



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
Afyon Meslek Yüksekokulu



Sayı : E-41703079-107.99-423112
Konu : Turizm ve Aşçılık Programı Öz
Değerleme 2025

25.12.2025

AFYON MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Turizm ve Otel İşletmeciliği ve Aşçılık Programına ait
2025 yılı öz değerlemeleri ekte sunulmuştur.
Gereğini bilgilerinize arz ederim

Dr.Öğr.Üyesi Erdal ÖZER
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm
Başkanı

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu :BSE61BJ0EF

Belge Takip Adresi :

<https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=5381&eD=BSE61BJ0EF&eS=423112>

Adres: Afyon Kocatepe Üniversitesi Ahmet Necdet Sezer Kampüsü Gazlıgöl Yolu 03200
AFYONKARAHİSAR
Telefon: 0 272 246 33 18 Faks: 0 272 246 33 02
e-Posta: afyonmyo@aku.edu.tr
Kep Adresi: aku@hs01.kep.tr

Bilgi için: Erdal ÖZER
Unvanı: Doktor Öğretim Üyesi
Tel No: 0 272 246 33 12



Öz Değerlendirme Raporu

2025 ARALIK

**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
AFYON MESLEK YÜKSEKOKULU**

**Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı**

**Dr. Öğretim Üyesi. Erdal ÖZER (Başkan)
Öğretim Görevlisi. Erkan ÇELİK (Üye)
Öğretim Görevlisi. Tansu ÇELİK(Üye)**

ÖZ DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

0.1-PROGRAMA AİT BİLGİLER

Afyon Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü bünyesinde 2001-2002 Eğitim-Öğretim döneminde Teknik Programlar sonrasında sosyal programlar bölümüne bağlı olarak kurulan Aşçılık programı, lise öğreniminden sonra iki yıllık bir eğitim sunmaktadır. Aşçılık programında görev yapan bir Dr. Öğretim Üyesi ve iki Öğretim Görevlisi olmak üzere üç öğretim elemanı bulunmaktadır. Aşçılık programının eğitim ve öğretim süresi iki yıldır. Programın hazırlık sınıfı bulunmamaktadır. Aşçılık programına öğrenci alımına 2001-2002 eğitim öğretim yılında başlanmış olup bölüm ilk mezunlarını 2002-2003 eğitim-öğretim yılında vermiştir. Afyon Meslek Yüksekokulu 2018 yılında Ahmet Necdet Sezer Kampüsü karşısında yer alan yeni binasına taşınmıştır. 2018 yılından günümüze kadar bu binada hizmet vermektedir.

Kanıtlar

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/ascilik/>

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 aşçılık programı, lise eğitiminden sonra normal öğretim ve ikinci öğretim olmak üzere iki yıllık bir eğitim sunmaktadır.2024-2025 eğitim döneminden sonra sadece normal eğitim olmak üzere iki yıllık eğitim sunmaktadır. Aşçılık programına öğrenciler ilgili meslek lisesi ve düz lise mezunları arasından Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi'nce (ÖSYM) yapılan Yükseköğretim Kurumları Sınavları (YKS) içerisinde Temel Yeterlilik Sınavı (TYT) ile seçilmektedir. Öğrenci kabulü ilgili dönemin Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu'nda yer alan bilgilere göre yapılmaktadır.

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 2024-2025 eğitim ve öğretim döneminde NÖ.60 +2+2 (okul birincileri kontenjanı ve 34 yaş üstü kadın kontenjanı= 64'dür. 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.

Aşçılık NÖ ve İÖ kontenjanları ise şu şekildedir.2019-2020 kontenjan sayısı (62+62=124), kesin kayıt yaptıran öğrenci sayısı (117). 2020-2021 kontenjan sayısı (62+57=119), kesin kayıt yaptıran öğrenci sayısı (123). 2021-2022 kontenjan sayısı (62+57=119), kesin kayıt yaptıran öğrenci sayısı ek kontenjanlarla birlikte 115. 2022-2023 kontenjan sayısı (62+57=119), kesin kayıt yaptıran öğrenci sayısı ek kontenjanlarla birlikte 119. 2023-2024 kontenjan sayısı (64+59=123), kesin kayıt yaptıran öğrenci sayısı ek kontenjanlarla birlikte 120 öğrencidir. 2024-2025 eğitim döneminde aşçılık programı ikinci öğretim kapatılmış olup normal öğretim kontenjan sayısı 60+2+2 = 64 öğrencidir.

Tablo 1.1. Aşçılık NÖ+İÖ Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları

Öğrenci / Mezun	2021-2022	2022-2023	2023-2024	2024-2025
Kontenjan	67+61=128	62+57=119	64+59=123	72
Alınan Öğrenci	67+61=128	62+57=119	61+59=120	64
Mezun Öğrenci	47+47= 94	53+37= 90	50+57=107	53

Kanıt.

<https://yokatlas.yok.gov.tr/onlisans.php?y=100471122>

<https://yokatlas.yok.gov.tr/onlisans.php?y=100450014>

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 1.2 Aşçılık 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	
2025-2026	60	64	375,21799	302,17810			TYT
2024-2025	60	71	384,08417	297,27588			TYT
[2023-2024]	123	120		NÖ:287 İÖ: 267		NÖ: 1.043.725 İÖ: 1.324.447	TYT
[2022-2023]	119	119		NÖ: 290 İÖ: 269		NÖ: 903.949 İÖ: 1.184.300	TYT
[2021-2022]	119	128		NÖ:236 İÖ: 211	NÖ: 949.890 İÖ: 1.280.494	NÖ: 949.890 İÖ: 1.280.494	TYT

¹İçinde bulunulan yıl dahil, 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, son beş yıl içerisinde AŞÇILIK NÖ ve İÖ programlarının kontenjan sayıları artmış olmasına karşın aynı sayıda öğrencinin yerleştirildiği görülmektedir. Bu durum ilgili bölüme yönelik öğrenci taleplerinin halen yüksek olduğunu göstermektedir. Diğer yandan programa giriş puanlarının düştüğü gözlemlenmektedir. Bunun sebebi olarak da pek çok üniversite de aşçılık programının açılmış olması gösterilebilir. Diğer taraftan 2024-2025 eğitim döneminde ikinci öğretimlerin kapatılmasıyla kontenjan sayısı 60 öğrenciye düşmüştür. 2025-2026 eğitim döneminde kontenjanlar dolmuştur.

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.

1.2. Yatay Geçiş ve Dikey Geçiş Ders Muafiyet Uygulamaları

Aşçılık NÖ-İÖ 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 (Üye)

Öğr.Grv. Erkan ÇELİK (Üye)

1.2.1 Tablo 1.3'ü son beş yıl için doldurunuz.

Tablo 1.3 Yatay Geçiş Bilgileri

Akademik Yıl ^{1,2}	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı NÖ	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı İÖ
2025-2026		Bölüm Kapandı
2024-2025	1	Bölüm Kapandı
[2023-2024]	9	5
[2022-2023]	3	2
[2021-2022]	1	2

¹İçinde 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 değeriendirilmesinde 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 değeriendirilmesi 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 değeriendirilerek AMYO Yönetim Kurulu tarafından karara bağlanması beklenir.
4. Öğrenci intibak ve muafiyet sonuçlarına AMYO Yönetim Kurulu kararının öğrenciye tebliğ tarihinden itibaren 5 iş günü içerisinde itiraz edebilir. İtirazlar, komisyonlar tarafından yeniden incelenir varsa değerişiklik AMYO Yönetim Kurulu ile karara bağlanır. İtirazlar varsa komisyon tarafından tekrar incelenir ve AMYO 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.

"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-kurumlarinda-onlisans-velisans-duzeyindeki-programlar-arasinda-gecis-cift-anadal-yan-dal-ile-kurumlar-arasi-kredi-transferiyapilmasi-esaslarina-iliskin-yonetmeligi-universitemizdeki-2/> adresinde yer almaktadır.

Tablo 1.4 Muafiyet ve İntibak Not Dönüşüm Tablosu

Üniversite Başarı Katsayısı	Üniversite Başarı Notu	Diğeri 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
	FD			Başarısız / Fail	0,50 – 0,99	30 – 39
0,5						
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 AMYO öğrencilerinin, ERASMUS öğrenci hareketliliği, FARABI değişim programı uygulamaları ve MEVLANA değişim programı uygulamaları kapsamında öğrenci hareketliliklerinden yararlanma hakları bulunmaktadır. Bu kapsamda son beş yıl içerisinde açılık programı öğrencilerinden değişim programlarına katılım olmamıştır.

Kurumlar ile yapılan anlaşmalar kapsamında iş başı uygulamalı eğitimlerin verilmesi amacıyla ANS kampüsü içerisinde üniversiteye ait olan iktisadi işletmelerle (sosyal tesis ve cafe işletmelerinde) anlaşma süreci devam etmektedir.

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. Ayrıca AKÜ uluslararası ilişkiler bölümüne ait web sitesine yönlendirilerek güncel gelişmelerin takibi sağlanmaktadır. Bunlarla birlikte AMYO Erasmus ve Farabi koordinatörü tarafından, her yıl dönem başında öğrenci değişim programlarına katılım ile ilgili önemli tarih ve süreçler hakkında öğrencilerin bilgilendirilmesi için ilan ve afişler okulun çeşitli yerlerine asılmaktadır.

Kanıt

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

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

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

<https://uim.aku.edu.tr/2025/10/15/erasmus-days-kapsaminda-erasmus-ogrenci-bilgilendirme-toplantisi-gerceklestirildi/>

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

Son beş yıl içerisinde yararlanan öğrenci bulunmamaktadır.

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

Her eğitim dönemi başında öğrencilere dersler, kariyer, kütüphane, klüpler ve staj faaliyetleri hakkında bilgilendirme amaçlı oryantasyon eğitimleri verilmektedir.

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

Açılık programı öğrencileri üniversiteye kayıt oldukları andan itibaren akademik danışmanlık hizmetlerinden yararlanmaktadırlar. Danışman olarak belirlenen öğretim

elamanları birinci sınıf öğrencilerine oryantasyon eğitimi vermektedirler. Bu kapsamda, öğrencilere üniversite, AMYO ve aşçılık programı ile ilgili bilgiler verilmektedir. Bununla birlikte 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. Ayrıca öğrencilerin mesleki anlamda gelişimine katkı sağlayacak, alanında uzman şefler davet edilerek seminerler düzenlenmektedir. Öğrencilerin sektörü tanınması açısından, bölgede faaliyet gösteren, otel ve lokantalar oryantasyon dersi kapsamında ziyaret edilmektedir.

1.4.2 Öğretim üyelerinin danışmanlık hizmetlerine katkılarını sayısal ve niteliksel olarak açıklayınız.

Aşçılık programı öğrencilerine yönelik akademik danışmanlık hizmetleri NÖ ve İÖ olmak üzere iki 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 1.5.'de sınıflar ve öğrenci sayıları ile danışmanlık hizmeti veren öğretim elemanlarına ilişkin bilgiler sunulmuştur.

Tablo 1.5 Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı

ÖĞRENCİ DANIŞMANLIKLARI		
GİRİŞ YILI	DANIŞMAN	SAYI
2025	Erkan Çelik / Tansu Çelik	132 öğrenci
2024	Erkan Çelik (NÖ) Tansu Çelik (İÖ)	2
2023	Erkan Çelik (NÖ) Tansu Çelik (İÖ)	2
2021	Erkan Çelik (NÖ) Tansu Çelik (İÖ)	2
2020	Erkan Çelik (NÖ) Tansu Çelik (İÖ)	2

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 AMYO müdür yardımcıları tarafından önce taslak olarak hazırlanmakta, öğrencilerden ve öğretim elemanlarından gelen geribildirimler doğrultusunda

son halini almakta AMYO Yönetim Kurulu onayını aldıktan sonra kesinleşmekte ve herkese duyurulmaktadır.

Öğrencinin başarısı, 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. Açıklık programı öğrencileri Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 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 başarısı 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 AMYO Sınav Kuralları uygulanmaktadır ve bu kurallar 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, kalemtıraş, silgi, kalem ucu, hesap makinesi, cetvel vb. araç gereçlerin alışverişi kesinlikle yasaktır.
5. Sınavlarda cep telefonlarının kapalı tutulması gerekmektedir ve 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.

Bölümde öğrencilere kopya çekme hususunda verilecek cezalar şu şekildedir:

1. “Sınavlarda kopyaya teşebbüs etmek” Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği’nin 5. maddesi (d) fıkrasına göre kınama cezası gerektirir.
2. “Sınavlarda kopya çekmek veya çektirmek” Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği’nin 7. maddesi (e) fıkrasına göre 1 (bir) yarıyıl uzaklaştırma cezası gerektirir.
3. “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.

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 fakülte dekanlığına teslim edilmesi, AMYO müdürü tarafından disiplin işlerinden sorumlu soruşturmacı öğretim elemanının 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 elemanı 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 fakülte dekanlığına sunması, Fakülte dekanlığı tarafından disiplin cezasının kesinleştirilmesi ve öğrenciye cezanın tebliğ edilmesi,

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>

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 beş yıla ait Aşçılık programı mezun sayıları “Tablo 1.1. Aşçılık NÖ+İÖ Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları” tablosunda verilmiştir.

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 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. İlişik kesme belgesi ile başvuran mezuna diploması vb. belgeleri verilir.

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 bölüm başkanına, öğrenci bilgi sistemi üzerinden gönderilmektedir ve bölüm başkanı tarafından öğrencilerin mezuniyet şartlarını sağladığına dair onay verilmektedir. Onaylanan öğrenciler transkriptleri ile birlikte AMYO yönetim kurulunun onayının alınması için müdürlüğe gönderilmektedir. AMYO 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 2.1 Program Eğitim Amaçları

No	Program Eğitim Amaçları
PEA1	Programdan mezun olan öğrencilerimiz turizm sektöründeki konaklama işletmeleri ve yiyecek-içecek işletmelerinin mutfak bölümlerinde nitelikli eleman olarak görev alırlar
PEA2	Başta meslek liseleri olmak üzere diğer kamu kurumlarına ait meslek edindirme kurslarında usta öğretici olarak görev alabilirler.
PEA3	DGS ile lisans ve sonrasında lisansüstü eğitim ile akademik gelişimlerine devam ederek üniversitelerin ilgili bölümlerinde akademik personel olarak ve Milli Eğitim Bakanlığına bağlı meslek liselerinde öğretmen olarak görev alırlar.
PEA4	Yiyecek İçecek sektöründe ve diğer alanlarda sahip olduğu Türk ve Dünya mutfağı bilgi ve beceriyle girişimci olarak kendi işletmelerini açar ve yönetebilirler.

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

2.2.1. Bölüm Özgörevleri

Aşçılık Programının Özgörevi; “Öncelikle bölgemizin daha sonra ülkemizin turizm ve yiyecek içecek sektöründe ihtiyaç duyulan, Türk ve dünya mutfağında çalışabilecek bilgi ve beceriyle donanmış mesleki bilgiye sahip ara insan gücü açığını karşılamak ve bu doğrultuda nitelikli insan gücünü kamu ve özel sektöre ve topluma kazandırmaktır”.

2.2.2. Bölüm Özgörevlerinin Yayımlanması;

Aşçılık Programı Özgörevleri, aşağıdaki adreste yer almaktadır.

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1255#>

2.2.3. Program Öğretim Amaçları ve Bölüm Özgörevinin Uyumu

Tablo. 2.2. Program Öğretim Amaçları ve Bölüm Özgörevinin Uyumu

Aşçılık Programının Özgörevi;	Program Öğretim Amaçları
“Öncelikle bölgemizin daha sonra ülkemizin turizm ve yiyecek içecek sektöründe ihtiyaç duyulan, Türk ve dünya mutfağında çalışabilecek bilgi ve beceriyle donanmış mesleki bilgiye sahip ara insan gücü açığını karşılamak ve bu doğrultuda nitelikli insan gücünü kamu ve özel sektöre ve topluma kazandırmaktır	PEA1, PEA2, PEA3 ve PEA4 öğretim amaçları ile uyumludur.

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

2.3.Üniversitenin Özgörevleriyle Tutarlılık

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 Yayımlanması

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.

2.3.1.2. Program Öğretim Amaçları ve Üniversite Özgörevlerinin Uyumu

Aşçılık Program öğretim amaçları ile Afyon Kocatepe Üniversitesi özgörevlerinin bileşenleri arasında uyum bulunmaktadır.

Tablo. 2.3. Program Öğretim Amaçları ve Üniversite Özgörevlerinin Uyumu

Üniversite Özgörevi;	Program Öğretim Amaçları
“Afyon Kocatepe Üniversitesi Özgörevleri; “Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.”	PEA1, PEA2, PEA3 ve PEA4 öğretim amaçları ile uyumludur.

2.3.2.AMYO Özgörevleri; “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.AMYO Özgörevlerinin Yayımlanması

AMYO özgörevleri web sitesinde misyonumuz ve vizyonumuz sekmesinin altında <https://afyonmyo.aku.edu.tr/misyon-ve-vizyon/> adresinde yayımlanmaktadır.

2.3.2.2.Program Öğretim Amaçları ve AMYO Özgörevlerinin Uyumu

Tablo. 2.4. Program Öğretim Amaçları ve AMYO Özgörevinin Uyumu

AMYO Özgörevi;	Program Öğretim Amaçları
“Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır”.	PEA1, PEA2, PEA3 ve PEA4 öğretim amaçları ile uyumludur.

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

Tablo 2.5 Program Eğitim Amaçlarının Kurum, Fakülte, Bölüm Vizyon ve Misyonu ile Uyumu

	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ		AMYO		AŞÇILIK BÖLÜMÜ	
	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon
Program Eğitim Amaçları (PEA)	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 olmaktır.	Öncelikle bölgemizin daha sonra ülkemizin turizm ve yiyecek içecek sektöründe ihtiyaç duyulan, Türk ve dünya mutfağında çalışabilecek bilgi ve beceriyle donanmış mesleki bilgiye sahip ara insan gücü açığını karşılamak ve bu doğrultuda nitelikli insan gücünü kamu ve özel sektöre ve topluma kazandırmaktır	Yiyecek içecek hizmeti veren - her alanda- gerek yurt içinde gerekse yurt dışında çalışabilecek kalifiye, mutfak ve yeme içme kültürüne sahip, meslek etiği ve disiplinine uygun hareket eden, gıda işleme kuralına uygun olarak çalışan, gıda güvenliği ve hijyen kuralları çerçevesinde mesleklerini icra eden, sektörde önemli konum ve yerlerde çalışacak aşçıları yetiştiren bir program olmaktır
PEA1.	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu	Uyumlu
PEA2.	Uyumlu	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 dahil ederek belirlenmelidir.

2.4.Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç ve Dış Paydaşların Rolü **Programın İç Paydaşları**

Aşçılık programı iç paydaşları arasında; öğrenciler, öğretim elemanları, AMYO müdürlüğü ve birimleri ile rektörlük ve birimleri olmak üzere 4 temel yapıtaşı bulunmaktadır.

Aşçılık Programının İç Paydaşları;

- Aşçılık önlisans programı öğrencileri,
- Aşçılık önlisans programı temsilcisi (her yıl seçimle belirlenmektedir),
- Aşçılık önlisans programı öğretim elemanları,
- Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü bünyesindeki Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğrencileri

- Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü bünyesindeki Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğretim elemanları,
- AMYO Müdürlüğü,
- AMYO Müdürlüğü İdari Birimleri (AMYO Sekreterliği, Öğrenci İşleri, Ayniyat, Tahakkuk),
- Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü.
- Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Programın Dış Paydaşları

- Yasal Kuruluşlar (Milli Eğitim Bakanlığı, Yüksek Öğretim Kurumu, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi)
- Mezunlar
- Afyonkarahisar'daki Turizm İşletmeleri ve yöneticileri
- Meslek Odaları/Birlikler Afyon Profesyonel Aşçılar Derneği (AFPAD)
- Diğer Üniversitelerin Aşçılık Programları

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

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.

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

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 aşağıdadır.

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1255>

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; Aşçılık program öğretim amaçları esasen öğrencilerin mesleki ve akademik kariyer gelişimlerine mümkün olan en fazla katkıyı 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; Aşçılık programında 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. Programın ^+1 eğitim modeline dönüştürülmesine yönelik çalışmalar başlamıştır.
- 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 Aşçılık programı 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.

İç ve Dış Paydaşlarla yapılan Etkinlikler ; 2024 – 2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI ETKİNLİKLERİ

****09.05.2025 Aşçılık Programı Sosyal Sorumluluk Kapsamında Engelliler Haftası Etkinliği
Düzenledi.**

Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı ikinci sınıf öğrencileri mutfak atölyelerinde Şehit Mustafa Sezer Ortaokulu Özel Eğitim Sınıfı öğrencileriyle beraber lezzetli yemekler pişirdiler. Aşçılık öğrencilerinin rehberliğinde özel eğitim sınıfı öğrencileri Türk Mutfağının en bilinen ve sevilerek tüketilen lezzetlerinden lahmacun ve Kayseri yağlaması ile çikolata soslu profiterol tatlısını beraber hazırladılar. Engelliler Haftası (10-16 Mayıs) etkinlikleri içinde düzenlenen ve Sosyal sorumluluk projesini hazırlayan öğretim görevlisi Tansu Çelik yaptıkları mutfak etkinliklerinde Türk Mutfak Kültüründeki tarihi lezzet miraslarımıza dikkat çekerek hem misafir öğrencilerde hem aşçılık öğrencilerinde farkındalık oluşturmaya amaçladıklarını ifade etti. Öğretim görevlisi Erkan Çelik amaçlarının özellikle özel eğitime ihtiyaç duyan gençlerle bu etkinliği yaparak hem gelişimlerine hem de eğitimlerine katkıda bulunmak olduğunu ayrıca bu etkinliklerle öğrencilerin topluma ve çevrelerine karşı daha duyarlı bireyler olmalarını sağlayarak mezun olduktan sonra da topluma hizmet etme becerilerinin gelişmesine katkıda bulunduğunu ifade etti.

Aşçılık programı ikinci sınıf öğrencileri misafir öğrencilere lezzetleri hazırlama ve pişirmede rehberlik ederek eğlenceli vakit geçirdiklerini günü ve lezzetleri paylaşmanın sevincini hep beraber

yaşadıklarını söylediler. Etkinlik sonrası mutlulukları gözlerinden okunan misafir öğrenciler, yaptıkları yiyeceklerle fotoğraf çektirip mutfak etkinliklerine tekrar katılmak istediklerini söylediler. Lezzetlere ve misafir öğrencilere rehberlik eden mutfak hakkında bilgi veren aşçılık öğrencileri yapılan etkinlikten memnun kalarak kendilerini iyi ve mutlu hissettiklerini ifade ettiler. Aşçılık Programımız Sosyal sorumluluk ve Turizm Haftasında “Özel Eğitim Sınıfı” öğrencileriyle beraber lezzetli yemekler pişirdiler.

****18.04.2025 Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı ikinci sınıf öğrencileri mutfak atölyelerinde Şehit Mustafa Sezer Ortaokulu Özel Eğitim Sınıfı öğrencileriyle beraber lezzetli yemekler pişirdiler.**

Aşçılık öğrencilerinin rehberliğinde özel eğitim sınıfı öğrencileri Türk Mutfağının en bilinen ve sevilerek tüketilen lezzetlerinden lahmacun ve Kayseri yağlaması ile çikolata soslu profiterol tatlısını beraber hazırladılar. Turizm Haftası etkinlikleri içinde düzenlenen ve Sosyal sorumluluk projesini hazırlayan öğretim görevlisi Tansu Çelik yaptıkları mutfak etkinliklerinde Türk Mutfak Kültüründeki tarihi lezzet miraslarımıza dikkat çekerek hem misafir öğrencilerde hem aşçılık öğrencilerinde farkındalık oluşturmaya amaçladıklarını ifade etti. Öğretim görevlisi Erkan Çelik amaçlarının özellikle özel eğitime ihtiyaç duyan gençlerle bu etkinliği yaparak hem gelişimlerine hem de eğitimlerine katkıda bulunmak olduğunu ayrıca bu etkinliklerle öğrencilerin topluma ve çevrelerine karşı daha duyarlı bireyler olmalarını sağlayarak mezun olduktan sonra da topluma hizmet etme becerilerinin gelişmesine katkıda bulunduğunu ifade etti. Aşçılık programı ikinci sınıf öğrencileri misafir öğrencilere lezzetleri hazırlama ve pişirmede rehberlik ederek eğlenceli vakit geçirdiklerini günü ve lezzetleri paylaşmanın sevincini hep beraber yaşadıklarını söylediler. Etkinlik sonrası mutlulukları gözlerinden okunan misafir öğrenciler, yaptıkları yiyeceklerle fotoğraf çektirip mutfak etkinliklerine tekrar katılmak istediklerini söylediler. Lezzetlere ve misafir öğrencilere rehberlik eden mutfak hakkında bilgi veren aşçılık öğrencileri yapılan etkinlikten memnun kalarak kendilerini iyi ve mutlu hissettiklerini ifade ettiler.

*****03.01.2025 Aşçılık Programı Mutfak Atölyesi Toplumsal Katkı Etkinlikleri -2**

Afyon M.Y.O aşçılık programı mutfak atölyesinde Bahçeşehir Koleji Ortaokulunun sporcu öğrencileriyle beraber yerli malı haftasında hem bilgilendirici hem de keyifli mutfak çalışması yaptılar. Sürdürülebilir mutfak uygulamaları ve yerli malı haftası kapsamında misafir öğrencilerle lavaş yapımı, tavuk tantuni, lahmacun, Kayseri yağlaması, peynirli pizza, köfte, vişneli muhallebi, Taş kadayıf tatlısı, profiterol, ekler, çikolatalı krep sarma ürünleri yapıldı.

Afyon M.Y.O Aşçılık programı öğretim görevlisi Tansu Çelik her yıl yapılan sosyal sorumluluk projesi etkinliğinin yerli malı haftasına denk gelmesiyle ülkemizde yetişen sebze ve meyvelerin zenginliğine dikkat çekerek yapılan yemek ve tatlılarda yerel ürünlerin kullanılmasına özen gösterdiklerini ifade etti. Sağlıklı doğal ve mevsimsel beslenmenin öneminin vurgulanarak öğrencilere bilgi ve beceri kazandırmayı amaçladıklarını belirtti.

Yerel ürünlerin kullanıldığı etkinlikte aynı zamanda Türk Mutfağına has pişirme teknikleri hakkında da öğrencilere bilgi ve beceri kazandırıldığını ifade etti

Afyon M.Y.O öğretim görevlisi Erkan Çelik: Etkinlikte sürdürülebilir mutfak uygulamaları ve atık yönetimiyle de ilgili farkındalık oluşturarak gençlerin bu uygulamaları benimsemelerine katkıda bulunmayı amaçladıklarını ifade etti. Etkinlik sonunda yapılan ürünler misafir okul öğrenci ve hocaları, aşçılık öğrencileriyle beraber paylaşıldı Aşçılık programı öğrencileri misafir öğrencilere bilgi ve becerilerinin aktarılmasından ve yapılan lezzetlerin hep beraber paylaşılmasından mutluluk duyduklarını ifade ettiler Aşçılık programı öğrencileri tarafından atölye önünde oluşturulan sevgi yolundan alkışlarla uğurlanan misafir öğrenciler de bu paylaşılan etkinlikten memnun kaldıklarını belirttiler.

*****27 Kasım 2025 tarihinde Afyon Meslek Yüksekokulu konferans salonunda, Öğr. Grv. Erkan Çelik danışmanlığında Aşçılık Programı öğrencilerine yönelik seminer düzenlendi. 'Profesyonel Bıçak Eğitimi' konulu seminer 'PİRGE Akademi Kurumsal Eğitim Uzmanı' Fırat Erbil tarafından gerçekleştirildi.**

Afyon Meslek Yüksekokulunun 50. yılı ve Aşçılık Programının 25. kuruluş yılı etkinlikleri kapsamında düzenlenen seminerde PİRGE Bıçak firmasının ürünleri, üretim aşamaları, mutfakta kullanılan temel bıçak ve ekipmanlar, HACCP gıda yönetmeliğine uygun renk kodlamaları, bıçakların masatlanması ve bilenmesi, bıçak seçimindeki önemli faktörler, pastacılık malzemeleri ile bıçak bakımı konularında bilgi verildi. Öğrencilerin mesleki gelişimlerine katkı sağlamak amacıyla düzenlenen seminerde uygulamalı olarak bıçaklara masat atma teknikleri gösterildi. İlginin ve katılımın yüksek olduğu seminer sırasında sorulan sorulara doğru cevap veren öğrencilere şef bıçağı hediye edildi. Seminer sonunda ise Öğr. Grv. Erkan Çelik tarafından Fırat Erbil'e günün anısına teşekkür belgesi takdim edildi.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2025/05/09/ascilik-programi-sosyal-sorumluluk-kapsaminda-engelliler-haftasi-etkinligi-duzenledi/>

****(10.06.2024) Aşçılık Programı mutfak atölyesinde Türk Mutfağı haftası etkinlikleri düzenledi.**

TÜRK MUTFAĞI HAFTASI ETKİNLİKLERİ

Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı mutfak atölyesinde Türk Mutfağı haftası etkinlikleri iki hafta boyunca devam etti. Bu kapsamda Ted Koleji 3. Sınıf, Toki Erkmen İlkokulu 1. Sınıf, Ahmet Ömer Kocaşaban İlkokulu 2. Sınıf ve İstek Okulları 4. Sınıf öğrencileri mutfak atölyesinde ağırlandılar. Aşçı kepi takıp aşçı önlüğü giymenin mutluluğunu yaşayan misafir öğrenciler aşçılık öğrencilerinin rehberliğinde gruplara ayrıldılar. Sosyal sorumluluk proje kapsamında gelen misafir öğrencilere aşçılık mesleği hakkında bilgi verilerek, yapılan yemekler, mutfak ekipmanları ve kullanılan baharatlar tanıtıldı Zengin bir yelpazeye sahip olan Türk Mutfağının popüler lezzetlerini atölyede geleneksel yöntemlerle pişiren aşçılık öğrencileri, yaratıcılıklarını misafir öğrencilerin hayal gücüyle birleştirerek ortaya birbirinden güzel tabaklar çıkardılar

Lahmacun, Beyti Kebap, Kıymalı Lavaş dürümü, domates soslu ıslak hamburger, dürümü ve pizza ile ana yemeklerini yapan öğrenciler bici-bici, vişneli magnolya, çikolata soslu krep pasta ve sarma, dondurmali irmik helvası ile tatlı tabaklarını yaptılar. Geleneksel lezzetlerle modern tekniklerin birleştiği tabaklar öğretmenlerin masalarına sunularak bilgi verildi. Geleneksel ve modern lezzetlerin harmanlandığı lezzet şöleninde sosyal sorumluluk projelerindeki amacın Türk Mutfağında yer alan zengin lezzetlerin tanıtılması, coğrafi işaretli ürünlerde farkındalık yaratmak olduğunu ifade eden öğretim görevlisi Tansu Çelik bu bağlamda etkinlikte kökleri İstanbul'a dayanan ve bir sokak lezzeti olan domates soslu ıslak hamburger, Türk Mutfağının simgelerinden olan lahmacun, Adana'nın coğrafi işaretli bici-bici tatlısı ile özel gün tatlısı irmik helvasına yer verdiklerini belirtti. Ayrıca Afyonkarahisar'ın coğrafi işaretli patates ve vişneyi de tamamlayıcı ürün olarak kullandıklarını belirttiler.

Türk Mutfağının geleneksel lezzetlerinin sürdürülmesi ve yaşatılması için etkinliklerini her yıl geleneksel hale getirdiklerini ifade eden Öğretim görevlisi Erkan Çelik etkinlik sonunda bu günü anlamlı kılan en önemli şeyin bilginin ve yemeğin paylaşılması ile tüm öğrencilerin mutlu ayrıldıklarını belirtti.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2024/06/10/ascilik-programi-mutfak-atolyesinde-turk-mutfagi-haftasi-etkinlikleri-duzenledi/>

**** (13.05.2024) GELECEĞİN AŞÇILARIYLA PİZZA VE PROFİTEROL ETKİNLİĞİ**

Afyon Meslek Yüksekokulu aşçılık programı öğrencileri pizza etkinliğinde Atom Karınca Anaokulu öğrencileriyle mutfak atölyesinde buluştular. Etkinlikte hazırlanan İtalyan pizza çeşitlerinin yanı sıra kendi coğrafyamızın ürünlerini kullanarak misafir öğrencilerde farkındalık oluşturdular. Misafir öğrenciler aşçılık programı öğrencileri rehberliğinde hamur bezelerini elle ve merdane ile açarak fırında pişirmeyi deneyimlediler. Pizzalarında üst malzeme olarak peynir çeşitleri, ilibada, fesleğen, ebegümeci, domates sos, mısır ve kültür mantarı kullanan öğrenciler hayal güçlerini kullanarak kendi pizzalarını süsleyerek renklendirdiler.

Etkinlikte profiterol hamuru, pastacı kreması, çikolata sos hazırlayan öğrenciler pişen hamurların içini kremayla doldurup çikolata sos döktükten sonra yaptıkları ürünleri öğretmenlerine sunup yaptıkları tatlı hakkında bilgi verdiler.

Pizza hamurlarını açıp süsleyen misafir öğrenciler ürünlerini pişirdikten sonra aşçılık öğrencileriyle beraber bu deneyimi paylaşmanın mutluluğunu yaşadılar.

Öğretim Görevlisi Tansu Çelik sürdürülebilir ürünleri kullanmaya özen gösterdiklerini bunun için de bu etkinliklerinde süt endüstrisinde atık konumunda olan peynir altı suyunu pizza hamurunda kullanarak sürdürülebilir ürünlere katkı sağlayacak çalışmalar için öğrencileri teşvik edip özendirdiklerini ifade ettiler.

Öğretim görevlisi Erkan Çelik ise bahar ayında Afyonkarahisar'ın coğrafyasında yetişen şifalı ot ve bitkilerini pizza üst malzemesinde değerlendirerek bu bitkilerin hamurda kullanılabilirliğini vurgulamak istediklerini belirttiler.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2024/05/13/gelecegin-ascilariyla-pizza-ve-profiterol-etkinligi/>

**** (08.03.2024) AFYON MESLEK YÜKSEKOKULU AŞÇILIK ATÖLYESİNDE SOSYAL SORUMLULUK ETKİNLİĞİ**

Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı 1. ve 2. sınıf öğrencileri, mutfak atölyelerinde Şehit Mustafa Sezer Ortaokulu Özel Eğitim Sınıfı öğrencileriyle birlikte mutfakta uygulama etkinliği gerçekleştirdi. Özel misafir öğrenciler, aşçılık öğrencilerinin rehberliğinde Türk Mutfağının en bilinen ve sevilerek tüketilen lezzetlerinden lahmacun, Kayseri Mutfağının coğrafi işaretli ürünü Kayseri yağlaması, buharda pişirilen Türkmenistan mantısı, tatlı olarak da pastacı kremalı ve çikolata soslu profiterol tatlısını beraber hazırlayarak pişirdi.

Sosyal sorumluluk projesini hazırlayan Öğr. Gör. Tansu Çelik, yaptıkları mutfak etkinliklerinde Türk Mutfak Kültüründeki tarihi lezzet miraslarını dikkate alarak hem misafir öğrencilerin sosyalleşmesine katkıda bulunmak hem de aşçılık programı öğrencilerinde farkındalık oluşturmaya hedeflediklerini söyledi. Öğr. Gör. Erkan Çelik ise etkinlikle, özel eğitim sınıfı öğrencilerinin gelişimlerine ve eğitimlerine katkıda bulunmayı amaçladıklarını ifade etti.

<https://haber.aku.edu.tr/2024/03/07/afyon-meslek-yuksekokulu-ascilik-atolyesinde-sosyal-sorumluluk-etkinligi/>

****05.01.2024, AFYON MYO AŞÇILIK PROGRAMI MUTFAĞINDA ETKİNLİKLER GERÇEKLEŞTİRİLDİ.**

Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı öğrencileri Öğretim Görevlisi Tansu Çelik ve Öğretim Görevlisi Erkan Çelik rehberliğinde, Mutfak Atölyesinde Susuz İlkokulu 2.Sınıf, Şemsettin Ortaokulu 6.Sınıf, TED Koleji 7.Sınıf ve Atatürk İlkokulu 4. Sınıf öğrencileriyle birlikte mutfak atölyesinde yerli malı haftasını kutladılar.

**20-22-27-29 Aralık tarihlerinde yapılan etkinlikte aşçılık programı ikinci sınıf öğrencileri misafir öğrencilere aşçılık mesleği hakkında bilgi verdiler, mutfak ekipmanlarını ve baharatları tanıttılar.

Etkinlikte yerli malı haftasıyla ilgili yerel ürünlere vurgu yapıldığını belirten Öğretim görevlisi Tansu Çelik yapılan yemeklerde Afyon'un coğrafi işaretli ürünlerinden vişne ve kaymağın tatlılarda kullanıldığını belirtti. Bununla beraber Türk Mutfağında yer alan yemeklerden Kayseri yağlaması, Çökertme kebabı, lahmacun ve sokak lezzetlerinden de tantuniye yer vererek coğrafyamızda yer alan ürünlerle öğrenciler üzerinde farkındalık yaratmak istediğini söyledi.

Geleneksel lezzetleri yenilikçi yaklaşımlarla misafirlere sunan Aşçılık öğrencileri misafir öğrencilerle beraber pişirmekten ve bu güzel etkinliğe rehberlik yapmaktan dolayı kendilerini iyi ve mutlu hissettiklerini ifade ettiler

Tatlı çalışmalarında kremalı rulo pasta, vişneli kaymaklı muhallebi, kremalı kekler vb. yapıldı. Ayrıca etkinlikte Çölyak hastası öğrenciye Glutensiz fasulye köftesi ve vişneli tatlı yapıldı.

Öğretim Görevlisi Erkan Çelik ise son yıllarda belirgin hale gelen ve tüm dünyanın dikkatini çeken, mutfakta sıfır atık konusunda da duyarlı davrandıklarını ve bu konu ile ilgili bir çalışma yaptıklarını belirtti. Etkinlikte süt endüstrisinde atık konumunda olan peynir altı suyundan hazırladıkları ve ismini Frig vadisinden esinlenerek Frikus adını verdikleri sağlıklı içeceğin gelen misafirlere ikram edildiğini ve beğeniyle tüketildiğini ekledi.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2024/01/05/afyon-myo-ascilik-programi-mutfaginda-etkinlikler-gerceklestirildi/>

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 çıktıları 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 3.1 Program Çıktıları

No	Program Çıktısı
PÇ1	Mutfak işletmeleri ve içerisinde yer alan alt bölümlerle ilgili konularda giriş düzeyinde uygulamalı ve temel kavramsal bilgilere sahiptir.
PÇ2	Mutfak işletmelerine ve uygulamalarına yönelik problemleri saptar, tanımlar, analiz eder ve çözer; bu amaca uygun yöntem ve teknikleri seçer ve uygular.
PÇ3	Mutfakta iş sürecini analiz eder ve istenen gereksinimleri karşılamaya çalışır; bu doğrultuda gereken hazırlık ve pişirme yöntemlerini uygular
PÇ4	Mutfak uygulamalarında son yıllarda kullanılan modern yöntem ve uygulamaları bilir ve kullanır.

İletişim ve Sosyal	2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	İletişim ve Sosyal
		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	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	X	X	
		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Yetkinlikler Alana Özgü	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Yetkinlikler Alana Özgü
		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

Kanıt: Aşağıdaki Web sayfası

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1255#>

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

Tablo 3.3 Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumu

Program Çıktıları (PÇ)	Program Eğitim Amaçları (PEA)			
	PEA1	PEA2	PEA3	PEA4
PÇ1	5	5	5	5
PÇ2	4	5	4	5
PÇ3	5	5	5	4
PÇ4	4	5	5	4
PÇ5	4	3	5	5
PÇ6	5	5	5	5
PÇ7	4	5	5	4
PÇ8	5	4	4	5
PÇ9	4	5	5	4
PÇ10	5	4	4	5
PÇ11	4	4	5	5
PÇ12	4	4	5	5
PÇ13	4	5	5	4
PÇ14	5	4	4	5
PÇ15	4	5	5	4

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

3.1.4 Program çıktılarını belirleme yöntemini anlatınız.

Aşçılık Programı, program çıktılarının oluşturulması sürecinde Türkiye Yükseköğrenim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ), temel alınarak ilgili programın öğretim elamanları ile görüşülerek yukarıdaki tablodaki gibi belirlenmiştir.

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

Program çıktıları dönemsel olarak programda görevli öğretim görevlileri ile görüşülerek incelenmektedir.

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

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

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, sözlü ve uygulamalı dersler yoluyla öğrencilerin program çıktılarına ulaşması sağlanır. Bununla birlikte uygulama mutfağında modern bir mutfak için gerekli olan tüm araç-gereç ve üretim malzemeleri bulundurulur ve öğrenciler tarafından bireysel olarak kullanmalarına imkan tanınarak program çıktılarına ulaşılmaya çalışılmaktadır.

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 ilgili programın öğretim elemanları tarafından yapılan uygulama derslerinde öğrencilerin program çıktılarına ne düzeyde sahip olduğu gözlemlenerek belirlenir. Bu yöntem dışında önümüzdeki dönemlerde öğrencilerin program çıktılarına ne derecede sahip oldukları anket yöntemi ile belirlenmeye çalışılacaktır.

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.

Aşçılık programında eğitim öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır. Bu kapsamda, öncelikli olarak iç ve dış paydaşlardan görüşler alınmaktadır. Aşçılık programının iç paydaşlarından olan bölüm öğrencileri, mezun durumda olan öğrenciler, program öğretim elemanlarından program özgörevleri, program öğretim amaçları ve program çıktılarının belirlenmesi hususlarında görüş ve önerileri alınmaktadır. Ayrıca, iç paydaşlardan olan AMYO müdürlüğü ve Rektörlükten alınan bilgi ve talimatlar doğrultusunda programda yapılan/yapılacak olan faaliyet ve uygulamalara yönelik düzenlemeler ve değişiklikler yapılmaktadır. Eğitim öğretim sisteminde değişikliklere gidilerek 3+1 Sistemine geçilmiştir. Böylelikle öğrencilerin sektör deneyimleri eğitim döneminde artırılmaktadır.

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 içerisinde farklı zamanlarda öğretim elemanları toplantı yaparak Ölçüt 2 (Program Eğitim Amaçları) ve Ölçüt 3 (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 5.1 Aşçılık Programı Öğretim Planı

AFYON MESLEK YÜKSEKOKULU			FAKÜLTESİ			
OTEL, LOKANTA VE İKRAM			BÖLÜMÜ			
AŞÇILIK			PROGRAMI			
BİRİNCİ YARIYIL						
NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	ASCI101 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	3	0	3	3	3
2	ASCI103Temel Mutfak Teknikleri	2	2	4	3	4
3	ASCI 105 Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	2	1	3	2,5	3
4	ASCI 107 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon	3	0	3	3	3
5	TUR101Türk Dili I	2	0	2	2	2
6	SG101 Yabancı Dil I	2	0	2	2	2
7	AlİT101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2	2	2
8	SG102 Seçmeli I	3	0	3	3	4
9	SG 110 Seçmeli II	3	0	3	3	4
	TOPLAM	22	3	25	23,5	27
	SEÇMELİ I VE II GRUBUNDAN 2 DERS SEÇİLECEK (8 AKTS)					
	Seçmeli I Ders Grubu (I adet ders Seçilecek)					
1	Mutfakta Kalite Yönetim Sistemleri	3	0	3	3	4
2	Osmanlı Saray Mutfağı	3	0	3	3	4
3	Şehir ve Üniversite Hayatına Uyum	3	0	3	3	4
	Seçmeli II Ders Grubu (I adet ders Seçilecek)					
1	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	3	0	3	3	4
3	Sağlık Turizmi	3	0	3	3	4
5	Güzel Sanatlar	3	0	3	3	4
İKİNCİ YARIYIL						
NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	ASCI 102 Mutfak Uygulamaları I	2	2	4	3	4
2	ASCI 104Yöresel Mutfak	2	2	4	3	4
3	ASCI 106 Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	3	0	3	3	3
4	ASCI 108 Türk Mutfak Kültürü	3	0	3	3	3
5	TUR102Türk Dili II	2	0	2	2	2
6	SG103Yabancı Dil II	2	0	2	2	2
7	AlİT 102Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	2	2	2
8	SG105Seçmeli III	3	0	3	3	3
9	SG106 Seçmeli IV	3	0	3	3	4
	TOPLAM	22	4	26	24	27
	2 ADET SEÇMELİ DERS SEÇİLECEK (8 AKTS)					
	Seçmeli III Ders Grubu (I adet ders Seçilecek)					
1	Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi	3	0	3	3	3
2	Gastronomide Yeni Trendler	3	0	3	3	3
3	Beden Eğitimi	3	0	3	3	3
	Seçmeli IV Ders Grubu (I adet ders Seçilecek)					
1	Yiyecek İçecek Servisi	3	0	3	3	4
2	Yiyecek İçecek Otomasyonu	3	0	3	3	4
3	Gastronomi ve Medya	3	0	3	3	4
ÜÇÜNCÜ YARIYIL						
NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	Mesleki Yabancı Dil I	3	0	3	3	3
2	Mutfak Uygulamaları II	2	2	4	3	4
3	Soğuk Mutfak ve Süsleme Sanatı	2	1	3	2,5	3

4	Endüstriyel Yemek Üretimi	2	1	3	3	3
5	Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü	3	0	3	2,5	4
6	Mutfaklarda Atık Yönetimi	3	0	3	3	3
7	Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar	2	0	2	2	2
8	Seçmeli V	3	0	3	3	4
9	Seçmeli VI	3	0	3	3	4
	TOPLAM	23	4	27	25	30
	2 ADET SEÇMELİ DERS SEÇİLECEK (8 AKTS)					
	Seçmeli V Ders Grubu (1 adet ders Seçilecek)	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	İş Sağlığı ve Güvenliği	3	0	3	3	4
2	Füzyon Mutfağı	3	0	3	3	4
3	Yemek Stilisliği ve Fotoğrafçılığı	3	0	3	3	4
	Seçmeli VI Ders Grubu (1 adet ders Seçilecek)					
1	Pastacılık ve Hamur İşleri	3	0	3	3	4
2	Soslar	3	0	3	3	4
3	Kariyer Planlama	3	0	3	3	4
	DÖRDÜNCÜ YARIYIL					
	Seçmeli Dersler	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
NO	SEÇMELİ VII	5	15	20	12,5	30
	TOPLAM	5	15	20	12,5	30
	SEÇMELİ VIII	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ IX	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ X	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ XI	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ XII	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ XIII	3	0	3	3	5
	TOPLAM	18	0	18	18	30
	SEÇMELİ VII DERS GRUBU (1 adet ders seçilecek) (20 AKTS)					
	Seçmeli VII Ders Grubu (1 adet ders Seçilecek)	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
	İşletmede Mesleki Eğitim *	5	15	20	12,5	30
	SEÇMELİ VIII ve IX DERS GRUBU (2 adet ders seçilecek) SEÇİLECEK (8 AKTS)					
	Seçmeli Dersler	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	Ziyafet Mutfağı	3	0	3	3	5
2	İçecek teknolojisi	3	0	3	3	5
3	Tatlılar	3	0	3	3	5
4	Gönüllülük Çalışmaları	3	0	3	3	5
5	Mesleki Yabancı Dil II	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ X, XI, XII, XIII, DERS GRUBU (4 adet ders seçilecek) SEÇİLECEK (12 AKTS)					
	Seçmeli Dersler	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
	Baharat ve Kahve Kültürü	3	0	3	3	5
	Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım	3	0	3	3	5
	Girişimcilik	3	0	3	3	5
	Dünya Mutfağı	3	0	3	3	5
	Turizm ve Çevre	3	0	3	3	5
	Meslek Etiği	3	0	3	3	5
	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	3	0	3	3	5
	Ziyafet Yönetimi	3	0	3	3	5
	Deniz Ürünleri	3	0	3	3	5

PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI ⁵				100		120
MEZUNİYET İÇİN TOPLAM KREDİ				114		120
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ				%100		%120
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.

Tablo 5.2 Yarıyılar Temelinde Ders Planı

2025/2026 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	
Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	3	0		3	Mutfak Uygulamaları I	2	2		4
Temel Mutfak Teknikleri	2	2		4	Yöresel Mutfak	2	2		4
Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	2	1		3	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	3	0		3
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon	3	0		3	Türk Mutfak Kültürü	3	0		3
Türk Dili I	2	0		2	Türk Dili II	2	0		2
Yabancı Dil I	2	0		2	Yabancı Dil II	2	0		2
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0		2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0		2
Seçmeli I	3	0		4	Seçmeli III	3	0		3
Seçmeli II	3	0		4	Seçmeli IV	3	0		4
Toplam Kredi				27	Toplam Kredi				27
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	
223 MESLEKİ YABANCI DİL I	3	0		3	226 MESLEKİ YABANCI DİL II	3	0		2
225 PIŞIRMA YÖNTEMLERİ II	3	2		5	228 DÜNYA MUTFAKLARI	3	2		5
227 SOĞUK MUTFAK	3	1		5	239 ZİYAFET MUTFAĞI	3	1		4
229 MUTFAK ÜRÜNLERİ	3	1		4	232 MUTFAK ÇEŞİTLERİ	3	0		4
231 ZİYAFET SERVİS YÖNETİMİ	2	1		4	234 İŞLETME YÖNETİMİ	2	0		3
233 KONGRE SEMİNER ORGANİZASYONU	2	0		3	236 ŞARAP SERVİSİ YAPMA	3	1		4
221 İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ				4	220 PASTANE ÜRÜNLERİ				6
235 GİRİŞİMCİLİK					224 ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ				
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 5.3 Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler
(Her yarıyıl için yeteri kadar satır eklenebilir)

I. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
Mutfakta Kalite Yönetim Sistemleri	3	0		4	evet	hayır
Mutfak Hizmetleri Yönetimi	3	0		4	evet	hayır
Toplam Kredi				8		
II. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
Gastronomide Yeni Trendler	3	0		3	evet	hayır
Yiyecek İçecek Servisi	3	0		4	evet	hayır
Toplam Kredi				7		
III. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0		2	evet	hayır
GİRİŞİMCİLİK	2	0		2	evet	hayır
Toplam Kredi				4		
IV. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
PASTANE ÜRÜNLERİ	2	0		3	evet	hayır
ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	2	0		3	evet	hayır
Toplam Kredi				6		

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

Tablo 5.4 Aşçılık Programı Ders ve Sınıf Büyüklükleri

Dersin kodu	Dersin adı	Son İki Yarıyıldaki Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Haftalık Ders Saati				AKTS
				Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Diğer	
	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	Tek Şube	62	3	0			3
	Temel Mutfak Teknikleri	Tek Şube	62	2	2			4
	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	Tek Şube	62	2	1			3
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon	Tek Şube	62	3	0			3
	Türk Dili I	Tek Şube	226	2	0			2
	Yabancı Dil I	Tek Şube	103	2	0			2
	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Tek Şube	237	2	0			2
	Mutfakta Kalite Yönetim Sistemleri	Tek Şube	64	3	0			4
	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	Tek Şube	62	3	0			4

133	Mutfak Uygulamaları I	Tek Şube		2	2			4
135	Yöresel Mutfak	Tek Şube		2	2			4
104	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	Tek Şube		3	0			3
102	Türk Mutfak Kültürü	Tek Şube		3	0			3
110	Türk Dili II	Tek Şube		2	0			2
140	Yabancı Dil II	Tek Şube		2	0			2
142	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Tek Şube		2	0			2
144	Gastronomide Yeni Trendler	Tek Şube		3	0			3
146	Yiyecek İçecek Servisi	Tek Şube		3	0			4
223	MESLEKİ YABANCI DİL I	Tek Şube		3	0			3
225	PIŞIRMA YÖNTEMLERİ II	Tek Şube		3	2			5
227	SOĞUK MUTFAK	Tek Şube		3	1			5
229	MUTFAK ÜRÜNLERİ	Tek Şube		3	1			4
231	ZİYAFET SERVİS YÖNETİMİ	Tek Şube		2	1			4
233	KONGRE SEMİNER ORGANİZASYONU	Tek Şube		2	0			3
221	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	Tek Şube		2	0			2
235	İLETİŞİM	Tek Şube		2	0			2
226	MESLEKİ YABANCI DİL II	Tek Şube		3	0			2
228	DÜNYA MUTFAKLARI	Tek Şube		3	2			5
230	ZİYAFET MUTFAĞI	Tek Şube		3	1			4
232	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	Tek Şube		3	0			4
234	İŞLETME YÖNETİMİ	Tek Şube		2	0			3
236	ŞARAP SERVİSİ YAPMA	Tek Şube		3	1			4
220	PASTANE ÜRÜNLERİ	Tek Şube		2	0			3
224	ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	Tek Şube		2	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 5.5 Ders-Program Çıktısı İlişkisi

1.Yarıyıl Ders Planı																
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
	TÜRK DİLİ I	1	2	1	1	1	2	1	2	1	5	2	1	1	1	1
	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Yabancı Dil I	5	3	3	3	2	4	1	4	1	4	5	3	1	2	4
	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	2	2	3	3	3	2	3	2	3	2	3	4	3	5	4
	Temel Mutfak Teknikleri	4	3	3	3	5	4	5	4	1	1	4	4	3	4	5
	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	1	3	1	1	1	1	1	1	1	5	5	1	1	3	1
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon	2	2	2	3	2	2	4	2	2	2	3	2	3	2	2
	Mutfakta Kalite Yönetim Sistemleri	1	1	1	1	1	1	1	5	1	5	1	1	1	1	1
	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	4	4	5	5	4	4	5	3	3	4	4	4	4	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
	TÜRK DİLİ II	1	1	1	1	1	1	1	1	3	5	4	1	1	1	1
	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mutfak Uygulamaları I	5	3	5	5	5	1	5	4	2	1	3	3	3	1	3
	Yöresel Mutfak	3	3	3	4	2	5	2	2	2	1	4	2	2	2	5
	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	2	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	4	4	4	5
	Türk Mutfak Kültürü	3	2	2	2	2	1	1	1	1	2	1	4	2	1	2
	Yabancı Dil II	4	2	2	3	3	4	1	3	4	4	3	4	2	2	3
	Gastronomide Yeni Trendler	1	2	3	4	4	2	3	3	3	2	3	4	5	5	4
	Yiyecek İçecek Servisi	4	2	2	3	3	4	1	3	4	4	3	4	2	2	3
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
223	MESLEKİ YABANCI DİL I	2	2	2	2	4	1	2	2	3	5	5	2	1	1	2
225	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	4	5	5	5	4	1	4	4	4	4	4	4	4	1	4
227	SOĞUK MUTFAK	2	2	3	4	3	4	3	3	4	3	3	4	5	3	3
229	MUTFAK ÜRÜNLERİ	2	3	3	2	3	4	3	4	3	4	5	3	4	4	5
231	ZİYAFET SERVİS YÖNETİMİ	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4
233	KONGRE SEMİNER ORGANİZASYONU	1	1	2	2	3	3	5	5	3	4	3	3	2	2	2
221	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	3	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	5

235	GİRİŞİMCİLİK I	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	-	-	-	-	-
4.Yarıyıl Ders Planı																
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
226	MESLEKİ YABANCI DİL II	2	2	2	2	4	1	2	2	3	5	5	2	1	2	2
228	DÜNYA MUTFAKLARI	4	5	4	4	4	1	5	4	4	4	4	4	4	1	5
230	ZİYAFET MUTFAĞI	2	2	3	3	4	4	2	3	4	3	3	3	4	5	4
232	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	4	5	4	4	4	4	3	3	2	1	2	3	3	4	4
234	İŞLETME YÖNETİMİ	4	5	4	5	2	5	1	4	4	3	4	4	3	4	5
236	ŞARAP SERVİSİ YAPMA	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
220	PASTANE ÜRÜNLERİ	3	2	3	3	4	2	3	3	3	3	4	3	4	4	4
224	ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	3	3	1	1	1	5	1	4	3	1	1	1	1	1	1
5.Yarıyıl Ders Planı																
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
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

5.1.4 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:

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

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1255#>

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

5.2.1 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.Öğretim Planını Uygulama Yöntemi

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. Aşçılık programı 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 elemanı 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. Teori dersler derse dayalı olarak işlenmekte, uygulama dersleri ilgili öğretim elemanı tarafından uygulama atölyelerinde işlenmektedir. Öğretim planı doğrultusunda bölümde kullanılan öğretim yöntemleri (anlatım, tartışma, gösterip yaptırma, sorun (problem) çözme, işbirlikli öğrenme, gösteri, proje, 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 kullanılabilir.

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, 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.

5.2.1.4.Sorun (Problem) Çözme,

Özellikle Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi derslerinde uygulanan bir yöntem olup öğrencinin bir konuyu başından sonuna kadar ele alması ve irdelemesi sağlanmaktadır. Bu kapsamda; (a) Sorun belirlenir, (b) Sorun tanımlanır, (c) Olası çözüm yolları aranır ve hipotez geliştirilir, (d) Çözüm yolu sınanır, (e) Sınama doğru çözüme götürürse hipotez doğrulandığı için genellemeye gidilir, (f) Sınama doğru çözüme götürmezse, geriye dönülerek sınama etkinlikleri gözden geçirilir, seçilen diğer bir hipotez tekrar sınanır. Bu yöntem öğrencinin problem çözme, bağımsız çalışma, yaratıcı düşünme, eleştirel düşünme gibi yeteneklerini geliştirmektedir.

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. Uygulama derslerinde (Yöresel Mutfak, Dünya Mutfakları vb. derslerde ziyafet menü örneği hazırlamak ve bir organizasyonu yönetmek) öğrenciler belirli gruplar halinde ekip çalışması ile bir hizmet sürecini yürütmesi veya bir ürün hazırlaması işbirlikçi öğrenme ile sağlanmaktadır.

5.2.1.6.Gösteri

Uygulama derslerinde (Farklı pişirme yöntemlerine uygun yemekler öğretim elemanları tarafından gösterilir ve yaptırılır.)çoğu zaman öğretim elamanının örneğini gösterdiği şekilde

hizmet süreçleri veya ürünlerin öğrenciler tarafından yapılması sağlanmaktadır. Bazı durumlarda ise sadece eğitmen tarafından ilgili konunun gösterilmesi sağlanır.

5.2.1.7.Proje

Proje tabanlı öğrenim, öğrencileri ilginç sorunlarla uğraşmaya ve bunun sonunda sıra dışı ürünler oluşturmaya yönlendiren bir öğretim yoludur. Öğrencilerin yaratıcılıklarını kullanmalarına olanak sağlar ve olaylara geniş açıdan bakmalarını gerektirir. Bu kapsamda eğitim planında yer alan başta Girişimcilik dersinde bu yöntem kullanılmaktadır.

5.2.1.8.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.

5.2.1.9.Görüşme

Öğrencilerin bilgiyi kaynağından alması için sektör temsilcilerinin ve alanında uzman kişilerin ders kapsamında eğitim vermesi sağlanmaktadır. Bu kapsamda her eğitim öğretim yılında ortalama 4 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.

5.2.1.10.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.

5.2.1.11.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.

5.2.1.12.Staj

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

5.2.2. Öğretim Planı

Aşçılık programı öğretim planı tündengelim yöntemi ile oluşturulmuştur. Bununla birlikte, öğretim planının oluşturulması sürecinde Türkiye’de aşçılık alanında önlisans düzeyinde eğitim veren diğer üniversitelerin öğretim planları da incelenmiştir. 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. Program öğretim planındaki derslerin dağılımı ise genel dersleri takiben mesleğe yönelik derslerin verilmesi ve dil derslerinin ardışıklık ilkesi doğrultusunda bütünlük program mantığı ile yerleştirilmesi şeklinde gerçekleştirilmektedir. Aşçılık 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 öğrenciye Yiyecek içecek işletmeciliği ve Aşçılık ile ilgili teorik temel dersler anlatılmakta, böylelikle öğrencilerin hem sektörü hem de sektörü oluşturan işletmeler hakkında bilgilenmesi sağlanmaktadır. İlk

yarıyılıda temel bilgileri alan öğrencilere ikinci, üçüncü ve dördüncü yarıyılıda Aşçılık ile ilgili alana özgü 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, önlisans 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, Aşçılık programı kuruluşundan bugüne kadarki süreçte Öğretim Planını sürekli iyileştirme ve geliştirme çabası içinde olmuştur. Öğretim Planı, Bölüm Başkanı ve bölüm öğretim elemanları tarafından sürekli olarak incelenmektedir. Bu yolla, tüm bölüm öğretim elemanları Öğretim Planı konusunda bilgilendirmekte ve gerek Afyon MYO yönetim kurulundan ve gerekse dönem başında ve dönem ortasında yapılan akademik kurul toplantılarında alınan kararlar doğrultusunda çalışmalarını yürütmektedir. Güz ve bahar yarıyılları sonunda yapılan Bölüm öğretim elemanları tarafından, o yarıyılın değerlendirmesi yapılmakta ve gelecek yarıyıl için de görüş ve öneriler alınmaktadır. Yapılan bu toplantılarda, 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. Aşçılık 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 Aşçılık programı ders içeriklerini paylaşma, duyurular vb. için fakülte 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 Aşçılık programı öğrencileri 2 yıl süre içerisinde 4 dönem de toplam 90 AKTS'si "alanına uygun temel öğretim" derslerinde 22 AKTS'si seçmeli derslerden ve 8 AKTS'si staj olmak üzere ve 4 yy da toplam 120 AKTS dersten oluşmaktadır. ders almaktadır. İlk yarıyıl da 22 AKTS, ikinci yarıyılıda 22 AKTS, üçüncü yy' da 24 AKTS ve dördüncü yarıyılıda 22 AKTS "alanına uygun temel öğretim dersleri" ni kapsamaktadır. Dolayısıyla belirlenen şartlar yerine getirilmektedir. Öğretim planında yer alan temel bilimler 2 yy da toplam 44 ECTS 4 yy' da toplam 90 ECTS düzeyindedir. Seçmeli dersler eklendiğinde ise toplam 4 yy da 112 ECTS ders ve 8 ECTS staj eklenerek 120 ECTS ders alınmaktadır.

Tablo. 5.6 Aşçılık Programı Alanına Uygun Temel Öğretim Dersleri

2025/2026 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	
Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	3	0		3	Mutfak Uygulamaları I	2	2		4
Temel Mutfak Teknikleri	2	2		4	Yöresel Mutfak	2	2		4
Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	2	1		3	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	3	0		3
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon	3	0		3	Türk Mutfak Kültürü	3	0		3
Türk Dili I	2	0		2	Türk Dili II	2	0		2
Yabancı Dil I	2	0		2	Yabancı Dil II	2	0		2
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0		2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0		2
Seçmeli I	3	0		4	Seçmeli III	3	0		3
Seçmeli II	3	0		4	Seçmeli IV	3	0		4
Toplam Kredi				27	Toplam Kredi				27
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	
223 MESLEKİ YABANCI DİL I	3	0		3	226 MESLEKİ YABANCI DİL II	3	0		2
225 PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	3	2		5	228 DÜNYA MUTFAKLARI	3	2		5
227 SOĞUK MUTFAK	3	1		5	239 ZİYAFET MUTFAĞI	3	1		4
229 MUTFAK ÜRÜNLERİ	3	1		4	232 MUTFAK ÇEŞİTLERİ	3	0		4
231 ZİYAFET SERVİS YÖNETİMİ	2	1		4	234 İŞLETME YÖNETİMİ	2	0		3
233 KONGRE SEMİNER ORGANİZASYONU	2	0		3	236 ŞARAP SERVİSİ YAPMA	3	1		4
				4					
Toplam Kredi				24	Toplam Kredi				22

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

Seçmeli derslerin 4 yy da toplamı 22 AKTS'dir.

Tablo. 5.7. Seçmeli Derslerin 4 yy da Toplamı

DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS
	T	U	L	
Mutfakta Kalite Yönetim Sistemleri	3	0		4
Mutfak Hizmetleri Yönetimi	3	0		4
Toplam Kredi				8
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS
	T	U	L	
Gastronomide Yeni Trendler	3	0		3

Yiyecek İçecek Servisi	3	0		4
Toplam Kredi				7
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS
	T	U	L	
İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	2	0		2
GİRİŞİMCİLİK	2	0		2
Toplam Kredi				4
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS
	T	U	L	
PASTANE ÜRÜNLERİ	2	0		3
ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	2	0		3
Toplam Kredi				6

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 Düzey ; Öğretim planında yer alan ilgili disipline uygun mesleki eğitim öğretimi sağlayan derslerin AKTS toplamı 120'dir.
Kanıt. Tablo 5.1 de sunulmaktadır.

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

Program 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 sektörün ihtiyacına göre güncellenerek iyileştirilmektedir. Örneğin girişimcilik, kalite yönetin sistemleri, hijyen sanitasyon, işçi sağlığı ve iş güvenliği gibi seçmeli dersler sektör talepleri ve ihtiyaçları doğrultusunda belirlenmektedir.

Kanıt.

<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=12&curSunit=1255#>

5.6.2 Mezuniyet için en az 120 AKTS iş yükünün sağlandığını gösteriniz.

İki yıllık eğitim veren programda mezuniyet için 120 AKTS tamamlanması gerekmektedir. Buna uygun olarak yapılan eğitim planı Tablo 5.1 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.

5.7.Öğretim Planı Uygulama Deneyimi

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 seçmeli olarak okutulmaktadır. Aşçılık programı 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 imkanı buldukları bir öğrenme yöntemidir. Bu amaçla öğrenciler eğitim süreleri içerisinde herhangi bir yaz döneminde 45 işgünü staj yapmaktadırlar.

Kanıt. Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğrenci Kılavuzunda stajla ilgili gereklilikler yer almaktadır.

<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.

Seçmeli dersler öğrencilerin alan uygulama deneyimini karşıladığı düşünülmektedir. Örneğin hijyen ve sanitasyon, Kalite yönetim sistemleri vb dersler öğrencilerin alan uygulama deneyimleri üzerinde etkili olmaktadır.

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 6.1 Aşçılık Programı Öğretim Kadrosu Yük Özeti

[]

Öğretim elemanının adı ve soyadı	TZ,YZ, DSÜ ¹	Son iki yarıyıldaki verdiği dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) ²	Toplam etkinlik dağılımı ³		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁴

Erdal ÖZER	TZ	Ziyafet servis yön. 231 /3/3/2025. Şarap servisi yapma 236 /4/4 /2025. Araştırma Yön. 224/2/4 /2025. ASCI 107 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon/ 3/1/2025	%90 %90 %90 %90	%10 %10 %10 %10	
Erkan ÇELİK	TZ	ASCI 105 Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama /3/1/2025 Hijyen Sanitasyon 138 /3/2/2025 Kongre Seminer 233 /2/3/2025. Mutfak Çeşitleri232 /2/4/2025.	%90 %90 %90 %90	%10 %10 %10 %10	
Tansu ÇELİK	TZ	ASCI103Temel Mutfak Teknikleri /4/1/2025 Yöresel .mutfak 146 /4/2/2025 Soğuk Mutfak 227 /4/3/2025 Mutfak Ürünleri 229 /4/3/2025 Ziyafet Mutfağı 230 /4/4/2025 Pastana Ürünleri 220 /2/4/2025	%90 %90 %90 %90 %90 %90	%10 %10 %10 %10 %10 %10	
Murat TEKBAŞ	TZ	SG101 Yabancı Dil I /2/1/2025 Yabancı Dil 2 110 /2/2/2025	%90 %90	%10 %10	
Besim MADEN	TZ TZ	Bilgi ve İletişim Tek 139 /2/1/2025 (NÖ) Bilgi ve İlt. Tek. 139 /2/1/2025 (İÖ)	%90 %90	%10 %10	
Hümeysra T. BAŞAT	TZ	Turizm Coğrafyası 120 /3/2/2025 İşletme Yön. 234/2/4/2025 Mutfak Hiz. Yönetimi sg110/4/1/2025	%90 %90 %90	%10 %10 %10	
Hatice YILMAZ	TZ	Menü Planlama144/3/2/2025 Girişimcilik 235/2/3/2025 ASCI101 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi /3/1/2025	%90 %90 %90	%10 %10 %10	
Ali Mete KARA	TZ	SG102 Mutfakta Kalite Yönetim Sistemleri/4/1/2025 Pişirme Yön.I 142/4/2/2025 Pişirme yön.II 225/5/3/2025 Dünya Mutfakları 228/5/4/2025	%90 %90 %90 %90	%10 %10 %10 %10	
Talat KOÇAK Burak A.SAKA Güliden YÜREKTÜRK	TZ	AİİT 2. 104/2/2/ 2025 İÖ AİİT 2 104/2/2/ 2025 NÖ AİİT101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I /2/1/2025	%90 %90	%10 %10	
Yavuz ÖZKUL	TZ	Türk dili. II 102/2/2/ 2025 TUR101Türk Dili I /2/1/2025	%100		
Besim MADEN	TZ	Bilgi ve İlt tek.140/2/2/ 2025	%90	%10	
Seda YALÇIN	TZ	Mesleki Yab.Dil.1 223/3/3/2025 Mesleki Yab.Dil.2. 226/3/4/2025	%90 %90	%10 %10	
Abdi ATILGAN	TZ	İşçi sağlığı ve İş güvenliği 221/ 2/3/2025	%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 6.2 Öğretim Kadrosunun Analizi
[Aşçılık Programı]

Öğretim elemanının 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 kurumdaki deneyimi	Mesleki kuruluşlarda	Araştırmada	Dış paydaşlara verilen danışmanlıkta
Hatice YILMAZ	Dr.Öğr.Üyesi	TZ	Dr.Öğr.Üyesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi 2008	25	25	25	Yok	Orta	Yok
Hümeysra Töre BAŞAT	Dr.Öğr.Üyesi	TZ	Dr.Öğr.Üyesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi 2009	25	25	25	Yok	Orta	Yok
Ali Mete KARA	Öğr.Gör.	TZ	Öğr.Gör.	Balıkesir Üniversitesi 2008	23	16	16	Yok	Yok	Yok
Erdal ÖZER	Dr. Öğretim Üyesi	TZ	Dr. Öğretim Üyesi	Adnan Menderes Üniversitesi 2018	35	33	23	Yok	Orta	Yok
Erkan ÇELİK	Öğr.Grv	TZ	Öğretim Görevlisi	Gazi Üniversitesi 1990	35	35	17	Yok	Yok	Yok
Tansu ÇELİK	Öğr.Grv	TZ	Öğretim Görevlisi	Gazi Üniversitesi 1990	34	35	17	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.

Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

Aşçılık programı, bir öğretim üyesi, iki öğretim görevlisi olmak üzere üç kişilik akademik kadrosu ile bölüm faaliyetlerini yürütmektedir. Bölüm öğretim elemanları haricinde Otel, lokanta ve ikram hizmetleri bölümü kapsamındaki Turizm ve Otel İşletmeciliği programı öğretim elemanları ile üniversitenin diğer birimlerinden öğretim elemanları ile dersler eksiksiz olarak sürdürülmektedir. 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.

Aşçılık programı, bir öğretim üyesi, iki öğretim görevlisi olmak üzere üç kişilik akademik kadrosu ile bölüm faaliyetlerini yürütmektedir. Bölüm öğretim elemanları haricinde Otel, lokanta ve ikram hizmetleri bölümü kapsamındaki Turizm ve Otel İşletmeciliği programı öğretim elemanları ile üniversitenin diğer birimlerinden öğretim elemanları ile dersler eksiksiz olarak sürdürülmektedir. Tüm eğitim-öğretim faaliyetlerini başarılı bir şekilde yürütecek sayıca öğretim kadrosu yeterli düzeydedir.

Kanıt. Aşçılık Programı Öğretim Elemanlarının Akademik Özgeçmişleri

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 ve Yiyecek İçecek İşletmeciliği kariyerine sahip 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

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Erdal ÖZER
UNVANI	Doktor Öğretim Üyesi

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	İşletme	Anadolu Üniversitesi	1992-1997
Yüksek lisans	Turizm İşletmeciliği	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2007-2010
Doktora	Turizm İşletmeciliği	Adnan Menderes Üniversitesi	2013-2018

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	18.02.2002		
Kurumdaki hizmet süresi	22 Yıl		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	
Öğretim Görevlisi	Afyon Meslek Yüksekokulu	2002-2018	
Öğretim Görevlisi Dr	Afyon Meslek Yüksekokulu	2018-2019	
Dr. Öğretim Üyesi	Afyon Meslek Yüksekokulu	2020-	

Diğer İş Deneyimi

Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Dumlupınar Üniversitesi	2001-2002	Öğretim Görevlisi
Kültür ve Turizm Bakanlığı, Eğitim Genel Müdürlüğü	1992-2001	Uzman Eğitimci

DANIŞMANLIKLAR

Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2020	Yüksek Lisans	Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünlerin Şehir Markalaşmasına Etkileri: Uşak Tarhanası Örneği.	2022
2022	Yüksek Lisans	Fındık ve Fındık Sütü İle Vegan Menülerinin Oluşturulması; Antalya İli Örneği	Devam ediyor
2022	Yüksek Lisans	Yöresel Mutfak Unsurlarının Turist Memnuniyeti ve Tekrar Ziyaret Etme Niyeti Üzerine Etkisi: Amasya İli Örneği	Devam ediyor
2022	Yüksek Lisans	Vegan Yaş Pasta Üretimi ve Duyusal Parametreler Açısından İncelenmesi	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
2021	Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri, Bölüm Başkanlığı	2021	-
2012	Erasmus Koordinatörü	2012	2022
2010	Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri, Bölüm Başkanlığı	2010	2011
2007	MYO/Yüksekokul Müdür Yardımcısı	2007	2010
2007	Erasmus Koordinatörü	2007	2010

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. KÖK GÜRKAN, ÖZER ERDAL (2022). Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin şehir markalaşmasına etkileri: Uşak tarhanası örneği. Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 10(133), 443-468., Doi: 10.29228/ASOS.64242 (Yayın No: 7924167)
2. TÖRE BAŞAT HÜMEYRA,YILMAZ HATİCE,ÖZER ERDAL (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., Doi: 10.34189/tfd.23.01.005 (Kontrol No: 6347811)

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

1. ÖZER ERDAL (2022). Afyonkarahisar Protokol Yemeklerinde Manda Sütü Ürünlerinin Yeri ve Gastrodiplomasi
- İNÇES Uluslararası Eğitim ve Bilim Kongresi, 133-136. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8081861)
2. TÖRE BAŞAT HÜMEYRA,YILMAZ HATİCE,ÖZER ERDAL (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, 89-108. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 5559475)

- 3. YILMAZ HATİCE,TÖRE BAŞAT HÜMEYRA,ÖZER ERDAL (2019). 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, 66-88. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 5559504)
-
- 4. YILMAZ HATİCE,ÖZER ERDAL (2017). Turizm ve Otel İşletmeciliği Önlisans Programı Öğrencilerinin Genel Staj Sorularının Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. 6. Uluslararası Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, 445-456. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 3944724)
-
- **D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler**
- 1. YALÇIN SEDA, ÖZER ERDAL, ÇELİK TANSU (2023). Replacing of Water by Buffalo Milk or Buffalo Whey in Production of Traditional Afyonkarahisar Velense Noodle. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 11(4), 2917-2924., Doi: 10.21325/jotags.2023.1324 (Kontrol No: 8826758)
- 2. ÖZER ERDAL, YALÇIN SEDA, ÇELİK TANSU (2022). The use of Buffalo Milk, Kaymak and Yogurt in Traditional Products of Afyonkarahisar Cuisine. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 10(4), 3608-3625. (Kontrol No: 8081516)
- 3. YILMAZ HATİCE,TÖRE BAŞAT HÜMEYRA,ÖZER ERDAL (2020). Öğretim Elemanlarının Öğretim Materyallerinde Bilgi ve İletişim Teknolojileri Kullanımlarına Yönelik Bir Araştırma: Afyon M.Y.O Örneği. Akademi Sosyal Bilimler Dergisi, 7(21), 43-59. (Kontrol No: 6644406)
- 4. ÖZER ERDAL (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 (Kontrol No: 5119038)
- 5. ÖZER ERDAL,ÖZDOĞAN OSMAN NURİ (2019). Personel Güçlendirmenin İşgörenlerin İş Performansına Etkisi: Afyonkarahisar Örneği. İşletme Araştırmaları Dergisi, 11(2), 1205-1224., Doi: 10.20491 (Kontrol No: 5117580)
- **E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında**
- ÖZER ERDAL,ÖZDOĞAN OSMAN NURİ (2018). Otel Yiyecek İçecek Bölümlerinde Güçlendirmenin İşgören Performansına ve İşten Ayrılma Niyetine Etkisi: Afyonkarahisar'daki Beş Yıldızlı Otel. 9. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, 23 (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4358266)

ÖZGEÇMİŞ

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	24 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/	Tez Adı	Bitiş Tarihi
-----	----------------	---------	--------------

	Doktora		
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
2022	Yüksek Lisans	Gelişmeleri Kaçırma Korkusunun Bireylerin Yeni Açılan Restoranlara Karşı Tutumlarına Etkisi Üzerine Bir Araştırma/ Zeynep Eşsiz	Devam ediyor
2023	Yüksek Lisans	Afyonkarahisar'da Engelsiz Gastronomi Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma/Büşra ÜYÜK	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.
3. Aliyeva, A. ve Yılmaz, H. (2021). Beş Yıldızlı Otel İşletmelerindeki İçsel Pazarlama Faaliyetlerinin İç Girişimcilik Davranışları Üzerindeki Etkisi: Alanya Örneği, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE DergisiYıl 2021, Cilt 11, Sayı 3, 1448 – 1462. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/nevsosbilen/issue/65184/870449>

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.

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. Yılmaz, H.(2022). Ekoturizm. Afyonkarahisar ve Turizm kitabı içinde. Ed. Ahmet Baytok ve Ali Avan. Detay Yayıncılık. 1. Basım, Aralık 2022, ISBN: 978-605-254-712-0 (246-270).
2. Yılmaz, H. (2021) Sözlü İletişim. İletişim Becerileri kitabı içinde. Ed: Nuray Kurtdede Fidan. Eğiten Kitap Yayıncılık, 1. Basım. ISBN: 978-625-7527-74-3

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>

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Hümeýra 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-	

DiĞER 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 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. 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 Açıcılık 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>

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 Mutfaklarında 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. Hümeyra 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. Hümeyra 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, Hümeyra 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.

ÖZGEÇMİŞ

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	

DiĞER İŞ DENEYİMİ

Çalışılan Kurum /işletme	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,ÇETİN TAHSİN,ATILGAN ABDİ,YAZGAN UYKU SABİT (2018). Mobilya Sektöründeki Personellerin Mühendisten Beklentileri (Örnek Bir Uygulama). SIYASET, EKONOMİ ve YÖNETİM ARASTIRMALARI DERGİSİ, 6(5), 67-75. (Yayın No: 4618521)
2. ÇOLAK MEHMET,ÇETİN TAHSİN,ATILGAN ABDİ (2018). İşletmelerde Kalitesizliğin, Verimsizliğin ve Markalasamamanın Maliyet Üzerine Etkisi. SIYASET, EKONOMİ ve YÖNETİM ARASTIRMALARI DERGİSİ, 6(5), 11-17. (Yayın No: 4618430)
3. ATILGAN ABDİ,ULUSOY HATİCE,KAHRAMAN NECMİ,PEKER HÜSEYİN (2018). Tüketicilerin Mobilya Stillerine İlişkin Tercihleri ve Seçiminde Etkili Olan Faktörler. Journal of Barts Faculty of Forestry, 20(2), 232-238. (Yayın No: 4567455)
4. ATILGAN ABDİ,ULUSOY HATİCE,TAN HÜSEYİN,PEKER HÜSEYİN (2018). AHSAPTA EKOLOJİK BOYA KULLANIMI VE YÜZEY PÜRÜZLÜLÜĞÜ. JOURNAL of POLYTECHNIC, 21(3), 553-558. (Yayın No: 4567463)
5. ATILGAN ABDİ,TAN HÜSEYİN,ULUSOY HATİCE,PEKER HÜSEYİN (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,ÇETİN TAHSİN,ATILGAN ABDİ (2017). The Importance of Repair Maintenance in Furniture Industry and an Application (Mobilya Endüstrisinde Tamir Bakımın Önemi ve Bir Uygulama). Academia Journal of Engineering and Applied Sciences, 2(3), 60-70. (Yayın No: 3699795)
7. ATILGAN ABDİ,ULUSOY HATİCE,PEKER HÜSEYİN (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. PERÇİN OSMAN,PEKER HÜSEYİN,ATILGAN ABDİ (2016). THE EFFECT OF HEAT TREATMENT ON THE SOME PHYSICAL AND MECHANICAL PROPERTIES OF BEECH FAGUS ORIENTALIS LIPSKY WOOD. WOOD RESEARCH, 61(3), 443-456. (Yayın No: 3167367)
9. ÖZALP MURAT,KABAK HASAN,ATILGAN ABDİ,PEKER HÜSEYİN (2013). The effects of adding the aluminum sulfate to the ureaformaldehyde adhesive applied on plywood. International Journal of Physical Sciences, 8(19), 1017-1021., Doi: 10.5897/IJPS2013.3878 (Yayın No: 2269353)
10. ORDU MUSTAFA,ÖZALP MURAT,ATILGAN ABDİ,PEKER HÜSEYİN (2013). The effects of heat treatment on some mechanical properties of laminated black pine Pinus nigra. International Journal of Physical Sciences, 8(19), 1029-1035., Doi: 10.5897/IJPS2013.3864 (Yayın No: 2269548)
11. ATILGAN ABDİ,PEKER HÜSEYİN,ULUSOY HATİCE (2012). Effects of different impregnation 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 HÜSEYİN,ATILGAN ABDİ,ULUSOY HATİCE,GÖKTAS OSMAN (2012). Usage opportunities of the natural dye extracted from acorn Quercus ithaburensis Decaisne in the furniture industry upper surface treatment. International Journal of Physical Sciences, 7(40), 5552-5558., Doi: 10.5897/IJPS12.479 (Yayın No: 2266849)
13. ATILGAN ABDİ,TAN HÜSEYİN,BAYRAKTAR DURSUN KEMAL,PEKER HÜSEYİN (2012). Possibilities of using preservatives in environmentally friendly furniture industry. 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,ÇETİN TAHSİN,ATILGAN ABDİ,ÇOLAK NESLİHAN (2018). MOBİLYA SEKTÖRÜNDE YAPILAN KATMA DEĞER VERGİSİ (KDV) İNDİRİMİNİN YANSIMALARI (TÜRKİYE ÖRNEĞİ). 5. ULUSLARARASI MOBİLYA KONGRESİ (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619165)
2. ÇOLAK MEHMET,ÇETİN TAHSİN,ATILGAN ABDİ (2018). A Research on Cost of Poor Quality, Unproductivity and Branding Inability in Businesses. Politik, Ekonomik ve Sosyal Araştırmalar Kongresi(ICPESS) (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619560)
3. ÇOLAK MEHMET,ÇETİN TAHSİN,ATILGAN ABDİ,YAZGAN UYKU SABİT (2018). Expectations of Personnel Working in 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 HÜSEYİN,YAZICI CANSU BANU,ATILGAN ABDİ (2018). Mobilya Endüstrisinde Tüketici Şikâyetleri Ve Analizi: Artvin İli Örneği. ULUSLARARASI ARTVIN SEMPOZYUMU (ias2018) (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619237)
5. PEKER HÜSEYİN,ORHAN ENES,ATILGAN ABDİ (2018). MOBİLYA ENDÜSTRİSİ İŞLETMELERİNDE ÜRÜN TIPLARI VE ÜRÜN KALİTESİ: ARTVIN İLİ ÖRNEĞİ. Uluslararası Artvin Sempozyumu(ias2018) (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4674677)
6. PEKER HÜSEYİN,ÖZTÜRK MEHMET AKİF,ATILGAN ABDİ (2018). Mobilya Endüstrisinde Test Teknik / Standart Uygulamaları: Artvin İli Örneği. ULUSLARARASI ARTVIN SEMPOZYUMU (ias2018) (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4670966)
7. KAHRAMAN NECMİ,DERMEZ RASİM,ATILGAN ABDİ,ÜNLÜ ALI (2018). Ergonomic Investigation of Computer Laboratories of Çay Vocational and Technical High School in Terms of Students. International Forest Products Congress(ORENKO2018) (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619202)
8. ULUSOY HATİCE,ÖZCAN MEHMET,ATILGAN ABDİ,AYDIN Özlem,PEKER HÜSEYİN (2018). Barit ve Borlu Bileşiklerin Wenge Odununun Yapıma Direnci Üzerine Etkisi. 3. Uluslararası Mühendislik Mimarlık ve Tasarım Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4319453)
9. TAN HÜSEYİN,ULUSOY HATİCE,KÖROĞLU MUSA,ATILGAN ABDİ,PEKER HÜSEYİN (2017). Barit Use in Wood Impregnation and Dynamic Bending Strength. International Forestry Environment Symposium (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3939593)
10. TAN HÜSEYİN,ULUSOY HATİCE,MORKAN BÜLENT,ATILGAN ABDİ,PEKER HÜSEYİN (2017). PROPERTIES OF IMPREGNATION IN THE SPRUCE WOOD (PICEA ORIENTALIS (L) LINK.) OF PYRITE (FeS₂) MATERIAL AND EFFECT OF BENDING STRENGTH / MODULUS OF ELASTICITY. INTERNATIONAL FORESTRY ENVIRONMENT SYMPOSIUM (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:3939226)

11. ULUSOY HATICE,AY NURGÜL,ATILGAN ABDİ,PEKER HÜSEYİN (2017). Effect of mistletoe (*Viscum album* L.) on some physical properties on *pinus sylvestris* wood. International Symposium on New Horizons in Forestry (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3939779)
12. ULUSOY HATICE,ATILGAN ABDİ,PEKER HÜSEYİN (2017). DOĞAL BOYA VE AHSAPTA YÜZEY PÜRÜZLÜLÜĞÜ. 2. ULUSLARARASI MÜHENDİSLİK MİMARLIK VE TASARIM KONGRESİ (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3940179)
- ULUSOY HATICE,ATILGAN ABDİ,PEKER HÜSEYİN (2017). Doğal Boya ve Ahsapta Yüzey Pürüzlülüğü. 2.Uluslararası Mühendislik Mimarlık ve Tasarım Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3869981)
13. ULUSOY HATICE,ATILGAN ABDİ,PEKER HÜSEYİN (2017). EMPRENYEDE VAKUM / DİFÜZYON SÜRESİNİN AHSAPTAÖZGÜL AĞIRLIK DEĞİŞİMİNE ETKİSİ. 2. ULUSLARARASI MÜHENDİSLİK MİMARLIK VE TASARIM KONGRESİ (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3939874)
14. ATILGAN ABDİ,AY NURGÜL,KÖROĞLU MUSA,ULUSOY HATICE,PEKER HÜSEYİN (2017). BASINÇ DİRENCİ DEĞİŞİMİNDE BARIT EMPRENYESİ. 2. ULUSLARARASI MÜHENDİSLİK MİMARLIK VE TASARIM KONGRESİ (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3940004)
15. ULUSOY HATICE,ATILGAN ABDİ,PEKER HÜSEYİN (2017). ÇEVREYLE DOST EKOLOJİK AHSAP BOYA ÜRETİMİ VE ÖZGÜL AĞIRLIK DEĞİŞİMİNE ETKİSİ. 2. ULUSLARARASI MÜHENDİSLİK MİMARLIK VE TASARIM KONGRESİ (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3940057)
16. KAHRAMAN NECMİ,YILDIRIM KEMAL,ATILGAN ABDİ (2016). ÜRÜN RENGİNİN KALİTE ALGISI ÜZERİNE ETKİSİ. INTERNATIONAL CONFERENCE ON HUMANITIES AND CULTURAL STUDIES (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3236806)
17. ULUSOY HATICE,ATILGAN ABDİ,PEKER HÜSEYİN (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,ATILGAN ABDİ,PEKER HÜSEYİN (2016). EFFECTS OF ENVIRONMENTALY 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 SELAHATTİN,ATILGAN ABDİ,PEKER HÜSEYİN (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. ATILGAN ABDİ,KAHRAMAN NECMİ,GENÇ AHMET (2016). MOBİLYA ENDÜSTRİSİNDE KULLANILAN MAKİNALARDA İS GÜVENLİĞİ. VIII. INTERNATIONAL SAFETY&HEALTH ON CONFERENCE, 995- 1011. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3297401)
21. ULUSOY HATICE,ATILGAN ABDİ,ERSEN NADİR,PEKER HÜSEYİN,BARDAK SELAHATTİN (2013). DISCUSSION OF FOREST PRODUCTS INDUSTRY IN TERM OF ECOLOGICAL. Gümüşhane Uluslararası Katılımlı Çevre Sempozyumu (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2321068)
22. ATILGAN ABDİ,ERSEN NADİR,ULUSOY HATICE,BARDAK SELAHATTİN,PEKER HÜSEYİN (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,ATILGAN ABDİ,PEKER HÜSEYİN (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 NADİR,AKYÜZ İLKER,ATILGAN ABDİ (2015). TÜRKİYE NİN MUTFAK MOBİLYASI ÜRETİM VE DİS TİCARET MİKTARLARI ÜZERİNE BİR ARASTIRMA. Selçuk Üniversitesi Teknik Online Dergisi, 684-695. (Kontrol No: 1962469)
3. ATILGAN ABDİ,ERSEN NADİR,PEKER HÜSEYİN,KAHRAMAN NECMİ (2015). TÜRKİYE MOBİLYA SANAYİNDE İS KAZASI VE MESLEK HASTALIKLARININ ÖNLENMESİNE İLİSKİN TAVSİYELER. Selçuk Üniversitesi Teknik Online Dergisi, 664-683. (Kontrol No: 1961626)
4. ERSEN NADİR,AKYÜZ İLKER,ATILGAN ABDİ (2015). LAMİNAT PARKELERİN TERCİH EDİLME NEDENLERİNİN CİNSİYET AÇISINDAN ARASTIRILMASI ARTVIN İLİ ÖRNEĞİ. Selçuk Üniversitesi Teknik Online Dergisi, 652-663. (Kontrol No: 1962138)
5. PEKER HÜSEYİN,ATILGAN ABDİ (2015). ATIK ÇAY EKSTRAKT BOYASININ VERNİKLE AHSAPTA KULLANIMI VE DİNAMİK SOK EGİLME DİRENCİ ÜZERİNE ETKİSİ. Selçuk Üniversitesi Teknik Online Dergisi, 644-651. (Kontrol No: 1961107)
6. PEKER HÜSEYİN,ATILGAN ABDİ (2015). Doğal 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. ATILGAN ABDİ,ERSEN NADİR,PEKER HÜSEYİN (2013). Çay Bitki Ekstraktı ile Muamele Edilen Odun Türlerinde Retensiyon Değerleri. Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, 13(2), 278-286. (Kontrol No: 2269694)
8. ATILGAN ABDİ,ERSEN NADİR,PEKER HÜSEYİN (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 HÜSEYİN,ATILGAN ABDİ (2013). Mobilya ve Tasarım. BATI AKDENİZORMANCILIK ARASTIRMA ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, 15(1), 1-16. (Kontrol No: 2269986)
10. ATILGAN ABDİ,KAYAHAN KADİR,BAYRAKTAR DURSUN KEMAL,ERSEN NADİR (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. ATILGAN ABDİ,PEKER HÜSEYİN (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. ATILGAN ABDİ,GÖKTAS OSMAN,PEKER HÜSEYİN (2011). Pınar Bitki Ekstraktından Elde Edilen Doğal Boyanın Ahsap Malzemeye Üstüzey Olarak Uygulanması. Artvin Çoruh Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, 12(2), 139-147. (Kontrol No: 2267609)
13. ATILGAN ABDİ,PEKER HÜSEYİN,TAN HÜSEYİN,BAKIR 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,ATILGAN ABDİ,ESEN ZAFER,KAYA SÜLEYMAN (2009). KONTRPLAKLARDA EGİLME DİRENCİNE TUTKAL TÜRÜNÜN ETKİSİ Dumlupınar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, 18(1), 99- 104. (Kontrol No: 2268067)

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. ERSEN NADİR,AKYÜZ İLKER,ATILGAN ABDİ (2015). Laminat Parkelerin Tercih Edilme Nedenlerinin Cinsiyet Açısından Ara tırılması Artvin İli Örneği. III. ULUSAL MOBİLYA KNGRESİ (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2351291)
2. PEKER HÜSEYİN,ATILGAN ABDİ,KOCAĞA HASAN ALI (2015). MOBİLYA ENDÜSTRİSİNDE ÜRETİM PLANLAMA SÜRECİ. III. ULUSAL MOBİLYA KONGRESİ (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2350594)

3. ATILGAN ABDİ,ERSEN NADİR,KAHRAMAN NECMİ,PEKER HÜSEYİN (2015). Türkiye Mobilya Sanayinde İskazası ve Meslek Hastalıklarının Önlenmesine İlişkin Tavsiyeler. III. ULUSAL MOBİLYA KONGRESİ, 210-223. (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2350367)
4. PEKER HÜSEYİN,ATILGAN ABDİ (2015). Atık Çay Ekstrakt Boyasının Vernikle Ah apta Kullanımı ve Dinamik ok Eğilme Direnci Üzerine Etkisi. III. ULUSAL MOBİLYA KONGRESİ, 150-156. (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2351107)
5. ERSEN NADİR,AKYÜZ İLKER,ATILGAN ABDİ (2015). Türkiye nin Mutfak Mobilyası Üretim ve Dı Ticaret Miktarları Üzerine Bir Ara tırma. III. ULUSAL MOBİLYA KONGRESİ, 203-209. (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2351437)

ÖZGEÇMİŞ

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
ERZURM 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 (YOK)

ÖZGEÇMİŞ

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
JASMİN 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 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 (YOK)

ÖZGEÇMİŞ

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	2007-2008	Mutfak Görevlisi

restoranlarında iş deneyimi, (Ticari (Özel))		
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 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 (YOK)

ÖZGEÇMİŞ

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 /işletme	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

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.

ÖZGEÇMİŞ

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 /işletme	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

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR (YOK)

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	BESİM MADEN
UNVANI	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Lisans	Gıda Mühendisliği	Selçuk Üniversitesi	1995
Yüksek lisans	Gıda Mühendisliği A.B.D.	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2009
Doktora	Gıda Mühendisliği A.B.D.	Afyon Kocatepe Üniversitesi	D. Ediyor

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	23.09.2005		
Kurumdaki hizmet süresi	19 yıl		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi		AKÜ Afyon MYO Gıda İşleme Bölümü	23.09.2005

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Okyanus Taahhüt A.Ş	3 yıl	Sorumlu Yönetici
Dünya Yemek Catering Grup	2 yıl	Sorumlu Yönetici - CEO

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
x	x	x	x

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
x	x	x	x

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev
Konya Gıda Müh. Odası	2000	Sorumlu Yöneticilik

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
2009	Bölüm Başkanı (Afyon MYO Gıda İşleme Bölümü)	2009	2016
2010	Yönetim Kurulu Üyesi (Afyon MYO)	2010	2016
2024	Afyon MYO Müdür Yrd.	2023	D. Ediyor

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Yalcin S., Maden B. (2020). Diversity in Protein Characteristics of Some Wheat Varieties. European Journal of Science and Technology, 19, 196-200.
- Özkök, G. A., Yalçın, S., & Maden, B. (2020). A Regional Food of Afyonkarahisar Cuisine: Sausage Doner Kebab. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(2), 301-313.

ÖZGEÇMİŞ

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	25 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 VE ESERLER LİSTESİ

ÖZGEÇMİŞ

Adı ve Soyadı	: Murat TEKBAŞ
Doğum Tarihi	: 16.05.1982
Doğum Yeri	: Konya
Akademik Unvanı	: Doç. Dr.
İş Telefonu	: 0 272 218 29 18
Cep Telefonu	: 0 506 782 82 82
İş Adresi	: Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu / Yönetim ve Organizasyon Bölümü
E-postası	:mtekbaz@aku.edu.tr murat.tekbaz@hotmail.com
Bildiği Yabancı Diller (Yılı ve Puanı)	: İngilizce YÖKDİL (2021) – 71.250

Uzmanlık Alanı:

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	İşletme / İşletme	Selçuk Üniversitesi Karaman İ.İ.B.F	2007
Y. Lisans	İktisat / İktisat	Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü	2014
Doktora	İktisat / İktisat	Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü	2019

Yüksek Lisans Tez Başlığı ve Tez Danışmanı:

Dünya’da ve Türkiye’de Yeni Korumacılık Politikaları

Danışman: Yrd. Doç.Dr. Cuma BOZKURT

Doktora Tezi Başlığı ve Danışmanı:

BRICS-T Ülkelerinde Küreselleşme ve Ekonomik Büyüme İlişkisinin Farklı Boyutlarla İncelenmesi

Danışman: Prof. Dr. Arif ÖZAYDIN

Akademik Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Doçent	Afyon Kocatepe Üniversitesi/Afyon Meslek Yüksekokulu Yönetim ve Organizasyon Bölümü / İşletme Yönetimi Programı	04.04.2023-
Doktor Öğretim Üyesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi/Afyon Meslek Yüksekokulu Yönetim ve Organizasyon Bölümü / İşletme Yönetimi Programı	29.07.2022-04.04.2023
Öğretim Görevlisi Dr.	Afyon Kocatepe Üniversitesi/Uzaktan Eğitim Meslek Yüksekokulu / Pazarlama ve Reklamcılık Bölümü	22.09.2021-01.08.2022
Öğretim Görevlisi	Afyon Kocatepe Üniversitesi/Bayat Meslek Yüksekokulu / Dış Ticaret Bölümü / Dış Ticaret Programı	06.11.2017-21.09.2021

Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri :

Altuntaş, D. (2024) Turizm harcamaları içerisindeki yiyecek ve içecek harcamalarının ekonomik büyümeye etkisi: Türkiye Örneği, Gaziantep Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı (İkinci Danışman)

Yönetilen Doktora Tezleri/Sanatta Yeterlik Çalışmaları :

.....

Projelerde Yaptığı Görevler:

.....

İdari Görevler:

21.07.2025-	AKÜ Meslek Yüksekokulları Koordinatör Yardımcısı
10.07.2025-	AKÜ BAP Değerlendirme Alt Komisyonu (Sosyal Programlar) Üyesi
01.07.2025-	AKÜ Sinanpaşa Meslek Yüksekokulu Müdürü
01.07.2025-	AKÜ Sinanpaşa Meslek Yüksekokulu Müdürü Yönetim Kurulu Başkanı
02.08.2022-	Afyon MYO – Yönetim ve Organizasyon Bölüm Başkanı
29.09.2023-	Afyon MYO – Yönetim Kurulu Üyesi
10.10.2023- 04.03.2024	Başmakçı MYO – Yönetim Kurulu Üyesi
06.11.2021- 01.08.2022	Uzaktan Eğitim Meslek Yüksekokulu- Kurul Üyesi
06.11.2021- 01.08.2022	Uzaktan Eğitim Meslek Yüksekokulu- Pazarlama ve Reklamcılık Bölüm Başkan V.
01.03.2018- 21.09.2021	Bayat Meslek Yüksekokulu-Kurul Üyesi
01.03.2018- 21.09.2021	Bayat Meslek Yüksekokulu-Yönetim Kurulu Üyesi
01.03.2018- 21.09.2021	Bayat Meslek Yüksekokulu-Müdür Yardımcısı

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler:

Ödüller:

Aldığı Sertifikalar:

04.2016 ENGELLİLERLE 360° İLETİŞİM EĞİTİMİ KATILIM SERTİFİKASI, Kalkınma Bakanlığı, Gaziantep Üniversitesi

11.2014 UYGULAMALI GİRİŞİMCİLİK EĞİTİMİ, KOSGEB VE İŞKUR

12.2013 ISO 9001:2008 İÇ TETKİKÇİ, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği

12.2013 ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği

12.2013 YÖNETİM SİSTEMİ, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği

12.2013 ISO 9001:2008 KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği

12.2013 STRATEJİK YÖNETİM, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği

12.2013 ISO 14001 ÇEVRE YÖNETİM SİSTEMİ, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği

12.2013 OHSAS 18001 İŞ SAĞLIĞI ve GÜVENLİĞİ, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği

12.2013 BİREYSEL KOÇLUK, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği

12.2013 NLP PRACTİTIONER, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği

12.2013 INNOVATIC YENİLİKÇİ DÜŞÜNCE, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği

09.2006 BİLGİSAYAR MESLEK DALI EĞİTİM PROGRAMLARI KURS SERTİFİKASI, Karaman Halk Eğitim Merkezi

05.2006 TRA2 – TR72 – TR52 – TRB1 DÜZEY 2 BÖLGELERİ KALKINMA PROGRAMI “Yunus Emre Kampüsünde Erozyonla Mücadele ve Ağaçlandırma Eğitimi

Son iki yılda verdiği lisans / önlisans düzeydeki dersler:

2022- 2023	GÜZ	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ AFYON MESLEK YÜKSEKOKULU	İKTİSAT I	Önlisans	70
			MİKRO EKONOMİ		60
			FİNANSAL YÖNETİM		48
			PARA VE BANKA		48
		AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ UZAKTAN EĞİTİM MYO	İŞLETME YÖNETİMİ		29
			YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)		147
2022- 2023	BAHAR	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ AFYON MESLEK YÜKSEKOKULU	İKTİSAT II	Önlisans	63
			MAKRO EKONOMİ		55
			BİLİMSEL ARAŞ. YÖN.VE TEK.		19

			PAZARLAMA YÖNETİMİ		23
			TÜRKİYE EKONOMİSİ		20
		AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ UZAKTAN EĞİTİM MYO	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)		119
2023- 2024	GÜZ	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ AFYON MESLEK YÜKSEKOKULU	İKTİSAT I		81
			MİKRO EKONOMİ		53
			PARA VE BANKA		44
			PAZARLAMA İLKELERİ		46
			YABANCI DİL I		631
		AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ UZAKTAN EĞİTİM MYO	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)		137
2023- 2024	BAHAR	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ AFYON MESLEK YÜKSEKOKULU	İKTİSAT II		51
			MAKRO EKONOMİ		51
			PAZARLAMA YÖNETİMİ		44
			YABANCI DİL I		485
		AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ UZAKTAN EĞİTİM MYO	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)		82

ESERLER

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

- A1.** Tekbaş, M. (2023). The Relationship Between Financial Innovation and Environmental Pollution in OECD Countries. International Journal of Business and Economic Studies, 5(3), 195-207. <https://doi.org/10.54821/uiecd.1331928>
- A2.** Ullah, A.; Tekbaş, M.; Doğan, M. The Impact of Economic Growth, Natural Resources, Urbanization and Biocapacity on the Ecological Footprint: The Case of Turkey. Sustainability 2023, 15, 12855. <https://doi.org/10.3390/su15171285>
- A3.** Kevser M., Tekbaş M., Doğan M. ve Köylüoğlu A.S (2022). Nexus among biomass energy consumption, economic growth, and financial development: Evidence from selected 15 countries. Energy Reports, 8372-8380. SCI – Expanded (Çeyreklik Dilim=Q2).
- A4.** Doğan M., Tekbaş M. ve Gürsoy S. (2022). The impact of wind and geothermal energy consumption on economic growth and financial development: evidence on selected countries. Geothermal Energy, 10(19), 1-14., Doi: 10.1186/s40517-022-00230-6 SCI – Expanded (Çeyreklik Dilim=Q2).

- A5.** Tekbaş M. (2022). The Relationship of Economic Growth, Financial Development and Income Inequality in ASEAN-5 Countries. Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 9(2), 717-741., Doi: 10.30798/makuiibf.691416 (ESCI)
- A6.** Tekbaş M. (2022). Empirical Findings on The Relationship Between Renewable Energy Production, Export Diversification and CO2 Emissions in Transformation Economies, Eurasian Research Journal. 4(4), 39-52.
- A7.** Tekbaş M. (2022). The Impact of Economic Growth and Economic Globalization on Environmental Quality: The Case of Transition Economies. Finans Ekonomi ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, 7(3), 528-538., Doi: 10.29106/fesa.1152703
- A8.** Tekbaş M. (2022). Ekonomik Özgürlük ve Ekonomik Büyüme İlişkisi: Çin Örneği. Social Sciences Research Journal, 11(3), 388-398
- A9.** Tekbaş M. (2021). The Impact Of Economic, Social And Political Globalization On Economic Growth: Evidence From BRICS-T Countries*. Gaziantep University Journal of Social Sciences, 20(1), 57-71., Doi: 10.21547/jss.796472.
- A10.** Tekbaş M. (2021). An Empirical Research on the Factors Determining Economic Literacy Level. Management And Economics Review, 6(1), 99-111., Doi: 10.24818/mer/2021.06-08
- A11.** Tekbaş M. (2019). BRICS-T Ülkelerinde Ekonomik Büyüme Ve Küreselleşme İlişkisi. Finans Ekonomi ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, 4(3), 397-412., Doi: 10.29106/fesa.615249.
- A12.** Tekbaş M. ve Yıldırım M. (2016). G-8 Ülkelerinde Yeni Korumacılık Politikaları. The Journal of Social Sciences, 3(9), 456-456., Doi: 10.16990/SOBIDER.307

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler:

- B1.** Tekbaş M. (2020). An Empirical Research on The Factors Determining Economic Literacy Level, International Congress For Business, Economy, Sport And Tourism,2020, 16-16. (Özet Bildiri).
- B2.** Doğan M, Tekbaş M ve Kevser M. (2019). Küreselleşme ve Finansal Gelişme Arasındaki İlişki: BRICS-T Ülkeleri İçin Ampirik Bir Araştırma, Uluslararası 23. Finans Sempozyumu, 462-481. (Tam metin bildiri).
- B3.** Tekbaş M. (2019).Türkiye’de Doğrudan Yabancı Yatırımlar ve Kirlilik Sığınağı Hipotezi, I. Uluslararası Enerji Ekonomi Ve Güvenlik Kongresi, 300-399. (Tam metin bildiri).
- B4.** Tekbaş M. (2019). Küreselleşme ve Finansallaşma Çağında Çevresel Kuznets Eğrisi , III. Uluslararası Ekonomi, Siyaset Ve Yönetim Sempozyumu, 40-50., (Tam metin bildiri).
- B5.** Tekbaş M. (2019). Farklı Boyutlarıyla Küreselleşmenin Ekonomik Büyüme Üzerindeki Etkisinin İncelenmesi: Türkiye İçin Ampirik Bulgular, III. Uluslararası Ekonomi, Siyaset Ve Yönetim Sempozyumu, 2-12., (Tam metin bildiri).

- B6.** Tekbaş M. (2019). Türkiye’de Ticaret ve Enerji Tüketimi, International Congress Of Energy Economy And Security, 285-295., (Tam metin bildirir).
- B7.** Özaydın A., Tekbaş M. ve Oğuz İ. H. (2018). Türkiye’nin Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerinde Küreselleşmenin Etkilerinin İncelenmesi, (Tam metin bildirir).
- B8.** Özaydın A. Oğuz İ. H. ve Tekbaş M. (2018). Türkiye’de Politik İstikrarın Ekonomik Sürdürülebilirlik Üzerine Etkisinin İncelenmesi, (Tam metin bildirir)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C1. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar:

C2. Yazılan uluslararası kitaplardaki bölümler:

- C2.1** Tekbaş M. Enerji ve Çevre Ekonomisi. Liberalizasyon ve Sürdürülebilir Kalkınma İlişkisi. Ed: Manga M. ve Ballı E. Ekin Basım Yayın Dağıtım, Birinci Baskı, Ankara, 2019, s:169-191. ISBN: 978-605-327-927-3.
- C2.2.** Tekbaş M. Hedefler Arası Uyum ve Çatışmalarıyla Sürdürülebilir Kalkınma. G7 Ülkelerinde Küreselleşme ve Gelir Eşitsizliği İlişkisi Ed: Destek M.A. Ekin Basım Yayın Dağıtım, Birinci Baskı, Ankara, 2019, s: 123-137. ISBN: 978-605-327-926-6.
- C2.3.** Tekbaş M. Küreselleşme Çerçevesinde Yeni Ekonomi ve Bileşenleri. Üst Orta Gelirli Ülkelerde Finansal Gelişme, Ekonomik Küreselleşme ile Ekonomik Büyüme İlişkisi. Ed: Özsoy N. F. ve Özpolat A. Nobel Bilimsel Eserler Yayıncılık, Birinci Baskı, Ankara, 2020, s: 71-90. ISBN: 978-625-7932-23-3.
- C2.4.** Tekbaş M. Different Aspects of Economic Development, The Relationship Between Export Diversification and Economic Development in Turkish Economy, Ed: Erdoğan S. and Akalin G. Nobel Bilimsel Eserler Yayıncılık, Birinci Baskı, Ankara, 2020, s: 93-106. ISBN: 978-625-7203-82-1.
- C2.5.** Tekbaş M. ve Oğuz, İ.H. (2020) Ekonomik Krizler ve Yenilikçi Yaklaşımlar Teoriden Uygulamaya, Krizden Çıkış İçin Yenilikçi Yaklaşım: Beşeri Sermaye, Teknolojik Gelişme ve Üretkenlik, Ed: Bulut Ö.U. ve Aykırı M. Eğitim Yayınevi, Birinci Baskı, Konya, 2020, s: 138 -152 ISBN:978-625-44311-8-0
- C2.6.** Tekbaş M., Özpolat A., Disiplinler Arası Yaklaşımla Tarım-Gıda Tedarik Zinciri Yönetimi Seçme Yazılar: Tarım Sektörü Ekonomik Büyümeın İtici Gücü Müdür? Dünya ve Türkiye Üzerine Bir Araştırma. Ed: Dünder A.O., Nobel Akademik Yayıncılık. Birinci Baskı Ankara, 2021. s: 19-42. ISBN: 9786057087768.

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

- D.1.** Tekbaş, M. & Tutumlu, H. Ekonomik Büyüme, Ekonomik Karmaşıklık, Yenilenebilir Enerji Tüketimi ve CO₂ Emisyonu İlişkisi: Türkiye Örneği". Siyaset, Ekonomi ve Yönetim Araştırmaları Dergisi 11/2 (Ekim 2023), 124-141. <https://doi.org/10.54429/sevad.1311540>.
- D.2.** Tekbaş, M., & Yıldırım, M. (2023). Gelişmekte Olan Ülkelerde İnovasyon ve Ekonomik Büyümenin CO2 Emisyonu Üzerine Etkisi. JOEEP: Journal of Emerging Economies and Policy, 8(2), 507-516
- D.3.** Tekbaş, M., & Armutcu, B. (2023). Avrupa Birliği Ülkelerinde Politik İstikrar ve Ekonomik Büyüme İlişkisi. İşletme Araştırmaları Dergisi, 15(3), 1761–1777. <https://doi.org/10.20491/isarder.2023.1678>
- D.4.** Tekbaş M. (2022). Çevresel Kuznets Eğrisi Hipotezinin Farklı Gelir Düzeylerindeki Ülkeler için İncelenmesi: STIRPAT Modelinden Bulgular. Akademik Araştırmalar ve Çalışmalar Dergisi (AKAD), 14(26), 16-34., Doi: 10.20990/kilisiibfakademik.1094474
- D.5.** Doğan M, Tekbaş M ve Kevser M. (2021). Relationship Between Globalization and Financial Development: An Empirical Study on BRICS-T Countries. İzmir İktisat Dergisi, 36(3), 709-724., Doi: 10.24988/ije.202136314
- D.6.** Tekbaş M. (2019). Kamu Harcamalarının Ekonomik Büyüme Üzerine Etkisi: 1990-2017 Türkiye Örneği. İşletme Araştırmaları Dergisi, 11(4), 2412-2424., Doi: DOI: 10.20491/isarder.2019.749
- D.7.** Özkan M., Tekbaş M. ve Oğuz İ. H. (2018). Analysis of Gaziantep University's Economic Contributions to the City and Student Spending in Terms of Different Variables. Gaziantep University Journal of Social Sciences, 17(2), 633-647., Doi: 10.21547/jss.339376

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

E1.

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.

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 Üyeliğine 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

KAT SAYISI	SALON DERSLİK ADI	ORTALAMA SINIF ALANI(m ²)	SIRA SAYISI	SINIF KAPASİTESİ (KİŞİ)
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 m ²	1585 SIRA	3313 KİŞİ

Kullanılan dersliklerin her birinde projeksiyon cihazı, projeksiyon perdesi, dersi veren öğretimin 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. AMYO 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 önlisans öğretiminde nasıl kullanıldığını açıklayınız.

2023–2024 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 tezgahı 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 sitemleri gibi çok sayıda ekipmana sahiptir.

Turizm ve Otelcilik Uygulama Alanı: Uygulama alanı 186 m² olup bar desk'i, 64 adet sandalye, 33 adet yemek masası ve her masaya uygun menaj takımlarıyla yaklaşık 60 öğrenciyle aynı anda uygulama yapılabilmektedir. 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 ekipmalardır.

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.

7.2. Ders Dışı Etkinliklere İlişkin Ortam ve Altyapı

Aşçılık programında öğrencilerin ders aralarında sosyalleşebilmeleri için, atıştırmalıklar ve çeşitli sıcak soğuk içeceklere ulaşabilecekleri ve vakit geçirebilecekleri AMYO kantini bulunmaktadır. AMYO bahçesinde 15 adet altışar kişilik kamelya bulunmaktadır. Bununla beraber öğrencilerin öğle yemeklerini yiyebilecekleri bir yemekhane 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 sahaları, yüzme havuzu, futbol sahaları, 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 Küçük Kurt 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 öğrencilerin ücretsiz ziyaretine açık tutulmaktadır.

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

Aşçılık programı 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 elemanlara 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 AMYO bünyesinde modern mutfak ekipmanlarıyla uygulama mutfağı bulunmaktadır. Uygulama mutfağında teorik ve uygulamalı dersler sürdürülmektedir.

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

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.

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

Kütüphane ile bilgileri <https://kutuphane.aku.edu.tr/hakkimizda/> ulaşabilirsiniz.

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

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 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-çıkı 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.

Kanıt: Kütüphane ile bilgileri <https://kutuphane.aku.edu.tr/hakkimizda/> ulaşabilirsiniz.

Tablo 7.2 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 7.3 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
Idealonline 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.

Kampüs girişinde güvenlik görevlileri bulunmaktadır. Aynı zamanda, üniversite girişinde turnikeler yer almaktadır. AMYO binası girişinde de görev yapan toplamda dört güvenlik görevlisi bulunmaktadır. Ayrıca bina içi ve çevresi güvenlik kameraları ile 24 saat izlenmektedir. Uygulama alanlarında yangın söndürme cihazları bulunmaktadır. Ayrıca ocakların kullanım dışında kapalı tutulması ve ocaklar için kullanılan tüplerin güvenlik kuralları gereği bina dışında tutularak güvenliği sağlanmaktadır. Bunların dışında ilave güvenlik önlemleri gerektirmemektedir.

Yangın ile ilgili olarak;

Afyon Kocatepe Üniversitesi AMYO Kampüsü'nde yer alan tüm akademik, idari ve sosyal amaçlı binalarda 26735 sayılı Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik doğrultusunda yangın önlemleri alınmış durumdadır. Bu kapsamda AMYO binası VE atölyeleri da 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.

Programın Gerektirdiği İlave Yangın Önlemleri

Aşçılık programı uygulama mutfağında kullanılan ocak, fırın, fritöz, ızgara gibi yangına sebep olabilecek donanım bulunmasından dolayı mutfak içerisinde ısı sensörlü yangın söndürme sistemi kullanılmaktadır.

Kampüste ve Binada Sağlanan İlk Yardım Önlemleri

İlkyardım 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 ilkyardım tedbirleri, AMYO kampüsünde 'de alınmış olup, ilkyardım talimatları asılmış ve ecza dolabı kullanıma sunulmuştur

7.5.2 Engelliler için alınmış olan altyapı önlemlerini anlatınız.

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. AMYO Bina girişinde tekerlekli sandalye rampası bulunmaktadır. Bina içerisinde bir adet engelli asansörü bulunmaktadır. Bireylerin bina içerisinde üst katlara çıkması için kullanılan engelli asansörüne giriş kapısından itibaren hissedilebilir engelli yolu ile ulaşılabilenkte, 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 8.1 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	75.894.000,00	95.017.000,00	107.257.000,00
Yolluklar	41.795,00	12.000,00	14.000,00
Hizmet alımları	23.050,00		20.000,00
Tüketim malları ve malzemeleri alımları	606.757,00	731.930,10	708.000,00
Bakım ve onarım giderleri	11.079,79	35.263,00	53.000,00

Yatırım harcamaları			
Döner Sermaye gelirleri ²	31.600,00	126.720,00	
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 tahsis gerçekleştirilmekte, tahsis sürecinde tahsise ilişkin bütçe de sağlanmaktadır.

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

Aşçılık 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 tahsis, makine ve teçhizatın düzenli bakımı, uygulamalı dersler için gerekli malzemelerin temini ve paket programların kiralanması için yeterli düzeydedir. Aşçılık programı, mutfak uygulama alanlarında yer alan konveksiyonel fırın vb. 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.

İdari Personel Sayıları

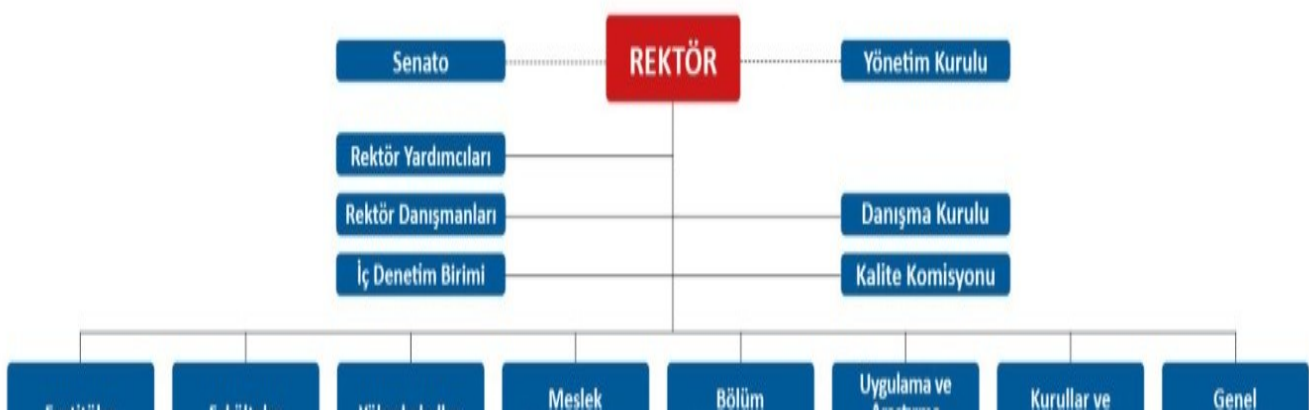
KADRO SINIFI	KADROLU ÇALIŞAN	BAŞKA KURUMLARA/ BİRİMLERE GÖREVLENDİRİLEN PERSONEL SAYISI	BAŞKA KURUMLARDAN/ BİRİMLERDEN GÖREVLENDİRİLEN PERSONEL SAYISI	FİİLİ ÇALIŞAN PERSONEL SAYISI
Genel İdari Hizmetler	7		2	9
Sağlık Hizmetleri				
Teknik Hizmetler	2	1	3	6
Avukatlık Hizmetleri				
Yardımcı Hizmetler	3	2		5
Sözleşmeli Memur				
Daimi İşçi	10			10
TOPLAM	22	3	5	30

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.

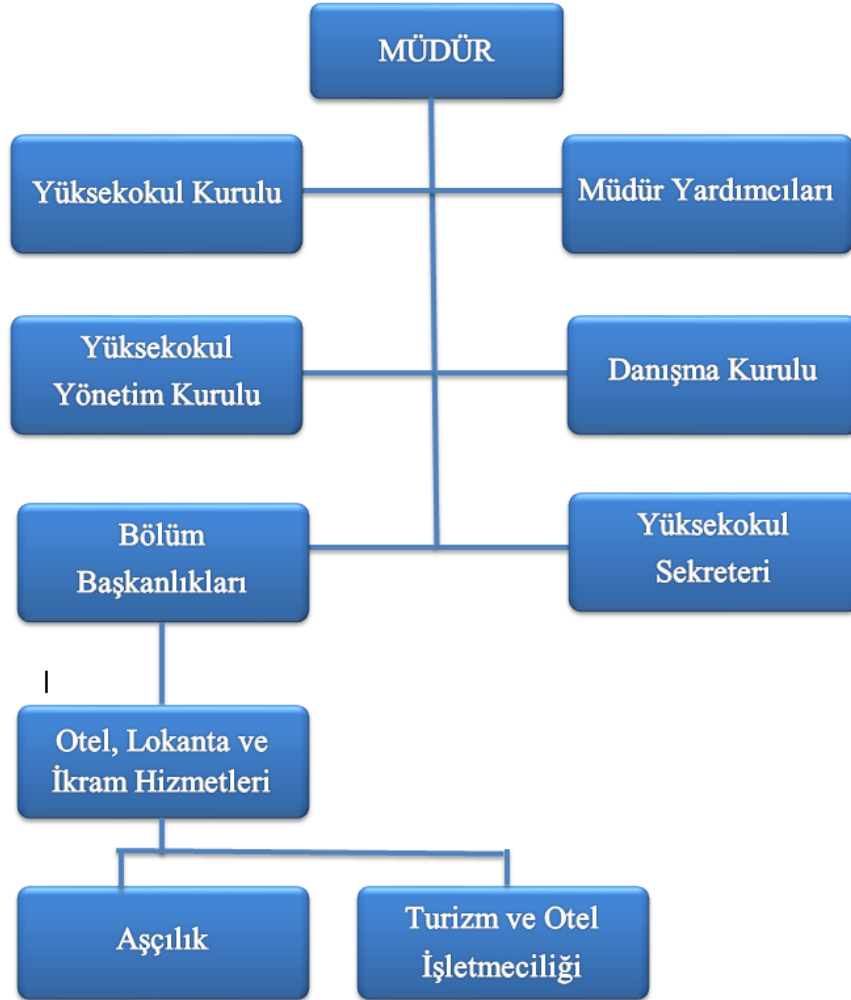
9.1.1 Programın, bölüm, fakülte ve üniversite üst yönetimiyle yönetsel ilişkisini organizasyon şeması da kullanarak açıklayınız. Fakülte dekanının ve dekan yardımcılarının ve fakültenin üniversite içerisindeki yerini gösteren bir organizasyon şeması hazırlayınız ve şemayı Organizasyon Şeması olarak adlandırınız.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

Tablo 9.1 Üniversite Organizasyon Şeması



Tablo 9.2 Birim Organizasyon Şeması (Programın bağlı olduğu ana bilim/sanat dalının ve bölümün yer aldığı birime ait organizasyon şemasını ekleyiniz)

9.2. Bölüm (birim) Organizasyon Şeması



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 Ölçütlerin Sağlanma Yöntemi

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 2025-2026 eğitim döneminde müfredat değişikliğine gidilerek 3+1 sistemine geçilmiştir. Bu kapsamda 4 yy içerisinde okutulan dersler gözden geçirilerek günümüz koşullarına uygun yeni dersler eklenmiş ve içerik benzerliği olan dersler programdan çıkarılmıştır. Ayrıca sürekli iyileştirme kapsamında yeni eğitim sisteminde öğrencilerin 4 yy ^da eğitimlerine otel işletmelerinde

tamamlama fırsatı sağlanarak sektörel deneyimlerinin artırılması amaçlanmıştır. Bunların dışında 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. **22.12.2025 tarihinde düzenlenmiştir.**

Öz Değerlendirme Raporu

2025 ARALIK

**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
AFYON MESLEK YÜKSEKOKULU**

**Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı**

**Dr. Öğretim Üyesi. Erdal ÖZER (Başkan)
Öğretim Görevlisi. Hatice YILMAZ (Üye)
Öğretim Görevlisi. Ali Mete Kara(Üye)**

2025 YILI TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ ÖZ DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

0.1-PROGRAMA AİT BİLGİLER

Turizm Ve Otel İşletmeciliği Programı, AMYO bünyesinde 1995-1996 Eğitim-Öğretim döneminde Sosyal Programlar Bölümüne bağlı olarak açılmıştır. Programında görev yapan 2 doktor öğretim üyesi ve 1 öğretim görevlisi olmak üzere 3 öğretim elemanı bulunmaktadır. Programının eğitim ve öğretim süresi iki yıldır. Programın hazırlık sınıfı bulunmamaktadır. Ayrıca program 2025-2026 eğitim-öğretim döneminde 3+1 sistemine geçerek yeni bir uygulamaya geçilmiştir. Bu sistem gereği öğrenciler isteğe bağlı olarak son yarıyılıda eğitim süreçlerini sektörde tamamlayarak mezun olabileceklerdir. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı ilk mezunlarını 1997-1998 eğitim-öğretim yılında vermiştir. Afyon Meslek Yüksekokulu'nun 2018 yılında Ahmet Necdet Sezer Kampüsü'nün karşısına yapılan yeni kampüsün içerisinde eğitim vermektedir. Bu kampus olanakları eğitim ve öğretim kalitesinin artması yönünde önemli katkılar sağlamıştır. Program gerek derslikler gerek se uygulama atölyeleri açısından ve öğretim elemanlarının sahip olduğu fiziksel mekanlardan dolayı oldukça tatmin edicidir. Link'te AMYO web sayfası ve bu sayfada bölümün sahip olduğu fiziki, eğitsel ve diğer sosyal alanlar gösterilmektedir.

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. 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 bölümü mevzuatına göre yapılmaktadır. 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 üç dönemde zorunlu- seçmeli ve bir dönemde sadece seçmeli olarak 30 ECTS (Avrupa Kredi Transfer Sistemi) olmak üzere toplam 120 ECTS ders alması zorunludur.

Program kontenjanları tablo 2’de verilmiştir 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.

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

Tablo 1. Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları

Öğrenci / Mezun	2021-2022	2022-2023	2023-2024	2024-2025
Kontenjan	62	62	67	69
Alınan Öğrenci	68	62	67	69
Mezun Öğrenci	44+1=45	23	18	30

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

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	TYT
2025-2026	30	36	305,54206	276,89482			TYT
2024-2025	60	69	361,67252	259,71504			TYT
2023-2024	60	53		248,75337		1.636.004	TYT
2022-2023	57			252,87207		1.461.063	TYT
2021-2022	62	68	-	188,26892	1,594.731	1.399.200	TYT

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

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

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 55-60 arası kontenjan varken 2025-2026 döneminde kontenjan 30’a düşürülmüştür. Kesin kayıt yaptıran öğrenci sayısı 36’dır. Kontenjanlar dolmaktadır.

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 ğretim elemanları şu şekildedir:

Bölüm Yatay Geçiş Komisyonu

Dr. Öğr. Üyesi Erdal ÖZER (Başkan)

Dr. Öğr. Üyesi Hatice YILMAZ

Öğr. Gör. Erkan ÇELİK (Üye)

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

Tablo 3. Yatay Geçiş Bilgileri

Akademik Yıl ^{1,2}	Programa Yatay Geçiş Yapan ğrenci Sayısı
[2025-2026]	-
[2024-2025]	-
[2023-2024]	-
[2022-2023]	2
[2021-2022]	-

içinde 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 niversitesi nlisans ve Lisans Eğitim ğretim Sınav Yönetmeliğinin esaslarına ve Afyon Kocatepe niversitesi nlisans ve Lisans Muafiyet işlemleri 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 ğrenci işlerine dilekçe ile intibak ve muafiyet başvurusu ğrenci tarafından yapılır. Yatay geçiş ğrencilerinin ayrıca başvuru yapmasına gerek yoktur.
2. Dilekçeye ğrencinin daha önce başarılı olduğu ders içerikleri (mühürlü, kaşeli ve imzalı) ve not belgesi eklenmesi zorunludur. Belge eksiği 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 ğrenci işlerine iletilerek öğrencinin muaf tutulduğu derslerin harf notu karşılıkları eklenir ve ğrenci muafiyet işlemleri tamamlanır.

Bölümde yatay geçiş uygulamaları "Yükseköğretim Kurumlarında nlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, ift 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-kurumlarinda-onlisans-velisans-duzeyindeki-programlar-arasinda-gecis-cift-anadal-yan-dal-ile-kurumlar-arasi-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/>

<https://uim.aku.edu.tr/2025/10/15/erasmus-days-kapsaminda-erasmus-ogrenci-bilgilendirme-toplantisi-gerceklestirildi/>

Tablo 7. Erasmus Bilgilendirme Toplantıları

Toplantı Konusu	Tarih	Yer
ERASMUS ÖĞRENCİ HAREKETLİLİĞİ	15.10.2025-	İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi-
-	-	-

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 bilgilenmelerini 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
2025	Öğr.Gör. A.Mete Kara/Dr.Öğr.Üyesi Hatice YILMAZ	136
2024	Öğr.Gör. A.Mete Kara/Dr.Öğr.Üyesi Hatice YILMAZ	130
2023	Öğr.Gör. A.Mete Kara/Dr.Öğr.Üyesi Hatice YILMAZ	131
2022	Öğr.Gör. A.Mete Kara/Dr.Öğr.Üyesi Erdal Özer	213
2021	Öğr.Gör. A.Mete Kara/Dr.Öğr.Üyesi Erdal Özer	131

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, vize ve final sınavları, uygulama çalışmaları, proje ve ödev sunumları 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 programlarıprogram bölüm başkanı ve görevlendirdiği öğretim elemanları tarafından hazırlanmaktadır. Ypılan sınav programları Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu onayını aldıktan sonra kesinleşmekte ve öğrencilere 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 başarısı 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, kalemtıraş, 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 MYO 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: <https://ogrenci.aku.edu.tr/wp-content/uploads/sites/97/2018/09/Kilavuz-18-19.pdf>

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 aşağıda belirtildiği gibidir.

Öğrenci / Mezun	2021-2022	2022-2023	2023-2024	2024-2025	2025-2026
Mezun Öğrenci	44+1=45	23	18	30	-

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 Öz görevleriyle 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 Yayımlanması

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

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programının Öz görevi	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 iöğrenim 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 Öz görevlerinin Yayımlanması

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

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

2.3.Üniversitenin Özgörevleriyle Tutarlılık

2.3.1.2. Program Öğretim Amaçları ve Üniversite Özgörevlerinin Uyum

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programının 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 Uyum

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 Uyum

Tablo 16. Program Öğretim Amaçları ve Üniversite Özgörevinin Uyum

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	
	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon
Program Eğitim Amaçları (PEA)	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 gözeterek, 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 gücünü 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.

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü

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

Afyonkarahisar'daki Turizm İşletmeleri ve yöneticileri

Meslek Odaları/Birlikler (ZAFTODER)

Diğer Üniversitelerin Turizm ve Otel İşletmeciliği Programları

Kısa Süreli İş Ortaklığı İçerisinde Bulunulan Kurumlar

Turizm ve Otel İşletmeciliği programı 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 arttırılması, 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 ve Otel İşletmeciliği Programında 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 arttırılması (seçmeli ders havuzunda), ders işleniş sürecinde uygulamalara daha çok yer verilmesi, yabancı dil eğitiminde kalitenin arttırılması 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: <https://afyonmyo.aku.edu.tr/category/etkinlikler/>

****18.12.2025 Meslek Yüksekokulumuzda “Otel İşletmelerinde Kat Hizmetleri Departmanı, Önemi ve Kat Hizmetlerinde İnsan Kaynakları” Semineri Yapıldı.**

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programında Dr. Öğr. Üyesi Hatice Yılmaz yürütücülüğünde Kat Hizmetleri Yönetimi dersi kapsamında “Otel İşletmelerinde Kat Hizmetleri Departmanı, Önemi ve Kat Hizmetlerinde İnsan Kaynakları” konusunda bilgi ve deneyimlerini paylaşmak üzere Akrones Executive Housekeeper Zeynep Koçak derse konuk konuşmacı olarak davet edildi.

“Kat Hizmetleri Departmanı Görev ve Sorumlulukları, Otel İşletmeleri İçin Önemi, Kat Hizmetleri Departmanında Bütçeleme, Kat Hizmetleri Departmanında Hijyen, Müşteri Odalarının Dekorasyonu ve Çamaşırhane Yönetimi” konularında sektör bilgilerini aktaran Koçak, daha sonra okulumuzun Kat Hizmetleri Uygulama alanında öğrencilere “Kat Hizmetleri Departmanında Genel Alanların ve Müşteri Odalarının Temizliği” hakkında uygulamalı eğitim gerçekleştirdi.

Dersin sonunda Zeynep Koçak’a ‘Kat Hizmetleri Yönetimi’ dersine ve öğrencilerimize katkılarından dolayı teşekkür belgesi takdim edildi.

****02.12.2025Aşçılık ve Turizm Otelcilik Programı Öğrencileri İle Gastro-Kültürel Gezisi Gerçekleştirdi**

Aşçılık programı 1. ve 2. Sınıf öğrencileri ile Turizm bölümü öğrencileri Öğr. Grv. Erkan Çelik rehberliğinde Afyonkarahisar şehir merkezindeki tarihi ve kültürel yerleri gezerek hem şehrin tarihi ile ilgili bilgiler aldı hem de coğrafi tescilli lezzetleri yerinde tanıyıp tadına baktılar.

Anıt parktaki Utku Anıtı ile başlayan gezide Zafer Müzesi, Uzun Çarşı, Bedesten, Taşhan, Mevlevihane, Millet Hamamı, Ulu Cami, Gastronomi Konağı ve Karahisar Kalesi gibi tarihi mekanları gezerken aşçılık mesleği ile ilgili kalaycı, bıçakçı, kömürcü ve kasaplarla tanışan öğrenciler ayrıca şehrin lezzet duraklarını da ziyaret ettiler. Bu kapsamda, Hidayet Abi, Aşçı Bacaksız, Köfteci İrfan, Nurizade Mehmet Efendi Lokantası, Bıçakçı Musa, Kalaycı Ahmet vb. esnaflarla da tanışıp tecrübelerinden faydalandılar.

****25.04.2025Turizm ve Otel İşletmeciliği programı öğrencilerine yönelik “Girişimcilik ve Franchising İşletmelerin Yönetimi” konusunda bir konferans gerçekleştirildi**

25.04.2025 Cuma günü “Bisquitte” İşletme Müdürü Sayın Fahrettin Tinaştaş tarafından Afyon Meslek Yüksek Okulu Turizm ve Otel İşletmeciliği programı öğrencilerine yönelik “Girişimcilik ve Franchising İşletmelerin Yönetimi” konusunda bir konferans gerçekleştirildi. Yürütücülüğünü Dr.Öğr.Üyesi Hatice YILMAZ’ ın yaptığı “Kongre ve Seminer Organizasyonu” dersi kapsamında düzenlenen etkinlikte konuşan TİNASTAŞ, Franchising işletmelerin avantajları ve dezavantajları, Franchising işletmelerde planlama, Servis ve İnsan Kaynakları Yönetimi ve Yiyecek İçecek İşletmeciliği konularında deneyimlerini paylaştı. Seminer sonunda Esra Deniz’e katılımlarından dolayı teşekkür belgesi takdim edildi.

****30.05.2024 Turizm ve Otel İşletmeciliği programı öğrencilerine yönelik “Girişimcilik ve Franchising İşletme Kurma Süreçleri” hakkında bir konferans gerçekleştirildi.**

30.05.2024 tarihinde Chocolabs İşletmecisi Sayın Esra Deniz tarafından Afyon Meslek Yüksek Okulu Turizm ve Otel İşletmeciliği programı öğrencilerine yönelik “Girişimcilik ve Franchising İşletme Kurma Süreçleri” hakkında bir konferans gerçekleştirildi. Yürütücülüğünü Dr.Öğr.Üyesi Hatice YILMAZ’ın yaptığı “Kongre ve Seminer Organizasyonu” dersi kapsamında düzenlenen seminerde konuşan DENİZ, Girişimcilik sürecinden bahsederek, Franchising işletme kurma süreçleri ve Franchising işletmelerin

avantajları ve dezavantajları hakkında bilgi verdi. Seminer sonunda Esra Deniz'e katılımlarından dolayı teşekkür plaketi takdim edildi.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2024/06/03/turizm-ve-otel-isletmeciligi-programi-ogrencilerine-yonelik-girisimcilik-ve-franchising-isletme-kurma-surecleri-hakkinda-bir-konferans-gerceklestirildi/>

****21.05.2024** "Turizm İşletmelerinde Satış ve Pazarlama Teknikleri" konulu bir seminer gerçekleştirildi

BASIN BÜLTENİ (WYNDHAM Hotel&Resort Satış ve Pazarlama Müdürü, Sayın Mine Uyar)

****21.05.2024** tarihinde WYNDHAM Hotel&Resort Satış ve Pazarlama Müdürü, Sayın Mine Uyar tarafından Afyon Meslek Yüksek Okulu Turizm ve Otel İşletmeciliği programı öğrencilerine yönelik "Turizm İşletmelerinde Satış ve Pazarlama Teknikleri" konulu bir seminer gerçekleştirildi. Yürütücülüğünü Dr.Öğr.Üyesi Hatice YILMAZ'ın yaptığı "Kongre ve Seminer Organizasyonu" dersi kapsamında düzenlenen seminerde konuşan UYAR, Pazarlama alanında yaşanan değişimleri, bilgi ve iletişim teknolojilerinde yaşanan gelişmeleri ve bu gelişmelerin Otel İşletmelerinin Pazarlaması üzerindeki etkilerini anlattı. Seminer sonunda Mine UYAR' a katılımlarından dolayı teşekkür plaketi takdim edildi.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2024/05/27/turizm-isletmelerinde-satis-ve-pazarlama-teknikleri-konulu-bir-seminer-gerceklestirildi/>

****24.05.2024** Turizm ver Otel İşletmeciliği programı Atatürk Kültür ve Sanat Evi'ni ziyaret etti 24.05.2024 tarihinde Afyon Meslek Yüksek Okulu Turizm ve Otel işletmeciliği 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/2024/05/27/turizm-ver-otel-isletmeciligi-programi-ataturk-kultur-ve-sanat-evini-ziyaret-etti/>

****10.04.2024**Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı 2. Sınıf öğrencilerine teknik gezi düzenlendi.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı 2. Sınıf öğrencileri, Dr. Öğr. Üyesi Hatice Yılmaz'ın yürütücülüğünü yaptığı Kongre ve Seminer Organizasyonu dersi kapsamında Akrones Thermal Spa ve Convention Sport Hotel'e teknik gezi düzenledi. 18 Nisan tarihinde gerçekleştirilen etkinlikte işletmenin Reklam ve Halkla İlişkiler Müdürü Şule Tokpunar tarafından öğrencilere departmanlar hakkında bilgi verildi. Teknik gezi kapsamında işletmeye ait SPA merkezi, Konuk odaları, restoran ve genel alanlar gezdirilerek iş süreçleri anlatıldı. Dr. Öğr. Üyesi Hatice Yılmaz "Üniversite-sektör iş birliği sayesinde üniversite öğrencilerinin eğitim sürecindeyken sektörel gelişmelere ve dinamiklere vâkıf olabileceklerini, bu şekilde hem

mezunlarımızın istihdam piyasasına daha hazır bir şekilde girebilmesi hem de sektörlerin ihtiyaç duyduğu nitelikli iş gücüne daha kolay ulaşabilmeleri mümkün olacaktır.” ifadesini kullandı.

<https://afyonmyo.aku.edu.tr/2024/04/19/turizm-ve-otel-isletmeciligi-programi-2-sinif-ogrencilerine-teknik-gezi-duzenlendi/>

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

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI/TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ
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 önlisans 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 Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme	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 Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme
	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 Öğrenme	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1	Yetkinlikler Öğrenme
	2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Yetkinlikler İletişim ve Sosyal	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1	Yetkinlikler İletişim ve Sosyal
	2	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		
Yetkinlikler Alana Özgü	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1	Yetkinlikler Alana Özgü
		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		

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 irdelleyiniz ve program eğitim amaçlarına erişilmesini nasıl desteklediğini aralarındaki ilişkileri kullanarak açıklayınız.

Tablo 20. Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumunu

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. Ayrıca 2025-2026 eğitim döneminde 3+1 sistemine geçilmiştir. Böylelikle öğrencilerin son yarıyıl dönemini otel^de birebir uygulamalı eğitim şeklinde tamamlamalarına olanak sağlanmıştır.

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. Eğitim öğretim sisteminde değişikliklere gidilerek 3+1 sistemine geçilmiştir. Böylelikle öğrencilerin sektör deneyimleri eğitim döneminde artırılmaktadır. Diğer taraftan Turizm ve Otel İşletmeciliği Programının iç paydaşlarından olan bölüm öğrencileri, mezun durumda olan öğrenciler ve bölüm öğretim elemanlarından program ölgörevleri, 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

AFYON MESLEK YÜKSEKOKULU		FAKÜLTESİ				
OTEL, LOKANTA VE İKRAM		BÖLÜMÜ				
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ		PROGRAMI				
BİRİNCİ YARIYIL						
NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	TR101 Türk Dili I	2	0	2	2	2
2	YAD101 Yabancı Dil I	2	0	2	2	2
3	AİTT 101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2	2	2
4	TRZ107Genel Turizm	3	0	3	3	3
5	TRZP103 Yiyecek İçecek Servisi	0	4	4	2	4

6	TRZP 105 Önbüro Hizmetleri Yönetimi	2	2	4	3	4
7	TRZP 107 Kat Hizmetleri Yönetimi	2	2	4	3	4
8	SG102 Seçmeli I	3	0	3	3	3
9	SG103 Seçmeli II	3	0	3	3	3
	TOPLAM	19	8	27	24	27
SEÇMELİ I VE II GRUBUNDAN 2 DERS SEÇİLECEK (8 AKTS)						
Seçmeli I Ders Grubu (I adet ders Seçilecek)						
1	SD111 Türkiye Turizm Coğrafyası	3	0	3	3	3
2	Şehir ve Üniversite Hayatına Uyum	3	0	3	3	3
3	Turizm Sosyolojisi	3	0	3	3	3
Seçmeli II Ders Grubu (I adet ders Seçilecek)						
1	SD107 Turizm ve İletişim	3	0	3	3	3
2	Turizm İşletmelerinde Çevre Yönetimi	3	0	3	3	3
4	Güzel Sanatlar	3	0	3	3	3
İKİNCİ YARIYIL						
NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	TUR102 Türk Dili II	2	0	2	2	2
2	SG104 Yabancı Dil II	2	0	2	2	2
3	AİTT 102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	2	2	2
4	TRZP102 Turizm Ekonomisi	3	0	3	3	3
5	TRZP104 Otel İşletmeciliği	3	0	3	3	3
6	TRZP106 Kongre ve Seminer Organizasyonu	3	0	3	3	3
7	TRZP108 Kültürel Miras ve Turizm	3	0	3	3	3
8	TRZP110 Tur Operatörlüğü ve Seyahat Acenteciliği	3	0	3	3	3
9	SG105 Seçmeli III	3	0	3	3	3
10	SG106 Seçmeli IV	3	0	3	3	3
	TOPLAM	27	0	27	27	27
2 ADET SEÇMELİ DERS SEÇİLECEK (8 AKTS)						
Seçmeli III Ders Grubu (I adet ders Seçilecek)						
1	İnsan Kaynakları Yönetimi	3	0	3	3	3
2	Yönetim ve Organizasyon	3	0	3	3	3
3	İş Sağlığı ve Güvenliği	3	0	3	3	3
Seçmeli IV Ders Grubu (I adet ders Seçilecek)						
1	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	3	0	3	3	3
2	Turizm İşletmelerinde Halkla İlişkiler	3	0	3	3	3

3	Beden Eğitimi	3	0	3	3	3
ÜÇÜNCÜ YARIYIL						
NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	Mesleki Yabancı Dil	3	0	3	3	3
2	İçecek Teknolojisi	2	2	4	3	4
3	Genel İşletme	3	0	3	3	3
4	Turizmde Kalite Yönetimi	3	0	3	3	3
5	Turizm Pazarlaması	3	0	3	3	3
6	Dijital Turizm	3	0	3	3	3
7	Sağlık Turizmi	3	0	3	3	3
8	Seçmeli V	3	0	3	3	4
9	Seçmeli VI	3	0	3	3	4
	TOPLAM	26	2	28	27	30
2 ADET SEÇMELİ DERS SEÇİLECEK (8 AKTS)						
	Seçmeli V Ders Grubu (1 adet ders Seçilecek)					
1	Girişimcilik	3	0	3	3	4
2	Hijyen Sanitasyon	3	0	3	3	4
3	Turizmde Tüketici Davranışları	3	0	3	3	4
	Seçmeli VI Ders Grubu (1 adet ders Seçilecek)					
1	Turizm İşletmelerinde Maliyet Muhasebesi	3	0	3	3	4
2	İktisada Giriş	3	0	3	3	4
3	Kariyer Planlama	3	0	3	3	4
DÖRDÜNCÜ YARIYIL						
		TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
NO	SEÇMELİ VII	5	15	20	12,5	30
	TOPLAM	5	15	20	12,5	30
	SEÇMELİ VIII	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ IX	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ X	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ XI	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ XII	3	0	3	3	5
	SEÇMELİ XIII	3	0	3	3	5
	TOPLAM	18	0	18	18	30
SEÇMELİ VII DERS GRUBU (1 adet ders seçilecek) (20 AKTS)						
	İşletmede Mesleki Eğitim *	5	15	20	12,5	30
SEÇMELİ VIII ve IX DERS GRUBU (2 adet ders seçilecek) SEÇİLECEK (8 AKTS)						

	Temel Mutfak Bilgisi	3	0	3	3	5
	Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım	3	0	3	3	5
	Gönüllülük Çalışmaları	3	0	3	3	5
	Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri	3	0	3	3	5
	Önbüro Otomasyon Sistemleri	3	0	3	3	5
	TOPLAM	6	0	6	6	5
	SEÇMELİ X, XI, XII, XIII, DERS GRUBU (4 adet ders seçilecek) SEÇİLECEK (12 AKTS)					
	Turizmde Güncel Sorun ve Yaklaşımlar ;	3	0	3	3	5
	Rekreasyon ve Animasyon Yönetim	3	0	3	3	5
	Bilimsel Araştırma Yöntemleri;	3	0	3	3	5
	Turizm Hukuku	3	0	3	3	5
	Toplantı ve Etkinlik Dersi	3	0	3	3	5
	Turizm İşletmelerinde Yenilik Yönetimi ;	3	0	3	3	5
	Temel Bilgi Teknolojileri	3	0	3	3	5
	Meslek Etiği	3	0	3	3	5

Tablo 22. Yarıyılar Temelinde Ders Planı

2025-2026/ GÜZ 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	
TR101 Türk Dili I	2	0		2	TUR102 Türk Dili II	2	0		2
YAD101 Yabancı Dil I	2	0		2	SG104 Yabancı Dil II	2	0		2
AİTT 101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0		2	AİTT 102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0		2
TRZ107Genel Turizm	3	0		3	TRZP102 Turizm Ekonomisi	3	0		3
TRZP103 Yiyecek İçecek Servisi	0	4		4	TRZP104 Otel İşletmeciliği	3	0		3
TRZP 105 Önbüro Hizmetleri Yönetimi	2	2		4	TRZP106 Kongre ve Seminer Organizasyonu	3	0		3
TRZP 107 Kat Hizmetleri Yönetimi	2	2		4	TRZP108 Kültürel Miras ve Turizm	3	0		3
SG102 Seçmeli I	3	0		3	TRZP110 Tur Operatörlüğü ve Seyahat Acenteciliği	3	0		3
SG103 Seçmeli II	3	0		3	SG105 Seçmeli III	3	0		3
					SG106 Seçmeli IV	3	0		
Toplam Kredi				27	Toplam Kredi				27
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 yarıyılıda 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			
SD111 Türkiye Turizm Coğrafyası	3	0		3	EVET	HAYIR
SD107 Turizm ve İletişim	3	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			
İnsan Kaynakları Yönetimi	3	0		2	EVET	HAYIR
Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	3	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 Yarıyılıda Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Haftalık Ders Saati				AKTS
				Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Diğer	
TR101	Türk Dili I	Tek Şube	32	2	0	-	-	2
YAD101	Yabancı Dil I	Tek Şube	42	2	0	-	-	2
AİTT 101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Tek Şube	47	2	0	-	-	2
TRZ107	Genel Turizm	Tek Şube	35	3	0	-	-	3

TRZP103	Yiyecek İçecek Servisi	Tek Şube	34	0	4	-	-	4
TRZP 105	Önbüro Hizmetleri Yönetimi	Tek Şube	35	2	2	-	-	4
TRZP 107	Kat Hizmetleri Yönetimi	Tek Şube	35	2	2	-	-	4
SD107	Turizm ve İletişim	Tek Şube	34	3	0	-	-	3
SD111	Türkiye Turizm Coğrafyası	Tek Şube	36	3	0	-	-	3
TUR102	Türk Dili II	Tek Şube		2	0	-	-	4
SG104	Yabancı Dil II	Tek Şube		2	0	-	-	2
AİTT 102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Tek Şube		2	0	-	-	2
TRZP102	Turizm Ekonomisi	Tek Şube		3	0	-	-	3
TRZP104	Otel İşletmeciliği	Tek Şube		3	0	-	-	3
TRZP106	Kongre ve Seminer Organizasyonu	Tek Şube		3	0	-	-	3
TRZP108	Kültürel Miras ve Turizm	Tek Şube		3	0	-	-	3
TRZP110	Tur Operatörlüğü ve Seyahat Acenteciliği	Tek Şube		3	0	-	-	3
SG105	Seçmeli III	Tek Şube		3	0	-	-	3
SG106	Seçmeli IV	Tek Şube		3	0	-	-	3
211	Mesleki Yabancı Dil I	Tek Şube	37	3	0	-	-	3
229	Otelcilik Otomasyon Sistemleri	Tek Şube	37	2	1	-	-	3
231	Konuk Giriş Çıkış İşlemleri	Tek Şube	34	3	0	-	-	3
233	Kat Hizmetlerinde Temizlik İşlemleri	Tek Şube	38	2	1	-	-	3
201	Turizm Pazarlaması	Tek Şube	24	3	0	-	-	3
235	Oda Servisi	Tek Şube	36	2	0	-	-	2
237	Ziyafet Yönetimi	Tek Şube	33	3	1	-	-	5
239	Turizm Coğrafyası I	Tek Şube	34	2	0	-	-	3
207	Turizm Mevzuatı	Tek Şube	36	2	0	-	-	3
232	Mesleki Yabancı Dil II	Tek Şube		3	0	-	-	2
234	Tur Operatörlüğü ve Seyahat Acentacılığı	Tek Şube		2	0	-	-	2
236	Barda servis	Tek Şube		2	1	-	-	5
238	Dekorasyon Hizmetleri	Tek Şube		2	0	-	-	2
240	Çamaşırhane Kontrolü	Tek Şube		2	0	-	-	3
242	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	Tek Şube		2	0	-	-	2
244	Ön Büroda Oda İşlemleri	Tek Şube		2	0	-	-	3
246	Menü Planlama	Tek Şube		2	1	-	-	3
248	Turizm Coğrafyası II	Tek Şube		3	0	-	-	3
250	Kongre Seminer Organizasyonu	Tek Şube		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
	TR101 Türk Dili I	1	2	1	1	1	2	1	2	1	5	2	1	1	1	1
	YAD101 Yabancı Dil I	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	AİTT 101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	3	3	2	4	2	5	2	2	2	2	2	2	3	5
	TRZ107Genel Turizm	5	4	3	3	5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	TRZP103 Yiyecek İçecek Servisi	4	3	4	3	1	4	3	1	4	3	4	4	4	1	1
	TRZP 105 Önbüro Hizmetleri Yönetimi	4	3	2	1	1	3	1	4	2	1	1	1	1	4	4
	TRZP 107 Kat Hizmetleri Yönetimi	2	2	2	3	2	2	4	2	2	2	3	2	3	2	2
	SD111 Türkiye Turizm Coğrafyası	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	3	1	1
	SD107 Turizm ve İletişim	3	5	4	3	4	3	4	2	3	5	1	2	2	4	4
2.Yarıyıl Ders Planı																
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
	TUR102 Türk Dili II	1	1	1	1	1	1	1	1	3	5	4	1	1	1	1
	SG104 Yabancı Dil II	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	AİTT 102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	TRZP102 Turizm Ekonomisi	3	3	4	4	3	3	3	3	3	2	2	3	4	4	4
	TRZP104 Otel İşletmeciliği	2	3	3	2	4	2	5	2	2	2	2	2	2	3	5
	TRZP106 Kongre ve Seminer Organizasyonu	3	4	3	2	1	3	1	3	1	1	1	1	1	1	5
	TRZP108 Kültürel Miras ve Turizm	5	4	3	5	2	2	3	2	4	5	3	3	4	3	5
	TRZP110 Tur Operatörlüğü ve Seyahat Acenteciliği	3	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3
	İnsan Kaynakları Yönetimi	3	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3
	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	5	1	1	1
3.Yarıyıl Ders Planı																
Ders	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15

Kodu																	
100	STAJ I	5	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" nitelemesi 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 örneklemler, 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 kullanılabilir.

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 tündengeleim 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 yarıyıldaki öğrenciyi turizm işletmeciliği ile ilgili teorik temel derslerle birlikte uygulamalar verilmekte, böylelikle öğrencilerin hem sektörü hem de sektörü oluşturan işletmeler hakkında bilgilenmesi sağlanmaktadır. İlk yarıyıldaki temel bilgileri alan öğrencilere ikinci, üçüncü ve dördüncü yarıyıldaki 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, MYO 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 dersleri" 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

2025-2026/ GÜZ 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	
TR101 Türk Dili I	2	0		2	TUR102 Türk Dili II	2	0		2
YAD101 Yabancı Dil I	2	0		2	SG104 Yabancı Dil II	2	0		2
AİTT 101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0		2	AİTT 102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0		2
TRZ107Genel Turizm	3	0		3	TRZP102 Turizm Ekonomisi	3	0		3
TRZP103 Yiyecek İçecek Servisi	0	4		4	TRZP104 Otel İşletmeciliği	3	0		3

TRZP 105 Önbüro Hizmetleri Yönetimi	2	2		4	TRZP106 Kongre ve Seminer Organizasyonu	3	0		3
TRZP 107 Kat Hizmetleri Yönetimi	2	2		4	TRZP108 Kültürel Miras ve Turizm	3	0		3
SG102 Seçmeli I	3	0		3	TRZP110 Tur Operatörlüğü ve Seyahat Acenteciliği	3	0		3
SG103 Seçmeli II	3	0		3	SG105 Seçmeli III	3	0		3
					SG106 Seçmeli IV	3	0		
Toplam Kredi				27	Toplam Kredi				27
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

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			AKTS
	T	U	L	
SD111 Türkiye Turizm Coğrafyası	3	0		3
SD107 Turizm ve İletişim	3	0		3
Toplam Kredi				6
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS
	T	U	L	
İnsan Kaynakları Yönetimi	3	0		3
Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	3	0		3
Toplam Kredi				6
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS
	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			AKTS
	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 24 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	- Turizm Pazarlaması (201/3/3.YY/2025) - Turizm Ekonomisi (132/2/2.YY/2025) - Kongre Seminer Organizasyonu (250/3/4.YY/2025) - Turizm ve İletişim SD107 /3/ 1YY/ 2025 - Kat Hizmetleri Yönetimi TRZP107/4/1/2025	%90 %90 %90 %90	%10 %10 %10 %10	-
Hümeysra Töre BAŞAT	TZ	- Genel Turizm (TRZ/3/1.YY/2025) - Turizm Coğrafyası II (248/3/4.YY/2025) - Türkiye Turizm Coğrafyası SD111/3/1YY/2025 - Ön Büroda Oda İşlemleri (244/2/4.YY/2025)	%90 %90 %90 %90 %90 %90	%10 %10 %10 %10 %10 %10	-
Ali Mete KARA	TZ	- Dekorasyon Hizmetleri (238/2/4 YY/2025)	%90 %90 %90	%10 %10 %10	
Erdal ÖZER	TZ	- Yiyecek İçecek Servisi (TRZP103/4/1.YY/2025) - Otel İşletmeciliği (120/3/2.YY/2025) - Barda Servisi(236/3/4.YY/2025)	%90 %90 %90 %90	%10 %10 %10 %10	-
Erkan ÇELİK	TZ	- Kalite Yönetim Sistemleri (140/2/2.YY/2025) - Otelcilik Otomasyon Sistemleri(229/3/3.YY/2025) - Kat Hizmetlerinde Temizlik İşlemleri (233/3/3.YY/2025) - Tur Op.ve Sey.Acentacılığı (234/2/4.YY/2025) - Menü Planlama (246/3/4.YY/2025) - Önbüro Hizmetleri Yönetimi TRZP105/4/1YY/2025)	%90 %90 %90 %90 %90 %90	%10 %10 %10 %10 %10 %10	-
Tansu ÇELİK	TZ	- Çamaşırhane Kontrolü (240/2/4.YY/2025)	%90	%10	-
Burak Ahmet SAKA	TZ	- Atatürk İlk. Ve İnkılap Tarihi I (103/2/1.YY/2021) - Atatürk İlk. Ve İnkılap Tarihi II (104/2/2.YY/2021)	%90 %90	%10 %10	-
Yavuz ÖZKUL	TZ	- Türk Dili I (101/2/1.YY/2025)	%90	%10	-
Yavuz ÖZKUL	TZ	- Türk Dili II (102/2/2.YY/2025)	%90	%10	-
Ramazan TANAŞ	TZ	- Bilgi ve İletişim Tek II (130/2/2.YY/2025)	%90	%10	-
Murat TEKBAŞ	TZ	- Yabancı Dil I (YAD101/2/1.YY/2025) - Yabancı Dil II (110/2/2.YY/2025)	%90 %90	%10 %10	-
Emine Arslan	TZ	- Genel Muhasebe (118/3/2.YY/2025)	%90	%10	-

Türker Göksel	TZ	- Meslek Etiği (138/2/2.YY/2025)	%90	%10	-
Şeref TELLİOĞLU	TZ	- Mesleki Yabancı Dil II (232/3/4.YY/2025)	%90	%10	-
Abdi ATILGAN	TZ	- İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği (242/2/4.YY/2025)	%90	%10	-
PELİN SERTYEŞİLİŞİK	TZ	- Yabancı Dil 1 (YAD101/2/1/2025)	%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 elemanının 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 kurumdaki deneyimi	Mesleki kuruluşlarda	Araştırmada	Dış paydaşlara verilen danışmanlıkta
Hatice YILMAZ	Dr.Öğr.Üyesi	TZ	Dr.Öğr.Üyesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi 2008	25	25	25	Yok	Orta	Yok
Hümeysra Töre BAŞAT	Dr.Öğr.Üyesi	TZ	Dr.Öğr.Üyesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi 2009	25	25	25	Yok	Orta	Yok
Ali Mete KARA	Öğr.Gör.	TZ	Öğr.Gör.	Balıkesir Üniversitesi 2008	23	16	16	Yok	Yok	Yok
Erdal ÖZER	Dr. Öğretim Üyesi	TZ	Dr. Öğretim Üyesi	Adnan Menderes Üniversitesi 2018	35	33	23	Yok	Orta	Yok
Erkan ÇELİK	Öğr.Grv	TZ	Öğretim Görevlisi	Gazi Üniversitesi 1990	35	35	17	Yok	Yok	Yok
Tansu ÇELİK	Öğr.Grv	TZ	Öğretim Görevlisi	Gazi Üniversitesi 1990	34	35	17	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

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	24 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-	

DİĞER 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 Pazarlanması Termal Turizm Kaynaklarının Bilinirliği: Üniversite Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma/Sinem Selda Ünal	2019
2022	Yüksek Lisans	Gelişmeleri Kaçırma Korkusunun Bireylerin Yeni Açılan Restoranlara Karşı Tutumlarına Etkisi Üzerine Bir Araştırma/ Zeynep Eşsiz	Devam ediyor
2023	Yüksek Lisans	Afyonkarahisar'da Engelsiz Gastronomi Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma/Büşra ÜYÜK	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
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.
3. Aliyeva, A. ve Yılmaz, H. (2021). Beş Yıldızlı Otel İşletmelerindeki İçsel Pazarlama Faaliyetlerinin İç Girişimcilik Davranışları Üzerindeki Etkisi: Alanya Örneği, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE DergisiYıl 2021, Cilt 11, Sayı 3, 1448 – 1462. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/nevsosbilen/issue/65184/870449>

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 Materyalleri’ 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.

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

1. Yılmaz, H.(2022). Ekoturizm. Afyonkarahisar ve Turizm kitabı içinde. Ed. Ahmet Baytok ve Ali Avan. Detay Yayıncılık. 1. Basım, Aralık 2022, ISBN: 978-605-254-712-0 (246-270).
2. Yılmaz, H. (2021) Sözlü İletişim. İletişim Becerileri kitabı içinde. Ed: Nuray Kurtdeğide Fidan. Eğiten Kitap Yayıncılık, 1. Basım. ISBN: 978-625-7527-74-3

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>

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	Erdal ÖZER
UNVANI	Doktor Öğretim Üyesi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	İşletme	Anadolu Üniversitesi	1992-1997
Yüksek lisans	Turizm İşletmeciliği	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2007-2010
Doktora	Turizm İşletmeciliği	Adnan Menderes Üniversitesi	2013-2018

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	18.02.2002		
Kurumdaki hizmet süresi	22 Yıl		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi		Afyon Meslek Yüksekokulu	2002-2018
Öğretim Görevlisi Dr		Afyon Meslek Yüksekokulu	2018-2019
Dr. Öğretim Üyesi		Afyon Meslek Yüksekokulu	2020-

DİĞER İŞ DENEYİMİ			
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan	
Dumlupınar Üniversitesi	2001-2002	Öğretim Görevlisi	
Kültür ve Turizm Bakanlığı, Eğitim Genel Müdürlüğü	1992-2001	Uzman Eğitimci	

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
2020	Yüksek Lisans	Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünlerin Şehir Markalaşmasına Etkileri: Uşak Tarhanası Örneği.	2022
2022	Yüksek Lisans	Fındık ve Fındık Sütü İle Vegan Menülerinin Oluşturulması; Antalya İli Örneği	Devam ediyor
2022	Yüksek Lisans	Yöresel Mutfak Unsurlarının Turist Memnuniyeti ve Tekrar Ziyaret Etme Niyeti Üzerine Etkisi: Amasya İli Örneği	Devam ediyor
2022	Yüksek Lisans	Vegan Yaş Pasta Üretimi ve Duyusal Parametreler Açısından İncelenmesi	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
2021	Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri, Bölüm Başkanlığı	2021	-
2012	Erasmus Koordinatörü	2012	2022
2010	Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri, Bölüm Başkanlığı	2010	2011
2007	MYO/Yüksekokul Müdür Yardımcısı	2007	2010
2007	Erasmus Koordinatörü	2007	2010

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- KÖK GÜRKAN, ÖZER ERDAL (2022). Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin şehir markalaşmasına etkileri: Uşak tarhanası örneği. Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 10(133), 443-468., Doi: 10.29228/ASOS.64242 (Yayın No: 7924167)
- TÖRE BAŞAT HÜMEYRA,YILMAZ HATİCE,ÖZER ERDAL (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., Doi: 10.34189/tfd.23.01.005 (Kontrol No: 6347811)

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

- ÖZER ERDAL (2022). Afyonkarahisar Protokol Yemeklerinde Manda Sütü Ürünlerinin Yeri ve Gastrodiplomasi

,İNCES Uluslararası Eğitim ve Bilim Kongresi, 133-136. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8081861)

2. TÖRE BAŞAT HÜMEYRA,YILMAZ HATİCE,ÖZER ERDAL (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, 89-108. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 5559475)

3. YILMAZ HATİCE,TÖRE BAŞAT HÜMEYRA,ÖZER ERDAL (2019). 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, 66-88. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 5559504)

4. YILMAZ HATİCE,ÖZER ERDAL (2017). Turizm ve Otel İşletmeciliği Önlisans Programı Öğrencilerinin Genel Staj Sorularının Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. 6. Uluslararası Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, 445-456. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 3944724)

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. YALÇIN SEDA, ÖZER ERDAL, ÇELİK TANSU (2023). Replacing of Water by Buffalo Milk or Buffalo Whey in Production of Traditional Afyonkarahisar Velense Noodle. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 11(4), 2917-2924., Doi: 10.21325/jotags.2023.1324 (Kontrol No: 8826758)

2. ÖZER ERDAL, YALÇIN SEDA, ÇELİK TANSU (2022). The use of Buffalo Milk, Kaymak and Yogurt in Traditional Products of Afyonkarahisar Cuisine. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 10(4), 3608-3625. (Kontrol No: 8081516)

3. YILMAZ HATİCE,TÖRE BAŞAT HÜMEYRA,ÖZER ERDAL (2020). Öğretim Elemanlarının Öğretim Materyallerinde Bilgi ve İletişim Teknolojileri Kullanımlarına Yönelik Bir Araştırma: Afyon M.Y.O Örneği. Akademi Sosyal Bilimler Dergisi, 7(21), 43-59. (Kontrol No: 6644406)

4. ÖZER ERDAL (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 (Kontrol No: 5119038)

5. ÖZER ERDAL,ÖZDOĞAN OSMAN NURİ (2019). Personel Güçlendirmenin İşgörenlerin İş Performansına Etkisi: Afyonkarahisar Örneği. İşletme Araştırmaları Dergisi, 11(2), 1205-1224., Doi: 10.20491 (Kontrol No: 5117580)

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında

ÖZER ERDAL,ÖZDOĞAN OSMAN NURİ (2018). Otel Yiyecek İçecek Bölümlerinde Güçlendirmenin İşgören Performansına ve İşten Ayrılma Niyetine Etkisi: Afyonkarahisar'daki Beş Yıldızlı Otel. 9. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, 23 (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4358266)

ÖZGEÇMİŞ-2

ADI- SOYADI	HümeYra 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 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

- Hümeıra 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.
- Hümeıra 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.
- 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>

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

- Hümeıra 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.
- Alp YURDAKUL, Hümeıra 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.
- Mustafa SANDIKÇI, Hümeıra TÖRE BAŞAT, Fehmi ÖZKAN: 2018, *Termal Otel Mutfaklarında 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

1. 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,
2. 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

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), 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 /İşletme	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

1. . **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).
2. **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).
3. **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

1. **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.
2. **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
3. **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.

4. 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

1. 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 /işletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
AYTAP OTEL – ALANYA	6 AY	BARMEN
JASMIN OTEL – ALANYA	2 YIL	RESEPSİYONİST
ERZURM 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 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-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 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-7

ADI- SOYADI	Abdi ATILGAN
UNVANI	DoçDr.

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 BİLİMSEL 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	2017	--

	Yüksekokulu/Malzeme Ve Malzeme İşleme Teknolojileri Bölümü/Mobilya Ve Dekorasyon Pr.)		
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 Tahsın,Atılğan Abdı,Yazgan Uyku Sabit (2018). Mobilya Sektöründeki Personellerin Mühendisten Beklentileri (Örnekbir Uygulama). Sıyaset, Ekonomi Ve Yönetimaraştırmaları Dergisi, 6(5), 67-75. (Yayın No: 4618521)
2. Çolak Mehmet,Çetin Tahsın,Atılğan Abdı (2018). Isletmelerde Kalitesizligin, Verimsizligin Ve Markalasamamanın Maliyet Üzerine Etkisi. Sıyaset, Ekonomi Ve Yönetimaraştırmaları Dergisi, 6(5), 11-17. (Yayın No: 4618430)
3. Atılğan Abdı,Ulusoy Hatice,Kahraman Necmi,Peker Hüseyin (2018). Tüketicilerin Mobilya Stillerine İlliskin Tercihleri Ve Seçiminde Etkili Olan Faktörler. Journal Of Bartın Faculty Of Forestry, 20(2), 232-238. (Yayın No: 4567455)
4. Atılğan Abdı,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 Abdı,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 Tahsın,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 Tahsın,Atılğan Abdı,Çolak Neslihan (2018). Mobilya Sektöründe Yapılan Katma Deger Vergisi (Kdv) İndiriminin Yansımaları (Türkiye Örneği). 5. Uluslararası Mobilya Kongresi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619165)
2. Çolak Mehmet,Çetin Tahsın,Atılğan Abdı (2018). A Research On Cost Of Poor Quality, Unproductivity And Branding Inability İn Businesses. Politik, Ekonomik Ve Sosyal Araştırmalar Kongresi(Icpress) (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619560)
3. Çolak Mehmet,Çetin Tahsın,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 Sikâyetleri Ve Analizi: Artvin İliörnegi. Uluslararası Artvin Sempozyumu (İas2018) (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4619237)
5. Peker Hüseyin,Orhan Enes,Atılğan Abdı (2018). Mobilya Endüstrisi İşletmelerinde Ürün Tipleri 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 İl Örneği. Uluslararası Artvin Sempozyumu (İas2018) (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4670966)
7. Kahraman Necmi,Dermez Rasım,Atılğan Abdı,Ünlü Alı (2018). Ergonomic Investigation Of Computer Laboratories Of Çay Vocational And Technical High School In 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 Yapıma 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 Impregnation 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 Impregnation In 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 Abdı,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 Abdı,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 Abdı,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 Abdı,Peker Hüseyin (2017). Emprenyede Vakum / Difüzyon Süresinin Ahsaptaözümlü Ağırılık Değişimine Etkisi. 2. Uluslararası Mühendislik Mimarlık Ve Tasarım Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3939874)
14. Atılğan Abdı,Ay Nurgül,Köroğlu Musa,Ulusoy Hatice,Peker Hüseyin (2017). Basınç Direnci Değişiminde Barit Emprenyesi. 2. Uluslararası Mühendislikmimarlık Ve Tasarım Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3940004)
15. Ulusoy Hatice,Atılğan Abdı,Peker Hüseyin (2017). Çevreyle Dost Ekolojik Ahsap Boya Üretimi Ve Özümlü Ağırılık Değişimine Etkisi. 2. Uluslararası Mühendislikmimarlık Ve Tasarım Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3940057)
16. Kahraman Necmi,Yıldırım Kemal,Atılğan Abdı (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 Abdı,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 Abdı,Peker Hüseyin (2016). Effects Of Environmentaly 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 Abdı,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 Abdı,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 Abdı,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 Nadîr,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 Nadîr,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 Nadîr,Peker Hüseyin,Kahraman Necmi (2015). Türkiye Mobilya Sanayinde Is Kazası Ve Meslek Hastalıklarının Önlenmesine İlişkin Tavsiyeler. Selçuk Üniversitesi Teknik Online Dergisi, 664-683. (Kontrol No: 1961626)
4. Ersen Nadîr,Akyüz İlker,Atılğan Abdî (2015). Laminat Parkelerin Tercih Edilme Nedenlerinin Cinsiyet Açısından Araştırılması Artvin İli 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 Etilme Direnci Üzerine Etkisi. Selçuk Üniversitesi Teknik Online Dergisi, 644-651. (Kontrol No: 1961107)
6. Peker Hüseyin,Atılğan Abdî (2015). Doğal 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 Edilendogal 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 Etilme Direncine Tutkal Türünün Etkisi. Dumlupınar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, 18(1), 99- 104. (Kontrol No: 2268067)

Özgeçmişleri (Yavuz ÖZKUL)

ÖZGEÇMİŞ

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 ve Edebiyatı/Eski Türk Dili 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	13		
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). 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

1. ...

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler**ÖZGEÇMİŞ**

ADI-SOYADI	Seda Yalçın
UNVANI	Doç. Dr.

ALINAN DERECELER

Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Lisans	Gıda Mühendisliği	Hacettepe Üniversitesi	2000
Yüksek lisans	Gıda Mühendisliği	Hacettepe Üniversitesi	2005
Doktora	Gıda Mühendisliği	Hacettepe Üniversitesi	2011

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER

Kuruma ilk atanma tarihi	2002		
Kurumdaki hizmet süresi	22 yıl		
Kurumda alınan unvanlar	Birim	Tarih	
Araştırma Görevlisi	Afyon MYO	2002	
Dr. Öğr. Üyesi	Emirdağ MYO	2018	
Doç. Dr.	Afyon MYO	2022	

DİĞER İŞ DENEYİMİ

One Tat Süt ve Ürünleri Fabrikası	Kütahya	2000-2001
Samyo Süt ve Ürünleri Fabrikası	Samsun	2001-2002

DANIŞMANLIKLAR

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

PATENTLER /ÖDÜLLER

Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
x	x	x	x

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR

Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)

Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
	Gıda İşleme Bölümü Başkanlığı	2022	-

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

Denktas, S., Yalcin S., Kayaardi, S., Sevik, R. (2021). Effect of starter culture type, cooking process and storage time at – 18 °C on chemical, color and microbiological qualities of fermented sucuk doner kebab. Food Chemistry, 354, 129549,

Yalcin, S. (2021). Quality characteristics, mineral contents and phenolic compounds of gluten free buckwheat noodles. Journal of Food Science and Technology, 58(7), 2661-2669.

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

Yalçın S. 2019. Afyon’da yetiştirilen sarı haşhaş tohumunun ezmesini içeren yeni ürünler. **8. Uluslararası Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu, 1086-1089 (Tam Metin).**

Yalçın S. 2019. Comparison of breads including potato puree or flour. International Congress of Science, Culture & Education, 29 Ekim-2 Kasım, Alanya (Sözlü bildiri).

Yalçın S. 2019. Food banking in municipalities. International Congress of Science, Culture & Education, 29 Ekim-2 Kasım, Alanya (Sözlü bildiri).

Algan Özkök, G., Yalçın, S. (2019). A local dessert in Kibriscik district of Bolu: Hosmerim International Congress of Science, Culture & Education, 29 Ekim-2 Kasım, Alanya (Sözlü bildiri).

Ünlü Ü., Yalçın S. Oruncak H. (2019). Çocuklar İçin Yapılan Farkındalık Eğitimlerinde Biyodizel Faktörünün Ulusal ve Yerel Çalışmalara Yansıması. 3 th International Regional Development and the Role of Universities Symposium “the future of Bandırma” 21-22 Kasım/21st-22nd November 2019 Bandırma - Balıkesir, Türkiye (34-47 Tam metin)

Yalcin S. (2019). Gıda İşlemede Kızıl Ötesi Uygulaması, GANUD International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics, 374-378 (22-24 Kasım 2019 Gaziantep)

Yalcin S. (2019). Patates Püresi ve Ekşi Hamur İçeren Yöresel Ekmek Üretimi, GANUD International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics, 379-384 (22-24 Kasım 2019 Gaziantep)

Yalcin S. (2019). Belediyelerde Gıda Bankacılığı. International Congress of Science, Culture & Education, 293-299 (29 Ekim-2 Kasım, Alanya)

Yalcin S. (2019). Patates Püresi veya Unu İçeren Ekmeklerin Kıyaslanması. International Congress of Science, Culture & Education, 290-292 (29 Ekim-2 Kasım, Alanya)

Yalcin, S. (2019)._“Afyon’da yetiştirilen sarı haşhaş tohumunun ezmesini içeren yeni ürünler”VIII. Uluslararası Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu, 1084-1086.

C. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

Algan Özkök, G., Yalçın, S. (2019). A local dessert in Kibriscik district of Bolu: Hoşmerim. Sosyal Bilimler Araştırmaları. Alanya (Çizgi Kitabevi 103-110)

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

Palamutoglu R. , Yalcin S., Kasnak C. (2020). Comparison of antioxidant properties of leaves of plants grown in Turkey. WSN 145, 198-209.

Yalcin S., Maden B. (2020). Comparison of Protein Characteristics of Some Wheat Varieties Harvested in Turkey. Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi 20, 441-447.

Yalcin S., Maden B. (2020). Diversity in Protein Characteristics of Some Wheat Varieties. European Journal of Science and Technology, 19, 196-200.

Özkök, G. A., Yalçın, S., & Maden, B. (2020). A Regional Food of Afyonkarahisar Cuisine: Sausage Doner Kebab. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(2), 301-313.

Yalçın, S., & Özkök, G. (2020). A. Production of Gluten-free Buckwheat Biscuit for Celiac Patients as Contribution to Gastronomy. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(2), 191-200.

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler:

Name: Pelin Sertyeşilisik
E-Mail: psertyesilisik@aku.edu.tr
Orcid: 0000-0003-4047-3614

Eğitim:

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Mühendislik Fakültesi Çevre Mühendisliği	Dokuz Eylül Üniversitesi	2008
Y. Lisans	İnşaat ve Yapı Mühendisliği Fakültesi Kentsel Arazi ve Suyun Çevre Yönetimi Tez Başlığı: Birleşik Kanalizasyonların Akış Hanesinde Ki Eleklere Boyutlandırılması	Sheffield Üniversitesi (UK)	2012
Doktora	İnşaat Mühendisliği Fakültesi	Leeds Üniversitesi (UK)	2018

	Tez Başlığı:		
	Kentsel Taşkın Riskinin Olasılıksal Yaklaşımlarla Değerlendirilmesi		

Kullanılan Programlar:

Microsoft Ofis Word, Powerpoint, Microsoft Ofis Excel, Fotran, Spss, Matlab, Minitab

Infoworks Cs 11.5 Urban Drainage Software, Flood Modeller Pro (1D Model), TufLOW (2D Model), Spatial Analysis, Arc Gis, Qgis. Digital Map Data. CCALC2.

Yabancı Dil:

English: Advanced Academic Writing Skills

Dates Of Course		Title Of Course
2010-2011	The University Of Sheffield (Uk)	Pre-Sessional Course
05/10/2009-28/05/2010	Henley College Coventry (Uk)	English Language Course
26/01/2009-17/04/2009	Dokuz Eylul University	English Language Course
2003-2004	Dokuz Eylul University	Pre-Sessional Course

--	--	--

Yayınlar:

SCI:

2025: Environmental Impact Assessment of Self-Compacting Concrete made with Marble Dust

Yazarlar: Pelin Sertyeşilışık, Tayfun Uygunoğlu

Yayın Bilgisi: 2025, Gazi University Journal of Science

DOI: 10.35378/gujs.1464228

2021: Sertyesilisik, P. 2021.Interactions between pluvial and fluvial floods in floodplains in Lower Wortley, Leeds, UK. Hydrological Sciences Journal/Journal des Sciences Hydrologiques 66(7):1-12

DOI: 10.1080/02626667.2021.1970756.

Ulusal :

TR Dizin 2025: Üniversite Öğrencilerinin Küresel Isınma ve İklim Değişikliği Algılarının Su Tüketim Davranışlarına Etkisi: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği

Yazarlar: Sema Özen Bayraktar, Pelin Sertyeşilışık, İbrahim Kılıç

Yayın Bilgisi: 2025, Kent Akademisi

DOI: 10.35674/kent.1786726

TR Dizin 2023: Sertyeşilışık, P. & Uygunoğlu, T. (2023). Yeşil Çatı Drenaj Levhasının Geçirimsizliğe Etkisi.

Doğal Afetler ve Çevre Dergisi, 9 (2), 268-278. DOI: 10.21324/dacd.1255959

2019: Sertyesilisik, P. 2019. Assessment of the Impact of the Ratio of the Developed Area on the Fluvial Flood Risk of Lower Wortley Beck. Journal of Innovations in Civil Engineering and Technology. Sayfalar: 29-39

<https://Dergipark.Org.Tr/Tr/Pub/Jiciviltech>

Kitap Bölümleri:

2021: Uygunoğlu T., Sertyeşilışık, P., Topçu İ.B. 2021. Methodology for the Evaluation of the Life Cycle in Research on Cement-Basedmaterials in: Waste And Byproducts in Cement-Basedmaterials, Jorge Debritto, Carlosthomas, Césarmedina, Francisco Agrela, Editor, Woodhead publishing Limited, Cambridge, pp.601-615,2021

Konferanslar Sunum:

May 1-2, 2023: Sertyeşilışık, P. ve Uygunoğlu, T. 2023. Life Cycle Assessment for Reuse of Concrete Wastes as Aggregate in Pavement Blocks (online) International Ecology and Environment Congress. / Baku Engineering University, Baku-Azerbaijan. May 1-2, 2023.

March 04-06, 2023: Sertyeşilışık, P. 2023. Effect of Impermeable Surfaces on Storm Water Management. (online) 15th International Conference on Engineering & Natural Sciences. March 04-06, 2023 Muş, Türkiye.

5-7.04.2022: Uygunoğlu, T., ve Sertyeşilışık, P. 2022. Effect of Usage of Porous Aggregate on Water Holding Capacity of Green Roof. Colombia, Bogota (online) 2nd Latin American Conference on Natural and Applied Sciences.

03.03.2022: Uygunoğlu, T., ve Sertyeşilışık, P. 2022. Yeşil çatılarda kullanılan drenaj levhasının su tutma kapasitesinin belirlenmesi. Middle East International Conference on Contemporary Scientific Studies. St. Joseph University, Beirut, Lebanon (03-04.03.2022).

23-25 October 2019: Sertyeşilişik, P. 2019. *An Evaluation of the Carbon Footprint Policies of Construction Companies in Turkey*. 1. Uluslararası Konferans Innovations in Civil Engineering and Technology Afyonkarahisar, Turkey (23-25 Ekim 2019).

2015: PGR Students' Conference 2015, School of Civil Engineering, 8th-9th September 2015, Urbanization Impact on Runoff and Fluvial Flood Plain Areas, Leeds.

2014: PGR Students' Conference 2014, School of Civil Engineering, 9th-10th September 2014 Urban Flood Risk: Assessment of Wortley Beck Catchment, Leeds.

2011: 13 September 2011: 17th Postgraduate Engineering Conference University of Sheffield, Screens in CSO chambers.

Moderator/Chair:

March 04-06, 2023.15th International Conference on Engineering & Natural Sciences. / Muş, Türkiye. (online)

April 5-7 2022 Colombia, Bogota (online) 2nd Latin American Conference on Natural and Applied Sciences.

Hakemlikler:

2023 Ekim: Journal of Water Resources Management

2022 Ocak: Journal of Water Resources Management

2021 Ağustos: El-Cezeri Fen ve Mühendislik Dergisi (ECJSE)

2021 Temmuz: Journal of Water Resources Management

2020: Journal of Water Resources Management

2019: 1. Uluslararası Konferans Innovations in Civil Engineering and Technology Afyonkarahisar, Turkey (23-25 Ekim 2019).

Düzenlenmesine Katkıda Bulunduğum Konferanslar

1. 2019: 1st International Conference Innovations in Civil Engineering and Technology. Afyonkarahisar, Turkey (23-25 Ekim 2019).

2. 2014 University of Leeds PGR Students' Conference 2014, School Of Civil Engineering, 9th-10th September 2014.

3. 2007: 7th National Environmental Engineering Congress, 24-27 October 2007, Izmir.

Çalıştaylar:

2022: Disaster Risk Management / Natural Hazards for Cultural Heritage", organized by CRAFT Project Team on 22 February 2022.

2022 14-18 Şubat: Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu Uluslararası Proje Hazırlama Eğitimi

2021: Ulusal Eylem Planı

2019: Tubitak 1001 Mühendislik Proje Hazırlama Eğitimi Eylül 2019 – Afyonkarahisar

2017: Environmental Modelling in Industry Study Group, 3rd-6th April 2017 at the Isaac Newton Institute, Cambridge.

2015: 2. Environmental Modelling in Industry Study Group, 21st-24th September 2015 at the Isaac Newton Institute, Cambridge.

2014: 3. Understanding Uncertainty in Environmental Modelling, 22-24 September 2014, at the London School of Economics

Eğitmenlik

Yüksek Lisans:

FBE-5001 Bilimsel Araştırma Yöntemleri (3+0)

İNS-5104 Havza Su Kaynakları Yönetimi 3+0

İNS-5021 Taşkın Kontrolü 3+0

Lisans:

İNS212 Mesleki İngilizce II (NÖ /İÖ) (3+0)

İNS213 Mesleki İngilizce I (NÖ /İÖ) (3+0)

İNS405 İnşaat Mühendisliği Tasarımı (NÖ /İÖ) (0+2)

İNS404 İnşaat Mühendisliği Uygulamaları (NÖ /İÖ) (0+2)

SD407 Bilgisayar Destekli Hidrolojik Modelleme (NÖ /İÖ) (2+0)

SD304 Bilgisayar Destekli Hidrolojik Analiz (NÖ /İÖ) (2+0)

ALN901 Çevre ve Ekoloji (Müh. Fak.) (NÖ /İÖ) (2+0)

Su Temini ve Çevre Sağlığı

Ön Lisans:

Yabancı Dil I (İngilizce) (NÖ /İÖ) (2+0)

Yabancı Dil II (İngilizce) (NÖ /İÖ) (2+0)

Hidroloji- Hidrolik (NÖ /İÖ) (2+0)

Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce) (2+0)

Çevre Koruma (NÖ /İÖ) (2+0)

Katıldığım İş Sağlığı ve Güvenliği Etkinlikleri

2006	Integrated Management System Internal Auditor (Ts En Iso 9001:2000/14001/Ts18001 Training Abigem)
03.11.2006	Ohsas 18001 Occupational Health And Safety Training
06.05.2008	Argon Occupational Health And Safety Training

Hizmet içi eğitim

2020 Ekim: AKÜ ALMS Bologna Eğitim Paketi Hazırlığı

2020 Şubat: Eğitimcilerin Eğitimi Eğitim Programı;

Tarih	Konu	Eğitimci	Yer
13.02.2020- 14:00	Ölçme ve Değerlendirme	Prof. Dr. Gürbüz Ocak	Afyon MYO Konferans Salonu
20.02.2020- 15:00	Etkili Sınıf Yönetimi	Dr. Öğr. Üyesi M.Emin Türkoğlu	
27.02.2020- 14:00	Öğretim İlke ve Yöntemleri	Prof. Dr. Gürbüz Ocak	

**Eğitim Süreleri 2'şer Saattir.*

2006

Integrated Management System Internal Auditor

(Ts En Iso 9001:2000/14001/Ts18001 Training Abigem

Gelisim Amacli Katildigim Egitimler:

Certificate of Attendance for (online)"Short Training Course on Disaster Risk Management / Natural Hazards for Cultural Heritage", organized by CRAFT Project Team on 22 February 2022.

16/11/2012- 21/05/2013: Bilimsel Arastirma Proje Yonetimi

23/04/2013: Project Managing Your Research Degree

16/01/2013: Bilimsel Arastirma Felsefesi ve Metodu

24/10/2013: Mind Map

24/01/2013: Zaman Yonetimi

31.04.08: Kaizen Training

28.03.08: 5s Training

Organizasyonlar:

The Working Group(s) of COST Action CA21103

GreenMetrics

Water@Leeds University of Leeds

Resilience Research Institute University of Leeds

Environmental Modelling In Industry Study Group University of Cambridge

(IAHR)

AKU Çevre Yönetimi

AKU Sürdürülebilirlik Koordinatörlüğü

Ödüller:

2022 Tübitak Yayın Teşvik Ödülü

2009 MEB Yurt Dışı Eğitim Bursu (YLSY) İngiltere

ÖZGEÇMİŞ

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	25 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 BİLİMSEL 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 “12

ADI- SOYADI	Burak Ahmet SAKA
UNVANI	Öğretim Görevlisi

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Ön lisans			
Lisans	Tarih	Karadeniz Teknik Üniversitesi	07.06.2014
Yüksek lisans	Tarih	Karadeniz Teknik Üniversitesi	31.01.2018
Doktora	Tarih	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2019- Devam ediyor

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi	27.03.2019		
Kurumdaki hizmet süresi	4 yıl		
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Ögr. Gör.		Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Bölüm Başkanlığı	27.03.2019

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /işletme	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
2021-2022	Afyonkarahisar İlinde Bulunan Milli Mücadele Dönemi Savaş Alanları ve Şehitlikler ile İlgili Yüzey Araştırması'nda Araştırmacı	08.08.2021	07.01.2022
2023	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Bölüm Başkan Yardımcısı	24.05.2023	Devam ediyor

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

- Saka, Burak Ahmet, "Osmanlı Topraklarını Ziyaret Eden İngiliz Seyyahların Toplumsal Yapı ve Anayasal Sürece Yönelik İzlenimleri (1874-1881)", *Zamanın İzleri: Demokrasi ve Cumhuriyet*, Ed. M. Alaaddin Yalçınkaya vd., Karadeniz Teknik Üniversitesi Yayınları, Trabzon 2023, ss. 45-67.

D. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. ...

E. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

1. ...

ÖZGEÇMİŞ

ADI- SOYADI	BESİM MADEN
UNVANI	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

ALINAN DERECELER			
Alınan Derece	Bölüm/program	Üniversite	Tarih
Lisans	Gıda Mühendisliği	Selçuk Üniversitesi	1995
Yüksek lisans	Gıda Mühendisliği A.B.D.	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2009
Doktora	Gıda Mühendisliği A.B.D.	Afyon Kocatepe Üniversitesi	D. Ediyor

KURUMLA İLGİLİ BİLGİLER			
Kuruma ilk atanma tarihi		23.09.2005	
Kurumdaki hizmet süresi		19 yıl	
Kurumda alınan unvanlar		Birim	Tarih
Öğretim Görevlisi		AKÜ Afyon MYO Gıda İşleme Bölümü	23.09.2005

DİĞER İŞ DENEYİMİ		
Çalışılan Kurum /İşletme	Çalışma süresi	Pozisyon/Unvan
Okyanus Taahhüt A.Ş	3 yıl	Sorumlu Yönetici
Dünya Yemek Catering Grup	2 yıl	Sorumlu Yönetici - CEO

DANIŞMANLIKLAR			
Yıl	Yüksek Lisans/ Doktora	Tez Adı	Bitiş Tarihi
x	x	x	x

PATENTLER /ÖDÜLLER			
Yıl	Patent / Ödül Adı	Alan	Kurum
x	x	x	x

ÜYE OLUNAN MESLEKİ VE BİLİMSEL KURULUŞLAR		
Kurum / Kuruluş adı	Üye olunan yıl	Görev
Konya Gıda Müh. Odası	2000	Sorumlu Yöneticilik

KURUMSAL VE MESLEKİ HİZMETLER (Görevler)			
Yıl	Görev	Başlangıç tarihi	Bitiş Tarihi
2009	Bölüm Başkanı (Afyon MYO Gıda İşleme Bölümü)	2009	2016
2010	Yönetim Kurulu Üyeliği (Afyon MYO)	2010	2016
2024	Afyon MYO Müdür Yrd.	2023	D. Ediyor

SON BEŞ YILDAKİ BELLİ BAŞLI YAYINLAR

E. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Yalcin S., Maden B. (2020). Diversity in Protein Characteristics of Some Wheat Varieties. European Journal of Science and Technology, 19, 196-200.
2. Özkök, G. A., Yalçın, S., & Maden, B. (2020). A Regional Food of Afyonkarahisar Cuisine: Sausage Doner Kebab. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(2), 301-313.

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

G. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar ve Kitaplarda Bölümler

H. Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1. Yalcin S., Maden B. (2020). Comparison of Protein Characteristics of Some Wheat Varieties Harvested in Turkey. Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi 20, 441-447.

İ. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler

ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ

ÖZGEÇMİŞ

Adı ve Soyadı : Murat TEKBAŞ

Doğum Tarihi : 16.05.1982

Doğum Yeri : Konya

Akademik Unvanı : Doç. Dr.

İş Telefonu : 0 272 218 29 18

Cep Telefonu : 0 506 782 82 82

İş Adresi : Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu / Yönetim ve Organizasyon Bölümü

E-postası : mtekb@aku.edu.tr
murat.tekb@hotmai.com

Bildiği Yabancı Diller (Yılı ve Puanı) : İngilizce YÖKDİL (2021) – 71.250

Uzmanlık Alanı:

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	İşletme / İşletme	Selçuk Üniversitesi Karaman İ.İ.B.F	2007
Y. Lisans	İktisat / İktisat	Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü	2014
Doktora	İktisat / İktisat	Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü	2019

Yüksek Lisans Tez Başlığı ve Tez Danışmanı:

Dünya’da ve Türkiye’de Yeni Korumacılık Politikaları

Danışman: Yrd. Doç.Dr. Cuma BOZKURT

Doktora Tezi Başlığı ve Danışmanı:

BRICS-T Ülkelerinde Küreselleşme ve Ekonomik Büyüme İlişkisinin Farklı Boyutlarla İncelenmesi

Danışman: Prof. Dr. Arif ÖZAYDIN

Akademik Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Doçent	Afyon Kocatepe Üniversitesi/Afyon Meslek Yüksekokulu Yönetim ve Organizasyon Bölümü / İşletme Yönetimi Programı	04.04.2023-
Doktor Öğretim Üyesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi/Afyon Meslek Yüksekokulu Yönetim ve Organizasyon Bölümü / İşletme Yönetimi Programı	29.07.2022-04.04.2023
Öğretim Görevlisi Dr.	Afyon Kocatepe Üniversitesi/Uzaktan Eğitim Meslek Yüksekokulu / Pazarlama ve Reklamcılık Bölümü	22.09.2021-01.08.2022
Öğretim Görevlisi	Afyon Kocatepe Üniversitesi/Bayat Meslek Yüksekokulu / Dış Ticaret Bölümü / Dış Ticaret Programı	06.11.2017-21.09.2021

Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri :

Altuntaş, D. (2024) Turizm harcamaları içerisindeki yiyecek ve içecek harcamalarının ekonomik büyümeye etkisi: Türkiye Örneği, Gaziantep Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı (İkinci Danışman)

Yönetilen Doktora Tezleri/Sanatta Yeterlik Çalışmaları :

.....

Projelerde Yaptığı Görevler:

.....

İdari Görevler:

21.07.2025- AKÜ Meslek Yüksekokulları Koordinatör Yardımcısı

10.07.2025- AKÜ BAP Değerlendirme Alt Komisyonu (Sosyal Programlar) Üyesi

01.07.2025-	AKÜ Sinanpaşa Meslek Yüksekokulu Müdürü
01.07.2025-	AKÜ Sinanpaşa Meslek Yüksekokulu Müdürü Yönetim Kurulu Başkanı
02.08.2022-	Afyon MYO – Yönetim ve Organizasyon Bölüm Başkanı
29.09.2023-	Afyon MYO – Yönetim Kurulu Üyesi
10.10.2023- 04.03.2024	Başmakçı MYO – Yönetim Kurulu Üyesi
06.11.2021- 01.08.2022	Uzaktan Eğitim Meslek Yüksekokulu- Kurul Üyesi
06.11.2021- 01.08.2022	Uzaktan Eğitim Meslek Yüksekokulu- Pazarlama ve Reklamcılık Bölüm Başkan V.
01.03.2018- 21.09.2021	Bayat Meslek Yüksekokulu-Kurul Üyesi
01.03.2018- 21.09.2021	Bayat Meslek Yüksekokulu-Yönetim Kurulu Üyesi
01.03.2018- 21.09.2021	Bayat Meslek Yüksekokulu-Müdür Yardımcısı

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler:

Ödüller:

Aldığı Sertifikalar:

- 04.2016 ENGELLİLERLE 360° İLETİŞİM EĞİTİMİ KATILIM SERTİFİKASI, Kalkınma Bakanlığı, Gaziantep Üniversitesi
- 11.2014 UYGULAMALI GİRİŞİMCİLİK EĞİTİMİ, KOSGEB VE İŞKUR
- 12.2013 ISO 9001:2008 İÇ TETKİKÇİ, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği
- 12.2013 ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği
- 12.2013 YÖNETİM SİSTEMİ, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği
- 12.2013 ISO 9001:2008 KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği
- 12.2013 STRATEJİK YÖNETİM, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği

12.2013 ISO 14001 ÇEVRE YÖNETİM SİSTEMİ, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği

12.2013 OHSAS 18001 İŞ SAĞLIĞI ve GÜVENLİĞİ, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği

12.2013 BİREYSEL KOÇLUK, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği

12.2013 NLP PRACTITIONER, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği

12.2013 INNOVATIC YENİLİKÇİ DÜŞÜNCE, Sürekli Eğitim ve Kalite Derneği

09.2006 BİLGİSAYAR MESLEK DALI EĞİTİM PROGRAMLARI KURS SERTİFİKASI, Karaman Halk Eğitim Merkezi

05.2006 TRA2 – TR72 – TR52 – TRB1 DÜZEY 2 BÖLGELERİ KALKINMA PROGRAMI “Yunus Emre Kampüsünde Erozyonla Mücadele ve Ağaçlandırma Eğitimi

Son iki yılda verdiği lisans / önlisans düzeydeki dersler:

2022- 2023	GÜZ	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ AFYON MESLEK YÜKSEKOKULU	İKTİSAT I	Önlisans	70
			MİKRO EKONOMİ		60
			FİNANSAL YÖNETİM		48
			PARA VE BANKA		48
		AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ UZAKTAN EĞİTİM MYO	İŞLETME YÖNETİMİ		29
			YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)		147
2022- 2023	BAHAR	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ AFYON MESLEK YÜKSEKOKULU	İKTİSAT II	Önlisans	63
			MAKRO EKONOMİ		55
			BİLİMSEL ARAŞ. YÖN.VE TEK.		19
			PAZARLAMA YÖNETİMİ		23
			TÜRKİYE EKONOMİSİ		20
		AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ UZAKTAN EĞİTİM MYO	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)		119
2023- 2024	GÜZ	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ AFYON MESLEK YÜKSEKOKULU	İKTİSAT I		81
			MİKRO EKONOMİ		53
			PARA VE BANKA		44
			PAZARLAMA İLKELERİ		46
			YABANCI DİL I		631
		AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ UZAKTAN EĞİTİM MYO	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)		137

2023- 2024	BAHAR	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ AFYON MESLEK YÜKSEKOKULU	İKTİSAT II		51
			MAKRO EKONOMİ		51
			PAZARLAMA YÖNETİMİ		44
			YABANCI DİL I		485
		AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ UZAKTAN EĞİTİM MYO	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)		82

ESERLER

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

- A1.** Tekbaş, M. (2023). The Relationship Between Financial Innovation and Environmental Pollution in OECD Countries. International Journal of Business and Economic Studies, 5(3), 195-207. <https://doi.org/10.54821/uiecd.1331928>
- A2.** Ullah, A.; Tekbaş, M.; Doğan, M. The Impact of Economic Growth, Natural Resources, Urbanization and Biocapacity on the Ecological Footprint: The Case of Turkey. Sustainability 2023, 15, 12855. <https://doi.org/10.3390/su15171285>
- A3.** Kevser M., Tekbaş M., Doğan M. ve Köylüoğlu A.S (2022). Nexus among biomass energy consumption, economic growth, and financial development: Evidence from selected 15 countries. Energy Reports, 8372-8380. SCI – Expanded (Çeyreklik Dilim=Q2).
- A4.** Doğan M., Tekbaş M. ve Gürsoy S. (2022). The impact of wind and geothermal energy consumption on economic growth and financial development: evidence on selected countries. Geothermal Energy, 10(19), 1-14., Doi: 10.1186/s40517-022-00230-6 SCI – Expanded (Çeyreklik Dilim=Q2).
- A5.** Tekbaş M. (2022). The Relationship of Economic Growth, Financial Development and Income Inequality in ASEAN-5 Countries. Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 9(2), 717-741., Doi: 10.30798/makuiibf.691416 (ESCI)
- A6.** Tekbaş M. (2022). Empirical Findings on The Relationship Between Renewable Energy Production, Export Diversification and CO2 Emissions in Transformation Economies, Eurasian Research Journal. 4(4), 39-52.
- A7.** Tekbaş M. (2022). The Impact of Economic Growth and Economic Globalization on Environmental Quality: The Case of Transition Economies. Finans Ekonomi ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, 7(3), 528-538., Doi: 10.29106/fesa.1152703
- A8.** Tekbaş M. (2022). Ekonomik Özgürlük ve Ekonomik Büyüme İlişkisi: Çin Örneği. Social Sciences Research Journal, 11(3), 388-398

- A9.** Tekbaş M. (2021). The Impact Of Economic, Social And Political Globalization On Economic Growth: Evidence From BRICS-T Countries*. Gaziantep University Journal of Social Sciences, 20(1), 57-71., Doi: 10.21547/jss.796472.
- A10.** Tekbaş M. (2021). An Empirical Research on the Factors Determining Economic Literacy Level. Management And Economics Review, 6(1), 99-111., Doi: 10.24818/mer/2021.06-08
- A11.** Tekbaş M. (2019). BRICS-T Ülkelerinde Ekonomik Büyüme Ve Küreselleşme İlişkisi. Finans Ekonomi ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, 4(3), 397-412., Doi: 10.29106/fesa.615249.
- A12.** Tekbaş M. ve Yıldırım M. (2016). G-8 Ülkelerinde Yeni Korumacılık Politikaları. The Journal of Social Sciences, 3(9), 456-456., Doi: 10.16990/SOBIDER.307

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler:

- B1.** Tekbaş M. (2020). An Empirical Research on The Factors Determining Economic Literacy Level, International Congress For Business, Economy, Sport And Tourism,2020, 16-16. (Özet Bildiri).
- B2.** Doğan M, Tekbaş M ve Kevser M. (2019). Küreselleşme ve Finansal Gelişme Arasındaki İlişki: BRICS-T Ülkeleri İçin Ampirik Bir Araştırma, Uluslararası 23. Finans Sempozyumu, 462-481. (Tam metin bildiri).
- B3.** Tekbaş M. (2019).Türkiye’de Doğrudan Yabancı Yatırımlar ve Kirlilik Sığınağı Hipotezi, I. Uluslararası Enerji Ekonomi Ve Güvenlik Kongresi, 300-399. (Tam metin bildiri).
- B4.** Tekbaş M. (2019). Küreselleşme ve Finansallaşma Çağında Çevresel Kuznets Eğrisi , III. Uluslararası Ekonomi, Siyaset Ve Yönetim Sempozyumu, 40-50., (Tam metin bildiri).
- B5.** Tekbaş M. (2019). Farklı Boyutlarıyla Küreselleşmenin Ekonomik Büyüme Üzerindeki Etkisinin İncelenmesi: Türkiye İçin Ampirik Bulgular, III. Uluslararası Ekonomi, Siyaset Ve Yönetim Sempozyumu, 2-12., (Tam metin bildiri).
- B6.** Tekbaş M. (2019). Türkiye’de Ticaret ve Enerji Tüketimi, International Congress Of Energy Economy And Security, 285-295., (Tam metin bildiri).
- B7.** Özaydın A., Tekbaş M. ve Oğuz İ. H. (2018). Türkiye’nin Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerinde Küreselleşmenin Etkilerinin İncelenmesi, (Tam metin bildiri).
- B8.** Özaydın A. Oğuz İ. H. ve Tekbaş M. (2018). Türkiye’de Politik İstikrarın Ekonomik Sürdürülebilirlik Üzerine Etkisinin İncelenmesi, (Tam metin bildiri)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C1. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar:

C2. Yazılan uluslararası kitaplardaki bölümler:

- C2.1** Tekbaş M. Enerji ve Çevre Ekonomisi. Liberalizasyon ve Sürdürülebilir Kalkınma İlişkisi. Ed: Manga M. ve Ballı E. Ekin Basım Yayın Dağıtım, Birinci Baskı, Ankara, 2019, s:169-191. ISBN: 978-605-327-927-3.
- C2.2.** Tekbaş M. Hedefler Arası Uyum ve Çatışmalarıyla Sürdürülebilir Kalkınma. G7 Ülkelerinde Küreselleşme ve Gelir Eşitsizliği İlişkisi Ed: Destek M.A. Ekin Basım Yayın Dağıtım, Birinci Baskı, Ankara, 2019, s: 123-137. ISBN: 978-605-327-926-6.
- C2.3.** Tekbaş M. Küreselleşme Çerçevesinde Yeni Ekonomi ve Bileşenleri. Üst Orta Gelirli Ülkelerde Finansal Gelişme, Ekonomik Küreselleşme ile Ekonomik Büyüme İlişkisi. Ed: Özsoy N. F. ve Özpolat A. Nobel Bilimsel Eserler Yayıncılık, Birinci Baskı, Ankara, 2020, s: 71-90. ISBN: 978-625-7932-23-3.
- C2.4.** Tekbaş M. Different Aspects of Economic Development, The Relationship Between Export Diversification and Economic Development in Turkish Economy, Ed: Erdoğan S. and Akalin G. Nobel Bilimsel Eserler Yayıncılık, Birinci Baskı, Ankara, 2020, s: 93-106. ISBN: 978-625-7203-82-1.
- C2.5.** Tekbaş M. ve Oğuz, İ.H. (2020) Ekonomik Krizler ve Yenilikçi Yaklaşımlar Teoriden Uygulamaya, Krizden Çıkış İçin Yenilikçi Yaklaşım: Beşeri Sermaye, Teknolojik Gelişme ve Üretkenlik, Ed: Bulut Ö.U. ve Aykırı M. Eğitim Yayınevi, Birinci Baskı, Konya, 2020, s: 138 -152 ISBN:978-625-44311-8-0
- C2.6.** Tekbaş M., Özpolat A., Disiplinler Arası Yaklaşımla Tarım-Gıda Tedarik Zinciri Yönetimi Seçme Yazılar: Tarım Sektörü Ekonomik Büyümenin İtici Gücü Müdür? Dünya ve Türkiye Üzerine Bir Araştırma. Ed: DüNDAR A.O., Nobel Akademik Yayıncılık. Birinci Baskı Ankara, 2021. s: 19-42. ISBN: 9786057087768.

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

- D.1.** Tekbaş, M. & Tutumlu, H. Ekonomik Büyüme, Ekonomik Karmaşıklık, Yenilenebilir Enerji Tüketimi ve CO₂ Emisyonu İlişkisi: Türkiye Örneği". Siyaset, Ekonomi ve Yönetim Araştırmaları Dergisi 11/2 (Ekim 2023), 124-141. <https://doi.org/10.54429/sevad.1311540>.
- D.2.** Tekbaş, M., & Yıldırım, M. (2023). Gelişmekte Olan Ülkelerde İnovasyon ve Ekonomik Büyümenin CO2 Emisyonu Üzerine Etkisi. JOEEP: Journal of Emerging Economies and Policy, 8(2), 507-516
- D.3.** Tekbaş, M., & Armutcu, B. (2023). Avrupa Birliği Ülkelerinde Politik İstikrar ve Ekonomik Büyüme İlişkisi. İşletme Araştırmaları Dergisi, 15(3), 1761–1777. <https://doi.org/10.20491/isarder.2023.1678>

- D.4.** Tekbaş M. (2022). Çevresel Kuznets Eğrisi Hipotezinin Farklı Gelir Düzeylerindeki Ülkeler için İncelenmesi: STIRPAT Modelinden Bulgular. Akademik Araştırmalar ve Çalışmalar Dergisi (AKAD), 14(26), 16-34., Doi: 10.20990/kilisiibfakademik.1094474
- D.5.** Doğan M, Tekbaş M ve Kevser M. (2021). Relationship Between Globalization and Financial Development: An Empirical Study on BRICS-T Countries. İzmir İktisat Dergisi, 36(3), 709-724., Doi: 10.24988/ije.202136314
- D.6.** Tekbaş M. (2019). Kamu Harcamalarının Ekonomik Büyüme Üzerine Etkisi: 1990-2017 Türkiye Örneği. İşletme Araştırmaları Dergisi, 11(4), 2412-2424., Doi: DOI: 10.20491/isarder.2019.749
- D.7.** Özkan M., Tekbaş M. ve Oğuz İ. H. (2018). Analysis of Gaziantep University's Economic Contributions to the City and Student Spending in Terms of Different Variables. Gaziantep University Journal of Social Sciences, 17(2), 633-647., Doi: 10.21547/jss.339376

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 Üyeliğine Yükseltme ve Atama 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-Yukseltirme-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 İki 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 sahaları, yüzme havuzu, futbol sahaları, 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 mutfakta 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 özveri, 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-çıkı 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 ilk yardım 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 MYO 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 ulaşılabilenkte, 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 sürdürülebilirliğini 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	75.894.000,00	95.017.000,00	107.257.000,00
Yolluklar	41.795,00	12.000,00	14.000,00
Hizmet alımları	23.050,00		20.000,00
Tüketim malları ve malzemeleri alımları	606.757,00	731.930,10	708.000,00
Bakım ve onarım giderleri	11.079,79	35.263,00	53.000,00
Yatırım harcamaları			
Döner Sermaye gelirleri ²	31.600,00	126.720,00	
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 irdelersiniz.

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 çıktılarını sağlamaya destek verecek sayı ve nitelikte olmalıdır.

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

İdari Personel Sayıları

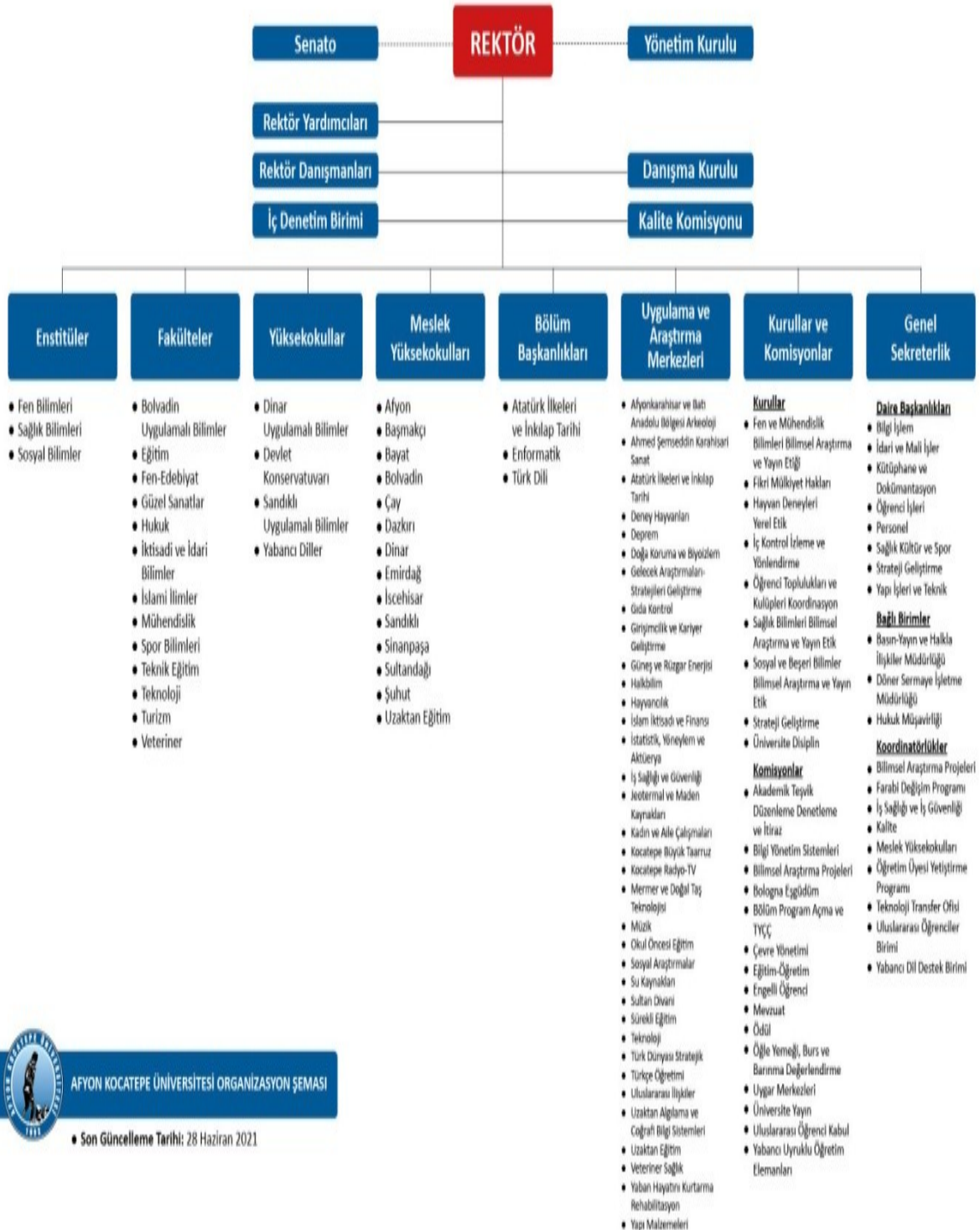
KADRO SINIFI	KADROLU ÇALIŞAN	BAŞKA KURUMLARA/ BİRİMLERE GÖREVLENDİRİLEN PERSONEL SAYISI	BAŞKA KURUMLARDAN/ BİRİMLERDEN GÖREVLENDİRİLEN PERSONEL SAYISI	FİİLİ ÇALIŞAN PERSONEL SAYISI
Genel İdari Hizmetler	7		2	9
Sağlık Hizmetleri				
Teknik Hizmetler	2	1	3	6
Avukatlık Hizmetleri				
Yardımcı Hizmetler	3	2		5
Sözleşmeli Memur				
Daimi İşçi	10			10
TOPLAM	22	3	5	30

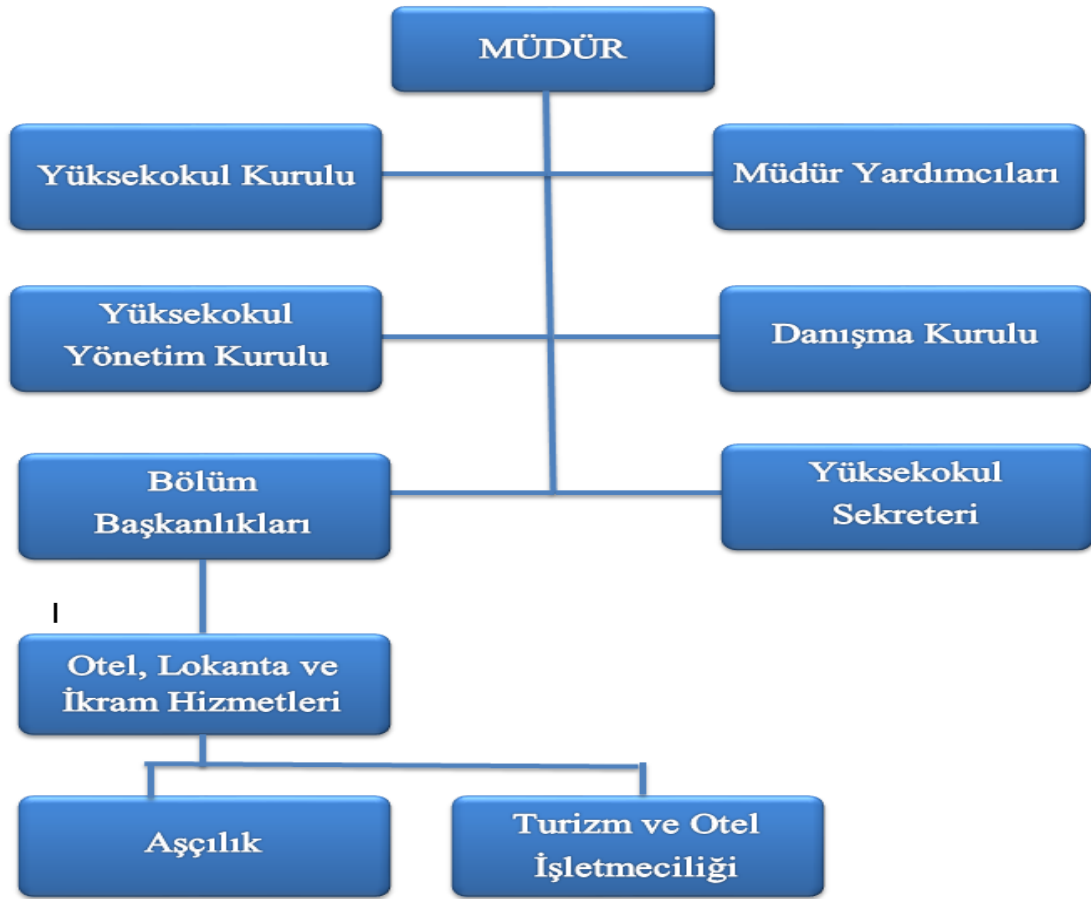
9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

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.

5.1.1 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





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 ölçütlerle 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 2025-2026 eğitim döneminde müfredat değişikliğine gidilerek 3+1 sistemine geçilmiştir. Bu kapsamda 4 yy içerisinde okutulan dersler gözden geçirilerek günümüz koşullarına uygun yeni dersler eklenmiş ve içerik benzerliği olan dersler programdan çıkarılmıştır. Ayrıca sürekli iyileştirme kapsamında yeni eğitim sisteminde öğrencilerin 4 yy ^da eğitimlerine otel işletmelerinde tamamlama fırsatı sağlanarak sektörel deneyimlerinin artırılması amaçlanmıştır. Bunların dışında 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. **22.12.2025 tarihinde düzenlenmiştir.**