

KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ

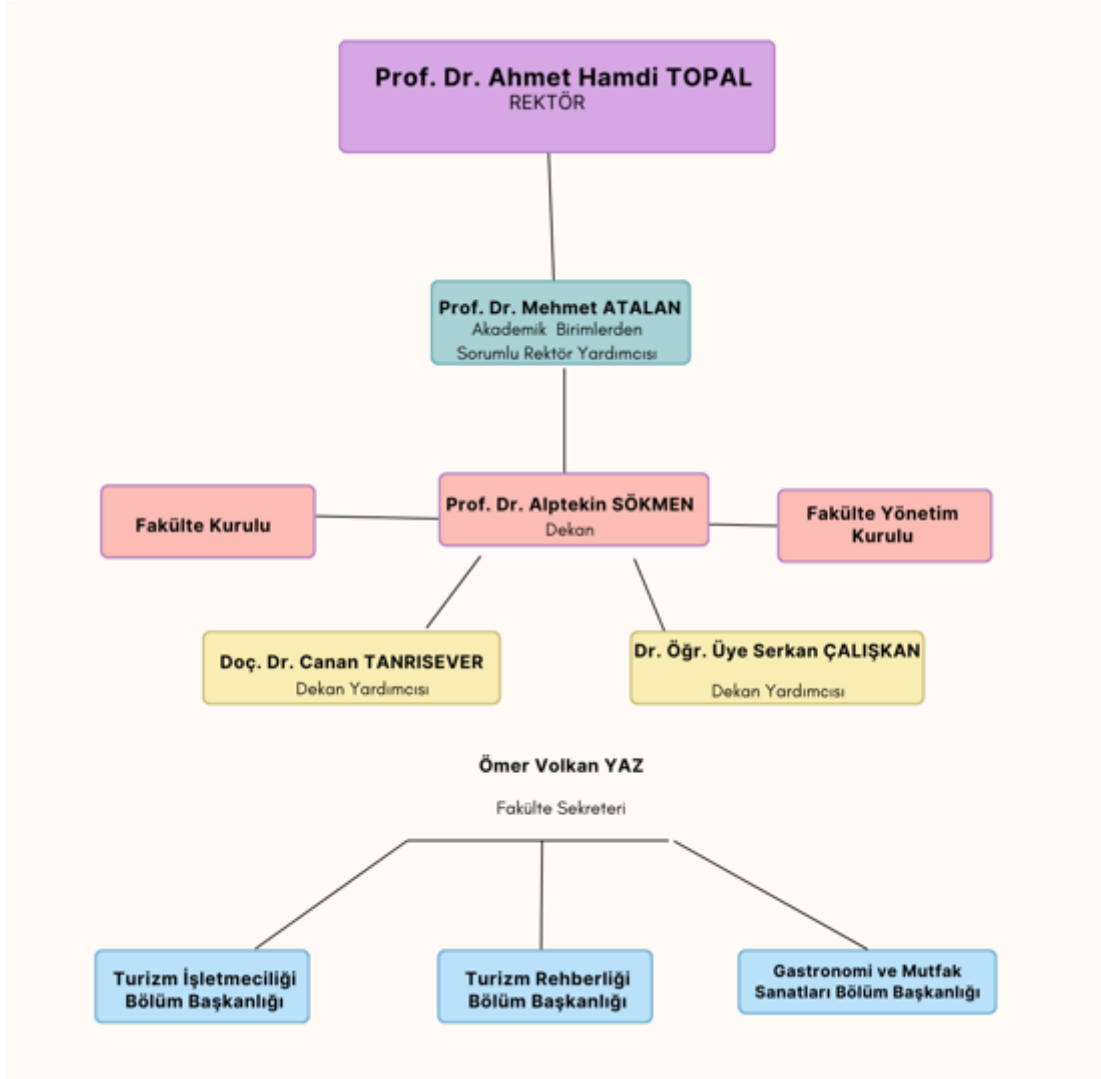
BİRİM İÇ DEĞERLENDİRME RAPORU (BİDR)

TURİZM FAKÜLTESİ

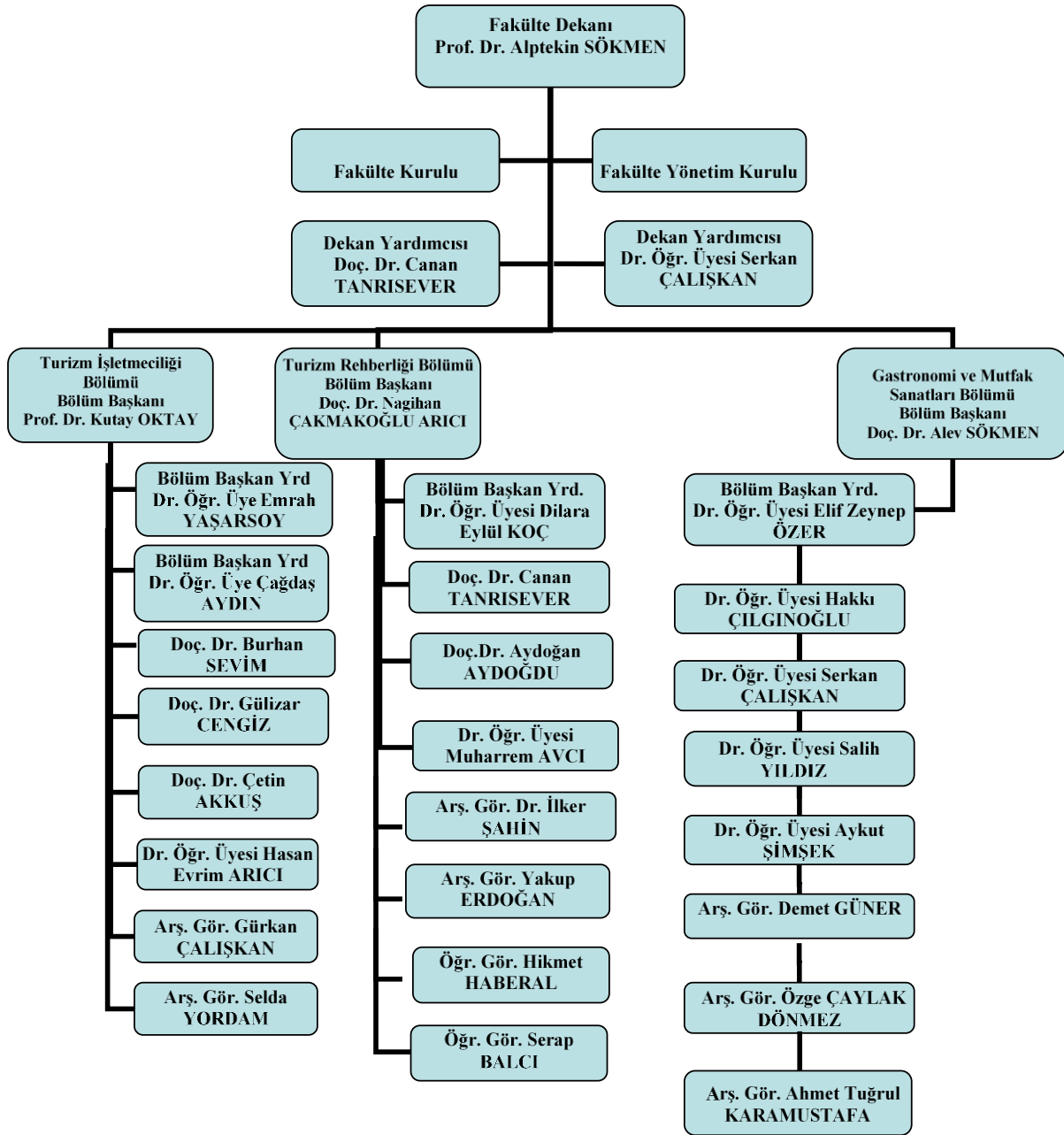
kalite@kastamonu.edu.tr
turizm@kastamonu.edu.tr

A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE

Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi üst yönetim ilişkileri dekanlık aracılığıyla sağlanmaktadır. Ayrıca, fakülte yönetim kurulu ve fakülte yönetim kurulu da dekanlığa bağlı olarak hizmet vermektedir. Dekanlık makamı akademik birimlerden sorumlu rektör yardımcısına rektör yardımcılarının aracılığıyla da rektörlük makamıyla üst yönetim ilişkileri sağlanmaktadır.



Şekil 1: Turizm Fakültesi Üst Yönetim ile İlişkiler



Şekil 2: Turizm Fakültesi Teşkilat Şeması

Yetki, Görev ve Sorumluluklar

Fakültemizin yetki ve görevi, 2547 Sayılı Yükseköğretim Kanununda Yükseköğretimle ilgili amaç ve ilkeleri belirlenen işleyiş, görev, yetki ve sorumlulukları ile eğitim-öğretim, araştırma, yayım, öğretim elemanları, öğrenciler ve diğer personel ile ilgili esasları bir bütünlük içinde organize etmektir.

Demokratik, laik ve sosyal bir hukuk devleti olan Türkiye Cumhuriyeti'nin temel niteliklerine yürekten bağlı Atatürk ilke ve devrimlerini özümsemiş öğretim elemanlarından, idari

çalışanlarından ve öğrencilerden oluşan, bilimin üstünlüğü ilkesinden ödün vermeyen, bilim, sanat ve kültür alanlarında evrensel boyutta hizmet üretebilen ve bunları insanlık yararına kullanabilen, toplumla daha güçlü bağlar kurarak bölgesel ve ulusal kalkınmaya katkıda bulunan fakültemiz, turizm sektörüne alanları ile ilgili idareci konumunda turizmci yetiştiren bir kurumdur.

Bilindiği üzere fakülteler; lisans ve lisansüstü düzeyde belirli bir mesleğe yönelik eğitim-öğretime ağırlık veren yükseköğretim kurumlarıdır. Fakülteler her biri ayrı bir eğitim-öğretim programı yürüten bölümlerden veya anabilim veya ana sanat dallarından oluşur. 2547 sayılı kanunun ilgili maddeleri uyarınca fakültelerin organları; Dekan, Fakülte Kurulu ve Fakülte Yönetim Kuruludur.

1.2.1.Dekan

Fakülte dekanının görevleri aşağıda sıralanmıştır:

- (1) Fakülte kurullarına başkanlık etmek, fakülte kurullarının kararlarını uygulamak ve fakülte birimleri arasında düzenli çalışmayı sağlamak,
- (2) Her öğretim yılı sonunda ve istendiğinde fakültenin genel durumu ve işleyişi hakkında rektöre rapor vermek,
- (3) Fakültenin ödenek ve kadro ihtiyaçlarını gerekçesi ile birlikte rektörlüğe bildirmek, fakülte bütçesi ile ilgili öneriyi fakülte yönetim kurulunun da görüşünü aldıktan sonra rektörlüğe sunmak,
- (4) Fakültenin birimleri ve her düzeydeki personeli üzerinde genel gözetim ve denetim görevini yapmak,
- (5) 2547 sayılı kanun ile kendine verilen diğer görevleri yapmaktır. Fakültenin ve bağlı birimlerinin öğretim kapasitesinin rasyonel bir şekilde kullanılmasında ve gelişmesinde gerektiği zaman güvenlik önlemlerinin alınmasında, öğrencilere gerekli sosyal hizmetlerin sağlanmasında, eğitim-öğretim bilimsel araştırma ve yayın faaliyetlerinin düzenli bir şekilde yürütülmesinde, bütün faaliyetlerin gözetim ve denetiminin yapılmasında, takip ve kontrol edilmesinde ve sonuçlarının alınmasında rektöre karşı birinci derecede sorumludur.

1.2.2. Fakülte Kurulu

Fakülte kurulu, dekanın başkanlığında fakülteye bağlı bölümlerin başkanları ile varsa fakülteye bağlı enstitü ve yüksekokul müdürlerinden ve üç yıl için fakülte'deki profesörlerin kendi

aralarından seçecekleri üç, doçentlerin kendi aralarından seçecekleri iki, doktor öğretim üyelerinin kendi aralarından seçecekleri bir öğretim üyesinden oluşur. Fakülte kurulu normal olarak her yarıyıl başında ve sonunda toplanır. Dekan gerekli gördüğü hallerde fakülte kurulunu toplantıya çağırır.

Fakülte kurulu akademik bir organ olup aşağıdaki görevleri yerine getirir:

- (1) Fakültenin, eğitim - öğretim, bilimsel araştırma ve yayım faaliyetleri ve bu faaliyetlerle ilgili esasları, plan, program ve eğitim - öğretim takvimini kararlaştırmak,
- (2) Fakülte yönetim kuruluna üye seçmek,
- (3) Bu kanunla verilen diğer görevleri yapmaktır.

1.2.3. Fakülte Yönetim Kurulu

Fakülte yönetim kurulu, dekanın başkanlığında fakülte kurulunun üç yıl için seçeceği üç profesör, iki doçent ve bir doktor öğretim üyesinden oluşur. Fakülte yönetim kurulu dekanın çağırısı üzerine toplanır. Yönetim kurulu gerekli gördüğü hallerde geçici çalışma grupları, eğitim - öğretim koordinatörlükleri kurabilir ve bunların görevlerini düzenler.

Fakülte yönetim kurulu, idari faaliyetlerde dekana yardımcı bir organ olup aşağıdaki görevleri yerine getirir:

- (1) Fakülte kurulunun kararları ile tespit ettiği esasların uygulanmasında dekana yardımcı olmak,
- (2) Fakültenin eğitim - öğretim, plan ve programları ile takvimin uygulanmasını sağlamak,
- (3) Fakültenin yatırım, program ve bütçe tasarısını hazırlamak,
- (4) Dekanın fakülte yönetimi ile ilgili getireceği bütün işlerde karar almak,
- (5) Öğrencilerin kabulü, ders intibakları ve çıkarılmaları ile eğitim - öğretim ve sınavlara ait işlemleri hakkında karar vermek,
- (6) Bu kanunla verilen diğer görevleri yapmaktır.

Birimimizde görev yapan araştırma görevlisi, bölüm başkanı, dekan, dekan yardımcısı 1, dekan yardımcısı 2, dekan sekreteri, fakülte sekreteri, mali işler, öğrenci işleri, öğretim üyesi, öğretim görevlisi, personel işleri, bölüm sekreteri, taşınır kayıt kontrol, yardımcı hizmetler birimi ve görev vekalet planı fakültemiz web sayfasında <https://turizm.kastamonu.edu.tr/index.php/ic->

[kontrol2](#) yayımlanmıştır. Her birimin yetki ve sorumlulukları farklı olduğu için ayrı ayrı açıklanmıştır.

Turizm Fakültesi iş akış şeması fakültemiz web sayfasında yayımlanmıştır (https://turizm.kastamonu.edu.tr/images/Turizm_Fak%C3%BCltesi_-_%C4%B0%C5%9F_Ak%C4%B1%C5%9F_%C5%9Emalar%C4%B1_v2.pdf). Bu

kapsamda, ders planı ve içeriklerinin güncellenmesi işlemi, haftalık ders programı hazırlanması, sınav programının hazırlanması, öğrencilerin burs işlemleri, öğrenci yemek yardımı, öğrenci belgesi verme, transkript belgesi verme, öğrenci yeni kayıt işlemi, kayıt yenileme, kayıt dondurma, kayıt silme, mezuniyet, yatay geçiş, tecil yazılarının askerlik şubesine gönderilmesi, sınavlara itiraz, mazeret sınavı, tek ders sınavı, öğrenci alım işlemleri, öğrenci temsilcisi seçim süreci, akademik personel izin alma işlemleri, ders görevlendirme, idari personel izin alma işlemi, evrak akış işlemi, akademik personel alma süreci, idari personel naklen geçiş işlemi, program açma ve öğrenci alma, satın alma yoluyla taşınır alımları işlemi, devir yoluyla malzeme girişi, devir yoluyla malzeme çıkışı, hibe yoluyla malzeme girişi, hurda yoluyla malzeme çıkış, sayım ve devir işlemleri süreci, taşınır yönetim hesabı işlem süreci, zimmet verme işlem süreci, zimmetten düşme işlem süreci, idari personelin yolluk-yevmiyelerinin ödenmesi süreci, akademik personelin yolluk-yevmiyelerinin ödenmesi süreci, malzeme satın alma süreci, maaş işlemleri süreci ve doğum yardımı işlemleri gibi işlemlerinin her birinin iş akış süreci ayrı ayrı açıklanmıştır.

Kanıt 1: Turizm Fakültesi 2023 Yılı Faaliyet Raporu

Kanıt 2: İş Akış Şemaları

Kanıt 28: Görev Dağılımları

A.1.4. İç kalite güvencesi mekanizmaları

Birim Kalite ve Akreditasyon Komisyonu Çalışma Usul, Esasları ve Vazifeleri

Madde 12-

- (1) Birim Kalite ve Akreditasyon Komisyonu, ilgili birim amirlerince belirlenmiş en az üç en fazla beş üyeden oluşur.
- (2) Akademik birimlerde, en az bir idari süreçten ve bir akademik süreçten sorumlu personel komisyonda yer alır.
- (3) Öğrencisi olan birimlerde, eğitim-öğretim ile ilgili konular görüşülürken birimin öğrenci temsilcisi de komisyonda yer alır.

(4) Birim Kalite ve Akreditasyon Komisyonu üyelerinin vazife süresi üç yıldır.

Birim Kalite ve Akreditasyon Komisyonu Çalışma Usul ve Esasları

Madde 13- Birim Kalite Komisyonu aşağıda belirtilen esaslar doğrultusunda çalışır;

- (1) Birim Kalite Komisyonu, her akademik yılda en az 2 kez, Başkanın belirleyeceği tarihlerde, Başkanın çağrısı üzerine toplanır.
- (2) Toplantı gündemi, tarihi ve yeri Başkan tarafından belirlenir ve üyelere duyurulur.
- (3) Birim Kalite Komisyonu, üye tam sayısının salt çoğunluğuyla toplanır ve toplantıya katılanların salt çoğunluğuyla karar alır. Oyların eşit olması durumunda komisyon Başkanın oyu doğrultusunda karar almış sayılır.

Birim Kalite ve Akreditasyon Komisyonunun Vazifeleri

Madde 14- Birim Kalite ve Akreditasyon Komisyonu'nun vazifeleri;

- (1) Üniversitenin Stratejik Planı ve hedefleri doğrultusunda, birimin eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetleri ile idari hizmetlerinin değerlendirilmesi ve kalitesinin geliştirilmesi ile ilgili birim iç ve dış kalite güvence sistemini kurmak,
- (2) Birim Kalite Komisyonu'nun kararlarını ilgili birimde duyurmak, uygulamalarına katkı sağlamak ve neticelerini izlemek,
- (3) Birim İç Değerlendirme Raporunu hazırlamak,
- (4) Birimlerde altyapısı Akredite olmaya uygun programların Akreditasyonları için ilgili Bölüm Başkanlıklarının Akreditasyon çalışmalarını yürütmesini sağlamak ve takip etmek,
- (5) Bu yönerge ve Kalite Komisyonu tarafından belirlenen usul ve esaslar doğrultusunda gerekli diğer çalışmaları yürütmektir.

Kanıt 15: Komisyonlar

1- AKREDİTASYON VE KALİTE KOMİSYONU

- 1- Başkan : Prof. Dr. Alptekin SÖKMEN
- 2- Üye : Doç. Dr. Canan TANRISEVER (Kalite Koordinatörü)
- 3- Üye : Prof. Dr. Kutay OKTAY
- 4- Üye : Doç. Dr. Alev SÖKMEN
- 5- Üye : Doç. Dr. Burhan SEVİM
- 6- Üye : Dr. Öğr. Üyesi Emrah YAŞARSOY
- 7- Üye : Dr. Öğr. Üyesi Çağdaş AYDIN
- 8- Üye : Dr. Öğr. Üyesi Dilara Eylül KOÇ
- 9- Üye : Dr. Öğr. Üyesi Elif Zeynep ÖZLER
- 10- Üye : Arş. Gör. Dr. İlker ŞAHİN
- 11- Üye : Arş. Gör. Demet GÜNER
- 12- Üye : Arş. Gör. Ahmet Tuğrul KARAMUSTAFA
- 13- Üye : Nurcan HASANOĞLU
- 14- Üye : Sezen DURGUT
- 15- Üye : Gülşen KÖSE
- 16- Üye : Merve DEVELİOĞLU (Turizm Rehberliği Öğrencisi)
- 16- Üye : Rüya TURUNÇ (Gastronomi ve Mutfak Sanatları)

Kanıt 3: Kastamonu Üniversitesi Kalite Güvencesi Yönergesi

Fakülte risk analizi web sayfamızda yayımlanmıştır
(<https://turizm.kastamonu.edu.tr/images/2023%20vize%20sinav/Risk%20Analizii.pdf>).

Turizm Fakültesi İç Değerlendirme Raporu:
<https://turizm.kastamonu.edu.tr/images/2023%20vize%20sinav/Kurum%20Ic%20Degerlendirme%20Raporu%202022.pdf>

Yıllık izleme ve iyileştirme raporları:



İÇ KONTROL

İç Kontrol Nedir?	
İç Kontrol Standartları	
Analizler	
Faaliyet Raporları	
Görev Tanımları	
Hassas Görevler	
Hizmet Standartları	
İş Akış Şeması	
İş Birliklerimiz	

Faaliyet Raporları

[Turizm Fakültesi 2023 Mali Yılı Birim Faaliyet Raporu İçin Tıklayınız.](#)

[Turizm Fakültesi 2022 Mali Yılı Birim Faaliyet Raporu İçin Tıklayınız.](#)

[Turizm Fakültesi 2021 Mali Yılı Birim Faaliyet Raporu İçin Tıklayınız.](#)

[Turizm Fakültesi 2020 Mali Yılı Birim Faaliyet Raporu İçin Tıklayınız.](#)

[Turizm Fakültesi 2019 Mali Yılı Birim Faaliyet Raporu İçin Tıklayınız.](#)

[Turizm Fakültesi 2018 Mali Yılı Birim Faaliyet Raporu İçin Tıklayınız.](#)

[Turizm Fakültesi 2017 Mali Yılı Birim Faaliyet Raporu İçin Tıklayınız.](#)

[Turizm Fakültesi 2016 Mali Yılı Birim Faaliyet Raporu İçin Tıklayınız.](#)

Paydaş katılımı:

Kanıt 1: 2023 Yılı Faaliyet Raporu

Kanıt 4: Paydaş Görüşleri



Bölüm Temsilcisi Öğrencilerimiz ile İç Paydaş Toplantısı – 6 Şubat

Fakülte yönetimimiz temsilci öğrencilerimiz ile bir araya gelerek gerek sunulan fiziksel imkanlar, gerekse de eğitim programlarıyla ilgili görüş ve önerilerini aldı. Öğrencilerimiz son dönemlerde Fakültemiz faaliyetlerinden duydukları memnuniyeti dile getirerek, fiziksel anlamda bir eksiklik de hissetmediklerini ifade ettiler. Bununla birlikte imkanlar ölçüsünde işletmelere yönelik Mesleki eğitim gezileri

taleplerini de iletiler. Öğrencilerimize ayrıca Üniversitemizin sunduğu Pedagojik Formasyon dersi hakkında da bilgi verildi. Kendilerine katkıları için teşekkür ediyoruz.



Dış Paydaş Toplantısı – 28 Şubat

Fakültemiz Şerife Bacı Toplantı Salonunda Dış Paydaşlarımızla bir araya gelerek Turizm alanında yıl içinde gerçekleştirilecek faaliyetler hakkında görüş alışverişinde bulunuldu. Dekan hocamız Prof. Dr. Alptekin SÖKMEN'in koordinasyonundaki toplantıya İl Kültür ve Turizm Müdürü Sayın Fahrettin ŞENOĞLU, Turizm Birliği Müdürü Sayın Tuncay SÖNMEZİŞİK, KUZKA Birim Başkanı Sayın Serkan DOĞRU, Kastamonu Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürü Sayın F. İsmail ŞAHİN, Kastamonu İl Milli Eğitim Müdürlüğü AR-GE

biriminden Sayın Buket KAPAĞAN, İl Kültür ve Turizm Şube Müdürü Sayın Nihan DABAN, KUZKA Uzmanı Sayın Begüm KURT ile Fakülte Yönetimimiz katılım sağladı. Toplantıda öncelikle Mayıs ayı içinde gerçekleştirilmesi planlanan "Liseli Şefler Yarışıyor" Türk Mutfağı haftası etkinliği ele alındı. Bu kapsamda etkinliğin Fakültemiz Parlayan Yıldız Uygulama Mutfağında gerçekleştirilmesi ve Kastamonu genelindeki Liselere bilgilendirme yazısı gönderilmesi kararlaştırıldı. Toplantıda ikinci olarak Turizm Haftası kapsamında gerçekleştirilecek etkinlikler de tartışıldı. Paydaşların bir arada Turizm kapsamında hareket etmektan duydukları memnuniyeti de dile getirdikleri toplantı sonunda bir sonraki buluşmanın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ev sahipliğinde Nisan ayı başında yapılması da kararlaştırıldı. Çok kıymetli paydaş katılımcılarımıza katkılarından dolayı teşekkür ediyoruz.



Türk Mutfağı Haftasına Yönelik Paydaş Toplantısı – 6 Nisan

21-27 Mayıs Türk Mutfağı Haftası kapsamında gerçekleştirilecek olan etkinlikleri planlamak üzere İl Kültür ve Turizm Müdürlüğümüzün ev sahipliğinde İl Kültür ve Turizm Müdürü Sayın Fahrettin ŞENOĞLU, Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sayın Alptekin SÖKMEN, Dekan Yardımcılarımız Dr. Öğr. Üyesi Sayın Hasan Evrim ARICI ve Dr. Öğr. Üyesi Sayın Serkan ÇALIŞKAN, Gastronomi

Bölüm Başkanı Doç Dr. Sayın Alev SÖKMEN, Gastronomi Bölüm Başkan Yrd. Dr. Öğr. Üyesi Sayın Elif Zeynep ÖZER, KUZKA Şehir Tanıtımı ve Markalaşma Birim Başkanı Sayın Serkan DOĞRU ve Uzman Sayın Begüm KURT, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Turizm Şube Müdürü Sayın Nihan DABAN ve Profesyonel Turist Rehberi Sayın Nagihan YÜCE, Kastamonu Belediye Başkanlığı Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü yetkilisi Sayın Coşkun AVANOĞLU, Kastamonu İl Milli Eğitim Müdürlüğü AR-Ge Birim yetkilisi Sayın Buket KAPAĞAN'ın katılımlarıyla hazırlık toplantısı gerçekleştirildi.

İç Paydaş Toplantısı – 1 Haziran

Bugün Fakülte Yönetimi ve İdari Personelimizin katılımıyla iç paydaş toplantılarımıza devam ettik. Görev dağılımları ve süreç yönetimi ele alındı. Tüm arkadaşlarımıza teşekkür ediyoruz.





Park Dedeman Kastamonu Paydaş Ziyareti – 28 Kasım

Fakülte Dekanımız Prof.Dr Alptekin SÖKMEN ve Dekan Yardımcımız Dr.Öğr.Üyesi Hasan Evrim ARICI, Park Dedeman Kastamonu'ya bir ziyaret gerçekleştirerek burada Otel Müdürü Sayın Burak YERLİKAYA ayrıca Satış ve Pazarlama Müdürü Sayın Sümeyra KIRKOĞLU ile kapsamlı ve yapıcı bir görüşme yaptılar. Görüşmede ilk olarak 19-21 Eylül 2024 tarihleri arasında Fakültemiz ev sahipliğinde gerçekleştirilecek olan 24. Ulusal Turizm Kongresi kapsamındaki işbirliği seçenekleri ele alınarak tartışıldı. Sonrasında başta eğitim ve staj olmak üzere iki kurum arasında olası paydaş ilişkileri konuları üzerine görüşüldü.

Kuşkusuz Kastamonu Turizmine yönelik fikir alışverişinde de bulunuldu. İki kurum arasındaki iş ve güç birliğinin artarak devam edeceği yönündeki ortak irade ve isteklilik, Kastamonu Turizmi ve Üniversite Sektör birlikteliği adına rol model olmanın yanı sıra, taraflar adına birçok avantajı da beraberinde getirecektir. Sayın Burak YERLİKAYA 'nın şahsında Kastamonu Dedeman ailesine teşekkürlerimizi sunuyoruz.

İç ve dış paydaşlar fakültemiz web sayfasında bulunmaktadır (<https://turizm.kastamonu.edu.tr/images/2023-2024Guz/IC%20VE%20DIS%20PAYDASLAR.pdf>).

A.1.5. Kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik

Fakültemiz resmi web sayfası ve sosyal medya hesaplarımızda yapılan etkinlik, aktivite ve toplantılar aktif paylaşılmaktadır, ayrıca birim faaliyet raporlarında da doküman haline getirilmektedir. Turizm Fakültesi şeffaflık ve hesap verilebilirlik ilkesi çerçevesinde geliştirilen Turizm Fakültesi Etik İlkeleri fakülte sayfasında bulunmaktadır (**Kanıt 5:** Turizm Fakültesi Etik İlkeleri)

The screenshot shows the YouTube channel page for 'Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi'. The channel has 401 subscribers and 128 videos. The recent videos are:

- Uluslararası Otel Zincirlerinde Yönetici Olmak (1:08:27)
- Turist Rehberliğinde Eğitim Gezileri (1:24:18)
- Pastacılıkta Son Trendler (1:26:05)
- Türk Mutfağı (1:11)

Görsel 1: Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Youtube Hesabı



Görsel 2: Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Instagram Hesabı



Görsel 3: Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Resmi Web Sitesi



Görsel 4: Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Facebook Hesabı

A.2. Misyon ve Stratejik Amaçlar

A.2.1. Misyon, vizyon ve politikalar

Misyon-Vizyon-Kalite Politikası fakültemiz web sayfasında açıkça belirtilmiştir (<https://turizm.kastamonu.edu.tr/index.php/fakueltemiz/misyon-vizyon-kalite-politikasi>).

Misyonumuz

Ulusal ve uluslararası ölçekte turizm sektörüne profesyonel, yenilikçi, milli ve evrensel değerlere sahip yönetici ve girişimci adayları yetiştirmek, turizmin gelişimine bilimsel, sektörel ve toplumsal anlamda katkı sağlamaktır.

Vizyonumuz

Uluslararası düzeyde saygınlığı olan, tanınan ve uluslararası çalışmaları ile sözü geçen, bir turizm eğitim kurumu olmaktır.

Kalite Politikamız

Üniversitemizin misyon, vizyon, temel değerler ve hedeflerine bağlı kalmak kaydıyla,

- Başta çalışanları ve öğrencileri olmak üzere tüm paydaşlarının, süreçlere katılımını, eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme, uluslararasılaşma ve toplumsal katkı süreçlerinin gelişimini sürekli iyileştirme yaklaşımı ile sağlamak,
- Kalite bilincine önem veren yöneticiler, eğitmenler ve tüm diğer çalışanlar ile öğrencilerin yüksek akademik başarısını ve okul sonrası hayatlarında başarılı olabilmelerini sağlamak

amacıyla öğrenci ve velilerin memnuniyetini ön planda tutarak eğitim ve öğretim faaliyetlerinin gerçekleştirilmek,

- Turizmi, millî ekonominin verimli bir sektörü haline getirmek için İlimizin turizme elverişli bütün imkânlarını değerlendirmek, geliştirmek,
- Millî, manevî, tarihî, kültürel ve turistik değerleri araştırmak, geliştirmek, korumak, yaşatmak, değerlendirmek, yaymak, tanıtmak, benimsetmek ve bu suretle millî bütünlüğün güçlenmesine ve ekonomik gelişmeye katkıda bulunmak,
- İçinde bulunduğumuz topluma ve çevreye saygılı, örnek bir kuruluş olmak ve iş hacmini sürekli geliştirmek

Fakülte Kalite Politikamızı oluşturmaktadır. Yasal ve diğer tüm şartlara uyumu ve sürekli iyileştirmeyi hedefleyen bir kalite politikasını taahhüt eder.

Kanıt 4: Paydaş Görüşleri

Kanıt 6: Uzaktan Eğitim Memnuniyet Anketi

A.2.2. Stratejik amaç ve hedefler

Tablo 1: Turizm Fakültesi Stratejik Amaç ve Hedefler

Stratejik Amaçlar	Stratejik Hedefler
Stratejik Amaç-1 Kurum Kültürü Oluşturmak	Hedef-1 Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi kurum kültürünü oluşturmak
	Hedef-2 Turizm fakültesi kurum kültürünü oluşturarak demokratik, katılımcı ve şeffaf bir fakülte yönetim sistemini kurgulamak.
Stratejik Amaç-2 Ulusal ve Uluslararası Ölçekte Rekabet	Hedef-1 Fakültede eğitim alan lisans ve lisansüstü öğrencilerine ulusal ve uluslararası ölçekte rekabet edebilecekleri becerileri kazandırmak.
	Hedef-2 Öğrencilerin ulusal ve uluslararası rekabet gücünü artıracak faaliyetlerde bulunmak.
Stratejik Amaç-3	Hedef-1

Donanımlı Mezunlar Kazandırmak	Mezunlarla iletişimi güçlendirmek.
	Hedef-2 Öğrencilerin kişisel ve mesleki gelişimlerine katkı sağlamak ve mezunlardan düzenli bilgi toplamak.
Stratejik Amaç-4 İhtiyaç Duyulan Fiziksel, Teknolojik ve Yönetmel Donanıma Kavuşturmak	Hedef-1 Fiziksel, teknolojik ve yönetmel altyapıyı güçlendirmek
	Hedef-2 Fiziksel ve teknolojik imkânları iyileştirmek
Stratejik Amaç-5 Güçlü İletişim ve İş Birliği Kurmak	Hedef-1 Turizm Fakültesinin tüm paydaşlarla daha güçlü bir iletişim ve işbirliği oluşturmasını sağlamak.
	Hedef-2 İşbirliğine yönelik etkinlikler gerçekleştirmek
Stratejik Amaç-6 Araştırma ve Geliştirmeye Dayalı Bilgi Üretiminde Etkin Olmak	Hedef-1 Araştırma ve geliştirmeye dayalı bilgi üretiminde ve bu bilginin kullanımında etkili olmak.
	Hedef-2 Araştırma kurumsal yapısını nitel ve nicel olarak geliştirmek.

Stratejik amaç ve hedefler yıllık olarak faaliyet raporlarında yer almaktadır (https://turizm.kastamonu.edu.tr/images/2023-2024Guz/2023%20Birim%20Faaliyet%20Raporu_compressed.pdf). Ayrıca sonraki yılın hedefleri yılbaşında belirlenir (**Kanıt 7: 2024 Hedef Faaliyet Planı**).

A.2.3. Performans yönetimi

Performans göstergeleri projeler ve yayınlar ile izlenmektedir. Yıllık hedefler planlaması yapılmaktadır.

Tablo 2: Turizm Fakültesi Yapılan Bilimsel Yayın Sayıları

Yayın Türü	Sayısı
SCI, SCI-Expanded, SSCI veya AHCI kapsamındaki dergilerde yayımlanmış makale sayısı	18
ÜAK tarafından ilan edilen Alan indeksleri kapsamındaki dergilerde yayımlanmış makale Sayısı	13

Diğer uluslararası hakemli dergilerde yayımlanmış makale sayısı	6
ULAKBİM tarafından taranan ulusal hakemli dergilerde yayımlanmış makale sayısı	47
Diğer ulusal hakemli dergilerde yayımlanmış makale sayısı	6
Uluslararası yayınevleri tarafından yayımlanmış kitap sayısı	
Uluslararası yayınevleri tarafından yayımlanmış kitap editörlüğü sayısı	
Uluslararası yayınevleri tarafından yayımlanmış kitapta bölüm yazarlığı sayısı	36
Ulusal yayınevleri tarafından yayımlanmış kitap sayısı	
Ulusal yayınevleri tarafından yayımlanmış kitap editörlüğü sayısı	
Ulusal yayınevleri tarafından yayımlanmış kitapta bölüm yazarlığı sayısı	
2023 yılında Uluslararası kongre, konferans ve sempozyumlarda yapılan SÖZLÜ bildiri Sayısı	13
2023 yılında Uluslararası kongre, konferans ve sempozyumlarda yapılan POSTER bildiri Sayısı	
2023 yılında Ulusal kongre, konferans ve sempozyumlarda yapılan SÖZLÜ bildiri sayısı	9
2023 yılında Ulusal kongre, konferans ve sempozyumlarda yapılan POSTER bildiri sayısı	
TOPLAM	

31.12.2023 itibarı ile

Tablo 3: Turizm Fakültesi Yayın Atıf Sayıları

Atıflar	Sayısı
SCI, SCI-Expanded, SSCI ve AHCI tarafından taranan dergilerde	157
SCI, SCI-Expanded, SSCI ve AHCI DIŞINDAKİ endeksler tarafından taranan dergilerde	193
Ulusal hakemli dergilerde	475
TOPLAM	

31.12.2023 itibarı ile

Tablo 4: Turizm Fakültesi 2023 Yılında Alınan Ödüller

Ödül Türleri	Ulusal	Uluslararası	Toplam
Bilimsel/Mesleki Çalışmalardan Alınan Ödül	1		
Proje Yarışmalarından Alınan Ödül			
Burslar			
Diğer Ödüller			
TOPLAM	1		

31.12.2023 itibarı ile

Tablo 5: Turizm Fakültesi Gerçekleştirilen Bilimsel, Kültürel ve Sanatsal Faaliyetler

Etkinlik Türü (Ulusal/Uluslararası)	Sayısı	Katılımcı Sayısı	Toplam
Sempozyum, Kongre, Panel	2	500	
Konferans, Seminer	10	270	
Eğitim Semineri, Kurs	19	150	
Söyleşi	13	212	
Tiyatro, Film Festivali			
Konser			
Tören	2	600	
Sergi, gösteri, dinleti, gösterim			
Bilgilendirme Toplantısı	12	70	
Turnuva	2	10	
Sportif Faaliyetler	2	10	
Teknik Gezi	26	165	
Özel gün ve etkinlikler			
Diğer			
TOPLAM	88	1978	

31.12.2023 itibarı ile

Tablo 6: Proje bilgileri

Proje Türü	Desteklenen Toplam Proje Sayısı	Tamamlanan Proje Sayısı	2024 Yılına Devreden Proje Sayısı	İptal Proje Sayısı
Rektörlük BAP Tarafından Desteklenen Proje Sayısı	2	2		
İhtisarlaştırma Proje Sayısı	4	2	2	
Avrupa Birliği Projeleri	1		1	

Kanıt 1: 2023 Yılı Birim Faaliyet Raporu

A.3. Yönetim Sistemleri

A.3.4. Süreç yönetimi

Turizm Fakültesi iş akış şeması fakültemiz web sayfasında yayımlanmıştır

([https://turizm.kastamonu.edu.tr/images/Turizm Fak%C3%BCltesi_-](https://turizm.kastamonu.edu.tr/images/Turizm_Fak%C3%BCltesi_-)

[_%C4%B0%C5%9F_Ak%C4%B1%C5%9F_%C5%9Eemalar%C4%B1_v2.pdf](https://turizm.kastamonu.edu.tr/images/Turizm_Fak%C3%BCltesi_-_%C4%B0%C5%9F_Ak%C4%B1%C5%9F_%C5%9Eemalar%C4%B1_v2.pdf)).

Bu

kapsamda, ders planı ve içeriklerinin güncellenmesi işlemi, haftalık ders programı hazırlanması, sınav programının hazırlanması, öğrencilerin burs işlemleri, öğrenci yemek yardımı, öğrenci belgesi verme, transkript belgesi verme, öğrenci yeni kayıt işlemi, kayıt yenileme, kayıt dondurma, kayıt silme, mezuniyet, yatay geçiş, tecil yazılarının askerlik şubesine gönderilmesi, sınavlara itiraz, mazeret sınavı, tek ders sınavı, öğrenci alım işlemleri, öğrenci temsilcisi seçim süreci, akademik personel izin alma işlemleri, ders görevlendirme, idari personel izin alma işlemi, evrak akış işlemi, akademik personel alma süreci, idari personel naklen geçiş işlemi, program açma ve öğrenci alma, satın alma yoluyla taşınır alımları işlemi, devir yoluyla malzeme girişi, devir yoluyla malzeme çıkışı, hibe yoluyla malzeme girişi, hurda yoluyla malzeme çıkış, sayım ve devir işlemleri süreci, taşınır yönetim hesabı işlem süreci, zimmet verme işlem süreci, zimmetten düşme işlem süreci, idari personelin yolluk-yevmiyelerinin ödenmesi süreci, akademik personelin yolluk-yevmiyelerinin ödenmesi süreci, malzeme satın alma süreci, maaş işlemleri süreci ve doğum yardımı işlemleri gibi işlemlerinin her birinin iş akış süreci ayrı ayrı açıklanmıştır (**Kanıt 2:** İş Akış Şemaları).

Eğitim öğretim planlama süreci, eğitim ve öğretim uygulama süreci, öğrenci işleri süreci, uluslararası iş birliği ve değişim süreci, bilgi üretim süreci, bilgi transfer süreci, proje yönetim süreci, kurumsal yönetim süreci, kalite yönetim süreci, paydaş ilişkileri süreci, hukuk süreci, iç denetim süreci, satın alma süreci, mali işler süreci, insan kaynakları süreci, bilişim süreci, idari destek hizmetleri süreci, kütüphane hizmetleri süreci, kültürel ve sosyal hizmetler süreci ve yapım işleri süreci ayrı ayrı fakültemiz web sayfasında açıklanmıştır (<https://turizm.kastamonu.edu.tr/index.php/ic-kontrol2>).

Kanıt 8: Süreçler

Kanıt 6: Uzaktan Eğitim Memnuniyet Anketi

Kanıt 4: Paydaş Görüşleri

A.4. Paydaş Katılımı

A.4.1. İç ve dış paydaş katılımı

Turizm fakültesi iç ve dış paydaşlarını kişi ve kurum belirterek tanımlamıştır. Buna göre iç paydaşlarımız;

- Turizm İşletmeciliği, Turizm İşletmeciliği (%100 İngilizce), Turizm Rehberliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programı öğrencileri ve öğretim elemanları,

- Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans ve Doktora Programları, İnanç Turizmi Yüksek Lisans Programı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı öğrencileri ve öğretim elemanları,
- Fakültemiz bünyesinde ders veren diğer birimlerin öğretim elemanları,
- Turizm Fakültesi İdari Birimleri (Fakülte Sekreterliği, Öğrenci İşleri, Yazı-Personel ve Mali İşler, Taşınır ve Satın Alma),
- Kastamonu Üniversitesi Rektörlüğü'dür.

Dış paydaşlarımız ise;

- Kastamonu Valiliği,
- Kastamonu Belediyesi,
- İlçe belediyeleri,
- Yasal kuruluşlar (Milli Eğitim Bakanlığı, Yüksek Öğretim Kurumu, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi),
- Mezunlar,
- Sektör işletmeleri,
- Sivil Toplum Kuruluşları,
- Ticaret ve Sanayi Odası,
- Bölge Kalkınma Ajansı (KUZKA),
- Diğer üniversitelerin Turizm Fakülteleri,
- Kısa süreli iş ortaklığı içerisinde bulunan kurumlardır.

Kurumumuz iç paydaşlarından fakülte öğrencilerimize ve fakülte personelimize anket uygulanmaktadır (<https://turizm.kastamonu.edu.tr/index.php/dokumanlar>). Ayrıca iç ve dış paydaşlardan görüş toplanmaktadır. Buna ek olarak, fakültemizde iç paydaşların görüşlerinin alınmasını sağlamak amacıyla açık kapı politikası izlenmektedir. Bölüm kurulları ve akademik kurullarda da görüşler alınıp karara bağlanmaktadır.

Tablo 7: İç Paydaşların Katkısı

Turizm İşletmeciliği, Turizm İşletmeciliği (%100 İngilizce), Turizm Rehberliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programı öğrencileri	Öğrencilerin programa ilişkin görüş ve önerileri, fakülteye başladıkları ilk yıl gerçekleştirilen Oryantasyon Toplantısı ile alınmaya başlanmakta, ilerleyen dönemlerde ise; a) ders içerisinde, b) akademik danışmalar c) Fakülte idari birimleri tarafından alınan görüş ve öneriler bölüm kurullarında tartışılmaktadır.
Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans ve Doktora Programları, İnanç Turizmi Yüksek Lisans Programı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı Öğrencileri ve Öğretim Elemanları	Öğretim elemanlarından oluşan danışmanlar tarafından dile getirilen istek ve öneriler öncelikle bölüm başkanlığı tarafından değerlendirilmektedir. Gerekli durumlarda ilgili hususlar bölüm kurullarına taşınarak tartışılması sağlanmaktadır. Ayrıca bölüm öğretim elemanları dersleri etkin olarak sürdürmekte, her yarıyıl dönemi başlangıcında bölüm kurulu toplantılarında öğretim amaçları ile görüş ve önerilerini sunmaktadır. İyileştirmeye yönelik öneriler kayıt altına alınarak uygulamaya yönelik girişimlere başlanılmaktadır. Ayrıca tüm istek ve öneriler fakülte akademik kurulunda da ele alınmaktadır.
Fakülte Bünyesindeki Diğer Bölümlerin Öğretim Elemanları	Fakülte bünyesinde ders veren diğer öğretim elemanlarının görüşleri, birebir iletişim ortamında (yüz yüze, Fakülte Whatsapp grubu vb.), Fakülte Akademik Kurul toplantılarında dikkate alınmaktadır.
Turizm Fakültesi İdari Birimleri (Fakülte Sekreterliği, Öğrenci İşleri, Yazı-Personel ve Mali İşler, Taşınır ve Satın Alma)	Program öğretim amaçları doğrultusunda eğitim-öğretim altyapısının teknik ve teknolojik donanımlarla hazır hale getirilmesi, öğretime ilişkin destek unsurların gerçekleştirilmesini sağlamaktadır.
Kastamonu Üniversitesi Rektörlüğü	Bölüme gelen öğrenci kabul kontenjanlarının yıllık olarak onaylanması, akademik kadronun iyileştirilmesi, bölüme bütçe sağlanması, diğer akademik birimlerden öğretim elemanı temin edilmesi hususlarında katkı sağlamaktadır.

Turizm Fakültesi danışma kurulu; fakülte dekanı, dekan yardımcısı, bölüm başkanları ve İKÜ Kültür Turizm Müdürü, seyahat acentaları, konaklama ve yiyecek içecek işletmeleri yöneticilerinden oluşmaktadır. Turizm Fakültesi Danışma Kurulu toplantısı yılda bir defa yapılmaktadır. Danışma Kurulu toplantısı ilk olarak 2018 yılında Turizm Fakültesi toplantı salonunda gerçekleştirilmiştir. 18.10.2020 tarihinde Turizm Fakültesi toplantı salonunda gerçekleşen toplantı hakkındaki bilgilere web sayfamızda yer alan yıllık bültenlerden erişim sağlanabilmektedir. Ayrıca bölümümüz paydaşlar ile sürekli etkileşim halinde bulunarak çeşitli etkinlikler düzenlemektedir. Örnek etkinliğe web adresimizden erişilebilmektedir.

Fakültemiz dış paydaşları bilgilendirme hususuna da önem vermektedir. Bu önem doğrultusunda fakültemiz ile ilgili hususlar fakültemiz internet adresinden düzenli olarak yayınlanmakta ve sürekli güncellenmektedir. Fakültemiz genelinde gerek iç gerekse dış paydaşlar ile ilgili etkinliklerin paylaşımı fakültemiz ana sayfasından düzenli olarak yapılmaktadır

(https://turizm.kastamonu.edu.tr/index.php?option=com_sppagebuilder&view=page&id=59).

Turizm Fakültesi dış paydaşları ile etkinlikler başta olmak üzere farklı iletişim kanalları yoluyla

iletişim kurulmakta ve bu süreçte program ile ilgili görüşleri alınmaktadır. Her bir paydaşa ilişkin faaliyetler Tablo 8’de verilmiştir.

Tablo 8: Dış paydaşların katkısı

Yasal Kuruluşlar	Eğitim öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesi ve eğitim-öğretimde güncelleştirmeler, iyileştirmeler yapılması hususunda belirlenen yasa ve yönetmeliklere göre bölüm program öğretim amaçları şekillenmektedir.
Mezunlar	Mezunların aldıkları eğitimin çalışma hayatında kendilerine sağladığı katkı ve kazanımlarının değerlendirilmesi, program öğretim amaçlarının belirlenmesi ve güncellenmesinde bir araç olarak kullanılmaktadır.
Sektör İşletmeleri	Öğretim amaçlarına ulaşılması ve bilimsel araştırmalara destek olunması açısından öğretim elemanları tarafından işverenlere amaçları ölçmeye ve amaçların geliştirilmesi hususunda anketler uygulanmaktadır.
Meslek Odaları ve Birlikler	Meslek odaları Turizm eğitiminde mezun öğrencilerin hedeflerini ve kriterlerini belirleyen kuruluşlardır. Bu kapsamda meslek odalarının kriterleri amaçlar belirlenirken dikkate alınmaktadır. TÜROFED (Türkiye Otelciler Federasyonu), TÜROB (Türkiye Otelciler Birliği), KASTOD (Kastamonu Turizm ve Otelciler Derneği), ANRO, Gastronomi Turizm Derneği, Gastronomi Derneği ve Turizm ve Gastronomi Topluluğu başta olmak üzere diğer meslek odaları, Turist Rehberleri Birliği kuruluşları ile eğitim programları ve seminerler düzenlenmektedir.
Bölge Kalkınma Ajansı	Dış paydaş olarak bölge kalkınma ajansından anketler, odak grup toplantıları, çalıştaylar gibi veri toplama araçları ile veriler toplanmaktadır. Bu veriler program öğretim amaçlarının belirlenmesi ve güncellenmesinde bir araç olarak kullanılmaktadır.
Diğer Üniversitelerin Turizm Fakülteleri	Dış paydaşlardan olan diğer üniversitelerin Turizm Fakültelerinde yapılan uygulama ve faaliyetler fakülte öğretim elemanları ya da ilgili üniversitenin web sitesinden takip edilmektedir. Bölümler için faydalı olacağı düşünülen uygulama ve faaliyetler öğretim elemanları tarafından değerlendirilmektedir.
Kısa Süreli İş Ortaklığı İçerisinde Bulunulan Kurumlar	Gönüllü staj yapılan kurumlar kapsamında öğrencilerimizi kabul eden işletmelerden alınan geri dönüşler amaçlarımızın gerçekleşip gerçekleşmediği konusunda yol göstermektedir.

Kanıt 4: Paydaşlar Görüşleri

Kanıt 16: Turizm Fakültesi Resmi Web Sayfası ve Sosyal Medya Hesapları

A.4.2. Öğrenci geri bildirimleri

Öğrenci memnuniyetini belirlemek amacıyla Kastamonu Üniversitesi Rektörlüğü Kalite Koordinatörlüğü tarafından belirlenen öğrenci memnuniyet anketi yüz yüze veya Google Form aracılığı ile öğrencilere uygulanmaktadır. Bu kapsamda öğrencilere 5’li Likert derecelemesi ile hazırlanmış sorular yöneltilmektedir. Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Memnuniyet Anketi’nde 30 soru sorulurken, bölüm dönem dersleri ile ilgili 30 Adet 5’li likert sorusu 1 adet açık uçlu soru bulunmaktadır. Her dersin anketi dersin final sınavı öncesinde öğrencilere uygulanmaktadır. Bölüm dersleri öğrenci memnuniyet anketleri Kanıt 9’da verilmiştir.

Memnuniyet anketleri her dönem yarıyıl sonu sınavlarından önce uygulanmaktadır. 2022-2023 Bahar dönemi itibariyle bölüm memnuniyet anketleri ve bölüm dönem ders memnuniyet anketleri sistemli bir hale getirilmesi için Kastamonu Üniversitesi Üniversite Bilgi Yönetim Sistemi (ÜBYS)

üzerinden öğrencilere uygulanmaya başlanmıştır. İlk olarak bölüm asistanlarından biri anket oluşturma kullanıcısı olarak sisteme tanımlanmıştır. Tanımlama yapılan hocanın sisteminde ölçme değerlendirme sekmesinden anket yönetimi ve anket oluştur sayfası butonuna tıklanır. Yeni bir sekme olarak açılan ekranda Anket Oluştur seçeneğiyle anketler oluşturmaya başlanır. Öncelikle 30 soru 5'li Likert Ölçekli olan Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm memnuniyet anketleri tanımlanır. Daha sonra 1 adet açık uçlu soru ile toplamda 31 soruluk bölüm memnuniyet anket soruları oluşturulur. Tanımlanan ankete bölüm öğrencilerin tamamının eklenmesi yapılır. Bölüm ders anketleri ise 26 adet Likert, 1 adet açık uçlu sorudan oluşmaktadır. Oluşturan anketlere yönelik dersi alan öğrencilere göre tanımlamalar yapılır. Aynı zamanda, anketlerin öğrencilerin sistem üzerinden görüp doldurmaları için anket sayfa yönetiminde öğrenci bilgi sisteminde görünsün seçeneği işaretlenir. Tüm bu işlemlerden sonra oluşturulan anket sistem üzerinden Kastamonu Üniversitesi Kalite Koordinatörlüğüne iletilir ve Kalite Koordinatörlüğü tarafından anketler yayınlanmaya başlar. Anketler bittiği zaman anket oluşturma kullanıcısı tarafından sonuçlar sistem üzerinden çekilir. Sonuçlar bir Word dosyasında tablo haline dönüştürülür. Her bir soruya karşılık gelecek şekilde sonuçların ortalaması oluşturan tabloya eklenir. Ders dönem memnuniyet anketleri her bir hoca için ayrı klasör oluşturularak hazırlanır. Bu işlemlerden sonra elde edilen memnuniyet anket sonuçları bölüm başkanlığına mail olarak iletilir. Anket sonuçları, bölüm başkanlığı tarafından hocalara e posta ile iletilir.

2022-2023 akademik yılında öğrenci memnuniyetini sistemli hale getirmek için ÜBYS sistemi üzerinden anketler yapılmıştır.

- İlk olarak anket oluşturma kullanıcısı tanımlanır.
 - Daha sonra menüden ölçme değerlendirme kısmına girilerek anket yönetiminden anket oluştur seçeneğine tıklanır.
 - Gelen sayfa üzerinde anket oluşturma seçeneği seçilerek anket oluşumu tamamlanmıştır.
 - Öğrenci sisteme sınav notlarını öğrenmek için girdiğinde, karşısına çıkan anketi zorunlu olarak uygularlar ve notlarını ancak anket sonrası görebilirler.
 - Öğrenci memnuniyetleri sistem tarafından analiz edilip, tanımlı kullanıcı her akademisyene ve bölüm başkanına sonuçları iletacaktır.
 - Bölüm başkanı ilgili dersin hocasına sonuçları iletmektedir.

2021-2022 ve 2022-2023 Yılı Öğrenci Değerlendirmeleri Anketleri sonuçlarına yönelik yapılan düzeltici faaliyetler;

1. Uygulama derslerine giren öğretim elemanı sayısı artırılmıştır (Kanıt 10: Atama Yazıları),
2. Öğrencilerin seçmeli uygulama dersleri taleplerine ilişkin müfredat güncellenmiştir (Kanıt 11: Müfredat Güncellemeleri),

3. Öğrencilerin “bazı derslere aynı hocalar girmemeli, verim alamıyoruz” yorumları üzerine ders görevlendirmelerde rotasyona gidilmiş, öğretim elemanları alanları ile ilgili farklı derslerde de görevlendirilerek hem kendini geliştirmesi hem de alan ile ilgili farklı derslere yönelik birikimlerini öğrencilere sunabilmesi olanağı sağlanmıştır (Tablo 9),
4. Gastronomi kulübünün aktivitelerine yardımcı olmak üzere bir rehber öğretim elemanı görevlendirilmiş, etkinlikler bölüm başkanlığı ve dekanlıkça desteklenmiştir(Kanıt 1: 2023 Yılı Faaliyet Raporu),
7. Öğrencilerin ders çalışma alanı eksikliğini gidermek amacıyla fakülte bünyesinde bir çalışabilecekleri 382 kitaptan oluşan bir açık kütüphane oluşturulmuştur (Kanıt 12: Turizm Fakültesi Kütüphanesi),
8. Tuvaletlerin temizlik ve hijyen kontrolleri gün içinde düzenli olarak gerçekleştirilmektedir (Kanıt 13: Kontrol Çizelgesi),
9. Öğrencilerimizin fotokopi ihtiyaçlarına yönelik fotokopi makinesi mevcuttur (Kanıt 13: Fotokopi Makinesi),
10. Mutfakta uygulama dersleri kapsamında ihtiyaç olan araç-gereç eksikliği bütçe doğrultusunda giderilmektedir (Kanıt 14: Mutfak Malzeme Tedariği),

Öğrenci geri bildirimleri bölüm ve sınıf temsilcileri ile iç paydaş toplantılarında görüşülmektedir ve her dönem final sınavları sonrasında bölüm ve ders değerlendirme anketleri uygulanmaktadır.

Tablo 9: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Memnuniyet Anketi

TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜM 2021-2022 MEMNUNİYET ANKETİ						
T.C. KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜM MEMNUNİYET ANKETİ						
Değerli Öğrencimiz, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde öğrencilerimize sunulan eğitim ve öğretim faaliyetlerinin daha fazla iyileştirilmesi ve sunulan hizmetlere yönelik görüş ve düşüncelerinizi almak amacıyla bu anket hazırlanmıştır. Ankete vereceğiniz samimi ve doğru cevaplar titizlikle değerlendirilecek ve anketlerden elde edilen bilgiler eğitim ve öğretim faaliyetlerinin daha fazla iyileştirilmesinde oldukça önemli rol oynayacaktır.						
Şimdiden bu anket çalışmasını doldurarak vereceğiniz destek ve katkı için teşekkür ediyoruz.						
Turizm Fakültesi						
S. No	Sorular					
1	Cinsiyetiniz	Erkek (%28,8)	Kadın (%72,1)			
2	Sınıfınız	1 (%34,6)	2 (%25)	3 (%25)	4 (%15,4)	4+ ()

S. No	Sorular	\bar{X}
1	Bölüm derslerinin içeriklerinin yeterli olduğunu düşünüyorum.	2,79
2	Bölüm dersleriyle ilgili dokümanların (ders notu, kitap vb.) yeterli olduğunu düşünüyorum.	3,17
3	Bölüm içi seçmeli derslerin sayı ve içeriklerinin yeterli olduğunu düşünüyorum.	2,82
4	Bölüm dışı seçmeli derslerin yeterli olduğunu düşünüyorum.	3,21
5	Yabancı dil derslerinin yeterli olduğunu düşünüyorum.	3,57
6	Bölüm derslerinde öğretilen bilgisayar programlarının yeterli olduğunu düşünüyorum.	2,92
7	Bölüm akademik kadrosunun eğitim ve öğretim açısından yeterli olduğunu düşünüyorum.	3,23
8	Bölüm öğretim elemanlarının öğrencilere karşı tutum ve yaklaşımlarının olumlu olduğunu düşünüyorum.	3,80
9	Bölüm yöneticilerinin öğrencilere karşı tutum ve yaklaşımlarının olumlu olduğunu düşünüyorum.	3,31
10	Bölüm idari personelinin (sekreter vb.) öğrencilere karşı tutum ve yaklaşımlarının olumlu olduğunu düşünüyorum.	3,28
11	Akademik danışmanımın beni yönlendirme vesorunlarımı çözme konusunda yeterli olduğunu düşünüyorum.	3,61
12	Bölüm dersliklerinin fiziksel donanımının yeterli olduğunu düşünüyorum.	2,90
13	Bölüm dersliklerinin öğrenci kapasitesi yeterli olduğunu düşünüyorum.	2,76
14	Bölüm bilgisayar laboratuvarının donanım açısından yeterli olduğunu düşünüyorum.	2,76
15	Bölüm bilgisayar laboratuvarının yazılım (paket programlar) açısından yeterli olduğunu düşünüyorum.	2,76
16	Bölüm bilgisayar laboratuvarının internet hızı açısından yeterli olduğunu düşünüyorum.	2,89
17	Bölümümde aldığım derslerin iş yaşamımda beni öne çıkartacağını düşünüyorum.	3,07
18	Bölümde almakta olduğum eğitim ve öğretimin, bölüme girişteki beklentilerimi karşılamada yeterli olduğunu düşünüyorum.	2,81
19	Bölüm haftalık ders programı ve ders saatlerinin uygun olduğunu düşünüyorum.	3,01
20	Diğer üniversitelerdeki aynı bölümlerin eğitim ve öğretimine göre bölümümüzün yeterli olduğunu düşünüyorum.	2,56
21	Bölümün staj olanaklarının yeterli olduğunu düşünüyorum.	2,68
22	Bölümün yurt dışı eğitim ve staj olanaklarının (Erasmus-staj, vb) yeterli olduğunu düşünüyorum.	3,01
23	Bölüm derslerimin yoğunluğu günlük yaşantımı ve sosyal hayatımı etkilediğini düşünüyorum.	2,99
24	Fakülte/Yüksekokul/Meslek Yüksekokulunun sağladığı temizlik ve güvenlik ihtiyaçlarının yeterli olduğunu düşünüyorum.	3,27
25	Bölümümüzün öğrenci topluluklarının gelişim açısından yeterli olduğunu düşünüyorum.	2,86
26	Fakülte/Yüksekokul/Meslek Yüksekokulu çevre düzenlemelerin ve peyzajının (oturma yerleri, ağaçlandırma vs) ders aralarında vakit geçirmek için yeterli olduğunu düşünüyorum.	3,01
27	Mevcut sınav sistemi ve sınavların öğrenciyi ölçme gücünün yeterli olduğunu düşünüyorum.	3,02
28	Fakülte/Yüksekokul/Meslek Yüksekokulumuzun engelli öğrencilere yönelik hizmetlerini yeterli buluyorum.	3,02
29	Uzaktan eğitim sistemlerinin kalitesini yeterli buluyorum.	2,93

30	Genel olarak bölümümden memnunum.	3,26
	Paylaşmak istediğiniz geri dönüş ve düşünceleriniz var ise lütfen belirtiniz...	<p>* Bölüm için iyileştirme yapılması şart akademik kadro üzerinde çok başka ve sorumluluk var. Akademik kadrodaki öğretim elemanı sayısı artırılmalı hocalarım hepimiz harikasınız bir daha şansım olsa sizden eğitim almak isterim ve daha iyi değerlendirmek isterim bu seferi.</p> <p>* 1. Olarak tuvaletlerde peçete yok güz dönemi vardı 2. Olarak oturma olanakları yetersiz 3. Olarak bence gastronomi ve mutfak sanatları 1. Sınıf öğrencilerini de mutfak dersleri verilmeli</p> <p>* Uygulama derslerimize yeterli derecede önem ve özen gösterilmiyor. Kesinlikle stajlara yönelik bir öneri veya destek sağlanmıyor bilginize sunarım. Teşekkürler</p> <p>* Gastronomi öğrencisi olarak mutfakta daha fazla zaman geçirmek isterdim. Haftada sadece 1 gün mutfaka girdik ve onda da zaten malzeme yetersizliğinden bireysel çalışamadık. Ürünlerin ortak yapılmasının öğrenciye fayda sağlayabileceğini düşünüyorum. Sonuçta el alışkanlığı isteyen bir meslek ve teorik derslerden çok uygulama derslerinin olması gerektiğini düşünüyorum. Bence mutfak kapasitesi yetersiz ve ilerleyen dönemlerde fakülteye başka mutfak yapılmayacaksa bu kadar çok öğrenci kontenjanının olması çok saçma. Bu kadar çok insana eğitim verilirken kalite aranmıyor zaten. Yeni açılan bir bölüm olduğunun farkındayım ama kaliteli bir eğitim verebilmek için daha çok zamana ihtiyacımız var. Bu anketlerin dikkate alınacağını da sanmıyorum.</p> <p>* Bölümümüzün diğer üniversitelerdeki aynı bölümlerden fazlasıyla eksik ve geride kalmış olduğunu düşünüyorum bir daha tercih hakkım olsa mutlaka ve mutlaka daha yeterli ve iyi bir üniversiteyi tercih ederdim.</p>

Tablo 10: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrenci Görüşleri

	Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
	2. Sınıf	3. Sınıf	4. Sınıf
Soru-1) Bölümünüz müfredatında yer alan dersler ve içerikleri ile görüşleriniz nelerdir? Eklenmesini istediğiniz dersler var mıdır? Lütfen belirtiniz.	Derslerin içerikleri oldukça yetersiz	Daha fazla uygulamalı ders eklenmeli	Daha fazla uygulamalı ders eklenmeli
	Uygulama dersleri 2 haftada 1 olmamalı	Kış mevsiminde 8:30 daki dersle gelmekte zorlanıyoruz	Çikolata yapım teknikleri dersi eklenmeli
	Dünya mutfağı ve trend (moleküler-füzyon vb.) seçmeli dersler eklenebilir	Yabancı dil dersleri eklenebilir	Sunum dersi eklenmeli
	Mutfak bomboşduracağına uygulama dersi artırılsın	Mutfak derslerine giren öğretim elemanı sayısı yetersiz	
Soru-2) Bölümünüzde derse giren öğretim elemanları ile ilgili görüşleriniz (ders içerikleri, konu bütünlükleri erişilebilir olmaları vb.) nelerdir?	Bazı derslere aynı hocalar girmemeli verim alamıyoruz	Hocalar dersi slayttan okuyor	Hocalar dersi slayttan okuyor
	Bazı hocalarımız okuyup geçiyor. Konuya hakim olmadıkları çok belli	Dersler yüzyüze olmalı	Uygulama dersine giren öğretim elemanı sayısı yetersiz
	Hiçbir dersimiz online olmamalı	Fransızca dersi verimli geçmiyor	Dersler yüzyüze olmalı
	Devamsızlık sorun olmamalı		Fransızca dersi verimli geçmiyor
Soru-3) Okulunuzun sosyal faaliyetlerinden memnuniyet düzeyinizi belirtiniz. Okulda gerçekleştirilmesini istediğiniz faaliyetler nelerdir?	Sosyal aktivite yok çok yetersiz	Gezi	Gezi
	Gastronomi tur ve fuarlarına katılmıyoruz	Eğlence içerikli etkinlikler düzenlenmeli	Sokak lezzetleri
	Gastronomi kulübü daha aktif olmalı	Konser	Sportif Faaliyetler
		Sinema	Gastronomi Günleri
Soru-4) Okulun fiziki imkanlarını değerlendirin. Okulda gördüğünüz fiziksel eksiklikler var mıdır? Varsa nelerdir? Lütfen belirtiniz.	İçecek otomatları ve yeterli oturma alanları yok	Sınıflarda projeksiyon ve tahta eksikliği var	Asansörleri öğrencilerde kullanmalı
	Mutfak çalışma alanı ve pastane bölümü yetersiz	Mutfak alanı yetersiz	Abdesthane yok
	Mutfakta yeni nesil ekipmanlar yok. (thermomix-pişirme çubuğu-tütsüleme tabancası vb.)	Sınıfların akustik yalıtımı kötü	Mutfak alanı yetersiz
		Kantinin oyun alanı yetersiz	Ders çalışma alanı yok
Soru-5) Fakültemizde genel kalite ve memnuniyeti artırmak için varsa diğer görüşlerinizi belirtiniz.	İnternet bağlantı sorunu giderilebilir	Okulda staj zorunluluğu kaldırılmalı	Yarışmalara katılmak istiyoruz
	Mutfak genişletilebilir		Gastronomi festivallerine katılmak istiyoruz
	Bilgisayar çalışma odası ve fotokopi imkanı olmalı		Tadım turları düzenlenmeli
	Bölüm olarak reklam amaçlı fuar ve yemek yarışmalarına katılmalı		
	Yeni teknikler - Yeni tabaklar ve farklı mutfakları üretmeliyiz.		

Tablo 11: Ders Memnuniyet Anketi

Şube Kodu / Ders Kodu	1 / TR405
Ders Adı	DÜNYA COĞRAFYASI VE TURİZM DESTİNASYONLARI
Öğretim Elemanı	Doç.Dr. CANAN TANRISEVER
Ders Tipi	Zorunlu

Fakültesi	TURİZM FAKÜLTESİ		
Programı	TURİZM REHBERLİĞİ		
Dönem Adı	2018-2019 Güz		
Dersi Alan Öğrenci / Değerlendiren Sayısı / Puan	36 / 34 / 4,76		
Şube Derecesi	2	Prog.Derecesi	6
		Fak.Derecesi	16
		Ünv..Derecesi	23

A.4.3. Mezun ilişkileri yönetimi

Turizm Fakültesi 2020-2024 stratejik planında mezunların izlenebilmesi hususunda hedefler belirlenmiştir. Bu hedefler doğrultusunda fakülte mezunlarının izlenebilmesi için Google Formlar üzerinden oluşturulan çevrimiçi takip formları aracılığıyla mezunlarla iletişim kurulmuştur. Takip formu “cinsiyet, yaş, mezun olunan bölüm, mezun olunan yıl, çalışılan kurum ve kurumdaki pozisyon, toplam çalışma süresi, son girilen yabancı dil puanı, e-posta adresi, telefon numarası” sorularından oluşmaktadır. Böylece mezunların güncel durumları hakkında bilgiler toplanmış ve iletişim kaynakları güçlendirilmiştir. Ayrıca tek tek mezunlar aranmıştır ve sosyal medya platformu olan Instagram üzerinde KÜ Gastronomi grubu oluşturulmuştur. Mezun öğrencilerin bölüm ile bağlarının kopmaması ve bölüme yeni gelen öğrencilerin aidiyet duygusunun yükseltilmesi amacı ile grup aracılığı ile etkinlikler de planlanmaktadır.

Bununla birlikte fakülte öğretim elemanları ve akademik danışmanlar kariyer gelişimi hususunda öğrencilere bireysel destek sağlamaktadırlar. Diğer yandan üniversite bünyesinde mezunların kariyer planlaması ve takibi amacıyla Mezun Bilgi Sistemi kurulmuş ve Fakülte öğretim elemanlarından Öğr. Gör. Serap BALCI, Dr. Öğr. Üyesi Emrah YAŞARSOY, Dr. Öğr. Üyesi Dilara Eylül KOÇ ve bölümümüz Arş. Gör. Demet GÜNER Mezun İzleme Koordinatörlüğünde görevlendirilmişlerdir (Kanit 15: Komisyonlar). Kastamonu Üniversitesi Mezun Bilgi Sistemi’ne <https://ÜBYS.kastamonu.edu.tr/GTS/Portal/home/index> adresinden erişilmektedir. Bu sistem üzerinden şimdiye kadar toplamda 9 öğrenciden veri elde edilmiştir. Henüz sistem üzerinden öğrenci işe yerleştirmesi yapılmamıştır. Tablo 12’de mezunlardan gelen bir örneğe yer verilmiştir.

Tablo 12: Mezun Anket Örneği

Cinsiyet	Lisansüstü Eğitim	Çalışma Durumu	Kurum Türü	İşletme Türü
Erkek (5)	Hayır (6)	Hayır (3)	Özel (1)	Restoran & Cafe & Catering İşletmesi (6)
Kadın (4)	Evet (3)	Evet (6)	Kamu (8)	Lise (1)
				Seyahat Acentası (1)
				Otel İşletmesi (1)

Mezun bilgi sisteminde toplam 202 öğrenci kayıtlıdır ancak mezun bilgi sistemi grubunda 145 öğrenci bulunmaktadır. Mezun bilgi sistemi ve WhatsApp grubuna ilişkin ekler Kanıt 16 ve Kanıt 17’de sunulmuştur.

Mezun Bilgi Sistemi: <https://forms.gle/1yVv6sidsmQZmsuu7>

Mezun Öğrenci Memnuniyet Anketi: <https://forms.gle/7M7tvEP6QaxyFMmE8>

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü mezunlarının program öğretim amaçlarına katkı örneği Tablo 13’de yer verilmiştir. Her yıl uygulanması öngörülen mezun takip formları ile program öğretim amaçlarına bölüm mezunlarının ne kadar katkı sağladığı, akademik ve mesleki gelişimlerine ne derece uygun olduğu belirlenmektedir. Mezunların mevcut durumu değerlendirildiğinde yüzde yedisinin kamuda diğerlerinin özel sektörde çalıştığı görülmektedir.

Tablo 13: Mezunların Program Amaçlarına Katkıları

Program Öğretim Amaçları	Mezunların Katkıları
PÖA1: Mesleğinin gereksinim duyduğu donanıma sahip, günceli takip eden, alanın gelişimine katkıda bulunabilecek bireyler yetiştirmek.	Mezunların %78’i (7 kişi) turizm sektöründeki çeşitli işletmelerde (konaklama, yiyecek içecek, seyahat acentesi) farklı görev ve pozisyonlarda çalışmaktadır.
PÖA2: Turizm sistemi içerisinde yer alan farklı hizmet sektörlerinin önde gelen ulusal ve uluslararası işletmelerinde çalışabilecek yönetici adayları yetiştirmek	Mezunların %11’i (1 kişi) farklı kamu kurumlarında memur veya farklı pozisyonlarda görev almaktadır.
PÖA3: Sektörde girişimci ruha sahip, sosyal, sorumluluk sahibi ve etik ilkeler çerçevesinde hareket eden bireyler yetiştirmek	Mezunlardan %11’i (1 kişi) farklı sektörlerde girişimci olarak faaliyette bulunmaktadır.

Programın ilk mezunları ile danışmanlar aracılığıyla görüşme sağlanmıştır. Öğrencilere Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün öğretim amaçları aktarılmış ve mezun olduktan sonra program öğretim amaçlarına ne derece ulaşıldığı konusunda fikirleri istenmiştir. Bu amaçla PÖA’ları içeren bir anket hazırlanmıştır. Uygun olup olmadığı, uygun değilse düzeltme için öneriler istenmiştir. Anket sonucunda 2022 mezunları büyük ölçüde PÖA’ların uygun olduğu görülmüştür. Düzeltilmelidir diye gelen öneriler karşısında bir açıklama öğrenciler tarafından yapılmamıştır (Kanit 17: Mezun Görüşü).

Mezunlarımızın yanlarında çalıştığı sektör temsilcileri ve aşçıbaşlarına da program öğretim amaçlarını içeren anket uygulanmıştır. Bu anket ile program öğretim amaçları ve mezun yeterliliklerinin ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Anket sonucunda PÖA’ların uygun olduğu, mezunların mesleğin gerektirdiği donanıma sahip oldukları görülmüştür. Öğrencilerin girişimci ruha sahip oldukları ve sorumluluk alabildikleri belirtilmiştir (Kanit 18: Dış Paydaş Görüşü). Ayrıca 27.2.2023 tarihinde yapılan dış paydaş toplantısında yapılması planlanan “Liseli Şefler Yarışıyor” yemek yarışmasında program öğretim amaçlarını ortaya konmuştur. Program öğretim amaçlarının karşılanması amacıyla gönüllü öğrencilerin mutfakta liseli öğrencilere yardım ederek sorumluluk almaları ve dolayısıyla program öğretim amaçlarının karşılanması kararlaştırılmıştır. Bu etkinlikte gönüllü 3 öğrenci görev almıştır (Kanit 19: Dış Paydaş Kararı).

Kanıt: Mezun Bilgi Sistemi

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSewNHJYr_7zpxj37SqLwEeECJDOFUzpRfTiegIDxK1ZWij4FQ/viewform

B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM

B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

Eğitim ve öğretim sürecinin önemli bir kısmı tüm üniversiteyi içeren bileşenleri (Eğitim Öğretim Sınav Yönetmeliği, Merkezi Kütüphane, Spor ve Sosyal İmkânlar vb.) içermektedir. Turizm Fakültesi'nde eğitim ve öğretim sürekli iyileştirme ilkeleri çerçevesinde çıktılar izlenerek değerlendirilmekte ve yenilenmektedir. Kurumun sürekli iyileştirme ilkesi çerçevesinde hedeflerine ulaşması için ilgili paydaşlar (Akademik, İdari ve destek personelleri, yönetim, öğrenciler) eylem birliği yapmaktadır. Turizm Fakültesi'nde okutulan müfredatın belirlenme sürecinde etkili olan unsurlar, program tasarımı, değerlendirilmesi ve güncellenmesi sürecinde de etkili olmaktadır. Program tasarımının belirlenmesi sürecinde aşağıdaki unsurlar yer almaktadır:

- Türkiye'deki Turizm Fakültelerinde ilgili müfredat ve program çıktılarının incelenmesi,
- Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ)'nde yer alan lisans düzeyi Kişisel Hizmetler Temel alanı program çıktıları,
- Kastamonu Üniversitesi Bologna süreci ile ilgili akademik temsilcilerinin görüşlerinin alınması,
- Turizm Fakültesindeki akademisyenlerinin görüşlerinin alınması,
- İç ve dış paydaşların bölüm ile ilgili beklentilerinin belirlenmesi.

Dönem sonlarında yapılan akademik kurul toplantılarında mevcut derslerin ve çıktılarının program çıktılarına hizmet etme derecesi tartışılarak yeni ders önerileri veya mevcut ders içeriklerinin güncellenmesi sağlanır.

B.1.1. Programların tasarımı ve onayı

Turizm Fakültesinde tüm programların tasarımı ve onayı, ilgili tanımlı süreçler doğrultusunda gerçekleştirilmiş ve bu uygulamalardan bazı sonuçlar elde edilmiştir.

- Turizm Fakültesi'nde eğitim ve öğretim programlarının tasarımı Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi ve Bologna Süreci göz önüne alınarak oluşturulmaktadır. Her üç bölüm müfredatları yılsonu akademik değerlendirme toplantılarının yanı sıra haftalık olağan yönetim toplantılarında sürekli irdelenmekte ve güncelleştirme çabaları etkin ve yaygın olarak ortaya konmaktadır. Bölüm sekiz

sömestrlık öğretim planları ve ders içerikleri turizm.kastamonu.edu.tr web adresinde kolaylıkla bulunabilecek bir biçimde erişime açılmaktadır.

- Kastamonu Üniversitesi program tasarımında, mevcut ve olası öğrenci profillerini de göz önünde bulundurarak, her akademik birim eğitim-öğretim yılı içerisinde programın amaç ve beklentisine bağlı olarak program güncellemelerini yapmakta ve bu programlar Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı'na sunulmaktadır. Her eğitim ve öğretim döneminin sonunda (Ocak ve Haziran aylarında) konu Kastamonu Üniversitesi Senatosu tarafından gündeme alınmakta ve Senato'da görüşülmektedir. Sonuçta Senato'da alınan kararlar doğrultusunda revize edilen program içerik ve tasarımları Üniversite Bilgi Yönetim Sistemi'ne (ÜBYS) işlenmekte ve yeni ders yılına yetiştirilmektedir.
- Tasarımın belirlenmesinde Turizm Fakültesi'nin iç ve dış paydaşların katkılarına özel bir önem atfedilmektedir.
- Bunlarla birlikte program kontenjanlarının yeniden belirlenmesi, yeni bir program açılması ya da mevcut bir programın kapatılması gibi düzenlemelerde son karar Yükseköğretim Kurulu tarafından verilmektedir.
- Programların içerikleri ve kazanımları kamuoyuna açık bir şekilde ilan edilmekte ve Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi'ne ait web sayfasında iç ve dış tüm paydaşlarla paylaşılmaktadır.

Kanıt 20: Turizm İşletmeciliği Bölümü Öğretim Planı

Kanıt 21: Turizm Rehberliği Bölümü Öğretim Planı

Kanıt 22: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Planı

Turizm İşletmeciliği Bölümü Genel Bilgiler
(<https://turizm.kastamonu.edu.tr/index.php/boeluemler/dogalgaz-ve-tesisat-teknolojisi>)

Turizm Rehberliği Bölümü Genel Bilgiler
(<https://turizm.kastamonu.edu.tr/index.php/boeluemler/turizm-rehberligi>)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Genel Bilgiler
(<https://turizm.kastamonu.edu.tr/index.php/boeluemler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari>)

B.1.2. Programın ders dağılım dengesi

Turizm Fakültesinde tüm programlarda program ve ders bilgi paketleri, yapı ve ders dağılım dengesi (alan ve meslek bilgisi ile genel kültür dersleri dengesi, kültürel derinlik kazanma, farklı disiplinleri tanıma imkânları vb.) gözetilerek hazırlanmaktadır.

Kanıtlar:

- Genellikle programların birinci sınıfları zorunlu ders yükünün en yoğun olduğu eğitim ve öğretim yılını oluşturur. İlerleyen yıllarda ise öğrenci zorunlu ders yükü dışında, seçmeli ders havuzundan kendi iradesiyle seçerek alması gereken seçmeli ders yüküne sahiptir.
- Seçmeli ders havuzu her bölümün programı için ilgili Bölüm Başkanlığınca öğretim elemanlarının görüşleri dikkate alınarak bölüm tarafından oluşturulmaktadır. Her bölüm programında seçmeli ders havuzunun geniş tutulmasına özen gösterilerek öğrencilerin farklı dersleri seçmesi sağlanmaya çalışılmaktadır. Ders seçimlerinde öğrenciler kendi kariyer planlarına ve ilgi alanlarına uygun ders seçimi yapmak üzere danışmanları tarafından yönlendirilmekte ve teşvik edilmektedir. Ayrıca her bölüm programında yer alan seçmeli derslerin yaklaşık olarak %25'inin diğer bölüm programlarında yer alan dersler arasından belirlenmektedir. Fakültemiz bölümlerinden mezun olan öğrencilerden iş dünyasının çok yönlülük esasına dayanan beklentileri kapsamında farklı bölümlerin derslerine bölüm programlarında yer verilerek bölümler arasındaki koordinasyonun bölüm programlarına yansımaları sağlanmakta ve programda yer alan dersler çok yönlü bilgi ve beceri kazanımlarını destekleyerek öğrencilere bu yönde farkındalık kazandırmaktadır.
- Öğrencinin çok yönlü ve farklı disiplinleri tanıma olanağına sahip olabilmesi mümkün olduğunca tüm disiplinler tarafından teşvik edilmeye çalışılmaktadır.
- Fakülte bünyesindeki bölümlerin program yeterlilikleri Bologna Süreci kapsamında Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesiyle (TYYÇ) uyumlu olarak belirlenmiş olup üniversitemiz internet sitesinde de erişime sunulmuştur. Her bölümün TYYÇ ile ilişkili olarak belirlenen program yeterlilikleri kapsamında bölümlere ilişkin ders programlarında yer alan tüm dersler doğrudan alana yönelik dersler olmayıp, öğrencilerin genel (alana özgü olmayan) program öğrenme çıktılarını kazanmalarını sağlamak üzere de dersler yer almaktadır. Tüm bölümlerde her ders için Kastamonu Üniversitesi Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği çerçevesinde öğrencilerin başarı durumlarının ölçülmesinde ve değerlendirmesi süreci etkin olarak yürütülmekte ve öğrencilerin önceden belirlenmiş olan öğrenme çıktılarına ulaşma düzeyi değerlendirilmektedir. Üniversitemizde öğrencilerin mezuniyet hakkı kazanmaları da Kastamonu Üniversitesi Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği çerçevesinde yer aldıkları bölümün program yükümlülüklerini yerine getirmeleri ile sağlanmaktadır.

Genel (alana özgü olmayan) program öğrenme çıktıları kazanamayan öğrenciler yer aldıkları bölümün program yükümlülüklerini yerine getiremedikleri takdirde diploma alma hakkı kazanamayacaktır. Sonuç olarak öğrencilerin yer aldıkları ilgili bölümün tüm program öğrenme çıktıları kazanmaları gerekmektedir²⁷²⁸. Bunların dışında, YÖK tarafından tüm yükseköğretim kurumlarında açılması istenen “Kariyer Planlama” gibi ortak seçmeli dersler de müfredat oluşturulurken dikkate alınmaktadır.

B.1.3. Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu

Fakültemizdeki tüm programlarda dersin bilişsel seviyesini açıkça belirten ders kazanımları ile program çıktıları uyumu eşleştirilmiştir.

Tablo 14: Turizm İşletmeciliği Program Çıktıları ile Program Öğretim Amaçları Uyum Karşılaştırılması

	PROGRAM ÇIKTILARI	PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI		
		Mesleğinin gereksinim duyduğu donanıma sahip, günceli takip eden, alanın gelişimine katkıda bulunabilecek bireyler yetiştirmek (PÖA1)	Turizm sistemi içerisinde yer alan farklı hizmet sektörlerinin önde gelen ulusal ve uluslararası işletmelerinde çalışabilecek yönetici adayları yetiştirmek (PÖA2)	Sektörde girişimci ruha sahip, sosyal, sorumluluk sahibi ve etik ilkeler çerçevesinde hareket eden bireyler yetiştirmek (PÖA3)
PÇ1	Turizm işletmeciliği ile ilgili kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgiye sahiptir.	5	5	5
PÇ2	Turizm sektörünün yapısı, işleyişi ve ülke kalkınmasındaki önemi konusunda bilgi sahibidir.	5	4	4
PÇ3	Dünyadaki ve Türkiye'deki turistik değerleri bilir, bu değerleri turizm arzı ve talebi açısından değerlendirir.	5	5	4
PÇ4	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim kuram ve uygulamalarını bilir ve uygular.	5	5	5
PÇ5	Türkiye ve dünya ekonomisi ve turizmdeki gelişmeleri izleyerek geleceğe ilişkin tahminlerde bulunabilir.	5	4	5
PÇ6	Turizm işletmelerinde hizmet sunum süreçlerini bilir ve misafir memnuniyeti sağlayacak şekilde yerine getirir.	5	5	5

 Bilgi
  Beceri
  Yetkinlikler

Katkı Düzeyi: 1-Çok Düşük, 2-Düşük, 3-Orta, 4-Yüksek, 5-Çok Yüksek




Tablo 15: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Program Çıktılarıyla Program Öğretim Amaçları Uyum Karşılaştırılması

		PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI		
	PROGRAM ÇIKTILARI	Mesleğinin gereksinim duyduğu donanımına sahip, günceli takip eden, alanın gelişimine katkıda bulunabilecek bireyler yetiştirmek (PÖA1)	Turizm sistemi içerisinde yer alan farklı hizmet sektörlerinin önde gelen ulusal ve uluslararası işletmelerinde çalışabilecek yönetici adayları yetiştirmek (PÖA2)	Sektörde girişimci ruha sahip, sosyal, sorumluluk sahibi ve etik ilkeler çerçevesinde hareket eden bireyler yetiştirmek (PÖA3)
PÇ1	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üre timi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.	5	5	4
PÇ2	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını, personel alım ve değerlendirme süreçlerini bilir ve uygular.	5	5	5
PÇ3	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.	5	5	5
PÇ4	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular. Alanın gerektirdiği iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarını bilir ve mutfakta uygular.	5	5	5
PÇ5	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.	5	4	5
PÇ6	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir	4	5	5

	PÇ7	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanının gerektirdiği kişisel bakımına, hijyenine, giyim ve görünümüne özen gösterir.	5	5	5
	PÇ8	4 yıllık lisans öğrenimini tamamlayan öğrenciler, akademik, sosyal ve meslek yaşantılarında gerekli olabilecek İngilizce temel dil becerilerini kullanabilir.	4	5	4
	PÇ9	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.	4	5	4
	PÇ10	Türk ve dünya mutfaklarından yemekleri ve çeşitli pişirme yöntemlerini bilir, yiyecek üretimini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.	5	5	5
	PÇ11	Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.	5	5	5
 Bilgi  Beceri  Yetkinlikler <i>Katkı Düzeyi: 1-Çok Düşük, 2-Düşük, 3-Orta, 4-Yüksek, 5-Çok Yüksek</i>					

Tablo 16: Turizm Rehberliği Program Çıktılarıyla Program Öğretim Amaçları Uyum Karşılaştırılması

		PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI		
	PROGRAM ÇIKTILARI	Turist rehberliği mesleğinin gereksinim duyduğu donanımına sahip, günceli takip eden, alanın gelişimine katkıda bulunabilecek bireyler yetiştirmek	Turizm sistemi içerisinde yer alan farklı hizmet sektörlerinin önde gelen ulusal ve uluslararası işletmelerde çalışabilecek yönetici adayları yetiştirmek	Sektörde girişimci ruha sahip, sosyal, sorumluluk sahibi ve etik ilkeler çerçevesinde hareket eden bireyler yetiştirmek
PÇ1	Turizm alanı ve turist rehberliği mesleği ile ilgili temel kavramlar, kuramlar ve alana özgü araştırma yöntemleri konusunda bilgi sahibidir.	5	5	5
PÇ2	Turizm, turist rehberliği mesleği ve seyahat işletmeciliği hakkında bilgi sahibi olur ve ilgili mevzuatları, politikaları ve stratejileri öğrenir.	5	4	4
PÇ3	Türkiye ve dünyada yaşamış olan uygarlıklar hakkında bilgi sahibi olur.	5	3	3
PÇ4	Turist rehberliği mesleği ile ilgili öğrendiği bilgileri ve bilgi teknolojilerini kullanarak bir turu planlayabilir ve yönetebilir; ihtiyaç durumunda hizmet süreçlerini iyileştirebilir.	5	5	4
PÇ5	Turist rehberliği mesleği ve mesleğin bünyesinde barındırdığı işletme, liderlik, sosyoloji ve bilgi-işlem teknolojileri vb. alanlarında güncel gelişmeleri takip eder, bunları analiz ederek yorumlar ve kişisel ve mesleki gelişimine katkı sağlar.	5	5	5
PÇ6	Turist rehberliği mesleğine yönelik sorunların çözümü ve mesleğin gelişimi için araştırmalar yapar ve bunları net bir şekilde ifade eder.	5	5	4
PÇ7	Bireysel ve/veya bir ekibin üyesi olarak etkin bir şekilde sorumluluk alır ve zamanı en uygun şekilde kullanır.	5	4	5
PÇ8	Öz eleştirisi yapar, mahiyetinde çalışanların mesleki gelişimlerine katkıda bulunur ve öngüremeyen durumları yönetir.	5	5	5
PÇ9	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle beceri ve yetkinliklerini günceller ve bilgilerini güncel tutarak hizmeti sunarken kendisini geliştirir.	5	5	5

PÇ10	Mesleğini yaparken iş ve sosyal hayatında etkili iletişim kurar.	3	2	4
PÇ11	Alanyla ilgili bir yabancı dili B2 seviyesinde, ikinci bir yabancı dili ise B1 seviyesinde bilir.	5	5	4
PÇ12	Turizm alanı, turist rehberliği ile ilgili ulusal ve uluslararası yasalar, meslek standartlar, etik değerler ve sorumluluk bilincine göre hareket eder.	5	5	5
PÇ13	Olası durumlara sorgulayıcı bakış açısı ile yaklaşarak turistlerin sağlık ve güvenliklerini tehdit edebilecek unsurları belirler, gerektiğinde uyarılarda ve yönlendirmelerde bulunur.	4	4	2
GENEL KATKI				
 Bilgi  Beceri  Yetkinlikler				
<i>Katkı Düzeyi: 1-Çok Düşük, 2-Düşük, 3-Orta, 4-Yüksek, 5-Çok Yüksek</i>				

B.1.4. Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı

Turizm Fakültesi'ndeki öğrenci iş yükü uygulaması, kurumsal amaçlar ışığında sürdürülebilirlik ilkesiyle tüm iç paydaşlar tarafından benimsenmiştir. Bununla birlikte bu kabul programlarda öğrenci iş yüklerine dayalı tasarım planlamasını öncelerken uygulamalarda net ve ölçülebilir bir biçimde kullanılmamaktadır.

Kanıtlar:

- Kastamonu Üniversitesi'nde Bologna süreci kapsamında tüm derslerin öğrenci iş yüküne dayalı Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS) kredi değerleri belirlenmiştir. Bunlar kredi değerleri, ulusal ve uluslararası normlardan destek alınarak ve programlarda yer alan derslerin kredi değerleri (AKTS), hedeflenen öğrenme çıktılarının kazanılabilmesi için öğrencinin harcayacağı iş yükü düşünülerek, her bir yarıyıl için 30 AKTS'yi geçmeyecek şekilde belirlenmektedir (https://oidb.kastamonu.edu.tr/images/2021/mevzuat/Kastamonu_%C3%9Cniversitesi_Avrupa_Kredi_Transfer_Sistemi_AKTS_Hesaplama_K%C4%B1lavuzu.pdf).
- Öğrencilerin yurt içi ve/veya yurt dışındaki işyeri ortamlarında gerçekleştirebilecekleri uygulama ve stajların iş yükleri belirlenmekte (AKTS kredisi) ve programın toplam iş yüküne dâhil edilmektedir. Uluslararası hareketlilik programlarına katılan öğrencilerin sundukları belgeler incelenerek öğrencinin yer aldığı ilgili bölüm programının toplam iş yüküne dâhil edilip işlenmesinde öğrenci iş yükü esaslı kredi transfer sisteminden

yararlanılmaktadır. Uluslararası hareketlilik ile ilgili bilgiler öğrencilerin diploma ekinde ve transkriptlerinde de yer almaktadır (<https://erasmus.kastamonu.edu.tr/>).

- Zorunlu ya da isteğe bağlı staj deneyiminin kazanılması için tanımlı süreçler yönetmelikle belirlenmiştir. Fakültemiz bünyesinde zorunlu staj uygulaması yer alan programlarda uygulamanın işleyişi Kastamonu Üniversitesi Staj Yönergesi doğrultusunda yürütülmektedir (<https://turizm.kastamonu.edu.tr/images/2023%20vize%20sinav/KU%20Turizm%20Fakultesi%20Staj%20Yonergesi.pdf>).
- Öğrenci iş yüküne dayalı kredi değerlerinin belirlenmesi sürecinde bu görüş ve öneriler dikkate alınmakta ilgili bölümlerce uygun görülmesi halinde gerekli düzenlemeler ve değişiklikler yapılabilmektedir.

B.1.5. Programların izlenmesi ve güncellenmesi

Program çıktı ve yeterliliklerinin belirlenmesinde Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) hesaba katılarak, Kastamonu Üniversitesi'nin Bologna süreci ile ilgili akademik temsilcilerinin görüşleri doğrultusunda program yeterlilik ve yetkinlikleri her yıl geliştirilmeye çalışılmaktadır. Bu bağlamda her öğretim programının dersleri, bu derslerin içerik, amaç ve ders öğrenme çıktıları akademik birimlerin ilgili internet sayfalarında hem Türkçe hem de İngilizce olarak kamuoyuyla paylaşılmaktadır.

Programların güncellenmesi ise;

- Programların gözden geçirilmesi ve güncellenmesi her eğitim-öğretim yılının sonunda anabilim dalları içerisinde tartışılıp öneri niteliği kazandıktan sonra hiyerarşik bir şekilde anabilim dalı tarafından Dekanlık makamına Fakülte Kurulu'nda tartışılmak üzere gönderilmekte, gerekli incelemeler sonrasında kabul edilen değişiklikler Kastamonu Üniversitesi Senatosu'na sunulmak üzere Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı'na iletilmektedir.
- Programlarımız faaliyetlerine yönelik güncelleme çalışmaları ilgili programlarda yer alan öğretim üyelerinin öğrencilerden aldıkları geri bildirimler ile yönlendirdikleri görüşlerinin dikkate alındığı bölüm kurulu toplantılarında yapılan koordineli değerlendirmeler doğrultusunda gerçekleştirilmektedir. Böylece, öğretim üyelerinin desteği ile paydaşların program güncellemelerine katkısı sağlanmaktadır.
- Programlarımız bünyesindeki eğitim öğretim faaliyetleri ve gerekli görüldüğü hallerde yapılan program güncellemeleri dekanlık tarafından uygulamaya konularak takip

edilmesi sağlanmaktadır. Program faaliyetleri iç ve dış paydaşlar tarafından fakültemiz kurumsal internet sitesi aracılığı ile takip edilebilmektedir.

- TYYÇ çerçevesinde program çıktılarını ulaşıp ulaşamadığı Bologna sürecine yönelik uygulamalar ile izlenmektedir.
- Program çıktılarını ulaşamadığı durumlarda iyileştirme çalışmaları bölüm toplantılarında tartışılmakta ve ihtiyaç durumunda gerekli akademik kadro ve program desteği talep edilmektedir.
- İç ve dış tüm paydaşlar sözlü ve yazılı bir şekilde bilgilendirilebildiği gibi, fakülte resmi internet sitesi ve Üniversite Bilgi Yönetim Sistemi (ÜBYS) gibi iletişim araçları sayesinde kısa ve etkili bir şekilde bildirim yapılabilmektedir.
- Kastamonu Üniversitesi'nde, üniversitenin sunduğu eğitim-öğretim faaliyetlerinin nitelik ve yetkinliğinin artırılabilmesi amacıyla, kurum kendisini ulusal ve uluslararası akreditasyon kurumlarının denetimine şeffaf bir şekilde açmaktadır. Bu bağlamda üniversitemiz ilgili birimleri ile işbirliği içerisinde çalışılarak AKTS ve Diploma Eki gibi Bologna Avrupa Yükseköğretim yapılanması süreçleri ile desteklenmektedir.

Kanıtlar:




- Bologna süreci (<https://bologna.kastamonu.edu.tr/>)
- Eğitim öğretim ve sınav yönetmeliğinde programların yenilenmesi vb. süreçler hakkında yönerge(https://oidb.kastamonu.edu.tr/images/2021/mevzuat/egitim_ogretim_yonetmeli_08012014.pdf)

Turizm Rehberliği Bölümü program çıktılarının dönemsel olarak takibinde mümkün olduğunca somut kanıtlar elde edilmeye çalışılmaktadır. Buna ilişkin kullanılan ölçme ve değerlendirme yöntemleri aşağıda yer almaktadır. Öğretim elemanlarının ara ve final sınavında sorduğu soruların dersin öğrenim çıktısına, onun da program çıktısına hizmet etmesini garanti eden bir sistem veya süreç mevcut değildir. Ancak ÜBYS sistemine ders değerlendirme anketi eklenecek ve öğrencilerin hem dersi hem değerlendirme süreci hakkında görüşleri alınacaktır. Ayrıca üniversitemizde eğitimcilerin eğitimi şeklinde programlar mevcuttur. Üniversitemizde ölçme ve değerlendirme biriminde olan öğretmenler üniversite öğretim elemanlarına soru yazma veya ölçme ve değerlendirme süreçleri hakkında eğitimler vermişlerdir.

Tablo 17: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı Çıktılarının Sağlanma Düzeyine İlişkin Ölçme ve Değerlendirme Süreci

	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme Süreci	Sağlanma Düzeyi Ölçütleri	
BÖLÜM PROGRAM ÇIKTILARI	PÇ1	<p>Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.</p>	<p>-Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme süreci gerçekleştirilmektedir. <p>- Uygulamalı derslerde öğrencilerin öğrendikleri teorik bilgilerini uygulamaya aktarması,</p> <p>-Verilen uygulamalı eğitimlerin dönem sonunda uygulamalı sınavlar ile ölçülmesi ve değerlendirilmesi,</p>	<p>- Ders notları</p> <p>- Yüksek lisans ve doktora yapan öğrenci sayısı</p>
	PÇ2	<p>İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını, personel alım ve değerlendirme süreçlerini bilir ve uygular.</p>	<p>-Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleştirilmektedir. 	<p>- Ders notları</p> <p>- Ders içi ve dışı uygulamalar</p>
	PÇ3	<p>Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.</p>	<p>-Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleştirilmektedir. 	<p>- Ders notları</p> <p>-Ders içi ve dışı uygulamalar</p>
	PÇ4	<p>Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.</p>	<p>-Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleşmesi, <p>- Uygulamalı derslerde öğrencilerin öğrendikleri teorik bilgilerini uygulamaya aktarması,</p>	<p>- Ders notları</p>

		-Verilen uygulamalı eğitimlerin dönem sonunda uygulamalı sınavlar ile ölçülmesi ve değerlendirilmesi,	
PÇ5	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.	Program çıktıları ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev kapsamında öğrencilere ödev konularının duyurulması ve dağıtımı, - Tamamlanan ödev ve araştırmalar için ilgili derslerde sunumlarının gerçekleştirilmesi, -Hazırlanan ödev ve araştırma dosyalarının teslim edilmesi, -Ulaşılan araştırma bulgularının sınıf ortamında sunulması,	- Ders notları
PÇ6	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	-Program çıktıları ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev kapsamında öğrencilere ödev konularının duyurulması ve dağıtımı, - Tamamlanan ödev ve araştırmalar için ilgili derslerde sunumlarının gerçekleştirilmesi, -Hazırlanan ödev ve araştırma dosyalarının teslim edilmesi,	- Ders notları - Ders içi ve dışı uygulamalar
PÇ7	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.	-Program çıktıları ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev kapsamında öğrencilere ödev konularının duyurulması ve dağıtımı, - Tamamlanan ödev ve araştırmalar için ilgili derslerde sunumlarının gerçekleştirilmesi, -Hazırlanan ödev ve araştırma dosyalarının teslim edilmesi	- Ders notları
PÇ8	4 yıllık lisans öğrenimini tamamlayan öğrenciler, akademik, sosyal ve meslek yaşantılarında gerekli olabilecek İngilizce temel dil becerilerini kullanabilir.	- Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleştirilmektedir.	- Ders notları - Ders içi ve dışı uygulamalar
PÇ9	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak	Program çıktıları ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev kapsamında	- Ders notları - Ders içi ve dışı uygulamalar

	ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.	öğrencilere alan ile ilgili güncel ödev konularının duyurulması ve dağıtımı, - Tamamlanan ödev ve araştırmalar için ilgili derslerde sunumlarının gerçekleştirilmesi, -Hazırlanan ödev ve araştırma dosyalarının teslim edilmesi, - Uygulamalı derslerde öğrencilerin öğrendikleri güncel bilgilerini uygulamaya aktarması,	
PÇ10	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.	- Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleştirilmektedir. -Uygulamalı derslerde öğrencilerin öğrendikleri teorik bilgilerini uygulamaya aktarması,	- Ders notları -Ders içi ve dışı uygulamalar
PÇ11	Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.	- Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleştirilmektedir.	- Ders notları
 Bilgi  Beceri  Yetkinlikler			

Tablo 18: Turizm Rehberliği Programı Çıktılarının Sağlanma Düzeyine İlişkin Ölçme ve Değerlendirme Süreci

	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme Süreci	
BÖLÜM PROGRAM ÇIKTILARI	PÇ1	Turizm alanı ve turist rehberliği mesleği ile ilgili temel kavramlar, kuramlar ve alana özgü araştırma yöntemleri konusunda bilgi sahibidir.	-Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; <ul style="list-style-type: none"> • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme süreci gerçekleştirilmektedir.
	PÇ2	Turizm, turist rehberliği mesleği ve seyahat işletmeciliği hakkında bilgi sahibi olur ve ilgili mevzuatları, politikaları ve stratejileri öğrenir.	-Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; <ul style="list-style-type: none"> • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleştirilmektedir.
	PÇ3	Türkiye'nin sahip olduğu turistik çekiciliklerinin yanı sıra Türkiye'de ve dünyada yaşamış olan uygarlıklar hakkında bilgi sahibi olur.	-Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; <ul style="list-style-type: none"> • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleştirilmektedir.
	PÇ4	Turist rehberliği mesleği ile ilgili öğrendiği bilgileri ve bilgi teknolojilerini kullanarak bir turu planlayabilir ve yönetebilir; ihtiyaç durumunda hizmet süreçlerini iyileştirebilir.	-Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; <ul style="list-style-type: none"> • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleşmesi, <p>- Uygulamalı eğitim gezilerinde öğrencilerin öğrendikleri teorik bilgilerini uygulamaya aktarması, -Verilen uygulamalı eğitimlerin dönem sonunda uygulamalı sınavlar ile ölçülmesi ve değerlendirilmesi,</p>
	PÇ5	Turist rehberliği mesleği ve mesleğin bünyesinde barındırdığı işletme, liderlik, sosyoloji ve bilgi-işlem teknolojileri vb. alanlarında güncel gelişmeleri takip eder, bunları analiz ederek yorumlar ve kişisel ve mesleki gelişimine katkı sağlar.	Program çıktıları ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev kapsamında öğrencilere ödev konularının duyurulması ve dağıtımı, - Tamamlanan ödev ve araştırmalar için ilgili derslerde sunumlarının gerçekleştirilmesi, -Hazırlanan ödev ve araştırma dosyalarının teslim edilmesi, -Ulaşılan araştırma bulgularının sınıf ortamında sunulması,
	PÇ6	Turist rehberliği mesleğine yönelik sorunların çözümü ve mesleğin gelişimi için araştırmalar yapar ve bunları net bir şekilde ifade eder.	-Program çıktıları ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev kapsamında öğrencilere ödev konularının duyurulması ve dağıtımı, - Tamamlanan ödev ve araştırmalar için ilgili derslerde sunumlarının gerçekleştirilmesi, -Hazırlanan ödev ve araştırma dosyalarının teslim edilmesi,
	PÇ7	Bireysel ve/veya bir ekibin üyesi olarak etkin bir şekilde sorumluluk alır ve zamanı etkin ve verimli bir şekilde kullanır.	-Program çıktıları ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev kapsamında öğrencilere ödev konularının duyurulması ve dağıtımı, - Tamamlanan ödev ve araştırmalar için ilgili derslerde sunumlarının gerçekleştirilmesi, -Hazırlanan ödev ve araştırma dosyalarının teslim edilmesi

PÇ8	Öz eleştiri yapar, mahiyetinde çalışanların mesleki gelişimlerine katkıda bulunur ve öngüremeyen durumları yönetir.	<ul style="list-style-type: none"> - Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleştirilmektedir.
PÇ9	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle beceri ve yetkinliklerini günceller ve bilgilerini güncel tutarak hizmet sunarken kendisini geliştirir.	<p>Program çıktıları ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev kapsamında öğrencilere alan ile ilgili güncel ödev konularının duyurulması ve dağıtımı,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tamamlanan ödev ve araştırmalar için ilgili derslerde sunumlarının gerçekleştirilmesi, - Hazırlanan ödev ve araştırma dosyalarının teslim edilmesi, - Uygulamalı eğitim gezilerinde öğrencilerin öğrendikleri güncel bilgilerini uygulamaya aktarması,
PÇ10	Mesleğini yaparken iş ve sosyal hayatında etkili iletişim kurar.	<ul style="list-style-type: none"> - Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleştirilmektedir. <p>-Uygulamalı eğitim gezilerinde öğrencilerin öğrendikleri teorik bilgilerini uygulamaya aktarması,</p>
PÇ11	Alanıyla ilgili bir yabancı dili B2 seviyesinde, ikinci bir yabancı dili ise B1 seviyesinde bilir.	<ul style="list-style-type: none"> - Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleştirilmektedir.
PÇ12	Turizm alanı ve turist rehberliği ile ilgili ulusal ve uluslararası yasalar ve meslek standartlar, etik değerler ve sorumluluk bilincine göre hareket eder.	<ul style="list-style-type: none"> -Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleştirilmektedir.
PÇ13	Olası durumlara sorgulayıcı bakış açısı ile yaklaşarak turistlerin sağlık ve güvenliklerini tehdit edebilecek unsurları belirler, gerektiğinde uyarılarda ve yönlendirmelerde bulunur.	<ul style="list-style-type: none"> -Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleştirilmektedir.

Tablo 19: Turizm İşletmeciliği Programı Çıktılarının Sağlanma Düzeyine İlişkin Ölçme ve Değerlendirme Süreci

		Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme Süreci
BÖLÜM PROGRAM ÇIKTILARI	PÇ1	Turizm işletmeciliği ile ilgili kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgiye sahiptir.	- Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; <ul style="list-style-type: none"> • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme süreci gerçekleştirilmektedir.
	PÇ2	Turizm sektörünün yapısı, işleyişi ve ülke kalkınmasındaki önemi konusunda bilgi sahibidir.	- Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; <ul style="list-style-type: none"> • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme süreci gerçekleştirilmektedir.
	PÇ3	Dünyadaki ve Türkiye'deki turistik değerleri bilir, bu değerleri turizm arzı ve talebi açısından değerlendirir.	- Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; <ul style="list-style-type: none"> • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleşmesi, • Uygulamalı eğitim gezilerinde öğrencilerin öğrendikleri teorik bilgilerini uygulamaya aktarması ile ölçme ve değerlendirme süreci gerçekleştirilmektedir.
	PÇ4	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim kuram ve uygulamalarını bilir ve uygular.	- Program çıktıları ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev kapsamında öğrencilere ödev konularının duyurulması ve dağıtımı, <ul style="list-style-type: none"> - Tamamlanan ödev ve araştırmalar için ilgili derslerde sunumlarının gerçekleştirilmesi, - Hazırlanan ödev ve araştırma dosyalarının teslim edilmesi, - Ulaşılan araştırma bulgularının sınıf ortamında sunulması ile ölçme ve değerlendirme süreci gerçekleştirilmektedir.
	PÇ5	Türkiye ve dünya ekonomisi ve turizmdeki gelişmeleri izleyerek geleceğe ilişkin tahminlerde bulunabilir.	- Program çıktıları ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev kapsamında öğrencilere ödev konularının duyurulması ve dağıtımı, <ul style="list-style-type: none"> - Tamamlanan ödev ve araştırmalar için ilgili derslerde sunumlarının gerçekleştirilmesi, - Hazırlanan ödev ve araştırma dosyalarının teslim edilmesi ile ölçme ve değerlendirme süreci gerçekleştirilmektedir.
	PÇ6	Turizm işletmelerinde hizmet sunum süreçlerini bilir ve misafir memnuniyeti sağlayacak şekilde yerine getirir.	- Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; <ul style="list-style-type: none"> • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme süreci gerçekleştirilmektedir.

B.1.6. Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimi

Turizm Fakültesi'nin temel amaçlarından biri eğitim ve öğretim süreçlerinin geliştirilmesi amacıyla uygun olarak öğrencilerimizin kuramsal bilgilerini alandaki uygulamaları da görerek pekiştirmelerini sağlamaktır.

Eğitim Planında bulunan derslerin öğrenciye etkin bir biçimde aktarılabilmesi için teorik konuların yanında uygulamalar, seminerler, projeler, uygulama gezileri vb. faaliyetler gerçekleştirilmektedir. İçerik, 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 sekiz 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 işlenmektedir. Öğretim planı doğrultusunda bölümde kullanılan öğretim yöntemleri;

- Teorik (kavramsal) bilgi aktarımı,
- Teknoloji destekli görsel anlatım,
- 3D seyahatler,
- Soru-cevap ve problem çözme tekniği,
- Ders içi tartışma ve beyin fırtınası,
- Seminer vb. etkinlikler,
- Şehir içi, ilçeler arası ve şehir dışı geziler,
- Gösterip yaptırma,
- Rol oynama,
- Ders notları, kitaplar ve sunumlar şeklindedir.

Teorik (kavramsal) bilgi aktarımı: Bu yöntemin merkezinde dersin öğretim elemanları yer almaktadır. Bilgi aktarımı, bilginin paylaşılması veya yayılması veya problem çözmeye girdi sağlanması anlamlarına gelmektedir. Bilgi yönetimi gibi bilgi aktarımı da bilgiyi organize etmeyi, yaratmayı, yakalamayı veya dağıtmayı ve gelecekteki kullanıcılar için kullanılabilirliğini sağlamayı amaçlamaktadır. Bu doğrultuda, öğretim elemanları dersi aktif bir

şekilde pasif dinleyici olan öğrencilere aktarmaktadır. Öğretim elemanı sınıf içi etkin iletişim kanallarını kullanarak ders saatinin daha verimli geçmesini sağlamaktadır.

Teknoloji destekli görsel anlatım: Derslerin genelinde çağdaş sunum teknikleri ile derslerin görsel zenginliği artırılarak derslerden daha çok verim alınması amaçlanmaktadır. Öğretimdeki teknolojinin en vazgeçilmez ögesi olan multimedya (çoklu ortam uygulamaları); ses, video, görüntü ve yazılı metinlerin birlikte kullanılmasıyla oluşmaktadır. Multimedya ile bir fikir, bir olay, yer veya konu açıklanırken bilgisayardan yararlanılmaktadır. En önemli teknolojik ürün olan bilgisayarlarla, öğrencilerin bilgiyi işitsel ve görsel yollarla öğrenmeleri ve öğrencilerin aktif bir şekilde bilgiye erişmeleri sağlanmaktadır. Ayrıca öğrencilerin deneme yanılma, hata yapma, düzeltme serbestîsi içinde öğrenmeleri de sağlanmaktadır.

360 seyahatler: Bu seyahatler, 360 derecelik açıyla gerçekleştirilen sanal turlardır. <http://www.3dmekanlar.com/>, <https://www.ktb.gov.tr/TR-96599/sanal-gezinti.html>, <https://www.360tr.com/index.html> vb. sitelerden yararlanılmaktadır. Bu kapsamda eğitim planında yer alan başta Turizm Coğrafyası I-II, Dünyada ve Türkiye’de Antik Kentler, Dünya Coğrafyası ve Turizm Destinasyonları dersleri olmak üzere doğal ve tarihi çekicilikler ile ilgili derslerde bu yöntem kullanılmaktadır.

Soru-cevap ve problem çözme tekniği: Dersin öğretim elemanı derslerinin sonunda ve bir hafta sonraki dersin başında, öğrencilere anlattıkları derslerle ilgili sorular sormaktadır ve anlaşılmayan ya da eksik anlaşılan noktalar tekrar öğrencilere anlatılmaktadır. Ayrıca problem çözme tekniği özellikle Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Bitirme Çalışması I-II derslerinde uygulanan bir yöntem olup öğrencinin bir konuyu detaylı bir şekilde ele alıp irdelemesi sağlanmaktadır. Bu kapsamda; (1) Problem belirlenir, (2) Sorun tanımlanır, (3) Olası çözüm yolları aranır ve hipotez geliştirilir, (4) Çözüm yolu denenir, (5) Deneme, doğru çözüme götürürse hipotez doğrulandığı için genellemeye gidilir, (6) Deneme, doğru çözüme götürmezse, geriye dönülerek deneme etkinlikleri gözden geçirilir, seçilen diğer bir hipotez tekrar sınanır. Bu yöntem öğrencinin problem çözme, bağımsız çalışma, yaratıcı düşünme, eleştirel düşünme gibi yeteneklerini geliştirmektedir.

Ders içi tartışma ve beyin fırtınası: 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. Üst düzey tartışma tekniği olarak kullanılan beyin fırtınası, yaratıcı düşüncüyü destekleyen, takım çalışanlarını motive ederek kısa sürede çok fazla fikrin üretilmesine ve süreçlerin neden başarısız olduğuna dair çıkarımlar yapılabilmesine olanak sağlayan bir sürekli kalite geliştirme aracıdır. Beyin fırtınasının amacı, öğrencilerin fikir üretmelerini sağlamak ve kendilerini ifade etmelerini kolaylaştırmaktır.

Seminer vb. etkinlikler: Seminer, bir konuyla ilgili katılımcılara bilgi vermek amacıyla düzenlenen organizasyondur. Tercihe bağlı olarak seminerin sonunda konuşmacıya katılımcılar tarafından soru sorulabilmektedir. Bu sorularla öğrenciler konulara farklı bakış açıdan bakabilmeyi öğrenmektedirler.

Şehir içi, ilçeler arası ve şehir dışı geziler: 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.

Gösterip yaptırma: Bu yöntem özellikle alana özgü uygulama derslerinde (Etkili İletişim Teknikleri, Turist Rehberliği, Seyahat Acentacılığı Paket Programları, Sağlık Tedbirleri ve İlk Yardım) öğretim elemanı sınıf önünde yaparak göstermekte ve sonrasında öğrencilerin yapmaları sağlanmaktadır. Öğrenciler sadece görerek ya da izleyerek değil, aynı zamanda kendiler, yaparak ve deneyimleyerek öğrenmeye çalışmaktadırlar.

İşbirlikli öğrenme: Öğrenciler küçük gruplar halinde bir problemi çözmek veya bir görevi yerine getirmek için ortak bir amaca yönelik olarak birlikte çalışma ile bir konuyu öğrenme yöntemidir. Farklı yeteneklere sahip öğrenciler bir araya gelerek birbirlerine yardımcı olmakta ve birlikte öğrenmektedirler. İş birliği 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. Yenilik Yönetimi, Turizm Coğrafyası I-II, Seyahat Acentacılığı ve Tur Operatörlüğü, Girişimcilik I-II, Uluslararası Yemek Kültürü, Turizm İşletmeleri Yönetimi, Misafir İlişkileri Yönetimi, Mutfak Uygulamaları I-II-III-IV, Türk Mutfağı, Dünya Mutfakları, Soğuk Mutfak, Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri, Menü Planlama vb. derslerde öğrenciler belirli gruplar halinde ekip çalışması ile bir hizmet sürecini yürütmesi veya bir ürün hazırlaması işbirlikçi öğrenme ile sağlanmaktadır.

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 I-II derslerinde bu yöntem kullanılmaktadır.

Ders notları, kitaplar: 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 üzerinden öğrenciler ile paylaşılmaktadır.

Sunumlar: Sunum, vermek istediğiniz mesajı karşınızdaki gruba iletmenin ve iki taraflı bir diyaloga girmenin güçlü bir yoludur. Öğrenciler çeşitli teknikler kullanarak etkili sunum hazırlamayı öğrenirler ve hitap yetenekleri gelişmektedir. Ayrıca öğrenciler çeşitli derslerde sunumlar yaparak, heyecan kontrolünü, kendi beden dilini tanımayı öğrenerek etkili sunum yapma becerisi ve deneyimi edinirler. Buna ek olarak, etkili sunumun uygulama aşamasında karşılaşılabilecekleri olası güçlüklerin nasıl üstesinden gelinebileceğini; sunum sırasında yapılması gereken ve yapılmaması gerekenleri öğrenmektedirler.

Kanıt 1: Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi 2023 Yılı Faaliyet Raporu

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

B.2.1. Öğretim yöntem ve teknikleri

Öğretim programlarımız da yürütülen derslerin yapısına göre (teorik-uygulama) aktif öğretim yöntem ve teknikleri kullanılmaktadır. Teorik derslerde anlatım, tartışma, örnek olay inceleme gibi yöntemler ağırlıklı olarak kullanılırken, bireysel ya da grup teknikleri uygulanmaktadır. Beyin fırtınası, gösteri, tartışma, soru cevap ve sunum şeklinde dersler içeriklerine ve hedeflerine göre uygulanmaktadır. Uygulamalı dersler kapsamında laboratuvarlarımız da gösterip yaptırma yöntemi ile beceri kazanımı sağlanmaktadır. Ayrıca sınıf dışı etkinlikler kapsamında teknik geziler ve ödevler ile öğrenimler pekiştirilmektedir. Ders bilgi paketlerinde her derse yönelik öğretim yöntem ve teknikleri yer almaktadır. Alanında uzman kişiler davet edilerek, konunun uzmanları tarafından konferanslar verilmektedir. Öğrencilerin toplum önünde konuşma becerilerini sağlamaları için grup şeklinde sunumlar yapmalarına olanaklar sağlanmaktadır. Ders yürütücü olacak öğretim elemanlarının (okul içi ya da okul dışı) alanında yetkin kişiler olmasına öncelik verilmektedir. Programların öğretim planları içerisinde üniversite seçmeli dersler sayesinde öğrencilerin farklı öğretim elemanlarından ders alması

sağlanmaktadır. Birimimizde öğrenci merkezli eğitim modeli ve/veya aktif öğrenme konusunda öğretim üyelerinin lisansüstü yetkinliklerinin gelişmesi için ayrı bir uygulama bulunmamakla birlikte, öğretim elemanlarımızın eğitim programlarından mezun/devam ediyor olması yetkinliklerinin gelişmesine katkı sağlamaktadır. İhtiyaç halinde öğretim elemanları bu alanlar açısından desteklenmekte ve bireysel olarak bu konularda gelişim sağlanmaktadır.

Üniversitemiz Dış İlişkiler Koordinatörlüğü tarafından gerçekleştirilen Erasmus Değişim Programı, Farabi Değişim Programı, Avrupa Gençlik Programları, Ulusal ve Uluslararası Projeler ve işbirlikleri altında öğrencilerimiz araştırma yetkinliği kazanma fırsatına sahiptir. Dış İlişkiler Koordinatörlüğünden yapılan dönemlik faaliyetler ile ilgili öğrencilere bilgilendirme toplantıları yapılmaktadır. Turizm İşletmeciliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinde staj uygulaması mevcuttur. Her programınızın öğretim planında araştırma faaliyetlerine ilişkin seçmeli ders bulunmaktadır. Öğrencilerimiz bu dersi almaları konusunda özendirilmektedir.

Kanıtlar:

- Koordinatörlüklerin web sayfası
- Erasmus Personel İlanlarının web sayfası
- Kastamonu Üniversitesi Eğitim Öğretim Bilgi Sistemi (Bologna)

B.2.2. Ölçme ve değerlendirme

Turizm Fakültesi'nde öğrencilerin öğrenim başarılarının ölçülmesi Kastamonu Üniversitesi Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'ne (**Resmi Gazete Tarihi: 20/11/2011 Resmi Gazete Sayısı: 28118**) göre yapılmaktadır. Yönetmelik kapsamında belirtilen ara sınav, kısa sınav, mazeret sınavı, yarıyıl sonu sınavı, ek sınav, yaz okulu sonu sınavı, tek/ çift ders sınavı, muafiyet sınavı olmak üzere sekiz çeşit değerlendirme yapılmaktadır. Ölçme değerlendirmede kullanılan bu yöntemlerin değerlendirme kıstas yüzdeleri öğrenci bilgi sisteminde ders sorumlu öğretim elemanı tarafından belirlenmekte ve öğrenciler bu kriterleri sistem üzerinden görebilmektedir. Ölçme yöntem ve teknikleri kapsamında yazılı sınavların yanı sıra, ödev, uygulamalı dersler kapsamında beceri değerlendirmesi yapılmaktadır.

Kanıt 23: Kastamonu Üniversitesi Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği

Kanıt 24: Turizm Fakültesi 2022-2023 Güz Dönemi Sınav Programı

B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

B.3.1. Öğrenme ortam ve kaynakları

Turizm Fakültesi öğrenme kaynakları açısından oldukça zengin bir donanıma sahiptir. Bunlar;

- 12 adet derslik,
- 1 adet yüksek lisans çalışma odası,
- 1 adet engelli sınıfı,
- 1 adet restoran simülatörü,
- 1 adet toplantı salonu,
- 1 adet konferans salonu,
- Tüm öğrencilerin yararlanabileceği merkezi kütüphane,
- Turizm Fakültesi bünyesinde altı odalı Parlayanyıldız Konukevi,
- Yücebıyıklar Konağı,
- Turizm Fakültesi bünyesinde 41 PC'lik Bilgisayar Laboratuvarı
- Turizm Fakültesi bünyesinde 40 kullanıcı 2 adet Dil Laboratuvarı,
- Turizm Fakültesi bünyesinde 20 ocaklı Profesyonel Uygulama Mutfağı Laboratuvarı,
- Turizm Fakültesi bünyesinde profesyonel restoran,
- Turizm Fakültesi bünyesinde Öğretim üyelerine yemek hazırlayan profesyonel donanımlı mutfak,
- Modern Çamaşırhane şeklindedir.

Ayrıca, Kastamonu Üniversitesi Merkezi Kütüphanesi çok sayıda kitaba ve kaynağa sahip olmakla beraber çok sayıda veri tabanına (Academic Search, ACS Publications, Brill Ebooks, Business Source Complete, CABI, Dynamed, Ebsco, Elsevier, Gale, IEEE, JSTOR, Lexis, Proquest, Sciencedirect, Scifinder, Springerlink, Taylor Francis, Web of Science, Ulakbim, Asos, Araştırmaz, Lebib Yalkın vb.) üye bulunmaktadır.

Kanıt 1: Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi 2023 Yılı Faaliyet Raporu

Kastamonu Üniversitesi Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı

B.3.2. Akademik destek hizmetleri

Turizm Fakültesine kaydolun her bir öğrenci için ilgili bölümün öğretim elemanları arasında bir akademik danışman atanmaktadır. Akademik danışmanlar, danışmanlık hizmetlerini rektörlükçe belirlenen esaslar ve ilgili mevzuat hükümlerine göre yürütmektedir. Bu yönergeye göre danışman eğitim-öğretim hayatı boyunca öğrencinin başarı durumunu ve gelişimini

izlemekte, öğretim programları çerçevesinde öğrencinin alması gereken zorunlu ve seçmeli derslerle ilgili olarak öğrenciye önerilerde bulunmakta, öğrenciyi yönlendirmekte, mezuniyet için gerekli olan zorunlu ve seçmeli dersleri eksiksiz olarak ilgili yönetmelik çerçevesinde almasını sağlamakta, bölümler tarafından müfredatlarda yapılan değişiklikler nedeni ile uygulanan intibaklarda öğrencileri yönlendirmekte, daha iyi çalışmasına ve yetişmesine yönelik olarak öğrencilerin karşılaştığı problemlerin çözümünü sağlamakta ve gerektiğinde ilgili mercilere iletilmesine yardımcı olmaktadır.

· Kanıt 25: Kastamonu Üniversitesi Önlisans ve Lisans Öğrenci Danışmanlık Yönergesi

· Üniversite Bilgi Yönetim Sistemi (ÜBYS)

B.3.3. Tesis ve altyapılar

Üniversitemizde öğrenci ve personellerin yemek ihtiyaçlarını karşılayabileceği Merkez kampüste Merkez Yemekhanesi ve Ay Yıldız Yaşam ve Spor Merkezi bulunmaktadır. Ayrıca öğrenciler için yerleşke içerisinde yararlanabilecekleri çok sayıda açık hava ve kapalı mekân muhtelif yiyecek-içecek noktaları da mevcuttur. Üniversitemiz ve çevresinde Kredi Yurtlar Kurumuna bağlı yurtlar ve pek çok sayıda özel yurt işletmesi ile öğrencilerimize barınma hizmeti sunulmaktadır. Yurtlarda, öğrencilerimizin temel ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik satış yapan kantinler bulunmaktadır. Odalarda her öğrenciye ait bir adet yatak, bir adet soyunma dolabı, bir adet çalışma masası, bir adet kitaplık bulunmaktadır. Ayrıca odalarda ortak kullanılan mini buzdolabı ve ayakkabılık mevcuttur. Öğrencilerin çamaşırlarını yıkamaları için tam otomatik çamaşır makineleri ve kurutma makineleri ile donatılmış çamaşırhane mevcuttur.

Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi üniversitemiz önlisans ve lisans programlarında, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II, Türk Dili I-II ve Yabancı Dil I-II dersleri elektronik iletişim teknolojilerine dayalı olarak yürütülmektedir.

Kanıtlar:

· Kastamonu Üniversitesi Merkez Yemekhanesi

· Ay Yıldız Yaşam ve Spor Merkezi

(<https://sks.kastamonu.edu.tr/index.php/component/sppagebuilder/page/237>)

· Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi (<https://kuzem.kastamonu.edu.tr/>)

· Kredi ve Yurtlar Genel Müdürlüğü (<https://kygm.gsb.gov.tr/YurtMudurlukleri>)

B.3.4. Dezavantajlı gruplar

Yükseköğretim gören engelli öğrencilerin öğrenim hayatlarını kolaylaştırabilmek için gerekli tedbirleri almak ve bu yönde düzenlemeler yapmak üzere 5378 sayılı “Engelliler ve Bazı Kanun ve Kanun Hükmünde Kararnemelerde Değişiklik Yapılması Hakkında Kanun” gereğince, Yükseköğretim Kurulu tarafından hazırlanan “Yükseköğretim Kurumları Engelliler Danışma ve Koordinasyon Yönetmeliği”nin 8. maddesi gereğince; Üniversitemiz bünyesinde “Engelsiz Üniversite Koordinatörlüğü” 23.03.2009 tarihinde Rektör oluru ile oluşturulmuştur. Engelsiz Üniversite Koordinatörlüğünün amacı; eğitim hakkının toplumu oluşturan bütün bireyler için en önemli Anayasal haklardan biri olduğu bilincinden hareketle; engelli öğrencilerin akademik, idari, fiziksel, psikolojik, barınma ve sosyal alanlarla ilgili ihtiyaçlarını tespit etmek ve öğrenim yaşamlarını bu doğrultuda kolaylaştırmak için gerekli tedbirleri almak, bu yönde düzenlemeler yapmak ve yapılan çalışmaların sonuçlarını değerlendirmektir. Fakültemizde, dezavantajlı gruplarının kullanımına uygun asansör ve yine bu tür grupların rahatlıkla ders işleyebileceği 1 adet sınıf mevcuttur.

Ayrıca üniversitemiz merkez kütüphanesi bünyesinde “Görme Engelli Kütüphaneleri Ortak Platformu (GEKOP)” oluşturulmuştur. Görme engelliler kütüphaneleri ortak platformu görme engelli bireylere hizmet vermek amacıyla Akdeniz Üniversitesi engelli destek birimi merkez kütüphane görme engelliler salonu ile Kastamonu Üniversitesi Rektörlüğü Engelsiz Üniversite Uygulama Koordinatörlüğü işbirliğiyle oluşturulmuştur. Görme engelli kütüphaneleri ortak platformu hiçbir koşulda ticari amaç gütmemektedir. Söz konusu platformdan Turizm Fakültesi öğrencileri de yararlanmaktadır.

Bunların dışında Turizm Fakültesi bina içi bir asansöre sahiptir. Diğer yandan her kattaki kadın ve erkek tuvaletlerinde engelli öğrencilerin kullanımına uygun yerler bulunmaktadır.

Kanıtlar:

Engelsiz Üniversite Koordinatörlüğü (<https://engelsiz.kastamonu.edu.tr/>)

Kanıt 1: Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi 2023 Yılı Faaliyet Raporu

B.3.5. Sosyal, kültürel, sportif faaliyetler

Kastamonu Üniversitesi, öğrencilerin toplumsal, kültürel, sanatsal, akademik ve bireysel gelişmelerine yardım etmek, araştırmacı ve yaratıcı özelliklerini geliştirerek hayata geçirmelerini sağlamak amacıyla sosyal, kültürel ve sportif faaliyetleri yürütmek için kapsamlı tesis ve altyapı çalışmalarını kuruluşundan itibaren artırmaya çalışmaktadır. Sosyal, kültürel, bilimsel, sanatsal

ve sportif faaliyetlerle üniversite öğrencilerinin moral ve kişilik gelişimine katkıda bulunmak, toplum bilincinin oluşmasını sağlamak, boş zamanlarını değerlendirmelerini ve dinlenmelerini sağlamak, akademik gelişmelerine katkıda bulunmak amacıyla öğrenci kulüpleri, çeşitli sportif, sosyal ve kültürel faaliyetler yürütmektedir. Bu bağlamda, Turizm Fakültesi de özellikle bahar şenliklerinde üniversite kapsamında düzenlenen sportif faaliyetlere katılım göstermektedir. Bunun yanı sıra, Turizm Fakültesi iç paydaşları sosyal ve kültürel faaliyetlerde de bulunmaktadır. Fakültemizin üç bölümü de her hafta online olarak bir konuk ağırlayarak bölümle alakalı sosyal programlar düzenlemektedir. Online programların yanı sıra Turizm İşletmeciliği Bölümünde özellikle Genel Turizm dersi kapsamında öğrenciler şehrin turizm işletmelerini ziyaret etmekte ve işletmelerin işleyişleriyle ilgili bilgi almaktadır. Yine, Turizm Fakültesi; Araç Yayla Kış Festivali, Geleneksel Ağıl Kayık Yarışları gibi Kastamonu'da ses getiren çok sayıda etkinlikte paydaş olarak yer almaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından hava koşullarının el verdiği ölçüde çeşitli sokak lezzetleri etkinlikleri düzenlenmektedir. Bunun yanında, fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümümüz öğrencilerine yönelik "Kahve Atölyesi" etkinliği gibi workshop etkinlikleri gerçekleştirilmiştir. Ayrıca paydaşlar ile birlikte 21-27 Mayıs 2023 tarihinde Liseli Şefler Yarışıyor yemek yarışması düzenlenmiştir. Yine 15-22 Nisan Turizm haftası kapsamında Turizm Rehberliği Bölümü tarafından deprem dolayısıyla canlı yayınlar ve münazara etkinlikleri gerçekleştirilmiştir.

Kanıtlar:

Öğrenci Toplulukları (<https://sks.kastamonu.edu.tr/index.php/oegrenci/oegrenci-topluluklari>)

Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı (<https://sks.kastamonu.edu.tr/>)

Kanıt 1: Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi 2023 Yılı Faaliyet Raporu

Turizm Fakültesi Resmi Web Sayfası ve Sosyal Medya Hesapları

B.4. Öğretim Kadrosu

B.4.2. Öğretim yetkinlikleri ve gelişimi

Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi öğretim elemanlarının öğretim yetkinliğini geliştirmek ve öğretim elemanlarının kalitesini artırmak amacıyla öğretim elemanlarının kendilerini geliştirmeleri için eğitim programlarına (çalıştay, kongre vb.) katılmaları desteklenmektedir. Turizm Fakültesi bünyesindeki bölümler aralarında bölüm toplantılarında

eğitim kalitesinin artırılması için fikir alışverişinde bulunmaktadırlar. Öğretim üyelerinin yurtdışı üniversiteleri ziyaret ederek yenilikleri öğrenmeleri Erasmus öğretim elemanı hareketliliği çerçevesinde teşvik edilmektedir. Ayrıca Kastamonu Üniversitesi çeşitli kongre, sempozyum gibi akademik bilimsel toplantılar düzenlemek suretiyle kadronun sürekli kendisini geliştirmesini desteklemektedir.

Öğretim elemanlarının öğrenci merkezli eğitim modelini aktif bir şekilde yerine getirebilmeleri amacıyla ders faaliyetleri ve akademik sorumlulukları dışında Yüksek Lisans ve Doktora öğrencilerine haftanın belirli gün ve saatlerinde vakit ayırmaları istenmektedir. Bu danışmanlık saatleri ÜBYS ve fakültenin web sitesi üzerinden paylaşılmaktadır. Fakülte bölümlerinin öğretim yetkinlikleri ve gelişimini özetleyen bilgiler Tablo 20’da verilmiştir:

Tablo 20: Turizm Fakültesi Bölümlerinin Öğretim Yetkinlikleri ve Gelişimi

BİLGİ Kuramsal, Olgusal	<ul style="list-style-type: none"> - Alanındaki ve yakın disiplinlerdeki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibidir. - Alanındaki hizmet verme süreçleri ve işlemleri ile ilgili bilgi sahibidir. - Alanındaki örgütlerin iç ve dış çevre faktörleri, örgütün bölümleri ve birbirleriyle ilişkileri ve etkileşimleri, yönetimi, politikaları ve stratejileri konularında bilgi sahibidir. - Alanına özgü araştırma yöntemleri konusunda temel düzeyde bilgi sahibidir. - Alanındaki yasal düzenlemeler, meslek standartları ve uygulamalar ile ilgili bilgi sahibidir. - Alanında yer alan belirli bir meslek, iş ile ilgili detaylı bilgi sahibidir. - Alanındaki ve yakın alanlardaki önemli sorunlar ve alternatif çözüm yolları konusunda bilgi sahibidir. 	<ol style="list-style-type: none"> 1-Turizm alanı, turizm işletmeciliği, turist rehberliği mesleği ve gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili temel kavramlar, kuramlar ve alana özgü araştırma yöntemleri konusunda bilgi sahibidir. 2-Turizm, turist rehberliği mesleği ve seyahat işletmeciliği, gastronomi ve mutfak sanatları hakkında bilgi sahibi olur ve ilgili mevzuatları, politikaları ve stratejileri öğrenir. 3-Türkiye’nin sahip olduğu turistik çekiciliklerinin yanı sıra Türkiye’de ve dünyada yaşamış olan uygarlıklar ve kültürleri hakkında bilgi sahibi olur.
-----------------------------------	--	---

<p style="text-align: center;">BECERİLER</p> <p style="text-align: center;">Bilişsel, Uygulamalı</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Alanındaki ve yakın disiplinlerdeki bilgileri, kuramları, modelleri genel olarak ve iş ortamında kullanır ve yorumlar. - Alanında faaliyet gösteren örgütlerin iç ve dış çevrelerindeki değişimleri takip eder, akılcı analizler yapar, yorumlar, katkı sağlar ve değişimlere uyum sağlar. - Alanı ile ilgili planlayabilme, örgütleme, koordinasyon, yöneltme ve kontrol fonksiyonlarını yerine getirir. - Alanı ile ilgili hizmet verme süreçlerini analiz eder, planlar, uygular, denetler ve gerektiğinde hizmet verme süreçlerini yeniden yapılandırır ve geliştirir. - Alanı ile ilgili hizmet verme politika ve stratejilerini kullanır, hizmet süreçlerini tüketiciyi tatmin edecek biçimde yerine getirir, gözden geçirir, geliştirir, değerlendirir, hizmet sürecini etkileyecek sorunlara çözüm bulur ve tüketici tatminini ölçme araçları geliştirir ve kullanır. - Alanı ile ilgili konu ve sorunlarla ilgili olarak uygun araştırma yöntemlerini kullanarak proje ve araştırmalar planlar, gerçekleştirir, sonuçları açık ve anlaşılır bir şekilde sunar. 	<p>4- Turizmci, mesleği ile ilgili öğrendiği bilgileri ve bilgi teknolojilerini kullanarak bir turu planlayabilir ve yönetebilir; ihtiyaç durumunda hizmet süreçlerini iyileştirebilir.</p> <p>5-Turizmci, mesleği ile ilgili öğrendiği bilgileri ve mutfak teknolojilerini kullanarak bir yemek organizasyonu planlayabilir ve yönetebilir; ihtiyaç durumunda hizmet süreçlerini iyileştirebilir.</p> <p>6-Turizmci mesleği ve mesleğin bünyesinde barındırdığı işletme, liderlik, sosyoloji ve bilgi-işlem teknolojileri vb. alanlarında güncel gelişmeleri takip eder, bunları analiz ederek yorumlar ve kişisel ve mesleki gelişimine katkı sağlar.</p> <p>7-Turizmci mesleğine yönelik sorunların çözümü ve mesleğin gelişimi için araştırmalar yapar ve bunları net bir şekilde ifade eder.</p>
<p style="text-align: center;">YETKİNLİKLER</p> <p style="text-align: center;">Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği</p>	<p>Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir biçimde çalışır.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ekip üyesi olarak çalışır, sorumluluk alır ve ekibi yönetir. - Birlikte çalıştığı insanların mesleki bilgi ve becerilerini geliştirir ve performanslarını değerlendirir. - Karmaşık ve öngörülemeyen durumlarda, sorunların çözümünde özgün ve özerk olur ve kendi başına karar verir. - Alanı ile ilgili karmaşık, öngörülemeyen ve yeni stratejik yaklaşımlar gerektiren hizmet süreçlerini ve işleri yönetir veya dönüştürür. - Kendini ve zamanı yönetir ve öz eleştiri yapar. - Alanı ile ilgili karmaşık ve öngörülemeyen durumlarda teknik ve mesleki faaliyetleri veya projeleri yönetir. - Mahiyetinde çalışan bireylerin veya grupların mesleki gelişimlerini yönetir. 	<p>7-Bireysel ve/veya bir ekibin üyesi olarak etkin bir şekilde sorumluluk alır ve zamanı etkin ve verimli bir şekilde kullanır.</p> <p>8-Öz eleştiri yapar, mahiyetinde çalışanların mesleki gelişimlerine katkıda bulunur ve öngörülemeyen durumları yönetir.</p>
<p style="text-align: center;">YETKİNLİKLER</p> <p style="text-align: center;">Öğrenme Yetkinliği</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mesleki bilgi, beceri ve yetkinliğini arttırmak için kendi kendine öğrenir. - Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri ulusal ve uluslararası düzeyde takip eder. - Daha fazla sorumluluk alabilmek için bilgi, beceri ve yetkinliklerini arttırarak kişisel ve mesleki olarak kendini sürekli geliştirir. - Alanı ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinlikleri yaşam boyu öğrenme bilinciyle günceller ve geliştirir. 	<p>9-Yaşam boyu öğrenme bilinciyle beceri ve yetkinliklerini günceller ve bilgilerini güncel tutarak hizmet sunarken kendisini geliştirir.</p>

<p style="text-align: center;">YETKİNLİKLER İletişim ve Sosyal Yetkinlik</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bireylerarası ve kültürlerarası etkin iletişim kurar ve grup çalışması yapar. - Alanı ile ilgili bilgi, tartışma ve analizleri uzmanlara ve alan dışındakilere sunar. - Bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde yazılı ve sözlü olarak iletişim kurar. - Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı İleri Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır. 	<p>10-Mesleğini yaparken iş ve sosyal hayatında etkili iletişim kurar.</p> <p>11- Alanıyla ilgili bir yabancı dilde ve bu yabancı dil dışında, ikinci bir yabancı dil/dillerde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.</p>
<p style="text-align: center;">YETKİNLİKLER Alanın Özgü Yetkinlik</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Alanı ile ilgili düzenli olarak sağlık, güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar ve bu amaçla bilgi toplar. - Alanındaki işleri yasalar ve meslek standartları çerçevesinde yerine getirir. - Alanı ile ilgili etik değerlere bağlı kalır ve sosyal sorumluluk sahibidir. - Hizmet sunulan kişilerin özel hayatlarının mahremiyeti ve gizliliği konusunda yeterli bilince sahiptir ve bu konuda gerekli tedbirleri alır. - Alanı ile ilgili işleri gerçekleştirirken insan sağlığını, sosyal ve doğal çevreyi dikkate alır. - Temel hak ve hürriyetleri gözetir, insanlar ve kültürler arasındaki farklılıklara duyarlı olur; hoşgörü ve saygı gösterir. - Alanı ile ilgili yasal mevzuatı yorumlar ve mevcut varsayımlara sorgulayıcı bakış açısıyla yaklaşır. - Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir. 	<p>12-Turizm alanı ve turist rehberliği ile ilgili ulusal ve uluslararası yasalar ve meslek standartlar, etik değerler ve sorumluluk bilincine göre hareket eder.</p> <p>13-Olası durumlara sorgulayıcı bakış açısı ile yaklaşarak turistlerin sağlık ve güvenliklerini tehdit edebilecek unsurları belirler, gerektiğinde uyarılarda ve yönlendirmelerde bulunur.</p>

Kanıtlar:

Uluslararası değişim programları koordinatörlükleri.

Kanıt 26: Kastamonu Üniversitesi Hizmet İçi Eğitimleri

B.4.3. Eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme

Turizm Fakültesi eğitim faaliyetini gerçekleştiren öğretim üyelerine kanunen tanınan ek ders ücretlerini ödemesini zamanında gerçekleştirmekte, öğrencilerden alınan geri dönüşlerle eğitim faaliyetlerinin sürekli iyileştirme ilkesi çerçevesinde yenilenmesini sağlamaktadır.

Kastamonu Üniversitesi Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği öğrencilerin derslere devam zorunluluğu, başarı ölçme ve değerlendirme kıstasları ve mezuniyet koşulları ile öğrencilerin yer aldıkları bölüm eğitim-öğretim faaliyetlerinde aktif olarak rol almaya teşvik etmektedir.

Fakültemizin açılışından günümüze düzenlenen oryantasyon programlarında öğrenci görüş ve önerilerine başvurulmakta olup, öğrenciler ile yürüttükleri görüşmeler sonucu danışmanlardan alınan bilgiler de dikkate alınmaktadır. Kastamonu Üniversitesi, YÖK tarafından belirlenen kriterleri sağlayan öğretim elemanlarına her yıl akademik teşvik sağlamaktadır.

Kanıtlar: Kastamonu Üniversitesi Kütüphanesi web sayfasında, sunulan imkânlar hakkında bilgiler yer almaktadır. Üniversite kütüphanesi çok sayıda veri tabanına üye olmuş ve merkezi kütüphanenin araştırma yapmayı özendirecek sayıda kaynağa sahip olduğu söylenebilir. Öğrencilerin Erasmus, Mevlana ve Farabi programları ile diğer üniversitelerde öğrenim görme imkânları da bulunmaktadır. Kastamonu Üniversitesi Akademik Teşvik Ödeneği Yönetmeliği

C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları

C.1.1. Araştırma süreçlerinin yönetimi

Araştırma süreci kurumun sürekli gelişim odağı ile hedeflerinin ve bu hedeflerin kimler tarafından gerçekleştirileceğinin belirlendiği, araştırma faaliyetlerinin gerçekleştirildiği, hedeflerin nitelik ve nicelik olarak izlenerek değerlendirildiği ve ulaşılan sonuçların kontrol edilerek ihtiyaç duyulan iyileştirmelerin yapıldığı bir süreç olarak ele alınmalıdır. Kurumun, araştırmaya bakış açısını, araştırma faaliyetlerinde izleyeceği ilkeleri, araştırmadaki önceliklerini ve araştırma kaynaklarını yönetmedeki tercihlerini ifade eden araştırma politikası, stratejisi ve hedefleri bulunmaktadır.

Kanıtlar:

- Araştırma-geliştirme süreçlerinin yönetimi ve organizasyon yapısı Fakültemiz araştırma faaliyetlerine kurum içi kaynakların tahsisinde, kurumun araştırma öncelikleri ile uyum, çok ortaklı/disiplinli araştırmalar, lisansüstü çalışmalar, temel araştırma, uygulamalı araştırma, deneysel geliştirme ve çıktı/performans parametreleri dikkate alınmaktadır. Bununla birlikte Üniversitemizde kaynakların etkin ve verimli kullanımını sağlamak ve ilave kaynak temin edebilmek için iç ve dış paydaşlarla iş birliğini ve kurum dışından kaynak teminini BAP Yönergesi ile teşvik etmekte ve desteklemektedir. Ayrıca akademik personel yurtiçi ve yurtdışı görevlendirme yönergesi ile akademik personelin ulusal ve uluslararası konferans, kongrelere katılımı desteklenmektedir. Bilimsel araştırmalar BAP tarafından desteklenmektedir.
- Araştırma yönetim modeli Eğitim-öğretim ve araştırma imkânları, proje çalışmaları, bilimsel yayınlara ait destek hizmetler, sanatsal veya bilimsel tasarım, karma etkinlik ve sergiler, alana ilişkin paydaş işbirlikleri ile araştırma kadrosunun geliştirilmesi ve iyileştirilmesine çalışılmaktadır. Fakültemizde akademik yüksek lisans ve doktora tezleri ile araştırmalar “iThenticate” ve “Turnitin” programları ile denetlenmektedir.

Derslerde ve araştırmalarda üniversiteye ait lisanslı yazılım programları kullanılmaktadır.

- Araştırma faaliyetlerini yürüten birimler Fakültemizde, araştırma faaliyetleri akademik kadro tarafından bireysel olarak yürütölmektedir.
- Paydaş katılımina ilişkin kanıtlar Düzenlenen faaliyetler ile iş dünyasının Ar-Ge projeleri yürütmesi, üniversite ile işbirliği yaparak projeler geliştirmesi ve teknoloji-inovasyon gibi konular hakkında bilgi sahibi olması amaçlanmaktadır. İ paydaşlarımız olan öğrenciler de araştırma sürecinin değişik aşamalarında yer almaktadır. Bu kapsamda başta üniversitemiz olmak üzere, Gastronomi Dernekleri gibi kuruluşlar tarafından düzenlenen yarışmalara fakültemiz adına öğrencilerin katılımı sağlanmaktadır.
- Standart uygulamalar ve mevzuatın yanı sıra; kurumun ihtiyaçları doğrultusunda geliştirdiği özğün yaklaşım ve uygulamalarına ilişkin kanıtlar
- Ormancılık ve Tabiat Turizmi Alanında İhtisaslaşma Kastamonu Üniversitesi, 2019 yılında YÖK tarafından Ormancılık ve Tabiat Turizmi alanında ihtisaslaşan üniversite ilan edilmiştir. Bu kapsamda, Turizm Fakültesi öğretim elemanları da gerek sosyo-kültürel gerekse de ekonomik anlamda hem üniversiteye hem de Kastamonu İline katkı sağlaması açısından birçok projeye imza atmıştır.

C.1.2. İ ve dış kaynaklar

Akademik bir kurum araştırma ve geliştirme faaliyetleri için uygun bir fiziki alt yapıya sahip olmak ve bu amaçla gerekli mali kaynakları oluşturarak bunların etkin bir şekilde kullanımını sağlamak ile yükümlü bulunmaktadır. Aynı zamanda kurum tarafından gerçekleştirilen araştırma içerikli politikalar kurum iç ve dış paydaşlarıyla iş birliği içerisinde oluşturulmalı ve kurum dışı fon kullanımını özendirici bir nitelik taşımalıdır.

Bu doğrultuda beş birimden oluşan bir ölçüt kullanılarak araştırma kaynaklarına yönelik olgunluk düzeyi YÖK temelli olarak řu şekilde ortaya konabilmektedir. En düşük bir olgunluk düzeyinde araştırma kaynakları açısından akademik kurum bu konuya yönelik faaliyetlerini gerçekleştirmek amacıyla yeterli nitelikte ve sayıda teknik ve finansal kaynakları bünyesinde barındırmamaktadır. Bir üst olgunluk aşamasında akademik kurum bu tür çalışmaları için yeterli ve / veya uygun nitelik ve sayısal özelliğe sahip fiziki, teknik ve mali içerikli kaynakların elde edilebilirliği açısından bazı planlamalar gerçekleştirebilmekte, ancak bu planlamaların hayata geirilebilmesine yönelik çaba göstermemekte ya da bu tür bir çaba kurum geneline yaygınlaştırılamamaktadır. Araştırma kaynaklarına yönelik olgunluk düzeyinin daha da yüksek

olduğunun varsayılması durumunda akademik kurum bu çalışmalar için uygun nitelikte ve sayıda ilgili kaynakları birimler arası dengeleri de dikkate alarak elde edebilmekte, ancak bu sefer de kaynakların kullanımı sonucunda ortaya çıkan sonuçların izlenmesiyle ilgili gerekli özeni göstermemektedir. Bu olasılıkların dışında daha ideal bir durum akademik içerikli kurumda araştırma içerikli çalışmalar için kuruma ayrılan kaynakların öncelikli araştırma alanlarını gözetecek ve tüm araştırma birim ve alanlarını içerecek bir biçimde yönlendirilebilmesidir. Bu doğrultuda ulaşılan bulgular sistematik olarak izlenebilmekte ve elde edilen sonuçlar diğer paydaşların değerlendirme sürecine katılımıyla birlikte gerekli önlemlerin alınmasını olanaklı kılmaktadır. Akademik bir kurum açısından en ideal durum ise kurumun bütün alt birimlerindeki yeterli sayıya ve niteliğe sahip araştırma kaynaklarının kuruma özgü politika ve strateji içerikli amaçlar doğrultusunda sürdürülebilirlik ortamının sağlanmasıyla birlikte değerlendirilmesi ve bu amaçla özgün ve yenilikçi uygulamaların kurum tarafından gerçekleştirilmesidir. Öyle ki, bu tür uygulamalar diğer kurumlar tarafından da örnek alınabilir bir niteliğe sahip olabilir.

Bu kapsamda, Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi öğretim elemanlarının da entegre olduğu YÖK Akademi, yapılan çalışmalara yönelik bazı aydınlatıcı bilgileri ve istatistikleri ortaya koymaktadır. Fakültemizde aktif olarak eğitim-öğretim hizmeti sunan dört bölüm bulunmaktadır. Bunlar Turizm İşletmeciliği, Turizm İşletmeciliği (%100 İngilizce), Turizm Rehberliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleridir. Bu bölümlerde ders veren öğretim elemanları yapılan yayınlarda ve alınan atıflarda oldukça ön sıralardadırlar. Ancak uluslararası Hakemli Dergilerde (SCI & SCI Expanded & SSCI & AHCI kapsamındaki endeksler) yayımlanan eserlerin görece az olduğu görülmektedir. Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler, uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler, yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler, ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler, ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan eserler ve diğer yayınlar açısından Turizm Fakültesi güçlü bir başarıya ortaya koymaktadır. Fakültenin 2023 yılına ait yapılan bilimsel yayınlar, gerçekleştirilen bilimsel faaliyetler, satın alma ve bütçe giderleri ile ilgili veriler Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi 2023 Yılı Faaliyet Raporu'nda detaylı olarak belirtilmiştir.

C.2. Araştırma Yetkinliği, İş birlikleri ve Destekler

C.2.1. Araştırma yetkinlikleri ve gelişimi

Kurumda, öğretim elemanlarının araştırma yetkinliğinin değerlendirilmesine ve geliştirilmesine yönelik planlar ve tanımlı süreçler bulunmaktadır. Bu kapsamda YÖK Akademik ile öğretim üyelerinin bilimsel çalışmalarına erişilebilmektedir. Her üniversitenin olduğu gibi Kastamonu Üniversitesi'nin de uygulamakta olduğu yükseltme ve atama kriterleri uygulamaları bulunmaktadır. Bu kriterler ile öğretim elemanlarının araştırma yetkinliğinin artırılmasının da amaçlandığı söylenilebilir.

Turizm Fakültesi bünyesinde, 2 profesör, 7 doçent, 10 doktor öğretim üyesi, 1 araştırma görevlisi doktor, 6 araştırma görevlisi ve 2 öğretim görevlisi ile birçok bilimsel yayın üretmekte ve sempozyum, çalıştay vb. bilimsel toplantılar düzenlemektedir.

Kanıtlar:

Kastamonu Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Esasları Yönergesi (https://www.yok.gov.tr/Documents/Akademik/AtanmaKriterleri/Kastamonu_kriter.pdf)

Kanıt 1: Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi 2023 Yılı Faaliyet Raporu

C.3. Araştırma Performansı

C.3.1. Araştırma performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi

C.3.2. Öğretim elemanı/araştırmacı performansının değerlendirilmesi

Kurumun araştırma hedeflerine ulaşabilmesi için öğretim elemanlarının performansları düzenli olarak gözden geçirilmektedir. Öğretim elemanlarının yıllık periyodlar halinde bilimsel araştırmalara ve projelere yönelik performans çizelgelerini doldurarak rapor haline getirip kuruma sunmaları istenmekte ve kurum tarafından buna yönelik değerlendirmeler yapılmaktadır. Ayrıca bu kapsamda alınan veriler tablolar ve grafikler ile yapılandırılan istatistikler ile her yıl fakülte bünyesinde düzenlenen akademik kurulda açıklanmakta ve öğretim elemanları ile birlikte değerlendirilmektedir. Bununla birlikte akademik teşvik puanlaması hesaplanmakta ve akademik teşvik alan öğretim elemanlarına ilişkin istatistiki veriler web sitesi üzerinden her yıl yayınlanmaktadır. Ayrıca eser, proje, atıf gibi bilimsel araştırmalara yönelik olarak kurum bünyesindeki YÖK Akademik üzerinden öğretim elemanlarının performanslarına yönelik anlık ölçümler yapılmaktadır.

Bu açıklamalar ışığında somut olarak “Öğretim elemanlarının araştırma geliştirme performansını izlemek ve değerlendirmek üzere tanımlı süreçler (yönetmelik, yönerge, süreç tanımı, ölçme araçları, rehber, kılavuz, takdir-tanıma sistemi, teşvik mekanizmaları vb.) tüm

alanları kapsar şekilde yürütülmektedir. Ancak bu uygulamaların sonuçları izlenmemektedir veya karar almalarda kullanılmamaktadır.” Ancak bu eksikliklerin giderilmesi ve öğretim elemanlarının araştırma ve geliştirme performansı izlem sonuçlarının paydaşlarla birlikte değerlendirilmesi ve gerekli önlemleri alma yönünde faaliyetlerin yürütülmesi yönünde ilke kararı alınmıştır.

Kanıtlar:

- Akademik personelin araştırma-geliştirme performansını izlemek üzere geçerli olan tanımlı süreçler.

Öğretim elemanlarının yıllık periyodlar halinde bilimsel çalışmalarına yönelik olarak kuruma sunduğu ve her yıl fakülte bünyesinde düzenlenen akademik kurulda değerlendirilen bilgiler fakülte bünyesinde hazırlanan Faaliyet Raporu çerçevesinde her yıl düzenli olarak güncellenmektedir. Faaliyet Raporu yıllar itibari ile fakülte web sitesinde de yer almaktadır.⁸² Öğretim elemanlarının akademik teşvik başvuruları için Akademik Teşvik Başvuru Takvimi ve değerlendirmeler sonucu akademik teşvik alan öğretim elemanlarına ilişkin istatistiki veriler kurum web sitesi üzerinden her yıl yayınlanmaktadır. Öğretim elemanlarının bilimsel çalışmalarına yönelik veriler güncel olarak YÖK Akademik sistemi ile izlenebilmektedir.

- Akademik personelin araştırma-geliştirme performansını takdir-tanıma ve ödüllendirmek üzere yapılan uygulamalar

Akademisyenlerin gerçekleştirdikleri akademik çalışmalar akademik teşvik ödeneği ile ödüllendirilmektedir. Ayrıca akademik teşvik alan öğretim elemanlarına ilişkin istatistiki veriler web sitesi üzerinden her yıl yayınlanmaktadır.

- Standart uygulamalar ve mevzuatın yanı sıra; kurumun ihtiyaçları doğrultusunda geliştirdiği özgün yaklaşım ve uygulamalarına ilişkin kanıtlar

Öğretim elemanı performans değerlendirmesine ilişkin standart uygulamalar ve mevzuat dışında uygulamalar bulunmamaktadır. Bu noktada fakültemiz bünyesinde kurumun hedefleri ve uygulamaları doğrultusunda hareket edilmektedir.

D. TOPLUMSAL KATKI

D.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi ve Toplumsal Katkı Kaynakları

D.1.1. Toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi

Turizm Fakültesi, toplumsal katkı faaliyetlerini sahip olduğu hedefleri ve stratejisi doğrultusunda yerel, bölgesel ve ulusal kalkınma hedefleriyle uyumlu bir şekilde yürütmek için paydaşlarıyla sürekli iletişim halindedir.

Kastamonu'nun tarım, sanayi ve madencilik alanlarından sınırlı potansiyeline karşın ilin sahip olduğu arz yönlü verilerin çeşitliliği ve zenginliği, turizmden kalkınmayı önceliklendirilmektedir. Fakülte yönetimi bu gerçeklikten hareketle Kastamonu'nun taşıdığı olduğu turizm potansiyelini marka bir varış noktasına döndürme hususunda adanmış bir tutum içerisinde. Bu tutumun gereği tüm paydaşlarla olan iletişim kanallarını açık tutmakta ve her fırsatı değerlendirmektedir.

Toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi ve organizasyon yapısı fakültenin belirlemiş olduğu hedeflerin yanı sıra Rektörlük tarafından talep edilen komisyon çalışmalarına katılım esasına göre oluşturulmaktadır. Katkı yönetim modeli tam olarak belirlenmiştir. İlin gereksinim duyduğu konularda inisiyatif alınmakta ve azami katkı sağlanmaktadır. Örneğin, Valilik Makamının talepleri doğrultusunda yapılan toplantılara katılım sağlanmakta ve toplumsal yarar gözetilerek çeşitli projeler geliştirilmektedir. Yapısal olarak Dekan izlemeyi yapan kişi olarak tüm komisyonları oluşturmakta dekan yardımcısı ve bölüm başkanları ise ilgili denetlemeyi yapmaktadırlar. Dekanlığımızın yönetim kurul kararları organizasyonel yapı ile ilgili süreli görevlendirmeler için en önemli kanıt niteliği taşımaktadır.

Kurumda tüm birimler tarafından benimsenmiş toplumsal katkı politikası, hedefleri ve stratejisi ile ilgili uygulamalar, sistematik olarak izlenmekte ve izlem sonuçlarına göre tüm alanları ve programları kapsayan önlemler alınmaktadır.

Kurumda toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi ile ilişkili sonuçlar ve paydaş görüşleri sistematik ve kurumun iç kalite güvence sistemiyle uyumlu olarak izlenmekte ve paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlem alınmaktadır.

Kanıt: Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi 2023 Yılı Faaliyet Raporu

Tablo 21: 2023 Yılı İçerisinde Gerçekleştirilen Faaliyetler

Faaliyet Türü	Sayı	Katılımcı Sayısı
Mezuniyet Töreni	2	600
Diğer kurumlardan fakültemize yapılan ziyaretler	48	-
Fakültemiz tarafından işbirliğini güçlendirmek adına diğer kurumlara yapılan ziyaretler	50	-
Canlı yayında verilen eğitimler –seminerler	20	1600
Fakültemiz çalışanları tarafından katılım sağlanan toplantı, seminer vb. faaliyetler	21	-
Gerçekleştirmiş olduğunuz sosyal etkinlik sayısı	55	-
TOPLAM	196	2200

D.1.2. Kaynaklar

Fakülte, toplumsal katkı faaliyetlerini sürdürebilmek için uygun nitelik ve nicelikte fiziki, teknik ve mali kaynaklara sahip kamu kaynaklarının izin verdiği nicelikte sahiptir ve bu kaynakların etkin şekilde kullanımını da yine dekanlığın gözetiminde ve denetiminde kamusal tasarruflar neticesinde kullanılmaktadır.

Kaynaklar, toplumsal katkı faaliyetlerini destekleyecek ve tüm birimleri kapsayacak şekilde yönetilmektedir. Tüm bu uygulamalardan elde edilen bulgular, sistematik olarak izlenmekte ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmakta ve ihtiyaçlar/talepler doğrultusunda kaynaklar çeşitlendirilmektedir.

Toplumsal katkı faaliyetlerini yürüten araştırma ve uygulama merkezleri ve diğer birimlerle olan ilişkilerle çözülmeye çalışılmaktadır. Bu amaçla Kastamonu Valiliği'nce gündeme alınan UNESCO Kültürel Miraslar olgusunun gündeme alınmasının yanı sıra kurulmasında inisiyatif üstlenilmiştir. İlerleyen süreçlerde Valilikçe oluşturulan tematik masalarda Rektörlük Makamının onayıyla yedi öğretim elamanının görevlendirilmesi gerçekleşmiştir. Bunun yanında toplumsal katkı çalışmalarına ayrılan bütçe yıllar itibariyle bakıldığında merkezi bütçeden üniversitelere aktarılan pay şeklinde olmaktadır. Bunun izlemesi ise Rektörlük kanalıyla yapılmaktadır. Bütçenin kullanımı ile ilgili fakülte içinde izleme yapılamamakta bunun nedeni ise öğretim üyelerinin zaman zaman katkısını kendi imkânları ile sağlamak durumunda olmalarındandır. Bölgesel kurumlardan sosyal sorumluluk projesi için çeşitli

kaynaklar var olmakla birlikte KUZKA, KOSGEB, TÜBİTAK gibi kurum ve kuruluşlar ile iletişim her zaman devam etmektedir.

Kanıt 1: Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi 2023 Yılı Faaliyet Raporu

D.2. Toplumsal Katkı Performansı

D.2.1. Toplumsal katkı performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi

Fakülte, toplumsal katkı stratejisi ve hedefleri doğrultusunda yürüttüğü faaliyetleri periyodik olarak izlenmektedir. Oluşturulan stratejilere ve bu doğrultuda varılan performans sonuçlarına Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi 2023 Yılı Faaliyet Raporu'ndan erişilebilmektedir.

Kurumda tüm birimlerin toplumsal katkı performansı izlenerek değerlendirilmekte ve karar almalarda kullanılmaktadır. Buna ilişkin uygulamalar düzenli olarak izlenmekte ve izlem sonuçları paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.

Fakültemizde ilgili olgunluk düzeyinde yapılan çalışmalara ait kanıtlar özelinde bakılırsa: Toplumsal katkı hedeflerine ulaşıp ulaşılmadığını izlemek üzere oluşturulan mekanizmalara bakıldığında Dekanlığın toplumsal katkı mahiyetinde vermiş olduğu görevler neticesinde oluşturulan raporlar, çalıştay sonuç raporları verilmekte; yıl içerisinde akademik yayınlara konu olan çalışmalar sisteme yüklenmektedir. Düzenli olarak yapılan Akademik yıl açılış ve kapanış toplantıları ile aylık olarak yapılan Fakülte kurullarında istek ve talepler alınarak değerlendirme süreçlerine sokulmaktadır. Fakültenin bu başlık altında talepleri Bölüm Kurulları aracılığı ile Fakülte Yönetim Kurullarına iletilmekte ve Yönetim bunu titizlikle inceleyerek Rektörlüğe göndermektedir. Kurumlar arası neticesinde ortaya çıkan raporlamalar ilgili kurumların yıllık raporlarında izlenmektedir. Yayınlarla konu olmuş ve bölgesel/ulusal katkıların neler olduğu ise genellikle akademik ortamda izlenmektedir. Dönüşler yine bölgede faaliyet gösteren diğer Üniversitelerde çalışma yapan akademisyenler vasıtası ile alınmaktadır.

Kanıt 27: Protokoller

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

1. LİDERLİK, YÖNETİŞİM, KALİTE

Güçlü Yönler:

- Kalite birimi komisyonları kurulması,
- Sürekli iyileştirme amaçlı dikkat çeken bir çabanın (öğrenci görüşlerinin alınması, dış paydaş toplantıları,, anketler vs) olması,
- STK ile çalıştay ve panel gibi etkinlikler düzenlenmesi,
- Sürekli iyileştirmeye hizmet edecek bir ölçme ve değerlendirme sisteminin varlığı
- Fakültenin AEHT (Avrupa Otelcilik ve Turizm Okulları Birliği) üye olması
- Kamu ve özel sektörle kurulan işbirlikleri

Gelişmeye Açık Yönler:

- Akademik ve idari personelin kişisel gelişimi için yeterli kaynak ayrılamaması
- Personel eksikliği

2. EĞİTİM VE ÖĞRETİM

Güçlü Yönler:

- Kontenjanda tam doluluk oranına ulaşılması
- Değişim programları bağlamında anlaşmaların bulunması.
- Öğrencilerin kariyer ve iş olanaklarından haberdar edilmesi ve bireysel sorunların çözülmesine yönelik kariyer danışmanlık hizmetlerinin sunulması.
- Mutfak uygulamaları dersinin ön koşullu olması,
- Yabancı dil derslerinin ön koşullu olarak tanımlanmış olması,
- Mezun Bilgi Sisteminin olması,
- Mezunlardan ve sektörden mezun yeterliliklerine ilişkin bilgiler elde edilmesi konusunda, sistematik ve yazılı bir sürecin oluşturulması girişimi,
- Son üç sene içerisinde giriş puanının artış göstermesi
- Üniversite genelinde ERASMUS hareketliliğinden en çok yararlanan öğrencilerin Turizm Rehberliği bölümünden olması
- ESC-51 Gönüllülük Projelerinin sunulması
- Müfredata güncelleme konusunda paydaş görüşlerinin alınması

Gelişmeye Açık Yönler:

- Mezun bilgi sistemine katılımının az olması
- ERASMUS kapsamında gelen öğrenci olmaması
- Öğrenci memnuniyet anketine katılımının az olması.

3. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

Güçlü Yönler:

- Fakültenin nitelikli yayın sayısının yüksek olması
- Fakültenin BAP ve ihtisas projelerini başarıyla yürütmesi
- Öğretim elemanlarının kentle ve sivil toplum kuruluşlarıyla etkileşime yönelik yüksek motivasyona sahip olması
- Öğretim elemanlarının araştırma geliştirme faaliyetlerinde de etkin bir şekilde görev alması
- Kastamonu'nun yerel lezzetlerine yönelik ürünlerin geliştirilmesi

Gelişmeye Açık Yönler:

- Ar-ge yapılabilmesi için dijital alt yapı ve yazılım eksikliği

4. TOPLUMSAL KATKI

Güçlü Yönler:

- Program çıktılarının belirlenmesinde, eğitim-öğretime katkı sağlayan ve eğitim-öğretimden faydalanan tüm tarafların çıktılara ilişkin görüşlerinin düzenli olarak alındığına dair girişimler
- Programın Youtube kanalı olması ve uygulamaların buradan yayınlanarak katkının sağlanması
- Kastamonu yerel ürünlerine yönelik ÜR-GE çalışmalarının yapılması
- Batı Karadeniz Turizm Eylem planına yönelik çalışmaların yapılması
- Engellilere yönelik etkinliklerin yapılması
- Fakültenin sahada da sürekli aktif rol oynaması
- Afet zamanı yapılan ulaştırılan yardımların fakültede hazırlanması
- Topluma katkı kapsamında yapılan BAP ve İhtisas projeleri

Gelişmeye Açık Yönler:

- Gönüllülük projelerinin sayısı

İYİLEŞTİRMELER

- Fakültemizde görme engellilere yönelik sarı çizgiler oluşturuldu ve asansör engellilere yönelik revize edildi.
- İdari ve akademik personel odalarında iyileştirmeler yapıldı.
- Öğrencilerimize rahat çalışabilmeleri için çalışma odası hazırlandı.
- Yalnızca turizm kaynaklarından oluşan bir kütüphane oluşturuldu.