Türk Dili II	Tek Şube	(birleşik sınıf)244	2	0	-	-	1
110	Yabancı Dil II	Tek Şube	(birleşik sınıf)110	2	0	-	-	2
130	Bilgi ve İletişim Teknolojisi II	Tek Şube	59	2	0	-	-	2
132	Turizm Ekonomisi	Tek Şube	73	2	0	-	-	3
120	Otel İşletmeciliği	Tek Şube	67	3	0	-	-	4
134	İnsan Kaynakları Yönetimi	Tek Şube	71	2	0	-	-	3
136	Yiyecek İçecek Servisi II	Tek Şube	66	2	1	-	-	4
118	Genel Muhasebe	Tek Şube	76	2	1	-	-	4
138	Meslek Etiği	Tek Şube	74	2	0	-	-	2
140	Kalite Yönetim Sistemleri	Tek Şube	71	2	0	-	-	2
211	Mesleki Yabancı Dil I	Tek Şube	50	3	0	-	-	3

229	Otelcilik Otomasyon Sistemleri	Tek Şube	52	2	1	-	-	3
231	Konuk Giriş Çıkış İşlemleri	Tek Şube	48	3	0	-	-	3
233	Kat Hizmetlerinde Temizlik İşlemleri	Tek Şube	48	2	1	-	-	3
201	Turizm Pazarlaması	Tek Şube	51	3	0	-	-	3
235	Oda Servisi	Tek Şube	49	2	0	-	-	2
237	Ziyafet Yönetimi	Tek Şube	47	3	1	-	-	5
239	Turizm Coğrafyası I	Tek Şube	44	2	0	-	-	3
207	Turizm Mevzuatı	Tek Şube	45	2	0	-	-	3
232	Mesleki Yabancı Dil II	Tek Şube	51	3	0	-	-	2
234	Tur Operatörlüğü ve Seyahat Acentacılığı	Tek Şube	44	2	0	-	-	2
236	Barda servis	Tek Şube	42	2	1	-	-	5
238	Dekorasyon Hizmetleri	Tek Şube	45	2	0	-	-	2
240	Çamaşırhane Kontrolü	Tek Şube	42	2	0	-	-	3
242	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	Tek Şube	46	2	0	-	-	2
244	Ön Büroda Oda İşlemleri	Tek Şube	44	2	0	-	-	3
246	Menü Planlama	Tek Şube	41	2	1	-	-	3
248	Turizm Coğrafyası II	Tek Şube	41	3	0	-	-	3
250	Kongre Seminer Organizasyonu	Tek Şube	43	3	0	-	-	3

5.1.2 Öğretim planının, öğrenciyi meslek kariyerine veya aynı disiplinde öğretimini sürdürmeye nasıl hazırladığını, program eğitim amaçlarına ve program çıktılarına erişimi nasıl desteklediğini açıklayınız. Burada, öğretim planında yer alan her dersin, program eğitim amaçları ve program çıktıları bileşenlerine katkılarını gösteren bir tablo kullanılması önerilir. Program çıktılarının her biri için, o çıktıyı tüm öğrencilere edindirmek amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamaları ayrıntılı olarak açıklayınız.

Tablo 25. Ders-Program Çıktısı İlişkisi

.Yarıyıl Ders Planı																
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
101	TÜRK DİLİ I	1	2	1	1	1	2	1	2	1	5	2	1	1	1	1
103	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
131	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	2	3	3	2	4	2	5	2	2	2	2	2	2	3	5
133	ÖN BÜRO HİZMETLERİ	5	4	3	3	5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
135	KAT HİZMETLERİ	4	3	4	3	1	4	3	1	4	3	4	4	4	1	1
137	GENEL TURİZM	4	3	2	1	1	3	1	4	2	1	1	1	1	4	4
139	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I	2	2	2	3	2	2	4	2	2	2	3	2	3	2	2
109	İNGİLİZCE I	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	3	1	1
141	KONUK İLETİŞİMİ	3	5	4	3	4	3	4	2	3	5	1	2	2	4	4
143	İŞLETME YÖNETİMİ	4	5	4	5	2	5	1	4	4	3	4	4	3	4	5
2.Yarıyıl Ders Planı																
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
102	TÜRK DİLİ II	1	1	1	1	1	1	1	1	3	5	4	1	1	1	1
104	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
118	GENEL MUHASEBE	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
120	OTEL İŞLETMECİLİĞİ	3	3	4	4	3	3	3	3	3	2	2	3	4	4	4
130	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	2	3	3	2	4	2	5	2	2	2	2	2	2	3	5
132	TURİZM EKONOMİSİ	3	4	3	2	1	3	1	3	1	1	1	1	1	1	5
134	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	5	4	3	5	2	2	3	2	4	5	3	3	4	3	5
136	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ II	3	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3
110	İNGİLİZCE II	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	5	1	1	1
138	MESLEK ETİĞİ (SEÇ)	4	5	5	5	3	5	4	2	4	5	5	1	1	4	5
140	KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ (SEÇ)	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
100	STAJ	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
3.Yarıyıl Ders Planı																
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
100	STAJ I	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
201	TURİZM PAZARLAMASI	5	5	5	5	1	5	3	3	3	1	1	1	1	4	4
211	MESLEKİ YABANCI DİL I	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
229	OTELCİLİK OTOMASYON SİSTEMLERİ	3	2	2	3	5	2	3	2	3	5	4	3	2	3	3

231	KONUK GİRİŞ ÇIKIŞ İŞLEMLERİ	5	4	3	4	5	3	2	4	4	5	2	3	4	1	5
233	KAT HİZMETLERİNDE TEMİZLİK İŞLEMLERİ	2	2	2	2	1	1	4	1	1	1	1	4	5	1	5
235	ODA SERVİSİ	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
237	ZİYAFET YÖNETİMİ	3	2	2	2	2	2	2	2	3	3	2	2	2	2	3
207	TURİZM MEVZUATI	3	1	2	2	1	2	2	3	3	3	4	4	5	4	4
239	TURİZM COĞRAFYASI I	4	2	2	3	3	4	1	3	4	4	3	4	2	2	3

4.Yarıyıl Ders Planı

Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
232	MESLEKİ YABANCI DİL II	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
234	TUR OPERATÖRLÜĞÜ VE SEYAHAT ACENTACILIĞI	3	3	2	2	5	4	3	4	3	4	3	3	1	4	3
236	BARDA SERVİS	3	3	3	3	2	2	2	3	3	2	2	2	2	3	2
238	DEKORSYON HİZMETLERİ	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
240	ÇAMAŞIRHANE KONTROLÜ	2	3	3	2	3	4	3	4	4	3	3	4	5	4	3
242	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	2	3	4	3	4	3	4	5	4	3	4	3	4	5	5
244	ÖN BÜRODA ODA İŞLEMLERİ	5	4	3	4	5	5	1	3	4	3	2	3	1	3	5
246	MENÜ PLANLAMA	3	3	3	4	2	5	2	2	2	1	4	2	2	2	5
248	TURİZM COĞRAFYASI II (SEÇ)	4	2	2	3	3	4	1	3	4	4	3	4	2	2	3
250	KONGRE SEMİNER ORGANİZASYONU (SEÇ)	3	2	2	3	4	3	3	2	3	2	2	2	2	2	2
200	STAJ II	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

* İlişki düzeyleri 1 (çok düşük) ve 5 (çok yüksek) arasında ifade edilmiştir

5.1.3 Öğretim planının Ölçüt 10’da verilen programa özgü bileşenleri içerdiğini gösteriniz. Örneğin başlığında “istatistik” nitelmesi bulunan temel bilim programlarının öğretim planının/içeriğinin aşağıdaki bileşenleri (FEDEK, 2017) içerdiği gösterilmelidir:

- Veri düzenlenmesi ve yorumlanması
- Olasılık kuramı
- İstatistik kuramı
- Tahmin
- Hipotez testleri
- Parametrik olmayan testler
- Lineer modeller
- Varyans analizi
- Çok değişkenli analiz
- Bu alanları genişletecek ve tamamlayacak nitelikte, matris kuramı, optimizasyon, kategorik veri analizi, örnekleme ve anket tasarımı, istatistiksel paket programlar, nümerik analiz ve benzeri ilgili konularda seçmeli ve/veya zorunlu derslerle alınacak bilgiler.

5.1.4 Öğretim planında yer alan tüm derslerin (bölüm dışı dersler dahil) izlencelerini, belirtilen formata uygun olarak veriniz.

Ders izlenceleri için kullanılacak format her ders için aynı olmalı, verilen bilgi ders başına iki sayfayı geçmemeli ve aşağıdaki hususları içermelidir:

- Bölüm, kod ve ders adı
- Zorunlu/seçmeli ders bilgisi
- Dersin AKTS kredisi
- Önkoşul(lar)/eşkoşul(lar)
- Dersin amaçları
- Ders içeriği
- Ders kitabı (kitapları) ve/veya diğer gerekli malzeme
- Öğretim yöntem ve teknikleri
- Dersin öğrenim çıktıları
- İşlenen konular
- Dersin alan öğretimini sağlamaya yönelik katkısı
- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri
- Hazırlayan kişi(ler) ve hazırlanma tarihi
- Belirtmeyi gerekli gördüğünüz diğer hususlar

Kanıt: Ders tanıtım formu tablosunda istenen TYYÇ ders bilgileri aşağıdaki linkte mevcuttur.

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1275#>

5.2-Eğitim planının uygulanmasında kullanılacak eğitim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılmasını garanti edebilmelidir.

Öğretim planının uygulanmasında kullanılan öğretim yöntemlerini (derse dayalı, modüler, probleme dayalı, alan çalışmasına bağlı, işyeri uygulamalı gibi) anlatınız. Öğretim planındaki derslerin/modüllerin (varsa) alınma sırasını gösteriniz.

5.2.1.Öğretim Planının Uygulanmasında Kullanılan Öğretim Yöntemleri

Bölüm Eğitim Planında bulunan derslerin öğrenciye etkin bir biçimde aktarılabilmesi için teorik konuların yanında uygulamalar, projeler, teknik geziler vb. faaliyetler gerçekleştirilmektedir. Turizm ve Otel İşletmeciliği eğitiminin temelini ifade eden içerik, teorik olarak konu bazında öğrencilere anlatılırken, konunun daha iyi kavratılabilmesi için örneklemeler, iş hayatındaki güncel ve gerçek uygulamalar dersin sorumlu öğretim üyesi tarafından kullanılmaktadır. Dersler yarıyıl bazında dört dönem halinde öğrencilere verilmekte, yarıyıl içerisindeki dersler 15 hafta üzerinden işlenmektedir. Tüm dersler 100 puan üzerinden değerlendirilmekte ve başarı katsayısı 4.0 üzerinden hesaplanmaktadır. Öğretim planında yer alan derslerin içeriğine bağlı olarak öğretim yöntemi belirlenmektedir. Teorik dersler derse dayalı olarak işlenmekte, uygulama dersleri alan çalışmasına bağlı olarak işlenmekte ve iş başı uygulamalı eğitim dersi iş yerinde uzman personel nezaretinde uygulamalı olarak verilmektedir. Öğretim planı doğrultusunda bölümde kullanılan öğretim yöntemleri (anlatım, tartışma, gösterip yaptırma, işbirlikli öğrenme, gösteri, gezi, görüşme, beyin fırtınası, ders notları ve kitaplar, stajlar) şunlardır:

5.2.1.1.Anlatım

Öğretim elemanının merkezde olduğu yöntemlerin başında gelmektedir. Öğretim elemanının konuyu aktif olarak anlattığı, öğrencinin ise pasif dinleyici olduğu bir yöntemdir. Bu yöntemle ders; rapor, betimleme ve açıklama şeklinde işlenmektedir. Uygun olan derslerde çağdaş sunum tekniklerinin

kullanılması sayesinde derslerin görsel zenginliği arttırılmakta, daha etkin sınıf içi iletişim kurulmakta ve ders süresi daha verimli kullanılabilmektedir.

5.2.1.2.Tartışma

Duruma göre sınıftaki bütün öğrencilerin ya da sınıflarda oluşturulan gruplar vasıtasıyla öğrencilerin katılımını sağlayan bir yöntemdir. Bu yöntemde, grup üyeleri tartışma konusunu çeşitli görüş noktalarına göre ele alarak tartışmakta ve problem çözme ile ilgili alternatif görüşler ortaya çıkarmaktadırlar. Tartışmada esas olan noktalardan biri; grubun birlikte düşünme ve düşüncelerini belli bir mantık örüntüsü içinde ifade etme çabasıdır. Öğrencilerin düşünme, ifade becerileri ve demokratik tutum geliştirmelerine katkı sağlamaktadır.

5.2.1.3.Gösterip Yaptırma

Bu yöntem özellikle alana özgü uygulama derslerinde (Yiyecek İçecek Servisi, Kat Hizmetleri Yönetimi, Ön büro Yönetimi, Mutfak Uygulamaları vb.) öğretim elemanı sınıf önünde yaparak göstermekte ve sonrasında öğrencilerin yapmaları sağlanmaktadır. Öğrenciler sadece bakarak ve izleyerek değil, aynı zamanda yaparak ve deneyerek öğrenmeye çalışmaktadırlar.

5.2.1.5.İşbirlikli Öğrenme

İşbirlikli öğrenme, öğrencilerin ortak bir amaç için birlikte çalışmaları esasına dayanan bir öğrenme türüdür. Farklı yeteneklere sahip öğrenciler, heterojen gruplarda bir araya gelerek birbirlerine yardımcı olmakta ve birlikte öğrenmektedirler. İşbirliği kurma sırasında yardım etme ve yardım alma, içinde bulunduğu grup birliğinin farkına varma gibi önemli deneyimler edinilmektedir. Böylece gelecekte iş yaşamında çok önemli bir beceri olan ekip çalışmasına yatkınlık konusunda kazanımlar gerçekleşmektedir. Bazı derslerde (Tur Operatörlüğü ve Seyahat Acentacılığı, Kongre ve Seminer Organizasyonu, Turizm Pazarlaması) öğrenciler belirli gruplar halinde ekip çalışması ile bir hizmet sürecini yürütmesi veya bir ürün hazırlaması (Tur Organizasyonu yapma, Afyon ve Çevresindeki turizm çekiciliklerini tanıma amaçlı geziler düzenleme, Otel işletmelerine teknik geziler düzenleme ve Toplantı organizasyonları yapma vb. etkinlikler) işbirlikçi öğrenme ile sağlanmaktadır.

5.2.1.6.Gösteri

Uygulama derslerinde (Önbüro Hizmetleri, Ön Büroda Oda İşlemleri, Kat Hizmetleri, Kat Hizmetlerinde Temizlik İşlemleri, Yiyecek ve İçecek Hizmetleri, Oda Servisi, Ziyafet Yönetimi, Konuk Giriş Çıkış İşlemleri vb. dersler) çoğu zaman öğretim elemanının örneğini gösterdiği şekilde hizmet süreçleri veya ürünlerin öğrenciler tarafından yapılması sağlanmaktadır. Bazı durumlarda ise sadece eğitmen tarafından ilgili konunun gösterilmesi sağlanır. Özellikle dış paydaşlar tarafından hazırlanan sertifikalı otomasyon veya rezervasyon sistemleri eğitimlerinde bu yöntem kullanılmaktadır.

5.2.1.9.Gezi

Öğrenmeyi sınıf dışına taşıyan bir yöntemdir. Doğal ve tarihi çekicilikler, konaklama ve yiyecek içecek işletmelerine ve fuar, kongre ve sergi gibi özel etkinlik alanlarına teknik gezi düzenlenerek öğrencilerin doğrudan gözlem yapmaları ve bilgi edinmeleri sağlanmaktadır.

5.2.1.10.Görüşme

Öğrencilerin bilgiyi kaynağından alması için sektör temsilcilerinin ve alanında uzman kişilerin ders kapsamında eğitim vermesi sağlanmaktadır. Bu kapsamda her eğitim öğretim yılında ortalama 3 sektör temsilcisi bölüm öğrencilerine bilgi aktarmak için davet edilmekte ve etkinlik düzenlenmektedir. Ayrıca dersler kapsamında verilen araştırma konuları ile ilgili, öğrencilerin sektör temsilcileri ile birebir görüşmeleri sağlanmaktadır. Bunlarla ilgili belgeler yukarıda verilmektedir.

5.2.1.11.Beyin Fırtınası

Beyin fırtınası, değerlendirme ya da sınırlama olmaksızın bir sorunun çözümüne ilişkin mümkün olduğunca çok çözüm yollarını elde etmek için düzenlenmiş olan bir grup çalışması sürecidir. Beyin

fırtınasının amacı, öğrencilerin fikir üretmelerini sağlamak ve kendilerini ifade etmelerini kolaylaştırmaktır. Bu teknik, üst düzey tartışma tekniği olarak kullanılmaktadır.

5.2.1.12.Ders Notları ve Kitapları

Öğretim planındaki tüm derslerde, ilk hafta ders içeriği ve akışı doğrultusunda ders kapsamında kullanılacak temel ve yardımcı kaynaklar, ders notları ve diğer materyaller hakkında bilgi verilmektedir. Bu bilgiler ayrıca Bologna Bilgi Sistemi ve Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden öğrenciler ile paylaşılmaktadır.

5.2.1.13.Staj

Staj, öğrencilerin derslerde edindikleri teorik ve uygulamalı bilgileri sektördeki işletmelerde uygulama imkânı buldukları bir öğrenme yöntemidir. Bu amaçla öğrenciler eğitim süreleri içerisinde herhangi bir yaz döneminde 45 işgünü staj yapmaktadırlar. Stajlarını Turizm İşletme Belgeli Otel İşletmeleri dahil olmak üzere, 1. ve 2. Sınıf yiyecek içecek işletmelerinde tamamlamaktadırlar.

5.2.2 Öğretim Planı:

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğretim planı tımdengelim yöntemi ile oluşturulmuştur. Bununla birlikte, öğretim planının oluşturulması sürecinde Türkiye’de Turizm ve Otel İşletmeciliği alanında önlisans düzeyinde eğitim veren diğer üniversitelerin öğretim planları da incelenmiştir. Öğrencilerin dikey geçiş yaptıklarında bazı derslerden muaf tutulmalarını sağlamak amacıyla da lisans düzeyinde eğitim veren üniversiteler de inceleme kapsamına alınmıştır. Öğretim planı oluşturulmasında dikkat edilen diğer hususlar ise Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi Uyumu ve Müfredat Revizyonu Kılavuzu’nda belirtilen kriterlerdir.

Bölüm öğretim planındaki derslerin dağılımı ise genel dersleri takiben mesleğe yönelik derslerin verilmesi ve dil derslerinin ardışıklık ilkesi doğrultusunda bütünleşik program mantığı ile yerleştirilmesi şeklinde gerçekleştirilmektedir.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğretim planının ilk yarıyılı, öğrenciyi üniversite hayatına ve turizm sektörüne hazırlayıcı nitelikte temel dersleri içermektedir. İkinci yarıyıl dersleri de birinci yarıyılı destekler nitelikte olup bu yarıyılıda öğrenciyi turizm işletmeciliği ile ilgili teorik temel derslerle birlikte uygulamalar verilmekte, böylelikle öğrencilerin hem sektörü hem de sektörü oluşturan işletmeler hakkında bilgilenmesi sağlanmaktadır. İlk yarıyılıda temel bilgileri alan öğrencilere ikinci, üçüncü ve dördüncü yarıyılıda turizm işletmeciliği ile ilgili alana özgü uygulamalı dersler verilmektedir.

5.3-Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmalıdır.

5.3.1 Öğretim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak ve sürekli gelişimini sağlamak için kullanılan yönetim sistemini anlatınız. Burada, programı yürüten bölümün, bölüm başkanlığı düzeyinde ve/veya öğretim elemanlarından oluşan komiteler aracılığıyla, lisans programı öğretim planının sürekli gözetimini ve gelişimi sağlayan bir sistem kurmuş olması beklenmektedir.

5.3.1. Öğretim Planının Geliştirilmesine Yönelik Yönetim Sistemi

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı kuruluşundan bugüne kadar ki süreçte Öğretim Planını sürekli iyileştirme ve geliştirme çabası içinde olmuştur. Öğretim Planı, Bölüm Başkanı ve öğretim elemanları tarafından sürekli olarak incelenmektedir. Bu yolla, tüm bölüm öğretim elemanları Öğretim Planı konusunda bilgilendirilmekte ve gerek Afyon Meslek Yüksek Okulu Yönetim Kurulunda ve gerekse dönem başında ve dönem ortasında yapılan Akademik Kurul

toplantılarında alınan kararlar doğrultusunda çalışmalarını yürütmektedir. Güz ve bahar yarıyılları sonunda bölüm öğretim elemanları tarafından yapılan toplantılarda, o yarıyılın değerlendirmesi yapılmakta ve gelecek yarıyıl için de görüş ve öneriler alınmaktadır. Düzenlenen bu toplantılarda, fakülte yönetiminden, öğretim elemanlarından ve öğrencilerden gelen geri bildirimlere göre planlama yapılmaktadır. Öğretim planında yer alan derslerin içerik, değerlendirme, öğrenim çıktıları, ders planı vb. bilgilerinin standart bir şekilde sunumu ve uygulama birliği için her derse ait ders planı Bologna Bilgi Sistemine tanımlanmaktadır. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğretim planı AKÜ Bologna Bilgi Sistemi ile yürütülmektedir. Bölüm öğretim planında yer alan tüm bilgiler (ders çıktıları, ders içerikleri, ders kaynakları vb.) dönem başında bu sistem yardımı ile güncellenmektedir. Ayrıca Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı ders içeriklerini paylaşma, duyurular vb. için Afyon MYO web sayfası ve AKÜ Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) ders yönetim sistemi kullanılmaktadır.

5.4-Eğitim Planı, En az bir yıllık ya da en az 32 kredi ya da en az 60 AKTS kredisi tutarında temel bilim eğitimi içermelidir.

5.4.1 Öğretim planının "alanına uygun temel öğretim" bileşenini nasıl sağladığını Tablo 5.1, Tablo 5.2, Tablo 5.3 ve Tablo 5.4'te verilen sayısal verileri de kullanarak açıklayınız.

Öğretim planı tablosunda görüldüğü gibi, iki yıllık eğitim veren Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğrencileri 2 yıllık süre içerisinde 4 dönemde toplam 90 AKTS'si "alanına uygun temel öğretim dersleri", 22 AKTS'si seçmeli dersler ve 8 AKTS'si staj olmak üzere toplam 120 AKTS dersten oluşmaktadır. İlk yarıyıl 22 AKTS, 2. Yarıyıl 24 AKTS, 3. Yarıyıl 22 AKTS ve 4. Yarıyıl 22 AKTS "alanına uygun temel öğretim derisi" almaktadır. Öğretim planında yer alan temel bilimler ilk iki yarıyıl 44 ECTS, dört yarıyıl ise, 90 ECTS düzeyindedir. Dolayısıyla belirlenen şartlar yerine getirilmektedir. Seçmeli derslerle birlikte 4 yarıyıl 112 ECTS ders ve 8 ECTS staj eklenerek toplam 120 ECTS ders alınmaktadır. Bu bileşen "alanına uygun temel öğretim dersleri" ile karşılanmaktadır.

Tablo 26. Alanına Uygun Temel Öğretim Dersleri

yyyy/yyyy AKADEMİK YILI DERS PLANI ^{1,2}									
I. YARIYIL / GÜZ					II. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ³			AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	
103 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0		1	104 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0		1
101 Türk Dili I	2	0		1	102 Türk Dili II	2	0		1
109 Yabancı Dil I	2	0		2	110 Yabancı Dil II	2	0		2
131 Bilgi ve İletişim Teknolojisi I	2	0		2	130 Bilgi ve İletişim Teknolojisi II	2	0		2
133 Ön Büro Hizmetleri	2	1		4	132 Turizm Ekonomisi	2	0		3
135 Kat Hizmetleri	3	1		4	120 Otel İşletmeciliği	3	0		4
137 Genel Turizm	3	0		3	134 İnsan Kaynakları Yönetimi	2	0		3
139 Yiyecek İçecek Servisi I	2	1		5	136 Yiyecek İçecek Servisi II	2	1		4
					118 Genel Muhasebe	2	1		4
Toplam Kredi				22	Toplam Kredi				24
III. YARIYIL / GÜZ					IV. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN ADI	Haftalık ders saati			AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	

211 Mesleki Yabancı Dil I	3	0		3	232 Mesleki Yabancı Dil II	3	0		2
229 Otelcilik Otomasyon Sistemleri	2	1		3	234 Tur Operatörlüğü ve Seyahat Acentacılığı	2	0		2
231 Konuk Giriş Çıkış İşlemleri	3	0		3	236 Barda servis	2	1		5
233 Kat Hizmetlerinde Temizlik İşlemleri	2	1		3	238 Dekorasyon Hizmetleri	2	0		2
201Turizm Pazarlaması	3	0		3	240 Çamaşırhane Kontrolü	2	0		3
235 Oda Servisi	2	0		2	242 İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	2	0		2
237 Ziyafet Yönetimi	3	1		5	244 Ön Büroda Oda İşlemleri	2	0		3
					246 Menü Planlama	2	1		3
Toplam Kredi				22	Toplam Kredi				22

5.4.2 Bu bileşen seçmeli derslerle karşılanıyorsa, bu bileşenin tüm öğrenciler tarafından sağlandığının nasıl garanti edildiğini açıklayınız.

DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKT S
	T	U	L	
141 Konuk İletişimi	2	0		3
143 İşletme Yönetimi	2	0		3
Toplam Kredi				6
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKT S
	T	U	L	
138 Meslek Etiği	2	0		2
140 Kalite Yönetim Sistemleri	2	0		2
Toplam Kredi				4
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKT S
	T	U	L	
239 Turizm Coğrafyası I	2	0		3
207 Turizm Mevzuatı	2	0		3
Toplam Kredi				6
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKT S
	T	U	L	
248 Turizm Coğrafyası II	3	0		3
250 Kongre Seminer Organizasyonu	3	0		3
Toplam Kredi				6

Seçmeli derslerin 4 yarıyıldaki toplamı 22 ECTS'dir.

5.5-En az bir buçuk yıllık ya da en az 48 kredi ya da en az 90 AKTS kredisi tutarında temel (mühendislik, fen, sağlık...vb.) bilimleri ve ilgili disipline uygun meslek eğitimi içermelidir.

5.5.Öğretim Planında İlgili Disipline Uygun Mesleki Eğitim Düzeyi

Öğretim planında yer alan ilgili disipline uygun mesleki eğitim öğretimi sağlayan derslerin AKTS toplamı 120'dir.

Kanıt. Tablo.

5.5.1 Öğretim planının "alanına uygun öğretim" bileşenini nasıl sağladığını Tablo 5.1, Tablo 5.2, Tablo 5.3 ve Tablo 5.4'te verilen sayısal verileri de kullanarak açıklayınız.

5.5.2 Bu bileşen seçmeli derslerle karşılanıyorsa, bu bileşenin tüm öğrenciler tarafından sağlandığının nasıl garanti edildiğini açıklayınız.

5.6-Eğitim programının teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçları doğrultusunda genel eğitim olmalıdır.

Programımız eğitim planları, program amaçlarına hizmet edecek şekilde düzenlenmekte ve sektörün ihtiyacına göre güncellenerek iyileştirilmektedir.

5.6.1 Programın amaçları doğrultusunda, program içeriğini tamamlayan %25 oranındaki seçmeli derslerin yapılandırılmasını açıklayınız.

Programda yer alan seçmeli dersler program amaçları ve sektörün ihtiyacı doğrultusunda güncellenmektedir (Örneğin, Turizm Mevzuatı dersinin içeriği 2634 sayılı Turizmi Teşvik Kanunu içinde yer alan turizmle ilgili yönetmeliklerle uygun hale getirilerek yeniden tanımlanmaktadır. Yine Kalite Yönetim Sistemleri dersi sektörde yeniden tanımlanan kalite standartlarına uygun hale getirilerek oluşturulur).

Kanıt:

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1275#> sitesinde ders içerikleri yer almaktadır.

5.6.2 Mezuniyet için en az 240 AKTS iş yükünün sağlandığını gösteriniz.

İki yıllık eğitim veren programda mezun olabilmeleri için öğrencilerin 120 AKTS'yi tamamlamaları beklenmektedir. Buna uygun olarak yapılan eğitim planı Tablo 21'de gösterilmektedir.

5.7-Öğrenciler, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları, ilgili standartları ve gerçekçi kısıtları ve koşulları içerecek bir ana uygulama/tasarım deneyimiyle, hazır hale getirilmelidir.

Programımız eğitim planında yer alan dersler, yıllara ve dönemlere göre birbirlerini destekleyecek nitelikte, bütünsel bir bakış açısıyla tasarlanmaktadır. Bu doğrultuda sonraki dersin öğrenim gerekliliğini önceden alınan dersin sağlaması sistemi doğrultusunda eğitim planı oluşturulmuştur. Mesleki dersler ve yabancı dil dersleri planda önemli yer tutmaktadır. Temel yabancı dil dersi olarak İngilizce zorunlu olarak okutulmaktadır. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programında öğretim planında, mesleki uygulamalı derslerin yanı sıra alınan teorik ve kavramsal eğitimin alanda uygulanmasına yönelik "Zorunlu Staj" dersi bulunmaktadır. "Staj" kapsamında, öğrenciler sektör işletmelerinde dönem içerisinde aldıkları teorik ve uygulamalı dersleri stajlarında uygulamalı olarak gerçekleştirmekte ve bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirerek güncel tutmakta ve gerçekçi koşullar ile öğrendiklerini birleştirmektedirler.

5.7.1 Öğrencilerin, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullandığı, ilgili alan yeterliliklerini ve gerçekçi koşulları/kısıtları (ekonomi, çevre sorunları, sürdürülebilirlik, üretilebilirlik, etik, sağlık, güvenlik, sosyal ve politik sorunlar gibi) içeren bilgi ve deneyimi nasıl kazandığını kanıtlarıyla açıklayınız.

5.7.1.Staj

Staj, öğrencilerin derslerde edindikleri teorik ve uygulamalı bilgileri sektördeki işletmelerde uygulama imkânı buldukları bir öğrenme yöntemidir. Bu amaçla öğrenciler eğitim süreleri içerisinde herhangi bir yaz döneminde 45 işgünü staj yapmaktadırlar.

Kanıt: Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğrenci Klavuzunda Staj Yönergesinde stajla ilgili gereklilikler verilmiştir.

<https://ogrenci.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/97/2018/09/Kilavuz-18-19.pdf>

5.7.2 Alan uygulama deneyimi bazı seçmeli derslerle karşılanıyorsa, bu deneyimin tüm öğrenciler tarafından edinildiğinin nasıl garanti edildiğini açıklayınız.

Öğrencilerin seçmeli dersleri ile alan uygulama deneyiminin karşılandığı düşünülmektedir. Kongre ve Seminer Organizasyonu dersi kapsamında düzenlenen toplantı etkinlikleri ile sektörde önemli bir alan olan toplantı ve banket organizasyonunda gerekli duyulan tüm uygulamalar verilmektedir. Ders içerikleri için okulumuzun Bologna menüsüne ve yapılan etkinlikler arşivine bakılabilir.

Kanıt:

<https://ogrenci.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/97/2018/09/Kilavuz-18-19.pdf>

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/category/etkinlikler/>

6-ÖĞRETİM KADROSU

6.1-Öğretim kadrosu, her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürebilmeyi sağlayacak ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterli olmalıdır.

6.1.1 Tablo 6.1 ve 6.2'yi doldurunuz. Bu tablolarda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz.

Tablo 27. Öğretim Kadrosu Yük Özeti
[Program Adı]

Öğretim elemanının adı ve soyadı	TZ,YZ, DSÜ ¹	Son iki yarıyıda verdiği dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) ²	Toplam etkinlik dağılımı ³		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁴
Hatice YILMAZ	TZ	- Genel Turizm (137/3/1.YY/2020) - Turizm Pazarlaması (201/3/3.YY/2020) - Turizm Ekonomisi (132/2/2.YY/2020) - Kongre Seminer Organizasyonu (250/3/4.YY/2020)	%90 %90 %90 %90	%10 %10 %10 %10	-
Hümeysra Töre BAŞAT	TZ	- Konuk İletişimi (141/2/1.YY/2020) - İşletme Yönetimi (143/2/1YY/2020) - Konuk Giriş Çıkış İşlemleri (231/3/3.YY/2020) - Turizm Coğrafyası I (239/2/3.YY/2020) - Turizm Coğrafyası II (248/3/4.YY/2020) - İnsan Kaynakları Yönetimi(134/2/2.YY/2020) - Ön Büro Oda İşlemleri (244/2/4.YY/2020)	%90 %90 %90 %90 %90 %90 %90	%10 %10 %10 %10 %10 %10 %10	-
Ali Mete KARA	TZ	- Kat Hizmetleri (135/4/1 YY/2020) - Dekorasyon Hizmetleri (238/2/4 YY/2020)	%90 %90	%10 %10	-
Erdal ÖZER	TZ	- Yiyecek İçecek Servisi 1 (139/3/1.YY/2020) - Otel İşletmeciliği (120/3/2.YY/2020) - Oda Servisi (235/2/3.YY/2020) - Ziyafet Yönetimi (237/4/3.YY/2020) - Barda Servis(236/3/4.YY/2020)	%90 %90 %90 %90 %90	%10 %10 %10 %10 %10	-
Erkan ÇELİK	TZ	- Önbüro Hizmetleri (133/3/1.YY/2020) - Kalite Yönetim Sistemleri (140/2/2.YY/2020) - Otelcilik Otomasyon Sistemleri(229/3/3.YY/2020) - Kat Hizmetlerinde Temizlik İşlemleri (233/3/3.YY/2020) - Turizm Mevzuatı (207/2/3.YY/2020) - Tur Op.ve Sey.Acentacılığı (234/2/4.YY/2020) - Menü Planlama (246/3/4.YY/2020)	%90 %90 %90 %90 %90 %90 %90	%10 %10 %10 %10 %10 %10 %10	-
Tansu ÇELİK	TZ	- Çamaşırhane Kontrolü (240/2/4.YY/2020)	%90	%10	-
Burak Ahmet SAKA	TZ	- Atatürk İlk. Ve İnkılap Tarihi I (103/2/1.YY/2020) - Atatürk İlk. Ve İnkılap Tarihi II (104/2/2.YY/2020)	%90 %90	%10 %10	-
Sabahattin ÖZKAN	TZ	- Türk Dili I (101/2/1.YY/2020)	%90	%10	-
Yavuz ÖZKUL	TZ	- Türk Dili II (102/2/2.YY/2020)	%90	%10	-
Hasan ERYÖRÜK	TZ	- Bilgi ve İletişim Tek I (131/2/1.YY/2020)	%90	%10	-
Ramazan TANAŞ	TZ	- Bilgi ve İletişim Tek II (130/2/2.YY/2020)	%90	%10	-
Abdullah ERTİT	TZ	- Yabancı Dil I (109/2/1.YY/2020) - Yabancı Dil II (110/2/2.YY/2020)	%90 %90	%10 %10	-

Tülay TELLİOĞLU	TZ	- Genel Muhasebe (118/3/2.YY/2020)	%90	%10	-
Türker Göksel	TZ	- Meslek Etiği (138/2/2.YY/2020)	%90	%10	-
Taylan BAŞAT	TZ	- Mesleki Yabancı Dil I (211/3/3.YY/2020)	%90	%10	-
Ş. Kazım TELLİOĞLU	TZ	- Mesleki Yabancı Dil II (232/3/4.YY/2020)	%90	%10	-
Abdi ATILGAN	TZ	- İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği (242/2/4.YY/2020)	%90	%10	-

¹TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı.

²Her öğretim elemanı için son iki yarıyıldaki verdiği tüm dersleri (lisansüstü ve başka programda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Gerekliğinde satır ekleyiniz.

³Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz.

⁴Uzun süreli izinler ve sektör etkinlikleri bu sütunda gösterilir.

Tablo 28. Öğretim Kadrosunun Analizi
[Program Adı]

Öğretim elemanın adı ve soyadı ¹	Unvanı	TZ, YZ, DSÜ ²	Aldığı son akademik unvan	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet yılı	Deneyim süresi, yıl			Etkinlik düzeyi ³ (yüksek, orta, düşük, yok)		
					Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumda ki deneyimi	Mesleki kuruluşlarda	Araştırmada	Dış paydaşlara verilen danışmanlıkta
Hatice YILMAZ	Dr.Öğr.Üyesi	TZ	Dr.Öğr.Üyesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi 2008	-	2000-2021	2000-2021	Yok	Orta	Yok
Hümeysra Töre BAŞAT	Dr.Öğr.Üyesi	TZ	Dr.Öğr.Üyesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi 2009	-	2020-2021	2020-2021	Yok	Orta	Yok
Ali Mete KARA	Öğr.Gör.	TZ	Öğr.Gör.	Balıkesir Üniversitesi 2008	9 yıl 1999-2008	2009-2021	2009-2021	Yok	Yok	Yok
Erdal ÖZER	Dr. Öğretim Üyesi	TZ	Dr. Öğretim Üyesi	Adnan Menderes Üniversitesi 2018	1989-2001	1992-devam	2002-devam	Yok	Orta	Yok

Erkan ÇELİK	Öğr.Grv	TZ	Öğretim Görevlisi	Gazi Üniversitesi 1990	32	31	13	Yok	Yok	Yok
Tansu ÇELİK	Öğr.Grv	TZ	Öğretim Görevlisi	Gazi Üniversitesi 1990	31	30	13	Yok	Yok	Yok

¹Tabloyu programdaki her öğretim üyesi için doldurunuz. Gerekliyse ek sayfa kullanabilirsiniz.

²TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı.

³Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır.

6.1.2 Öğretim kadrosunun Ölçüt 6.1’de belirtilen etkinlikleri yürütecek biçimde, sayıca yeterliliğini irdeleyiniz.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, iki doktor öğretim üyesi ve bir öğretim görevlisi olmak üzere üç kişilik akademik kadrosu ile program faaliyetlerini yürütmektedir. Bölüm öğretim elemanları haricinde Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü bünyesindeki Aşçılık Programı öğretim elemanları ile Afyon Meslek Yüksekokulunun üniversitenin diğer birimlerinden öğretim elemanları ile dersler eksiksiz olarak sürdürülmektedir. Bünyesinde bulunan kadrolu öğretim elemanı sayısı bakımından tüm eğitim-öğretim faaliyetlerini başarılı bir şekilde yürütecek sayıca öğretim kadrosu yeterli düzeydedir.

6.1.3 Öğretim kadrosunun programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde, sayıca ve nitelik bakımından yeterliliğini irdeleyiniz.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, iki doktor öğretim üyesi ve bir öğretim görevlisi olmak üzere üç kişilik akademik kadrosu ile program faaliyetlerini yürütmektedir. Bölüm öğretim elemanları haricinde Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü bünyesindeki Aşçılık Programı öğretim elemanları ile Afyon Meslek Yüksekokulunun üniversitenin diğer birimlerinden öğretim elemanları ile dersler eksiksiz olarak sürdürülmektedir. Bünyesinde bulunan kadrolu öğretim elemanı sayısı bakımından tüm eğitim-öğretim faaliyetlerini başarılı bir şekilde yürütecek sayıca öğretim kadrosu yeterli düzeydedir.

6.2-Öğretim kadrosu yeterli niteliklere sahip olmalı ve programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlamalıdır.

6.2.1 Öğretim kadrosunun sahip olduğu niteliklerin yeterliğini ve programın sürdürülmesi, değerlendirilmesi ve geliştirilmesi yönündeki yaklaşım ve uygulamalarını Ölçüt 6.2’de belirtilen özellikleri de göz önüne alarak irdeleyiniz.

Programımızda ders veren öğretim üyeleri programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlayacak niteliklere sahiptir. Turizm ve Otel İşletmeciliği ile İşletme alanlarında akademik kariyerleri olan öğretim elemanlarımız, kaliteli eğitim vermekte ve öğrencilerimizle yakından ilgilenip onların gelişim süreçlerini takip etmektedir.

6.2.2 Ders vermekle yükümlü olan öğretim üyesi ve öğretim görevlilerinin özet özgeçmişlerini belirtilen formata uygun olarak veriniz.

Programı yürüten bölümdeki tüm öğretim üyelerinin, öğretim görevlilerinin ve DSÜ öğretim elemanlarının özgeçmişlerini veriniz. Özgeçmişler aynı formatta olmalı, verilen bilgi kişi başına iki sayfayı geçmemeli ve en az aşağıdaki hususları içermelidir:

- Adı, soyadı ve unvanı
- Aldığı dereceler (alan, kurum ve tarih bilgisi ile)
- Kurumdaki hizmet süresi, ilk atama tarihi ve unvan terfi tarihleri
- Diğer iş deneyimi (Öğretim, kamu/özel sektör, vb.)
- Danışmanlıkları, patentleri, vb.
- Son beş yıldaki belli başlı yayınları
- Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar
- Aldığı ödüller
- Son beş yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler
- Son beş yıldaki akademik gelişme etkinlikleri

Kanıt: Turizm ve Otel İşletmeciliği öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri aşağıdaki tablolarda verilmiştir.

ÖZGEÇMİŞ-1

ADI- SOYADI	Hatice YILMAZ
UNVANI	Doktor Öğretim Üyesi

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Turizm ve Otel İşletmeciliği	Anadolu Üniversitesi	1995-1999
Yüksek lisans	Turizm İşletmeciliği	Anadolu Üniversitesi	1999-2002
Doktora	İşletme	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2004-2008

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	28.07.2000		
Kurumdaki hizmet süresi	21 Yıl		
Kurumda alınan unvanlar	Birim		Tarih
Araştırma Görevlisi	Afyon Meslek Yüksekokulu		2000-2004
Araştırma Görevlisi Dr.	Afyon Meslek Yüksekokulu		2004-2008
Öğretim Görevlisi Dr.	Afyon Meslek Yüksekokulu		2008-2011
Dr. Öğretim Üyesi	Afyon Meslek Yüksekokulu		2011-

DiĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2017	Yüksek Lisans	İçsel Pazarlama Uygulamalarının Otel Çalışanlarının İç Girişimcilik Davranışları Üzerindeki Etkisi: Alanya Örneği/Aysel Aliyeva	2019
2017	Yüksek Lisans	Denizli'nin Bir Destinasyon Olarak Pazarlanmasında Termal Turizm Kaynaklarının Bilinirliği: Üniversite Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma/Sinem Selda Ünal	2019
2020	Yüksek Lisans	Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Peynirler: İzmir'in Gastronomik Kimliğinde Bergama Tulum Peynirinin Kullanılmasına Yönelik Bir Öneri/Ünzile Özdemir	Devam ediyor

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
-----	-------------------	------	-------

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR			
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev	
KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
2021	Bölüm Başkanlığı	2011	2021

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Töre Başat, H. , Yılmaz, H. , Özer, E . (2020). Turizm ve Otelcilik ile Aşçılık Öğrencilerinin Bilgi ve İletişim Teknolojileri Yeterliliklerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyon Meslek Yüksekokulu Örneği. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi , 23 (1) , 97-114 . Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ahbvtfd/issue/55248/731722>
2. Yılmaz, H. , Çemrek, F.(2019). Aşçılık Programı İle Gastronomi Bölümünde Okuyan Kadın Öğrencilerin Aşçılık Mesleğine Yönelik Tutumları: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği, Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel. 2(2), 141-156, <https://dergipark.org.tr/tr/pub/joghat/issue/51472>, DOI: 10.33083/joghat.2019.23

B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

1. Coşkun, S. ve Yılmaz, H. (2021), "Sokak Lezzetleri: Geleneksel Tatlılarımız", Ganud 2nd International Conference On Gastronomy, Nutrition And Dietetics, 19-21 Haziran 2021, Gaziantep, Proceedings Book , ss. 97-108.
2. Yılmaz, H. ve Coşkun, S. (2021), Türkiye’de Gastronomik Çeşitlilik Açısından Zeytinyağı Turizminin Geliştirilmesine Yönelik Bir Çalışma, Ganud 2nd International Conference On Gastronomy, Nutrition And Dietetics, 19-21 Haziran 2021, Gaziantep, Proceedings Book ,ss. 134-158.
3. Yılmaz, H., Töre Başat, H. ve Özer, E. (2019), "Meslek Yüksekokulunda Görevli Öğretim Elemanlarının Öğretim Materyaller’ inde Bilgi ve İletişim Teknolojilerini Kullanımlarına yönelik Bir Araştırma: Afyon Myo Örneği" **ICHES Uluslararası İnsani Bilimler ve Eğitim Bilimleri Kongresi, 8-10 Kasım 2019, İzmir**
4. Töre Başat, H., Yılmaz, H. ve Özer, E. (2019), "Turizm ve Otelcilik Öğrencilerinin Bilgi ve İletişim Teknolojilerini Kullanım Düzeylerinin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyon Meslek Yüksekokulu Örneği" **ICHES Uluslararası İnsani Bilimler ve Eğitim Bilimleri Kongresi, 8-10 Kasım 2019, İzmir.**
5. Pekyaman, A., Yılmaz, H. ve Aliyeva, A. (2019), "Şehir Turizminin Canlandırılmasında Gastronomi Müzeleri ve Afyonkarahisar’da Bir Gastronomi Müzesi Önerisi" 20. Ulusal Turizm Kongresi, 16-19 Ekim 2019, Bildiriler Kitabı, Eskişehir, ss.150-158.
6. Yılmaz, H. ve Aliyeva, A. (2018), "Otel İşletmelerindeki Fiziksel Kanıt Unsurlarına İlişkin Beklentilerin İncelenmesi/Alanya’da Bir Uygulama", 19. Ulusal Turizm Kongresi, (17.10.2018-22.10.2018), Bildiriler Kitabı, ss. 297-310.
7. Denктаş, S. ve Yılmaz, H. (2018), "Geleneksel Bazı Et Ürünlerimizin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi", Kocaeli, Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, (20.09.2018-22.09.2018). Bildiriler Kitabı, Elektronik, ss. 239-251.
8. Cihan, A., Yılmaz, H. ve Denктаş, S. (2017), "Afyonkarahisar’ın Gastronomi Turizmi Açısından Tanıtılmasında Geleneksel Ve Yenilikçi Gıda Ürünlerinin Kullanılması", Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi, (04.10.2017-08.10.2017), Muğla/Marmaris.

9. Yılmaz, H. ve Özer, E. (2017), "Turizm ve Otel İşletmeciliği Önlisans Programı Öğrencilerinin Genel Staj Sorularının Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma", 6. Uluslararası Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, Bildiriler Kitabı, (18.05.2017-20.05.2017), Bosna Hersek, ss. 445-456.

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Yılmaz, H., Töre Başat, H. ve Özer, E . (2020). Öğretim Elemanlarının Öğretim Materyallerinde Bilgi ve İletişim Teknolojileri Kullanımlarına Yönelik Bir Araştırma: Afyon Myo Örneği . Akademi Sosyal Bilimler Dergisi , 7 (21) , ss.43-59 . Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/asbider/issue/56888/798776>
2. CİHAN, A., YILMAZ, H. ve DENKTAŞ, S. (2017), "Afyonkarahisar'ın Gastronomi Turizmi Açısından Tanıtılmasında Geleneksel ve Yenilikçi Gıda Ürünlerinin Kullanılması", Avrasya Bilimler Akademisi Sosyal Bilimler Dergisi, UTKM Özel Sayısı, ss.219-233.

ÖZGEÇMİŞ-2

ADI- SOYADI	Hümeıra TÖRE BAŞAT
UNVANI	Doktor Öğretim Üyesi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	Adnan Menderes Üniversitesi	1994-1999
Yüksek lisans	Turizm İşletmeciliği	Anadolu Üniversitesi	1999-2002
Doktora	İşletme	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2004-2009

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	28.07.2000		
Kurumdaki hizmet süresi	21 Yıl		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Araştırma Görevlisi		Sosyal Bilimler Enstitüsü	2000-2005
Öğretim Görevlisi		Sandıklı Meslek Yüksekokulu	2005-2009
Öğretim Görevlisi Dr.		Sandıklı Meslek Yüksekokulu	2009-2011
Dr. Öğretim Üyesi		Afyon Meslek Yüksekokulu	2011-

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2015	Yüksek Lisans	Turizm öğrencilerinin sektöre yönelik imaj algılarının kariyer yapma istekleri üzerine etkisi: Ege Bölgesinde bir uygulama/Makbule AKAGÜNDÜZ	2017
2017	Yüksek Lisans	Tarihi ticaret rotalarının alternatif turizm faaliyetleri kapsamında turistik değerlere dönüştürülmesi: Kral Yolu-Frig vadisine yönelik bir öneri/Alp YURDAKUL	2019
2011	Yüksek Lisans	Sosyal sorumluluk uygulamaları ile çalışanların örgütsel bağlılık ve iş performansları üzerine bir araştırma: Otel işletmelerinde bir uygulama/Dilek PEKMEZCİ	2019

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Hümeýra TÖRE BAŞAT, Mustafa SANDIKÇI, Sabri ÇELİK, 2017, *Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi (The Local Products Role in Developing Gastronomic Identification: An Example f Case Study Intended to Sales and Marketing of Products)*, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Vol 5, Special Issue 2, Pages 64-76. DOI: 10.21325/jotags.2017.112.
2. Hümeýra TÖRE BAŞAT, Makbule AKAGÜNDÜZ, 2018, *Sektöre İlişkin Kurumsal İmaj Algılarının Kariyer Yapma İstekleri Üzerine Etkisi: Turizm Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama*, İşletme Bilimi Dergisi, The Journal of Business Science, JOBS Volume 6, Issue 3, sayfa 61-87.
3. Töre Başat, H , Yılmaz, H , Özer, E . (2020). Turizm ve Otelcilik ile Aşçılık Öğrencilerinin Bilgi ve İletişim Teknolojileri Yeterliliklerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyon Meslek Yüksekokulu Örneği . Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi , 23 (1) , 97-114 . Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ahbvtf/issue/55248/731722>

B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

1. Hümeýra TÖRE BAŞAT, Mustafa SANDIKÇI, Sabri ÇELİK: 2018, *Kültürel Miras Kapsamında Tarihi Camilerin İnanç Turizmine Kazandırılması*, 5. Uluslararası Geleneksel ve Yöresel Değerler Sempozyumu /Kültür Sanat Etkinlikleri, International Traditional and Local Values Symposium, Proceedings Book, Uluslararası Bildiri Kitabı, sayfalar 406-416.
2. Alp YURDAKUL, Hümeýra TÖRE BAŞAT: 2018, *Antik Rotaların Turizm Açısından Yeniden Canlandırılması: Kral Yolu-Frig Vadisi İçin Frig Yürüyüş Yolu Önerisi*, Innovation and Global Issues Congress IV. Congress Book, 22-24 Kasım, sayfa 1040-1048.
3. Mustafa SANDIKÇI, Hümeýra TÖRE BAŞAT, Fehmi ÖZKAN: 2018, *Termal Otel Mutfağlarında Diyet Büfe Uygulamalarına Yönelik Bir Değerlendirme*, Business Organization Research Conference, Proceedings Book (Full Papers), sayfalar 268-274.
4. Mustafa SANDIKÇI, Sabri ÇELİK, Hümeýra TÖRE BAŞAT: 2018, *Kültür Turları Kapsamında Bolvadin İnanç Turizmi Değerleri*, Uluslararası Bolvadin Sempozyumu, Bolvadin Araştırmaları, sayfalar 2070-2094.
5. Mustafa SANDIKÇI, Hasan Hüseyin SOYBALI, Sabri ÇELİK, Hümeýra TÖRE BAŞAT: 2018, *Kültür Turizmi Kapsamında Afyonkarahisar Mutfağı*, Innovation and Global Issues Congress III. Congress Book, sayfalar 781- 791.
6. Sabri ÇELİK, Mustafa SANDIKÇI, Hümeýra TÖRE BAŞAT: 2018, *Bağımsız Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Alan Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilirlik Hedeflerine Katkısı: Afyonkarahisar Örneği*, ASEAD 4. Uluslararası Sosyal Bilimler Sempozyumu.
7. Sabri ÇELİK, Mustafa SANDIKÇI, Hümeýra TÖRE BAŞAT: 2018, *Culinary Culture of Afyonkarahisar*, The 11th Tourism Outlook Conference Heritage Tourism Beyond Borders and Civilizations.
8. Mustafa SANDIKÇI, Sabri ÇELİK, Hümeýra TÖRE BAŞAT: 2018, *Afyonkarahisar İnanç Turizmi Kapsamında Osmanlıdan Günümüze Camiler*, VIII. Uluslararası Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu.
9. Hümeýra TÖRE BAŞAT, Mustafa SANDIKÇI, Sabri ÇELİK: 2017, *Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi*, II. Gastronomi Turizmi Kongresi.
10. Hümeýra TÖRE BAŞAT, Mustafa SANDIKÇI, Sabri ÇELİK, Aşçılık Yarışmalarının Meslek Yüksekokullarındaki Uygulama Derslerine Etkisi: Aşçılık Programı Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama, III. Uluslararası Bilim ve Eğitim Kongresi, 21-24 Mart 2019, Afyonkarahisar.
11. Hümeýra TÖRE BAŞAT, Mustafa SANDIKÇI, Sabri ÇELİK, Girişimcilik Dersi Alan Aşçılık Öğrencilerinin Girişimcilik Eğilimlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyon Meslek Yüksekokulu Örneği, III. Uluslararası Bilim ve Eğitim Kongresi, 21-24 Mart 2019, Afyonkarahisar.

12. Hatice YILMAZ, Hümeýra TÖRE BAŞAT, Erdal ÖZER, Meslek Yüksekokulunda Görevli Öğretim Elemanlarının Öğretim Materyallerinde Bilgi Ve İletişim Teknolojilerini Kullanımlarına Yönelik Bir Araştırma: Afyon Myo Örneği, ICHES Uluslararası İnsani Bilimler ve Eğitim Bilimleri Kongresi, 8-10 Kasım 2019/ İzmir/ Türkiye.
13. Hümeýra TÖRE BAŞAT, Hatice YILMAZ, Erdal ÖZER, Turizm Ve Otelcilik Öğrencilerinin Bilgi ve İletişim Teknolojilerini Kullanım Düzeylerinin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyon Meslek Yüksekokulu Örneği, ICHES Uluslararası İnsani Bilimler ve Eğitim Bilimleri Kongresi, 8-10 Kasım 2019/ İzmir/ Türkiye.

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

- Afyonkarahisar İnanç Turizmi, Mustafa SANDIKÇI, Sabri ÇELİK, Hümeýra TÖRE BAŞAT, Yayın Yeri:Merdiven Yayın , Basım sayısı:1, Sayfa sayısı:184, ISBN:978-975-8991-29-7,
- Afyonkarahisar Kültür Turizmi, Mustafa SANDIKÇI, Hasan Hüseyin SOYBALI, Sabri ÇELİK, Hümeýra TÖRE BAŞAT, 1. Baskı, Mayıs, Ankara, 2020. ISBN-978-625-7911-49-8.

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Yılmaz, H. Töre Başat, H. ve Özer, E . (2020). Öğretim Elemanlarının Öğretim Materyallerinde Bilgi ve İletişim Teknolojileri Kullanımlarına Yönelik Bir Araştırma: Afyon Myo Örneği . Akademi Sosyal Bilimler Dergisi , 7 (21) , 43-59 . Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/asbider/issue/56888/798776>

ÖZGEÇMİŞ-3

ADI- SOYADI	ALİ METE KARA
UNVANI	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	KONAKLAMA İŞLETMECİLİĞİ	BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ	14.02.2008
Yüksek lisans			
Doktora			

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	02.02.2009		
Kurumdaki hizmet süresi	12		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi		Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri	02.02.2009

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Topçuoğlu Concept - DÜZCE, Şirketin yiyecek içecek hizmetlerini yerine getirme, (Ticari (Özel))	2008-2009	Mutfak Hizmetleri
İstanbul Doors Restaurant Group, Şirketin çeşitli restoranlarında iş deneyimi, (Ticari (Özel))	2007-2008	Mutfak Görevlisi
Robinson Club Nobilis - Belek/Serik/ANTALYA, Yaz Mevsimi Üniversite Lisans stajı ve iş deneyimi., (Ticari (Özel))	2005-2005	Mutfak Görevlisi
Pine Bay Holiday Resort - Kuşadası/AYDIN, Otel' in Yiyecek İçecek Departmanı Mutfak Bölümü , (Ticari (Özel))	2003-2003	Mutfak Görevlisi
Özçelik Tur. San. Tic. Ltd. Şti ABANT TESİSLERİ - BOLU, Tesis' in yiyecek içecek hizmeti, (Ticari (Özel))	2003-2003	Mutfak Görevlisi
Mares Hotel - Marmaris/MUĞLA, Yaz Mevsimi Lise Staj Görevi., (Ticari (Özel))	2000-2000	Mutfak Görevlisi
Bolu İzzet Baysal Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi – Uygulama Otel, Yaz Mevsimi Lise Staj Görevi., (Ticari (KİT))	1999-1999	Mutfak Görevlisi

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

ÖZGEÇMİŞ 4. ERDAL ÖZER

ADI- SOYADI	Erdal ÖZER
UNVANI	Doktor Öğretim Üyesi

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	İşletme	Anadolu Üniversitesi	1192-1997
Yüksek lisans	Turizm İşletmeciliği	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2007-2010
Doktora	Turizm İşletmeciliği	Adnan Menderes Üniversitesi	2012-2018

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	22.07.2002		
Kurumdaki hizmet süresi	19 Yıl		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	
Öğretim Görevlisi	Afyon Meslek Yüksekokulu	22.07.2002	
Dr. Öğretim Üyesi	Afyon Meslek Yüksekokulu	05.05.2020	

DİĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan	
Gönen Otel	1989-1990	Servis Elemanı	
Cesars Otel	1990-1991	Servis Elamanı	
Boyalık Beach Otel	1992-1993	Servis Kaptanı	
Dedaman Otel	1994-1995	Restoran.Müd.Yrd	
Justiniano Otel	1995-1996	Restoran.Müd.Yrd	
Darka Tatik Köyü	1996-1997	Tatil Köyü Müdürü	
T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı	1992-2001	Uzman Eğitici	
T.C. Dumlupınar Üniversitesi	2001-2002	Öğretim Görevlisi	
T.C. Afyon Kocatepe Üniversitesi AMYO	2002-devam	Öğr.Grv- Dr. Öğretim Üyesi	

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2020	Yüksek Lisans	Coğrafi İşaretlerin Şehir Markalaşmasına Etkileri: Uşak Tarhanası Örneği	Devam ediyor

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

- Özer E. ve Yılmaz H. (2017). Turizm ve Otel İşletmeciliği Önlisans Programı Öğrencilerinin Genel Staj Sorularının Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. UMYOS 2017 6. Uluslararası Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, Saray Bosna/ Bosna Hersek, Sayı.1, ss. 500-511. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
- Yılmaz,H., Başat, T.H. ve Özer E. (2019). Meslek Yüksekokulunda Görevli Öğretim Elemanlarının Öğretim Materyaller'inde Bilgi ve İletişim Teknolojilerini Kullanımlarına yönelik Bir Araştırma: Afyon MYO. Örneği. ICHEs Uluslararası İnsani Bilimler ve Eğitim Bilimleri Kongresi, 8-10 Kasım 2019 İzmir, 66-88.(Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
- Başat, T.H., Yılmaz,H. ve Özer E. (2019). Turizm ve Otelcilik Öğrencilerinin Bilgi ve İletişim Teknolojilerini Kullanım Düzeylerinin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyon Meslek Yüksekokulu Örneği. ICHEs Uluslararası İnsani Bilimler ve Eğitim Bilimleri Kongresi, 8-10 Kasım 2019 İzmir, 89-108.(Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Özer E. ve Özdoğan O. N. (2019). Personel Güçlendirmenin İşgörenlerin İş Performansına Etkisi: Afyonkarahisar Örneği. İşletme Araştırmaları Dergisi, 11(2), 1205-1224., Doi: 10.20491.
- Özer E. (2019). Yiyecek İçecek Bölümü Çalışanlarının İş Performansı ve İşten Ayrılma Niyetlerine İlişkin Algı Düzeylerinin Belirlenmesi: Afyonkarahisar Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 7(2), 1012-1034., Doi: 10.21325
- Yılmaz,H., Başat, T.H. ve Özer E. (2020). Öğretim Elemanlarının Öğretim Materyallerinde Bilgi Ve İletişim Teknolojileri Kullanımlarına Yönelik Bir Araştırma: Afyon MYO Örneği. Akademik Sosyal Bilimler Dergisi, 7(21), 43-59, Doi: 10.34189/asbd.7.21.003.
- Başat, T.H., Yılmaz,H. ve Özer E. (2020). Turizm ve Otelcilik Öğrencilerinin Bilgi ve İletişim Teknolojilerini Kullanım Düzeylerinin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyon Meslek Yüksekokulu Örneği. AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi, 23 (1), 97-114, DOI: 10.34189/tfd.23.01.005

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

- Özer E., Özdoğan, O. Nuri (2018). Otel Yiyecek İçecek Bölümlerinde Güçlendirmenin İşgören Performansına ve İşten Ayrılma Niyetine Etkisi: Afyonkarahisar'daki Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Bir Uygulama. 9. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, ,5-8 Nisan, 2018 KKTC, s.23 (Özet Bildiri/Sözlü Sunum).

ÖZGEÇMİŞ-5

ADI- SOYADI	ERKAN ÇELİK
UNVANI	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ	GAZİ ÜNİVERSİTESİ	1990
Yüksek lisans			
Doktora			

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	28.01.2008		
Kurumdaki hizmet süresi	13		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih

Öğretim Görevlisi	AFYON MYO AŞÇILIK PROGRAMI	28.01.2008
-------------------	----------------------------	------------

DİĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
AYTAP OTEL – ALANYA	6 AY	BARMEN
JASMIN OTEL – ALANYA	2 YIL	RESEPSİYONİST
ERZURUM TİCARET LİSESİ	2 YIL	MESLEK DERSLERİ ÖĞRETMENİ
RİZE TİCARET LİSESİ	5 YIL	MESLEK DERSLERİ ÖĞRETMENİ
ÖZEL ANTALYA ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSESİ	10 YIL	MESLEK DERSLERİ BÖLÜM BAŞKANI
ROYAL HİLL OTEL – ANTALYA	3 AY	ÖN BÜRO MÜDÜRÜ

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

1. ...

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. ...

ÖZGEÇMİŞ-6

ADI- SOYADI	TANSU ÇELİK
UNVANI	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ	GAZİ ÜNİVERSİTESİ	1990
Yüksek lisans			
Doktora			

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	01.02.2008
--------------------------	------------

Kurumdaki hizmet süresi	13		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	
Öğretim Görevlisi	AFYON MYO AŞÇILIK PROGRAMI	01.02.2008	

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
JASMIN OTEL – ALANYA	1 YIL	MUTFAK – SERVİS
RİZE ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSESİ	6 YIL	MESLEK DERSLERİ ÖĞRETMENİ
ÖZEL ANTALYA ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSESİ	11 YIL	MUTFAK-SERVİS ÖĞRETMENİ

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

1. ...

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. ...

ÖZGEÇMİŞ-7

ADI- SOYADI	Abdi ATILGAN
UNVANI	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Simav Teknik Eğitim Fakültesi/Mobilya ve Dekorasyon Eğitimi Bölümü/Mobilya ve Dekorasyon Öğretmenliği Pr.	DUMLUPINAR ÜNİVERSİTESİ	2007
Lisans	Teknoloji Fakültesi/Ağaç İşleri Endüstri Mühendisliği Bölümü/Ağaç İşleri Endüstri Mühendisliği Pr.	GAZİ ÜNİVERSİTESİ	2019
Yüksek lisans	Fen Bilimleri Enstitüsü/Mobilya Ve Dekorasyon Eğitimi	DUMLUPINAR ÜNİVERSİTESİ	2009

Doktora	Fen Bilimleri Enstitüsü/Ağaç İşleri Endüstri Mühendisliği	GAZİ ÜNİVERSİTESİ	2018/ --
---------	--	-------------------	----------

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER		
Kuruma ilk atanma tarihi	2014	
Kurumdaki hizmet süresi	8	
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih
ÖĞRETİM GÖREVLİSİ	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ	2014

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Artvin Çoruh Üniversitesi/Artvin Meslek Yüksekokulu/Malzeme Ve Malzeme İşleme Teknolojileri Bölümü/Mobilya Ve Dekorasyon Pr.	4 yıl	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
2018	Çizim Masası		
2017	Çay Boyası/ Patent No: TR 2013 02966 B		

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
2021	Bölüm Başkanı (Afyon Kocatepe Üniversitesi/Afyon Meslek Yüksekokulu/Malzeme Ve Malzeme İşleme Teknolojileri Bölümü/Mobilya Ve Dekorasyon Pr.)	2017	--
2021	Müdür Yardımcısı AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ/AFYON MESLEK YÜKSEKOKU	2016	--

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Çolak Mehmet,Çetin Tahsin,Atılğan Abdü, Yazgan Uyku Sabit (2018). Mobilya Sektöründeki Personellerin Mühendisten Beklentileri (Örnekbir Uygulama). Siyaset, Ekonomi Ve Yönetimaraştırmaları Dergisi, 6(5), 67-75. (Yayın No: 4618521)
2. Çolak Mehmet,Çetin Tahsin,Atılğan Abdü (2018). İşletmelerde Kalitesizliğin, Verimsizliğin Ve Markalasamamanın Maliyet Üzerine Etkisi. Siyaset, Ekonomi Ve Yönetimaraştırmaları Dergisi, 6(5), 11-17. (Yayın No: 4618430)
3. Atılğan Abdü,Ulusoy Hatice,Kahraman Necmi,Peker Hüseyin (2018). Tüketicilerin Mobilya Stillerine İlişkin Tercihleri Ve Seçiminde Etkili Olan Faktörler. Journal Of Bartın Faculty Of Forestry, 20(2), 232-238. (Yayın No: 4567455)
4. Atılğan Abdü,Ulusoy Hatice,Tan Hüseyin,Peker Hüseyin (2018). Ahsapta Ekolojik Boya Kullanımı Ve Yüzey Pürüzlülüğü. Journal Of Polytechnic, 21(3), 553-558. (Yayın No: 4567463)
5. Atılğan Abdü,Tan Hüseyin,Ulusoy Hatice,Peker Hüseyin (2018). Dye Of Waste Tea Extract With Mordant-Varnish And The Effect Of Color Changes On Wood. International Journal Of Ecosystems And Ecology Science(Ijees), 8(2), 203-212. (Yayın No: 4187572)

6. Çolak Mehmet,Çetin Tahsin,Atılğan Abdı (2017). The Importance Of Repair Maintenance İn Furniture Industry And Anapplication (Mobilya Endüstrisinde Tamir Bakımın Önemi Ve Bir Uygulama). Academia Journal Of Engineering And Applied Sciences, 2(3), 60-70. (Yayın No: 3699795)
7. Atılğan Abdı,Ulusoy Hatice,Peker Hüseyin (2017). Bazı Odun Türlerinde Bitki Ekstrakt Boyasının Egilme Direnci/Elastiklik Modülüne Etkisi. Research Journal Of Biology Sciences, 10(1), 10-13. (Yayın No: 3870181)
8. Perçin Osman,Peker Hüseyin,Atılğan Abdı (2016). The Effect Of Heat Treatment On The Some Physical And Mechınal Properties Of Beech Fagus Orientalis Lipsky Wood. Wood Research, 61(3), 443-456. (Yayın No: 3167367)
9. Özalp Murat,Kabak Hasan,Atılğan Abdı,Peker Hüseyin (2013). The Effects Of Adding The Aluminum Sulfate To The Ureaformaldehyde Adhesive Applied On Plywood. International Journal Of Physicalsciences, 8(19), 1017-1021., Doi: 10.5897/Ijps2013.3878 (Yayın No: 2269353)
10. Ordu Mustafa,Özalp Murat,Atılğan Abdı,Peker Hüseyin (2013). The Effects Of Heat Treatment On Some Mechanicalproperties Of Laminated Black Pine Pinus Nigra. International Journal Of Physicalsciences, 8(19), 1029-1035., Doi: 10.5897/Ijps2013.3864 (Yayın No: 2269548)
11. Atılğan Abdı,Peker Hüseyin,Ulusoy Hatice (2012). Effects Of Different İmpregnation Chemicals On Combustion Characteristics And Decay Resistance Of Wood. International Journal Of Physical Sciences, 7(47), 6149-6157., Doi: 10.5897/Ijps12.456 (Yayın No: 2266057)
12. Peker Hüseyin,Atılğan Abdı,Ulusoy Hatice,Göktas Osman (2012). Usage Opportunities Of The Natural Dye Extracted Fromacorn Quercus İthaburensis Decaisne İn The Furnitureindustry Upper Surface Treatment. International Journal Of Physical Sciences, 7(40), 5552-5558., Doi: 10.5897/Ijps12.479 (Yayın No: 2266849)
13. Atılğan Abdı,Tan Hüseyin,Bayraktar Dursun Kemal,Peker Hüseyin (2012). Possibilities Of Using Preservatives İn Environmentally Friendly Furniture İndustry. Scientific Research And Essays, 7(40), 3336-3347., Doi: 10.5897/Sre11.1403 (Yayın No: 2266435)

B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan Ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

1. Çolak Mehmet,Altay Çağlar,Çetin Tahsin,Atılğan Abdı,Çolak Neslihan (2018). Mobilya Sektöründe Yapılan Katma Deger Vergisi (Kdv) İndirimının Yansımaları (Türkiye Örneği). 5. Uluslararası Mobilya Kongresi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619165)
2. Çolak Mehmet,Çetin Tahsin,Atılğan Abdı (2018). A Research On Cost Of Poor Quality, Unproductivity And Branding Inability İn Businesses. Politik, Ekonomik Ve Sosyal Arastırmalar Kongresi(Icpress) (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619560)
3. Çolak Mehmet,Çetin Tahsin,Atılğan Abdı,Yazgan Uyku Sabit (2018). Expectations Of Personnel Working İn The Furniture Sector From An Engineer (A Case Study). International Congress On Political, Economic And Social Studies (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619540)
4. Peker Hüseyin,Yazıcı Cansu Banu,Atılğan Abdı (2018). Mobilya Endüstrisinde Tüketici Şikâyetleri Ve Analizi: Artvin İliörneği. Uluslararası Artvin Sempozyumu (İas2018) (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619237)
5. Peker Hüseyin,Orhan Enes,Atılğan Abdı (2018). Mobilya Endüstrisi İletmelerinde Ürün Tıpları Ve Ürün Kalitesi: Artvin İl Örneği. Uluslararası Artvin Sempozyumu(İas2018) (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4674677)
6. Peker Hüseyin,Öztürk Mehmet Akıf,Atılğan Abdı (2018). Mobilya Endüstrisinde Test Teknik / Standart Uygulamaları: Artvin İli Örneği. Uluslararası Artvin Sempozyumu (İas2018) (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4670966)
7. Kahraman Necmi,Dermez Rasim,Atılğan Abdı,Ünlü Alı (2018). Ergonomic Investigation Of Computer Laboratories Of Çay Vocational And Technical High School İn Terms Of Students. International Forest Products Congress(Orenko2018) (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619202)
8. Ulusoy Hatice,Özcan Mehmet,Atılğan Abdı,Aydın Özlem,Peker Hüseyin (2018). Barit Ve Borlu Bilesiklerin Wenge Odununun Yapısma Direnci Üzerine Etkisi. 3 Uluslararası Mühendislik Mimarlık Ve Tasarım Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4319453)
9. Tan Hüseyin,Ulusoy Hatice,Köroğlu Musa,Atılğan Abdı,Peker Hüseyin (2017). Barit Use İn Wood İmpregnation And Dynamic Bending Strength. International Forestry Environment Symposium (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3939593)
10. Tan Hüseyin,Ulusoy Hatice,Morkan Bülent,Atılğan Abdı,Peker Hüseyin (2017). Properties Of İmpregnation İn The Spruce Wood (Picea Orientalis (L) Link.) Of Pyrite (Fes2) Meterial And Effect Of Bending Strength / Modulus Of Elasticity. International Forestry Environment Symposium (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:3939226)

11. Ulusoy Hatice,Ay Nurgül,Atılğan Abdî,Peker Hüseyin (2017). Effect Of Mistletoe (Viscum Album L.) On Some Physical Properties On Pinus Sylvestris Wood. International Symposium On New Horizons İn Forestry (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3939779)
12. Ulusoy Hatice,Atılğan Abdî,Peker Hüseyin (2017). Dogal Boya Ve Ahsapta Yüzey Pürüzlülüğü. 2. Uluslararası Mühendislik Mimarlık Ve Tasarım Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3940179)
- Ulusoy Hatice,Atılğan Abdî,Peker Hüseyin (2017). Dogal Boya Ve Ahsapta Yüzey Pürüzlülüğü. 2.Uluslararası Mühendislik Mimarlık Ve Tasarım Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3869981)
13. Ulusoy Hatice,Atılğan Abdî,Peker Hüseyin (2017). Emprenyede Vakum / Difüzyon Süresinin Ahsaptaözümlü Ağırlık Değişimine Etkisi. 2. Uluslararası Mühendislik Mimarlık Ve Tasarım Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3939874)
14. Atılğan Abdî,Ay Nurgül,Köroğlu Musa,Ulusoy Hatice,Peker Hüseyin (2017). Basınç Direnci Değişiminde Barıt Emprenyesi. 2. Uluslararası Mühendislikmimarlık Ve Tasarım Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3940004)
15. Ulusoy Hatice,Atılğan Abdî,Peker Hüseyin (2017). Çevreyle Dost Ekolojik Ahsap Boya Üretimi Ve Özümlü Ağırlık Değişimine Etkisi. 2. Uluslararası Mühendislikmimarlık Ve Tasarım Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3940057)
16. Kahraman Necmi,Yıldırım Kemal,Atılğan Abdî (2016). Ürün Renginin Kalite Algısı Üzerine Etkisi. International Conference On Humanities And Cultural Studies (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3236806)
17. Ulusoy Hatice,Atılğan Abdî,Peker Hüseyin (2016). Effects On Bending Strength And Modulus Of Elasticity Of Some Wood Species To Natural Dye Obtained From Plant Extracts Tea. II. International Furniture Congress (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3230288)
18. Ulusoy Hatice,Atılğan Abdî,Peker Hüseyin (2016). Effects Of Environmentally Friendly Impregnation Materials Of Stability Of Dimensional Of Some Woodspecies. II. International Furniture Congress, 23-26. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3167559)
19. Bardak Selahattin,Atılğan Abdî,Peker Hüseyin (2016). Effects On Dimension Stability Of Some Wood Species And Environmentally Friendly Natural Paint Production Waste Tea. International Conference Of Ecosystems (Ice2016), 222-226. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3230937)
20. Atılğan Abdî,Kahraman Necmi,Genç Ahmet (2016). Mobilya Endüstrisinde Kullanılan Makinalarda İş Güvenliği. VIII. International Safety&Health On Conference, 995- 1011. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3297401)
21. Ulusoy Hatice,Atılğan Abdî,Ersen Nadir,Peker Hüseyin,Bardak Selahattin (2013). Discussion Of Forest Products Industry In Term Of Ecological. Gümüşhane Uluslararası Katılımlı Çevre Sempozyumu (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2321068)
22. Atılğan Abdî,Ersen Nadir,Ulusoy Hatice,Bardak Selahattin,Peker Hüseyin (2013). Possibility Of Using Wood Protection Furniture Industry Waste Teas And Effect On Gloss. Nternational Caucasian Forestry Symposium (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2320621)

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar Ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Ulusoy Hatice,Atılğan Abdî,Peker Hüseyin (2016). The Utilization Of Tea Waste Extract Dyes With Different Mordant-Water Solvent-Borne Varnishes On Wood And Impact On Gloss Change. International Journal Of Natural And Engineering Sciences, 10(2), 29-34. (Kontrol No: 3425327)
2. Ersen Nadir,Akyüz İlker,Atılğan Abdî (2015). Türkiye Nın Mutfak Mobilyası Üretim Ve Dış Ticaret Miktarları Üzerine Bir Araştırma. Selçuk Üniversitesi Teknik Online Dergisi, 684-695. (Kontrol No: 1962469)
3. Atılğan Abdî,Ersen Nadir,Peker Hüseyin,Kahraman Necmi (2015). Türkiye Mobilya Sanayinde İş Kazası Ve Meslek Hastalıklarının Önlenmesine İlişkin Tavsiyeler. Selçuk Üniversitesi Teknik Online Dergisi, 664-683. (Kontrol No: 1961626)
4. Ersen Nadir,Akyüz İlker,Atılğan Abdî (2015). Laminat Parkelerin Tercih Edilme Nedenlerinin Cinsiyet Açısından Araştırılması Artvin İl Örneği. Selçuk Üniversitesi Teknik Online Dergisi, 652-663. (Kontrol No: 1962138)
5. Peker Hüseyin,Atılğan Abdî (2015). Atık Çay Ekstrakt Boyasının Vernikle Ahsapta Kullanımı Ve Dinamik Sok Eğilme Direnci Üzerine Etkisi. Selçuk Üniversitesi Teknik Online Dergisi, 644-651. (Kontrol No: 1961107)
6. Peker Hüseyin,Atılğan Abdî (2015). Dogal Bir Enerji Kaynağı Odun Yanma Özelliği Ve Koruma Yöntemleri. Afyon Kocatepe Üniversitesi

Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 15(2), 1-12., Doi: 10.5578/Fmbd.9553 (Kontrol No: 1935584)

7. Atılğan Abdî,Ersen Nadîr,Peker Hüseyin (2013). Çay Bitki Ekstraktı İle Muamele Edilen Odun Türlerinde Retensiyon Değerleri.

Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, 13(2), 278-286. (Kontrol No: 2269694)

8. Atılğan Abdî,Ersen Nadîr,Peker Hüseyin (2013). Atık Çay Ekstraktlarından Elde Edilen Boyanın Ahsap Malzemede Renklendirme

Olanaklarının Araştırılması. Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, 13(2), 268-277. (Kontrol No: 2269804)

9. Ulusoy Hatice,Peker Hüseyin,Atılğan Abdî (2013). Mobilya Ve Tasarım. Batı Akdeniz ormancılık Araştırma Enstitüsü Dergisi, 15(1), 1-16. (Kontrol No: 2269986)

10. Atılğan Abdî,Kayahan Kadîr,Bayraktar Dursun Kemal,Ersen Nadîr (2012). Konut Mutfak Dolaplarında Tercih Edilen Kapak

Modelleri Artvin İli Örneği. Artvin Çoruh Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, 13(2), 158-169. (Kontrol No: 2267116)

11. Atılğan Abdî,Peker Hüseyin (2012). Çeşitli Emprenye Maddelerinin Mobilya Ve Yapı Endüstrisinde Kullanılan Odun Türlerinin Bazı

Fiziksel Özellikleri Üzerine Etkileri. Artvin Çoruh Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, 13(1), 67-78. (Kontrol No: 2267439)

12. Atılğan Abdî,Göktas Osman,Peker Hüseyin (2011). Pinar Bitki Ekstraktından Elde Edilene Doğal Boyanın Ahsap Malzemeye Üstyüzey

Olarak Uygulanması. Artvin Çoruh Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, 12(2), 139-147. (Kontrol No: 2267609)

13. Atılğan Abdî,Peker Hüseyin,Tan Hüseyin,Bakır Davut (2011). The Possibilities Of Using Boron Compounds In Environmentally

Friendly Furniture Industry. Artvin Çoruh Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, 12(3), 126-138. (Kontrol No: 2267792)

14. Özalp Murat,Atılğan Abdî,Esen Zafer,Kaya Süleyman (2009). Kontrplaklarda Eğilme Direncine Tutkal Türünün Etkisi

Dumlupınar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, 18(1), 99- 104. (Kontrol No: 2268067)

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan Ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. Ersen Nadîr,Akyüz İlker,Atılğan Abdî (2015). Laminat Parkelerin Tercih Edilme Nedenlerinin Cinsiyet Açısından Ara Tırılması Artvin İli Örneği. İii. Ulusal Mobilya Kongresi (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2351291)

2. Peker Hüseyin,Atılğan Abdî,Kocaaga Hasan Alı (2015). Mobilya Endüstrisinde Üretim Planlama Süreci. İii. Ulusal Mobilya Kongresi (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2350594)

3. Atılğan Abdî,Ersen Nadîr,Kahraman Necmi,Peker Hüseyin (2015). Türkiye Mobilya Sanayinde İskazası Ve Meslek Hastalıklarının Önlenmesine İlişkin Tavsiyeler. İii. Ulusal Mobilya Kongresi, 210-223. (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2350367)

4. Peker Hüseyin,Atılğan Abdî (2015). Atık Çay Ekstrakt Boyasının Vernikle Ah Aptı Kullanımı Ve Dinamik Ok Eğilme Direnci Üzerine Etkisi. İii. Ulusal Mobilya Kongresi, 150-156. (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2351107)

5. Ersen Nadîr,Akyüz İlker,Atılğan Abdî (2015). Türkiye Nin Mutfak Mobilyası Üretim Ve Dı Ticaret Miktarları Üzerine Bir Ara Tırma. İii. Ulusal Mobilya Kongresi, 203-209. (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2351437)

ÖZGEÇMİŞ-8

ADI- SOYADI	Yavuz Özkul
UNVANI	Öğretim Görevlisi Doktor

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Türk Dili ve Edebiyatı	Yakın Doğu Üniversitesi	2005
Yüksek lisans	Türk Dili ve Edebiyatı/Eski Türk Edebiyatı	Sakarya Üniversitesi	2009
Doktora	Türk Dili ve Edebiyatı/ Eski Türk Edebiyatı	Sakarya Üniversitesi	2019

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER	
Kuruma ilk atanma tarihi	31.09.2010
Kurumdaki hizmet süresi	11

Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Özkul, Y . (2019). HAYVANLARIN DİLİNDEN MANZUM BİR FAL-NÂME ÖRNEĞİ . Eski Türk Edebiyatı Araştırmaları Dergisi [Journal Of Old Turkish Literature Researches] , 2 (2) , 1134-1169 .
- Özkul, Y . (2018). AZMÎ-ZÂDE HÂLETÎ DİVANI'NDAKİ ŞİİRLERİN SÖZDAĞARI ÜZERİNE BİR İNCELEME . Eski Türk Edebiyatı Araştırmaları Dergisi [Journal Of Old Turkish Literature Researches] , 1 (1) , 13-31.
- Özkul, Y. (2019). KLASİK TÜRK ŞİİRİNDE KULLANILAN “RİŞTE-İ MERYEM” SÖYLEMİ/MAZMUNU ÜZERİNE BİR MÜTALAA. Uluslararası Sosyal Araştırmaları Dergisi (The Journal Of International Social Research), 12 (64), 98-108.

B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

- ...

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

- ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- ...

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

- ...

ÖZGEÇMİŞ-9

ADI- SOYADI	ABDULLAH ERTİT
UNVANI	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	İNGİLİZCE ÖĞRETMENLİĞİ	SELÇUK ÜNİVERSİTESİ EĞİTİM FAK.	1985
Yüksek lisans	İNGİLİZ DİLİ EĞİTİMİ	ANADOLU ÜNİV. SOSYAL BİLİMLER ELT	1998
Doktora	İNG. DİLİ VE EDEBİYATI	TEZ AŞAMASINDA, İST. AYDIN ÜNİV. SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ	

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	1994		
Kurumdaki hizmet süresi	18		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	
OKUTMAN	AKÜ İİBF	1994-2000	
OKUTMAN	AKÜ YAB. DİL. YUK OKULU	2000-2002	
ÖĞRT. GRV	AKÜ EĞİTİM FAKÜLTESİ	2011-2021	

DİĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
ÖZEL FATİH ERKEK LİSESİ, İSTANBUL	1985-87	ÖĞRETMEN
TEKNİK ASTSB. HAZIRLAMA OKULU BALIKESİR	1988-1989	ORD. ASTEĞMEN İNG. ÖĞRT.
TÜLİN MANÇO ORTAOKULU, İSTANBUL	1991-1992	ÖĞRETMEN
ÇAPA ANADOLU ÖĞRETMEN LİSESİ, İSTANBUL	1992-1994	ÖĞRETMEN
ADAM MICKIEWICZ ÜNİVERSİTESİ, KATEDRA ORİANTALİSTYKI TURKOLOJİ BÖLÜMÜ	2002-2006	OKUTMAN
ATATÜRK LİSESİ AFYONKARAHİSAR	2006-2008	ÖĞRETMEN
KOCATEPE ANADOLU LİSESİ AFYONKARAHİSAR	2008	ÖĞRETMEN
PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ , YAB. DİLLER YÜK. OKULU	2009 2011	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
	-		
	-		
	-		
	-		

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
-			

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
-	-	-	

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR**A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler**

1. Ertit, A. (2020). Task or Teacher Role? Does Mediated Learning Experience Work in All Tasks in Language Classes? *The Literacy Trek*, 6(1), 20-39.

2.ERTİT, A.(2017).Perceptions of Turkish University Students about the role of Teacher as a Mediator and Mediated Learning Experience _ YIL 2017 CİLT3 SAYI 2 Sayfalar 130 – 150

B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

1.

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1.

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1.

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1.

ÖZGEÇMİŞ-10

ADI- SOYADI	Türker GÖKSEL
UNVANI	Öğretim Görevlisi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans	İşletme	Ankara Üniversitesi Kırıkkale M.Y.O.	1989-1991
Lisans	Maliye	Afyon Kocatepe Üniversitesi	1992-1996
Yüksek lisans	İşletme	Afyon Kocatepe Üniversitesi	1997-1999
Doktora			

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	30 Ocak 1997		
Kurumdaki hizmet süresi	24 Yıl, 7 Ay		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi		Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon Meslek Yüksekokulu, Pazarlama Programı	30 Ocak 1997

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
1999-2007	Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksek Okulu Müdür Yardımcısı	1999	2007
2001	Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksek Okulu Müdürü	17.01.2001	01.03.2001

2005-2007	Afyon Kocatepe Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Merkez Müdürlüğü Youth (Gençlik) Koordinatörü	2005	2007
2010-2011	Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu Pazarlama ve Dış Ticaret Bölüm Başkanı	2010	2011

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. GÖKSEL Türker, TEMEL Recep, “Şehir Ahlakı - Marka Şehir İlişkisi ve Çağdaş Belediyecilik Anlayışına Katkıları” / “City Ethics - Contribution To The Brand City Relationship And Contemporary Municipalism”, Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi-ASEAD / Eurasian Journal of Researches in Social and Economics (EJRSE) ISSN:2148-9963, Mart 2019, Cilt 6, Sayı: 3, s:580-593

B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

1.

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. “Şimal Yıldızı Yazıları”, Dinar Belediyesi Kültür Yayınları, Pınar Ofset, Afyonkarahisar, Kasım 2016
2. “Gölgesi Yaşadığı Topraklara Uzun Düşen İnsanlar”, Afyon Belediyesi, Nur Ofset, Afyonkarahisar 2016
3. “Meslek Ahlakı”, (Recep Temel ile Birlikte), Elit Kültür Yayınları, İstanbul, Aralık 2019

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. GÖKSEL Türker, “Marka Şehir Kavramı ve Marsyas’ın Dinar’ın Marka Şehir Olma Sürecine Katkıları”, 7. Marsyas Uluslararası Kültür – Sanat ve Müzik Festivali Sempozyumu, Afyon Kocatepe Üniversitesi Dinar MYO Konferans Salonu, 2-5 Haziran 2016

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. “Liderlik ve Etkin Yönetim”, Harran I. Ulusal Bilimsel Araştırmalar Sempozyumu HUBAS’2018, Harran Üniversitesi İİBF Konferans Salonu, Şanlıurfa, 30 Nisan 2018

ÖZGEÇMİŞ-11

ADI- SOYADI	Taylan BAŞAT
UNVANI	Öğretim Görevlisi

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	İletişim Bilimleri Fakültesi / Sinema-TV	Anadolu Üniversitesi – Eskişehir	2000
Yüksek lisans	İnternet ve Bilişim Teknolojileri Yönetimi	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2015
Doktora			

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	05.11.2002		
Kurumdaki hizmet süresi	19 yıl		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	
Öğretim Görevlisi	Basın Halkla İlişkiler Müdürlüğü	2002 – 2003	
Öğretim Görevlisi	Afyon Meslek Yüksekokulu	2003 -	

DİĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
2018	Radio Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdür Yardımcısı	2018	

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR**A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler**

1. ...

B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

1. ...

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1....

ÖZGEÇMİŞ-12

ADI- SOYADI	Burak Ahmet SAKA
UNVANI	Öğretim Görevlisi

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Tarih	Karadeniz Teknik Üniversitesi	2014
Yüksek lisans	Tarih	Karadeniz Teknik Üniversitesi	2018
Doktora	Tarih	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Devam

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	27.03.2019		
Kurumdaki hizmet süresi	2 yıl		
Kurumda alınan unvanlar	Birim		Tarih

DİĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

B. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

1. ...

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

6.3-Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri yukarıda sıralananları sağlamaya ve geliştirmeye yönelik olarak belirlenmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

6.3.1 Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterlerini Ölçüt 6.3'te belirtilen hususları da göz önüne alarak açıklayınız.

6.3.1. Öğretim Üyesi Atama ve Yükseltme Kriterleri

Öğretim üyesi atama ve yükseltmeler Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesi esaslarına yapılmaktadır. Kadro ilanı sonrasında, öğretim üyeliği kadrolarına başvuracak olan adaylar, 2547 sayılı Kanun ve Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönetmeliği ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesi kapsamında istenen bilgi ve belgeler ile akademik çalışmalarının yer aldığı dosyayı ilanda belirtilen ilgili birime sunar. Ayrıca başvuru sahibi, dosyasındaki yayınların ve etkinliklerin yer aldığı dijital kopyayı içeren jüri sayısı kadar taşınabilir belleği, başvuru dosyasına ilave eder. İlan edilen kadroya başvuran adayların dosyaları, Rektör tarafından belirlenecek Ön İnceleme ve Değerlendirme Komisyonunca ön incelemeye alınır. Bir rektör yardımcısının başkanlığında, ilandaki unvanlar da dikkate alınarak, en az üç öğretim üyesinden oluşan Ön İnceleme ve Değerlendirme Komisyonu, adayların dosyalarını bu yönergede atanma için şart koşulan asgari koşulları sağlayıp sağlamadığı yönünden inceler ve

hazırlayacağı raporu Rektörlüğe sunar. Ön görülen asgari koşulları sağlayan adayın ilan edilen kadrolara başvurusu kabul edilir. Asgari koşullar açısından dosyası reddedilen adaylar, tebliğ tarihinden itibaren yedi gün içerisinde Komisyona sunulmak üzere itirazlarını Rektörlüğe yaparlar. Komisyon yapılan itirazı üç gün içerisinde karara bağlar. Kabul edilen başvuru için Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyelğine Yükseltme ve Atanma Yönergesinin ilgili maddesine göre süreç başlamış olur.

İlgili yönerge Afyon Kocatepe Üniversitesi web sitesinde

(<https://personel.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/108/2020/11/Afyon-Kocatepe-Universitesi-Ogretim-Uyeligine-Yukseltme-ve-Atanma-Yonergesi-01.01.2021-tarihinden- itibaren-yururluge-girecek.pdf>) bulunmaktadır.

Puanlamaya dayalı ön değerlendirmenin gerektirdiği koşulların sağlanmış olması, akademik atamalarda adaylar için bir hak oluşturmaz.

7-ALTYAPI

7.1-Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer teçhizat, eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olmalıdır.

7.1.1 Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer donanımın program öğretim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olduğunu, nitel ve nicel verilere dayalı olarak gösteriniz. Burada, yalnızca programı yürüten bölümün kendi altyapısı değil, program öğrencileri için destek bölümlerinde kullanılan altyapı da irdelenmelidir.

Programın yürütülmesinde kullanılacak her türlü atölye ve donanım hazır olup ek bir tesise ihtiyaç bulunmamaktadır. “Turizm ve Otel İşletmeciliği” programının kullanacağı yüksekokulumuz bünyesinde bulunan fiziki alanlar şunlardır;

*Mutfak Atölyesi

*Turizm ve Otelcilik Uygulama Alanı

*119 Kişilik Konferans Salonu

* 45 adet derslik

Tablo 7. 1 Program Tarafından Kullanılan Sınıflar

Bulunduğu Kat	SALON DERSLİK ADI	ORTALAMA SINIF ALANI(m2)	SIRA SAYISI	SINIF KAPASİTESİ (Kişi)
1.KAT	D101	38	16	32
1.KAT	D102	36	15	30
1.KAT	D103	36	15	30
1.KAT	D104	36	15	30
1.KAT	D105	95	43	86
1.KAT	D106	95	44	88
1.KAT	D107	95	44	88
1.KAT	D108	95	44	88
1.KAT	D109	95	30	90
1.KAT	D110	95	30	90
1.KAT	D111	78	36	72
1.KAT	D112	78	36	72
1.KAT	D113	52	48	48
1.KAT	D114	95	30	90
2.KAT	D201	95	30	90

2.KAT	D202	95	29	87
2.KAT	D203	95	43	86
2.KAT	D204	95	44	88
2.KAT	D205	95	44	88
2.KAT	D206	95	44	88
2.KAT	D207	95	30	90
2.KAT	D208	95	30	90
2.KAT	D209	78	27	72
2.KAT	D210	50	36	72
2.KAT	D211	50	27	45
2.KAT	D212	78	36	72
2.KAT	D213	95	30	90
2.KAT	D214	95	30	90
2.KAT	D215	95	44	88
2.KAT	D216	95	44	88
2.KAT	D217	95	43	86
2.KAT	D218	95	43	86
2.KAT	D219	95	29	86
2.KAT	D220	95	30	90
ZEMİN	AMFİ1	120	56	112
ZEMİN	AMFİ2	135	42	126
ZEMİN	AMFİ3	135	42	126
ZEMİN	Z01	95	30	90
ZEMİN	Z02	40	12	36
1.KAT	ÇS1	45	40	40
1.KAT	ÇS2	45	40	40
1.KAT	BL1	45	40	40
1.KAT	BL2	45	40	40
1.KAT	BL3	45	42	42
1.KAT	BL4	45	42	42
TOPLAM	45 SINIF	3590 m2	1585 SIRA	3313 KİŞİ

Kullanılan dersliklerin her birinde projeksiyon cihazı, projeksiyon perdesi, dersi veren öğretim elemanının kullanımı için internet bağlantısı, beyaz yazı tahtası ile ergonomik öğrenci masaları ve sıraları yer almaktadır. Derslikler eğitim ve öğretimin verimli ve etkin sürdürülebilmesi için atmosfer açısından uygundur. Afyon MYO bünyesinde yer alan teorik eğitim amaçlı dersliklerin kapasitesi ve teknik donanımı derslerin sürdürülmesi açısından yeterli düzeydedir.

7.1.2 Önlisans öğretiminde kullanılan başlıca öğretim ve laboratuvar donanımını veriniz ve bu donanımın lisans öğretiminde nasıl kullanıldığını açıklayınız.

2020–2021 Eğitim-Öğretim yılında kullanılması öngörülen mekânların kapasitesi ve büyüklüğü şöyledir: Meslek yüksekokulumuzun fiziksel büyüklüğü ve altyapı olarak 35 adet sınıf- 50 kişilik. 3 adet Anfi 100 kişilik, 4 adet bilgisayar laboratuvarı, 11 adet diğer uygulama laboratuvarları, 1 adet kantin – kafeterya, 1 adet öğrenci yemekhanesi 1 adet personel yemekhanesine sahiptir.

Mutfak Uygulama Alanı: Mutfak uygulama alanımız 182 m² olup, içerisinde 13 adet ocaklı çalışma tezgâhı bulunmaktadır. Mutfak uygulama alanında yaklaşık 50 öğrenci aynı anda uygulama yapabilmektedir. Bununla birlikte, atölyemizde bulaşık yıkama evyeleri, dondurucular ve buzdolapları, pişirme amaçlı konveksiyonlu fırınlar ve mikro dalga fırınlar, mutfak robotları, karıştırma, çırpma ve dilimleme makineleri, yangın söndürme sistemleri gibi çok sayıda ekipmana sahiptir.

Turizm ve Otelcilik Uygulama Alanı: Uygulama alanı 186 m² olup bar deski, 64 adet sandalye, 33 adet yemek masası ve her masaya uygun menaj takımlarıyla yaklaşık 60 öğrenciyle aynı anda uygulama yapılabilir. Uygulama alanımızda öğrencilerin pratik yapmalarına imkan verebilecek çok sayıda ekipman bulunmasının yanı sıra bazı etkinliklerde kullanılmak üzere tasarlanmış restoran niteliği taşımaktadır. Dondurucular, normal ve bar tipi buzdolapları, blenderlar, kahve makineleri, meyve sıkacakları ve çalışma tezgahları uygulama alanında bulunan diğer ekipmanlardır.

Kat Hizmetleri Uygulama Alanı: İki adet kat hizmetleri alanı okul ana binasının zemin katında yer almakta olup, otel odası için gerekli olan tüm tefrişatlar (Çarşaf, yorgan, yastıklar ve kılıfları, perde, battaniyeler, havlular ve buklet malzemeleri) yer almaktadır. Odalarda iki adet single bad (tek kişilik) yatak, iki adet, komidin, iki adet, gardrop, iki adet valizlik ile banyo donanımları yer almaktadır.

Kırtasiye malzemeleri Yüksekokulumuz tarafından karşılanmaktadır. Atölyelerimizde yapılacak olan uygulamalarda kullanılacak olan Yiyecek, Gıda ve İçecek gibi sarf malzemeleri yüksekokulumuz tarafından karşılanmaktadır. Sarf malzemelerin tutarı yaklaşık 5.000 TL olup Yüksekokulumuz temrinlik malzemeler kaleminden, hibe olarak ve döner sermaye gelirlerinden karşılanmaktadır.

7.2-Öğrencilerin ders dışı etkinlikler yapmalarına olanak veren, sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılayan, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak, mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretim üyesi ilişkilerini canlandıran uygun altyapı mevcut olmalıdır.

7.2.1 Öğrencilerin ders dışı etkinliklerine olanak veren ortam ve altyapıları Ölçüt 7.2 kapsamında anlatınız.

Afyon Meslek Yüksekokulunda öğrencilerin ders aralarında sosyalleşebilmeleri için, atıştırmalıklar ve çeşitli sıcak soğuk içeceklerle ulaşabilecekleri ve vakit geçirebilecekleri MYO kantini bulunmaktadır. Afyon MYO bahçesinde onbeş adet altışar kişilik kamelya bulunmaktadır. Bununla beraber öğrencilerin öğle yemeklerini yiyebilecekleri bir yemekhane de mevcuttur. Okul ana binasının alt katı "sanat sokağı" adı altında düzenlenerek, öğrencilerin ve öğretim elemanlarının yıl içinde gerçekleştirdiği sanat etkinlikleri için ayrılmıştır.

Ayrıca ANS kampüsü içerisinde yer alan üniversite öğrencilerinin kullanımına açık Sosyal Tesis, Merkezi Yemekhane ve Kafeler de öğrencilerin sosyalleşmesi için hizmet vermekte olan işletmelerdir. Öğrencilerin sosyal ve sportif faaliyet içerisinde bulunabilecekleri çeşitli alanlarda basketbol sahalrı, yüzme havuzu, futbol sahalrı, tenis kortları, koşma alanları, kapalı spor salonları, fitness merkezi bulunmaktadır.

Ders dışı sosyal ve bilimsel etkinlikler için Atatürk Kongre Merkezi, Prof. Dr. Sabri Bektöre Konferans Salonu, Erdal Akar Konferans Salonu, Abdullah Kaptan Konferans Salonu, İbrahim Küçükkurt Konferans Salonu, M. Rıza Çerçel Kültür Merkezi ile Barış Manço konser alanı da öğrencilerin kullanımına sunulmaktadır. Bununla birlikte Türkiye'nin ilk ve tek çalgı müzesi olma özelliğini taşıyan Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Devlet Konservatuvarı İbrahim Alimoğlu Müzik Müzesi'de tüm öğrencilerin ücretsiz ziyaretine açık tutulmaktadır.

7.2.2 Öğretim elemanları, idari personel ve destek personeline sağlanan ofis olanaklarını anlatınız.

Turizm Fakültesi öğretim elemanlarının kendilerine ait genelde bir veya ikişer kişilik ofisleri bulunmaktadır. Ofisler oldukça geniş ve havadar aynı zamanda öğrencilerin ihtiyaç duyduklarında kolayca erişebilecekleri noktalarda konumlandırılmış ve tasarlanmıştır. Öğretim elemanlarına ofislerinde çalışma masası, bilgisayar masası, ofis koltuğu, masaüstü bilgisayar, diz üstü bilgisayar (öğretim üyelerine tahsis edilmektedir), yazıcı, kitaplık, misafir koltukları, sehpa, giysi dolabı, internet, telefon, masa üzeri kırtasiye ekipmanları gibi olanaklar sağlanmaktadır. Ayrıca kırtasiye malzemeleri desteği de verilmektedir. Öğretim elemanlarına sağlanan destekler gerek bilimsel araştırma faaliyetlerinin yürütülmesi gerekse öğretim amaçlı derslerin yürütülmesinde ihtiyaç duyulan talebi karşılayacak niteliktedir.

7.3-Programlar öğrencilerine modern mühendislik araçlarını kullanmayı öğrenebilecekleri olanakları sağlamalıdır. Bilgisayar ve enformatik altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, öğrenci ve öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeyde olmalıdır.

7.3.1 Öğrencilere çağdaş öğrenim araçlarını kullanmayı öğrenmeleri için sağlanan olanakları anlatınız. Öğrencilere mesleki uygulama becerisi kazandırma açısından Afyon MYO bünyesinde bulunan, modern ekipmanlarla donatılmış Turizm ve Otelcilik, Kat Hizmetleri ile Mutfak Uygulama alanlarında (ön büro ve kat hizmetleri uygulama alanı, servis salonu, uygulama mutfak, bilgisayar laboratuvarı) bulunmaktadır. Ön büro ve kat hizmetleri alanlarında ilgili derslere yönelik uygulamalı eğitimler, servis salonunda yiyecek içecek yönetimi ve servisine ilişkin dersler, uygulama mutfakında teorik ve uygulamalı dersler sürdürülmektedir. Bu alanlarla ilgili bilgiler yukarıda verilmiştir.

7.3.2 Öğrencilerin ve öğretim elemanlarının kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdelleyiniz.

Bilgisayar Laboratuvarı: Yüksekokulumuzda 4 adet bilgisayar laboratuvarında toplam 160 adet bilgisayar bulunmaktadır. Bu bilgisayarlar meslek yüksekokulumuzun Bilgi ve İletişim Teknolojisi derslerinde diğer programlar ile ortak olarak kullanılmaktadır. Ayrıca WEB Tasarımı, İnternet Programcılığı, Grafik ve Animasyon, Sistem Analizi ve Tasarımı, Bilgisayar Donanımı ve Veri Tabanı, Bilgisayar Büro Programları, Bilgisayar Destekli Proje, Bilgisayar Destekli Çizim, Autocat vb. dersleri bu laboratuvarlarda yapılmaktadır. Turizm ve Otel İşletmeciliği programında görülen Otelcilik Otomasyon Sistemleri ile Önbüroda Oda işlemleri derslerinin uygulamaları bu laboratuvarında yapılmaktadır. Bu dersler kapsamında laboratuvarında önbüro otomasyon yazılımları (Fidelio Suite 8, Opera) ve biletleme yazılımı (Amadeus) paket programları öğretilmektedir.

7.4-Öğrencilere sunulan kütüphane olanakları eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli düzeyde olmalıdır.

7.4.1 Öğrencilere sunulan kütüphane olanaklarını anlatınız ve bunların yeterliliğini Ölçüt 7.4 kapsamında irdelleyiniz.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Kütüphanesi; görevlerini en iyi şekilde yerine getirmek ve üniversitenin en önemli bilgi yuvalarından biri haline gelmek için özverili, kararlı ve her türlü imkânı seferber eden bir prensip anlayışı ile çalışmaktadır. Bu amaçla teknolojik gelişmelere paralel olarak, gerek ulusal gerekse uluslararası standartlar takip edilerek, üniversite ve araştırmacılara hizmet verilmektedir. Bütün bu çalışmaların sonucunda üniversite ve

araştırmacılar için oluşturulan koleksiyonda aşağıda yer verilen olanaklar yer almaktadır. Kütüphanede bulunan basılı yayınlar, süreli yayınlar, elektronik kaynaklar ve diğer kütüphane kaynakları öğrencilerin kullanımına sunulmuştur. Ayrıca kütüphane içinde bulunan genel çalışma alanları, grup çalışma odaları, 7/24 çalışma salonu, bilgisayar salonu, self-check cihazı (otomatik ödünç-iade makinesi), katalog tarama bilgisayarları, internet erişimi ve fotokopi-çıkartma hizmetinden öğrencilerimiz faydalanabilmektedir.

Engelli bireylerin kütüphane olanaklarından yararlanmalarını sağlamak ve kolaylaştırmak amacıyla kütüphane girişinde engelli giriş yolları, anonslu asansör ve bina içerisinde her katta engelli tuvaletleri bulunmaktadır. Kütüphanede sunulan diğer olanaklar Tablo 7.4.3.'te, kütüphane personeli ve nitelikleri Tablo 7.3' te, kütüphanede yer alan basılı ve elektronik kaynaklar sunulmaktadır. Öğrencilere sunulan kütüphane olanakları <https://kutuphane.aku.edu.tr/hakkimizda/> adresinde yer almaktadır.

Tablo 29. Kütüphanede Yer Alan Basılı ve Elektronik Kaynaklar

KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (BASILI) :			
Merkez Kütüphane	Basılı Yayınlar	142.310	Adet
	Basılı Süreli Yayınlar (Dergiler)	1.166	Çeşit
	Tezler	3.989	Adet
	Kitap Dışı Kaynaklar (Ekler, Proje vb.)	2.448	Adet
	Nadir Eserler (Matbu)	1.333	Adet
	Nadir Eserler (El Yazması)	57	Adet
İslami İlimler Fakültesi (Şube)	Basılı Yayınlar	11.090	Adet
TOPLAM		162.393	
KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (ELEKTRONİK) :			
Merkez Kütüphane	E-kitap (abone + satın)	4.418.704	Adet
	E-dergi (abone)	40.996	Adet
	E-tez (abone)	4.840.867	Adet
TOPLAM		9.300.567	

Tablo 30. Veritabanları ve Deneme Veritabanları

VERİTABANLARI	
AYEUM (Araştırma Yöntemleri Eğitim ve Uygulama Merkezi)	Nature Journals
Bmj Journals	Ovid - LWW
Cab Abstract (ULAKBİM)	ProQuest Dissertations & Theses
EBSCO e - Books	Sage
EBSCO (EKUAL) Veritabanları	ScienceDirect
Elsevier e - Book	Scopus
Emerald e - Journals Premier	Sobiad - Sosyal Bilimler Atıf Dizini
Grammarly Premium Aboneliği	Springer Link
IEEE Xplore	Taylor & Francis Online Journals (Informaworld)
IEEE MIT e - Books Library	Turnitin
IGI Global	VETİS
iThenticate	Wiley Online Library
İdealonline Elektronik Veritabanı	Wiley E-Book Library

JSTOR Archive Journal Content	World eBook Library
Legal Online Veri Tabanı	WoS - Web of Science
Mendeley	
DENEME VERİTABANLARI	
CABI Vetmed Resource Veri Tabanı Deneme Erişimi	
Education Source Deneme Erişimi	
Engineering Source Deneme Erişimi	
Humanities Source Ultimate Deneme Erişimi	
Rosetta Stone Library Solution Veritabanı Deneme Erişimi	

7.5-Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında gerekli güvenlik önlemleri alınmış olmalıdır. Engelliler için altyapı düzenlemesi yapılmış olmalıdır.

7.5.1 Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında alınmış olan güvenlik önlemlerini, program türünün gerektirdiği özel önlemleri de belirterek açıklayınız.

7.5.2 Engelliler için alınmış olan altyapı önlemlerini anlatınız.

7.5.1. Güvenlik Önlemleri

7.5.1. Kampüste ve Binada Alınan Güvenlik Önlemleri

Kampüs girişinde güvenlik görevlileri bulunmaktadır. Aynı zamanda, üniversite girişinde turnikeler yer almaktadır. Meslek Yüksekokulunun Kampüs girişinde ve bina girişi içerisinde toplam adet güvenlik görevlisi yer almaktadır. Ayrıca bina içi ve çevresi 21 adet güvenlik kamerası ile 24 saat izlenmektedir.

7.5.1.2. Programın Gerektirdiği İlave Güvenlik Önlemleri

Program ilave güvenlik önlemleri gerektirmemektedir; ancak uygulama alanları kamera kaydı ile kontrol edilmektedir.

7.5.2.Yangın Önlemleri

7.5.2.1. Kampüs Ortamı ve Eğitim Binasında Alınan Yangın Önlemleri

Afyon Kocatepe Üniversitesi Ahmet Necdet Sezer Kampüsünde yer alan tüm akademik, idari ve sosyal amaçlı binalarda 26735 sayılı Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik doğrultusunda yangın önlemleri alınmış durumdadır. Bu kapsamda Afyon MYO binası ve atölyeleri de dâhil olmak üzere, binaların her katında periyodik olarak bakım ve dolumu yapılan yangın tüpleri ile birlikte olası bir yangın durumunda uygulanması gereken yönergeler bulunmaktadır. Bu tedbirlere ek olarak İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı bünyesinde bir adet kampüs içi kullanım amaçlı itfaiye aracı bulunmaktadır. Ayrıca tüm akademik ve idari birimlerde Yangın ve İlk Yardım ekipleri oluşturularak, yangın talimatları kolay görülebilen alanlara asılmış vaziyettedir. Diğer yandan olası iş kazalarının (yangın ve ilkyardım dahil) önlenmesi amacı ile 30/06/2012 tarih 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nun 4.,5.,11.,12.,13. maddeleri ile İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulları Hakkında Yönetmeliğin 8. Maddesine dayanılarak, Afyon Kocatepe Üniversitesi Senatosu'nun 31/12/2014 tarih ve 2014/110 sayılı kararı ile Afyon Kocatepe Üniversitesi İş Sağlığı ve İş Güvenliği Birimi kurulmuştur. Eğitim binamız içerisinde ayrıca yangın merdivenleri de bulunmaktadır.

7.5.2.2. Programın Gerektirdiği İlave Yangın Önlemleri

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programında uygulama mutfağında kullanılan ocak, fırın, fritöz, ızgara gibi yangına sebep olabilecek donanım bulunmasından dolayı mutfak içerisinde ısı sensörlü yangın söndürme sistemi kullanılmaktadır. Ayrıca Kat Hizmetleri ile Turizm ve Otelcilik Uygulama alanlarında da yangın söndürme cihazları mevcuttur.

7.5.3.İlk Yardım Önlemleri

7.5.3.1. Kampüste ve Binada Sağlanan İlk Yardım Önlemleri

İlk yardım hizmetleri kapsamında tüm akademik ve idari birimlerde Yangın ve İlk Yardım ekipleri oluşturularak, ilk yardım talimatları kolay görülebilen alanlara asılmış; ecza dolapları ise kullanıma tahsis edilmiş vaziyettedir. Buna ek olarak kampüs içerisinde, Rektörlük Binasında yer alan Mediko Sosyal Merkezi hem üniversite çalışanları hem de öğrencilere sağlık hizmetleri sunmaktadır. Bu merkezde, öğrenciler ile çalışanların beden ve ruh sağlıklarının korunması amacıyla çalışmalar yapmaktadır. Mediko Sosyal Merkezi'ne başvuruda bulunanların tedavisi yapılmakta, daha ileri tetkik ve tedavi gerektiren durumlarda ise ilgili sağlık kuruluşlarına sevk edilmektedirler. Sağlık hizmetleri kapsamında, sosyal güvencesi bulunmayan öğrencilerin tüm tedavi giderleri, bütçe olanakları ölçüsünde üniversitemizce karşılanmaktadır. Alınan tedbirlere ek olarak Afyon Kocatepe Üniversitesi İş Sağlığı ve İş Güvenliği Birimi eğitim ve denetim faaliyetleri ile iş ortamlarının güvenlik düzeyinin yükseltilmesi konusunda çalışmalarına devam etmektedir.

Kampüs genelinde alınmış olan ilk yardım tedbirleri, Afyon MYO bina ve uygulama atölyelerinde de alınmış olup, ilk yardım talimatları asılmış ve ecza dolabı kullanıma sunulmuştur.

7.5.4.Engelliler için Önlemler

Afyon Kocatepe Üniversitesi Engellilere yönelik gerçekleştirmiş olduğu çalışmalar doğrultusunda “Engelsiz Üniversite” Belgesi almıştır. Bu kapsamda fakülte ve üniversite genelinde engelliler için geniş çaplı düzenlemeler gerçekleştirilmiştir. Bunun sonucunda da üniversitemiz “Engelsiz Üniversite Ödülleri 2020”de Birincilik Ödülüne layık görülmüştür.

7.5.4.1. Kampüs Ortamında Rampaların Varlığı

Afyon MYO binasında engelliler için hissedilebilir engelli yolları, her katta bina planını gösteren kabartmalı yönlendirme sistemleri, bina girişinde tekerlekli sandalye rampası ve bina içerisinde bir adet engelli asansörü bulunmaktadır. Üniversitemiz YÖK tarafından Engelsiz Üniversite Belgesine sahiptir. Bu kapsamda engelliler için Afyon MYO ve üniversite genelinde yeterli düzenlemeler mevcuttur.

7.5.4.2. Eğitim Binasında Rampaların Varlığı

Bina ve atölye girişlerinde tekerlekli sandalye rampası bulunmaktadır.

7.5.4.3. Eğitim Binasında Engelli Asansörü Varlığı

Bina içerisinde bir adet engelli asansörü bulunmaktadır. Bireylerin bina içerisinde üst katlara çıkması için kullanılan engelli asansörüne giriş kapısından itibaren hissedilebilir engelli yolu ile ulaşılabilmekte, asansör her katta zemin ile aynı hizada açılarak tekerlekli sandalyeler ve diğer engelli bireyler için dizayn edilmiş ekipman için kolay hareket imkânı sağlamaktadır. Bina içerisinde bir adet engelli lavabosu bulunmaktadır. İlgili lavabo uygulama binası zemin katta yer almaktadır.

8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1-Üniversitenin idari desteği, yapıcı liderliği, parasal kaynaklar ve dağıtımında izlenen strateji, programın kalitesini ve bunun sürdürülebilmesini sağlayacak düzeyde olmalıdır.

8.1.1. Programın bütçesinin oluşturulma sürecini ve bu sürece kurumun (fakülte, üniversite, mütevelli heyet vb.) sağladığı desteği ve bu desteğin sürdürülebilirliğini anlatınız. Programa sağlanan parasal desteğin kaynaklarını açıklayınız. Programı yürüten bölüm için Tablo 8.1'i doldurunuz.

Tablo 31. Parasal Kaynaklar ve Harcamalar
[Üniversite-Program Adı]

Harcama kalemi	Mali Yıl		
	Önceki yıl (Gerçekleşen) (TL)	Başvurunun yapıldığı yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki yıl (Bütçelenen) (TL)
Ücretler ¹	23831,23	19724,89	35000
Yolluklar			
Hizmet alımları			
Tüketim malları ve malzemeleri alımları	2500	3600	4000
Bakım ve onarım giderleri	-	1000	1500
Yatırım harcamaları			
Döner Sermaye gelirleri ²			
Öğrenci harçlarından düşen pay ³			
Diğer ⁴			

¹Öğretim elemanlarının ek ders, döner sermaye vs. dâhil tüm gelirlerini belirtiniz.

²Döner sermaye gelirlerinden program kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz.

³Öğrenci harçlar fonundan program kullanımı için ayrılan miktarı yazınız.

⁴Miktar ve kaynak belirtiniz.

8.2-Kaynaklar, nitelikli bir öğretim kadrosunu çekecek, tutacak ve mesleki gelişimini sürdürmesini sağlayacak yeterlilikte olmalıdır.

8.2.1 Nitelikli bir öğretim kadrosunu çekme ve tutma açısından bütçenin yeterliliğini irdeleyiniz. Bölüm öğretim kadrosunun yapılanması ve kısa-orta ve uzun dönemli akademik kadro gelişim planlamaları AMYO müdürlüğü ve Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı'nın ortak çalışmaları ile her yıl belirlenmekte ve bu doğrultuda Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü'ne yıllık olarak kadro ihtiyacı bildirilmektedir. Rektörlük makamı onayı ve merkezi bütçe olanakları doğrultusunda bölüme kadro tahsisi gerçekleştirilmekte, tahsis sürecinde tahsise ilişkin bütçe de sağlanmaktadır.

8.2.2 Öğretim kadrosunun akademik gelişimini sürdürmesi için sağlanan parasal desteğin yeterliliğini açıklayınız.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı'nda görevli her öğretim elemanına, her yarıyıl da bir ulusal ya da uluslararası bilimsel etkinliğe katılım için yolluk-yevmiye desteği sağlanmaktadır. Öğretim elemanlarının projeler için ihtiyaç duydukları finansal destekler Afyon Kocatepe Üniversitesi bünyesinde faaliyet gösteren Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi (BAP) tarafından sağlanmaktadır. Bu kapsamda lisansüstü tez projeleri, tematik projeler, fikri ve sınai mülkiyet hakları destek projesi ve kariyer destek projeleri BAP tarafından değerlendirmeye alınmakta ve uygun görülen projeler BAP koordinatörlüğünde yürütülmektedir.

8.3-Program için gereken altyapıyı temin etmeye, bakımını yapmaya ve işletmeye yetecek parasal kaynak sağlanmalıdır.

8.3.1 Altyapı ve donanımı temin etmek, bakımını yapmak ve işletmek için sağlanan parasal desteğin yeterliliğini irdeleyiniz.

Bölümde ihtiyaç duyulan altyapı ve donanımın temini, ilgili altyapı ve donanımın bakımı ve işletilmesi amacıyla AMYO müdürlüğü Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü merkezi bütçesinden finansman talep edilmektedir. Üniversite tarafından bölüm için tahsis edilen bütçe teorik ve uygulamalı derslerin sürdürülebilmesi, gerekli ekipman ve malzemelerin tahsisi, makine ve teçhizatın düzenli bakımı, uygulamalı dersler için gerekli malzemelerin temini ve paket programların kiralınması için yeterli düzeydedir. Turizm ve Otel İşletmeciliği programı, Turizm ve Otelcilik uygulama alanı ile Kat Hizmetleri alarında yer alan tüm teçhizatın bakımı periyodik olarak sağlanan bütçeden yaptırılmaktadır. Buna ek olarak, dersliklerdeki öğretim donanımı (projeksiyon cihazı, perde vb.) her dönem belirli aralıklarla gözden geçirilmekte ve olası aksaklıklar ve sorunlara anında müdahale imkanı edinilmektedir. Bu konularda bütçe planlaması dönem başında yapılmakta ve sağlanan bütçenin yetersiz kaldığı durumlarda, işlerliğin aksatılmaması için üniversite yönetiminden ek bütçe desteği alınmaktadır.

8.4-Program gereksinimlerini karşılayacak destek personeli ve kurumsal hizmetler sağlanmalıdır. Teknik ve idari kadrolar, program çıktılarına sağlamaya destek verecek sayı ve nitelikte olmalıdır.

8.4.1 Programa destek veren teknik ve idari personelin sayıca ve nitelik olarak yeterliği konusunda bilgi veriniz.

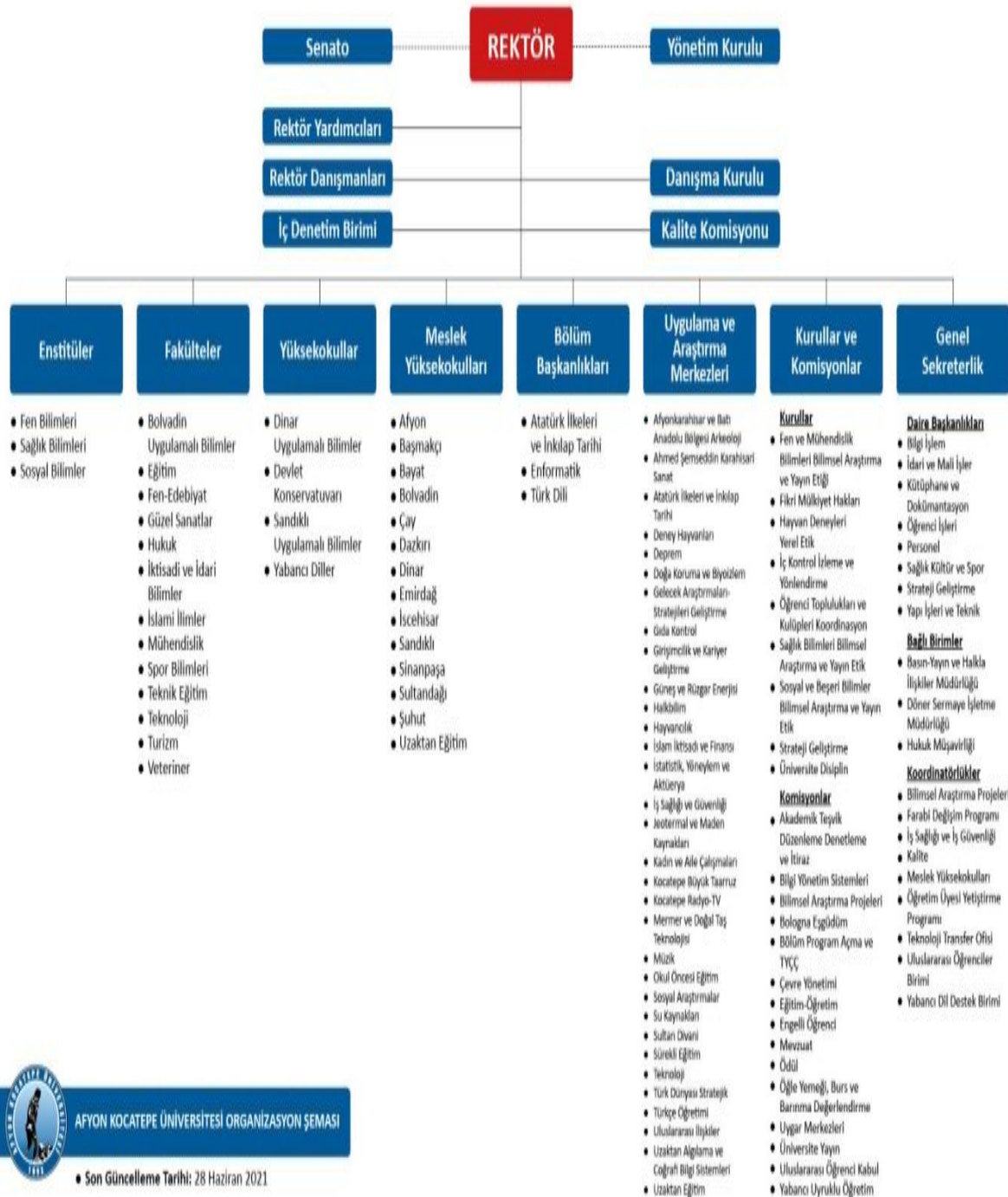
AMYO kapsamında bir fakülte sekreteri, dört öğrenci işleri, bir ayniyat memuru, bir teknik servis memuru, iki atölye teknisyeni ve bir tahakkuk çalışanı ve idari personelin yanı sıra temizlik personeli bulunmaktadır. İdari ve teknik bölüm personeli görevlerini gerçekleştirmede sayıca ve niteliksel olarak yeterli becerilere sahiptir.

9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

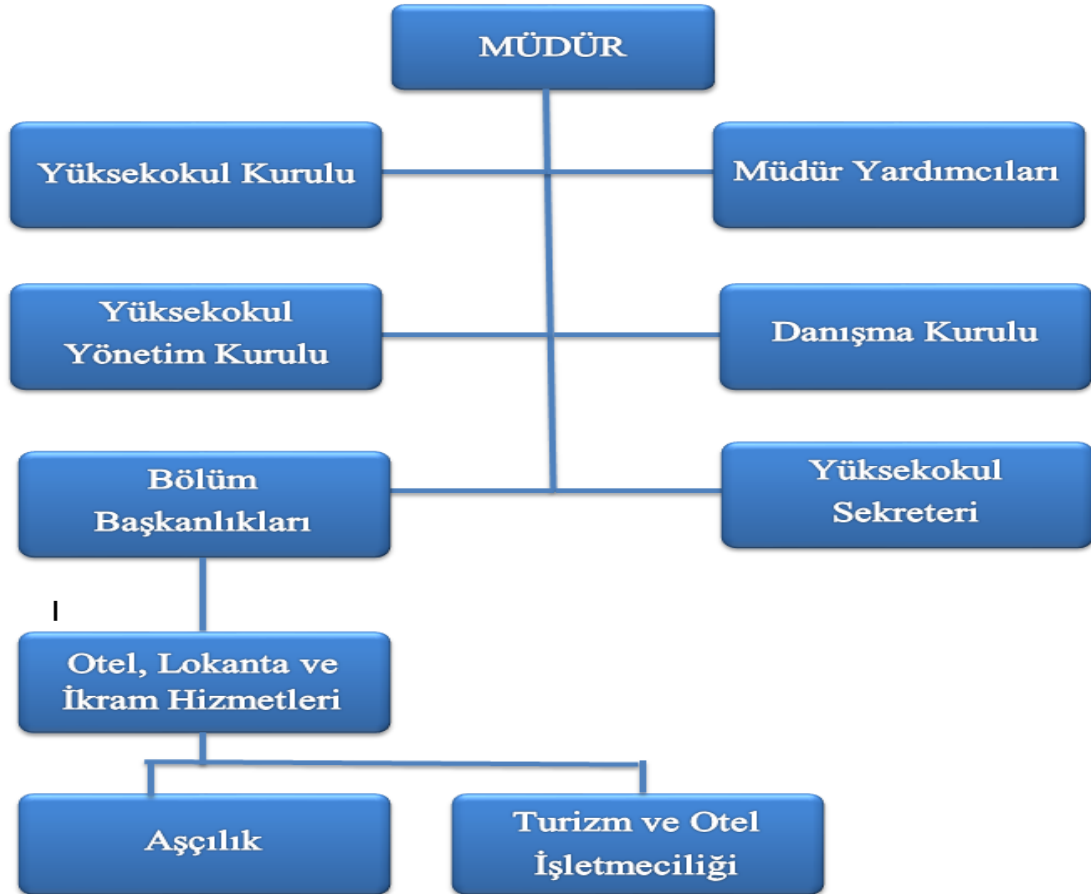
9.1-Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile rektörlük, fakülte, bölüm ve varsa diğer alt birimlerin kendi içlerindeki ve aralarındaki tüm karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde düzenlenmelidir.

9.1.1 Programın, bölüm, fakülte ve üniversite üst yönetimiyle yönetsel ilişkisini organizasyon şeması da kullanarak açıklayınız. Fakülte dekanının ve dekan yardımcılarının ve fakültenin üniversite içerisindeki yerini gösteren bir organizasyon şeması hazırlayınız ve şemayı Organizasyon Şeması olarak adlandırınız. Şemada fakültenin bağlı olduğu kişilerin unvanlarını belirtiniz (akademik işlerden sorumlu rektör yardımcısı, dekan gibi).

Tablo 32. Üniversite Organizasyon Şeması



Tablo 33. Birim Organizasyon Şeması (Programın bağlı olduğu ana bilim/sanat dalının ve bölümün yer aldığı birime ait organizasyon şemasını ekleyiniz)



10-PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1-Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

10.1.1 Program öğretim planı, dersler ve diğer uygulamalarda ölçme-değerlendirme aracılığıyla programa özgü ölçütlerin nasıl sağlandığını anlatınız.

Örneğin, adlarında “nükleer” ve benzeri nitelemeler bulunan programlara özgü ölçütler şöyle belirtilmiştir (MÜDEK, 2020):

- İleri matematik, atom ve çekirdek fiziği ile radyasyonun madde ile taşınımı ve etkileşimi konuları dahil olmak üzere, temel bilimler ve mühendislik bilimleri bilgilerini nükleer sistem ve süreçlere uygulama becerisi;
- Nükleer ve radyoaktif süreçleri ölçebilme becerisi;
- Nükleer mühendisliğin alt alanlarından birinde profesyonel olarak çalışabilme becerisi.

Adlarında “gıda” ve benzeri nitelemeler bulunan programlara özgü ölçütler ise şunlardır (MÜDEK, 2020):

- Türevsel denklemleri de içerecek biçimde matematik, kimya, biyoloji, tepkime kinetiği, kütle ve enerji denklilikleri, ısı ve kütle transferi, biyolojik malzemeler, bilişim sistemleri, süreç yönetimi ve kontrolü, gıda standartları konularında bilgi;
- Gıda işleme sistemleri uygulama ve tasarlama becerisi.

Yukarıda listelenen ölçütlerin program öğretim planı, dersler, uygulamalar ile nasıl karşılandığı, ölçme-değerlendirme ile karşılandığının nasıl anlaşıldığı açıklanmalıdır.

Not: Programa özgü ölçütlere ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) lisans programları değerlendirme ölçütlerinden ulaşılabilir.

10.1-Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

Otel, Lokanta ve İkram hizmetleri Bölümünde programa özgü ölçütlerin sağlanmasında öğretim planı dersleri temel alınmaktadır. Bu kapsamda derslerden öğrenilen bilgi ve becerilerin ölçümü için ara sınavlar ve dönem sonu sınavları somut ölçüm yöntemi olarak kullanılmaktadır. Öğrencilerin dersler ile elde ettiği bilgi beceri ve yetkinliklerin ölçümünde sınavlara ek olarak ödev ve proje hazırlama etkinlikleri, sınıf ortamında belirli bir konunun sunumu, grup aktiviteleri, mesleki uygulamalar, il içi ve/veya dışı teknik geziler ve dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından bağımsız olarak ya da sınavlar içerisinde değerlendirilmektedir. Programa özgü ölçütlerin sağlanmasında destekleyici diğer unsurlar ise;

- Öğrencilerin belirli aralıklarla sektör temsilcileri ile buluşturulması,

- Turizm fakültesi tarafında düzenlenen öğrencilere yönelik istihdam ve kariyer günü etkinliklerine katılımların sağlanması,
- Derslerden bağımsız olarak organize edilen il dışı geziler,
- Bölüm öğretim elemanlarının turizmle ilgili ulusal ve uluslararası kongrelere katılımı ve buradan elde edilen bilgileri öğrenciler ile paylaşılmasıdır.

SONUÇ

Otel, Lokanta ve İkram hizmetleri Bölümünde çağdaş eğitim amacı olarak benimsenen bireyi “kendisi için” ve “toplum için” yetiştirme anlayışı doğrultusunda eğitim-öğretim hizmetleri yürütülmektedir. Bireyin “kendisi için” yetiştirilmesi kapsamında; meslek sahibi olması yönünde geliştirilmesi, kendisini geliştirmesi için desteklenmesi ve topluma uyumunun sağlanması hedeflenmektedir. Bireyin “toplum için” yetiştirilmesi kapsamında ise; toplum için rol model olacak, iş yaşamında esnek, gelişmeye açık, yaratıcı ve verimli olabilecek davranışlar sergileyen, nitelikli insan gücü yetiştirilmesi hedeflenmektedir.

Bölümde eğitim-öğretim niteliğinin ve kalitesinin artırılması amacıyla iç ve dış paydaşların görüş, öneri ve talepleri ile turizm sektörünün yapısı dikkate alınarak eğitim-öğretim süreçlerinin kontrollü bir şekilde takip edilmesi ve kanıtları ile kayıt altına alınması amaçlanmaktadır.