**SELÇUK ÜNİVERSİTESİ**

**BEYŞEHİR ALİ AKKANAT TURİZM FAKÜLTESİ**

**ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU**

**Birim Hakkında Genel Bilgiler**

S.Ü. Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi

Ali Akkanat Kampüsü Bademli mah. Bademli cad. 99/A 42700 Beyşehir/KONYA

Tel: 0332 512 05 80 Faks: 0332 512 3868

Prof. Dr. Abdullah KARAMAN- Dekan

Doç. Dr. Simge ŞALVARCI-Dekan Yardımcısı

**Dekan Yardımcısı Görev Dağılımı**

|  |
| --- |
| Erasmus Koordinatörlüğü  Yandal ve Çift Anadal Koordinatörlüğü  Farabi Koordinatörlüğü  Öğrenci Muafiyetleri İntibak Komisyonu  Mevlana Değişim Programı Koordinatörlüğü  Dikey Geçiş Komisyonu  Bologna Koordinatörlüğü  Yatay Geçiş Komisyonu  AKTS Koordinatörlüğü  Tek Kod ve Tek Ders Programı Uyum Komisyonu  Yabancı Uyruklu Öğrenci Komisyonu  Öğrenci Konseyi Seçimi Sorumlusu  Türk Devlet Akraba Top. Burs. Öğr. Evrakları Takip Komisyonu  Sıfır Atık Projesi Sorumlusu  Uygulama Oteli Bina Tespit. Pro. Çal. Komisyonu  EBYS ve Ek Ders Sistemi Sorumlusu  Study in Turkey Birim Sorumlusu  Ders Programı Düzenleme Komisyonu  Bölüm Faaliyet Raporu Hazırlama Komisyonu  Sınav Komisyonu  Öğrenci Disiplin Soruşturma Komisyonu  Staj ve İşbaşı Eğitimi Komisyonu  Uzaktan Eğitim Komisyonu  Bölüm ve Fakülte Web Yayın Sorumluluğu  Stratejik Planlama ve Kalite Komisyonu  Sosyal Faaliyet ve Mezuniyet Komisyonu  Program Geliştirme, İstihdam ve Kariyer Geliştirme Komisyonu  Proje Geliştirme Komisyonu  Uluslararası İlişkiler Komisyonu  Performans Yönetimi Esaslı Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu |
| **Raporu Hazırlayan** |

Doç. Dr. Simge ŞALVARCI (Dekan Yardımcısı)

Mehmet YETİŞ (Fakülte Sekreteri)

**Birimdeki Programlar ve Akademik Personele İlişkin Bilgiler**

**Turizm İşletmeciliği Bölümü**

Prof. Dr. Ramazan GÖRAL- Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Ayşe GÖKÇEN KAPUSUZ

Dr. Öğr. Üyesi Engin TENGİLİMOĞLU

Öğr. Gör. Dr. Hüseyin ŞENEROL

**Turizm Rehberliği Bölümü**

Doç. Dr. Mustafa ARSLAN\_ Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Ömür Hakan KUZU

Dr. Öğr. Üyesi Yüksel GÜRSOY

Öğr. Gör. Çetin TOPUZ

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü**

Doç. Dr. Kadriye Alev AKMEŞE - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı

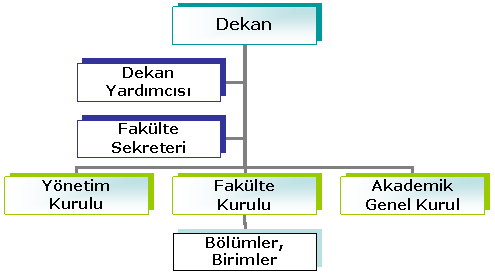
Doç. Dr. Simge ŞALVARCI

Arş. Gör. Yiğit BURAK

**Rekreasyon Yönetimi Bölümü**

Doç. Dr. Ömür Hakan KUZU- Rekreasyon Yönetimi Bölüm Başkanı

Organizasyon şemasını veriniz.



**Birimin Misyon ve Vizyonu**

**Misyon**

Turizm işletmeciliği alanında ve sektörün olmazsa olmazlarından olan yabancı dil öğreniminde uzmanlaşmış eğitim öğretim hizmeti vermek, Turizm sektörü, bölge, ülke ve tüm toplum adına sonuç ve toplumsal hizmet odaklı özgün araştırma ve projeler geliştirmek, Sektörün aradığı nitelikteki formasyonun yanı sıra yaşadığı toplum ve evrensel değerlerle donanmış bireyler yetiştirerek ülke istihdamına ve turizm ekonomisine katkı sunmaktır.

**Vizyon**

Turizm alanında özgün ve yenilikçi bilgi üreten, yetiştirdiği öğrencilerle sektörün nitelikli çalışan istihdamına katkı sunan, turizmin önemli bileşenlerinden olan toplum, çevre ve ekonomi sarmalı bağlamında sosyal sorumluluk ve sürdürülebilir kalkınma adına yöreye, bölgeye, ülkeye ve tüm dünyaya değerler katan bir fakülte olmaktır.

**Birimdeki Programlar ve Akademik Personele İlişkin Bilgiler**

Fakültemizde Yandal ve Çift Anadal Programı uygulanmakta olup mevcutta öğrenci bulunmamaktadır. Eğitim-öğretim ise Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı (Türkçe) şeklinde verilmektedir.

Fakültemiz akademik kadrosunda; 1 Prof. Dr., 5 Doç. Dr., 2 Dr. Öğretim Üyesi, 1 Dr. Öğretim Görevlisi, 1 Öğretim Görevlisi ve 1 Araştırma Görevlisi bulunmaktadır.

**Öğretim Kadrosu Yeterliliği**

Fakültemizde alanında uzman, tam zamanlı olmak üzere Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında lisansüstü eğitim verilmektedir. Bölümlerimizdeki öğretim üyesi ve yardımcı öğretim elemanlarının sayısı ve kalitesi, öğrenci/öğretim üyesi oranı açısından uygun görülmektedir.

**Danışma Kurulu**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FAKÜLTE PAYDAŞLARI DANIŞMA KURULU** | | | |
| Prof. Dr. Abdullah KARAMAN- Dekan | | | Başkan |
| **İÇ PAYDAŞLAR** | | | |
| 1 | Doç. Dr. Simge ŞALVARCI | Dekan Yardımcısı | |
| 2 | Doç. Dr. Ömür Hakan KUZU | Rekreasyon Yönetimi Bölüm Bşk. | |
| 3 | Prof. Dr. Ramazan GÖRAL | Turizm İşletmeciliği Bölüm Bşk. | |
| 4 | Doç. Dr. Mustafa ARSLAN | Turizm Rehberliği Bölüm Bşk. | |
| 5 | Dr. Öğr. Üyesi Yüksel GÜRSOY | Turizm Rehberliği Bölümü Öğr. Üyesi. | |
| 6 | Mehmet YETİŞ | Fakülte Sekreteri | |
| 7 | Dr. Öğr. Üyesi Engin TENGİLİMOĞLU | Turizm İşletmeciliği Bölümü | |
| 8 | Eyüp Süleyman ATAKUL | Anamas Konukevi Müdürü | |
| 9 | Şevval Zeynep AYHAN | Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü- Öğrenci Temsilcisi | |
| 10 | Deniz Utku TİRYAKİ | Turizm Rehberliği Bölümü- Öğrenci Temsilcisi | |
| 11 | Ali Kürşad COŞKUN | Turizm İşletmeciliği Bölümü- Öğrenci Temsilcisi | |
| **DIŞ PAYDAŞLAR** | | | |
| 1 | Ali AKKANAT | Akkanat Holding Yönetim Kurulu Bşk. | |
| 2 | Kamil AKKANAT | Akkanat Holding Yönetim Kurulu Bşk. Yrd. | |
| 3 | Mustafa BÜYÜKKAFALI | Beyşehir Belediyesi Sosyal ve Kültürel İşler Sor. | |
| 4 | Mustafa AKBIYIK | Beyşehir Ticaret Odası Başkanı | |
| 5 | Hasan ERDOĞAN | Hurdacılar | |
| 6 | Nesaret ŞİMŞEK | Mine Çiçekçilik | |
| 7 | Ali BİLİR | Ali Bilir Otel Müdürü | |
| 8 | Yahya Atik | Atik Restoran Müdürü | |
| 9 | Baki AKBIYIK | Baki Akbıyık Tic. | |
| 10 | Nuh GÜN | Selçuklu Mermer | |
| 11 | Ahmet TAŞKIN | Türkiye Harp Malulü Gaziler Şehit Dul ve Yetimler Derneği Beyşehir Dernek Başkanı | |
| 12 | Tuğba BAĞCI | Beyşehir Belediyesi | |

**Eğitim Programlarının Amaçları ve bu amaçlara ulaşma durumu**

Bir meslek olarak turizm ve otelcilik sektörünü kabul etmek, sektörün gelişmesine katkıda bulunmak, turizm sektörüne en az iki dili çok iyi düzeyde bilen ve uluslararası alanda da çalışabilecek yönetici adaylarını yetiştirmek,

Öğrencilere, mezun olduklarında turizm sektörü içerisinde istihdam edilmelerini sağlayacak, mesleki, bilgi, beceri, tutum ve davranışların kazandırılması.

Ülkemizde bulunan yatırım ve emek-yoğun olarak faaliyet gösteren turizm, otel ve diğer turizme bağlı işletmelere yönetici yetiştirmek. Turizm sektörü ile sürekli olarak işbirliği ve eşgüdüm içinde olmak, sektörden gelen talepler doğrultusunda projeler hazırlamak, işletmelerde oluşan sorunların çözümüne katkıda bulunmak,

Türkiye’ye gelen, konaklayan, yerli ve yabancı ziyaretçilere yönelik kabul, ağırlama ve turistik ihtiyaçların karşılanmasında kalifiye personel sorununu gidermek.

Turizmde turist olarak kabul ettiğimiz “Misafirlerimiz” veya “Müşterilerimize” yönelik olarak farklı, hizmette kaliteli, müşteri ilişkilerinde başarılı, sevmeyi, sevilmeyi bilen ve hizmeti seven öğrenciler yetiştirmek.

Turizm sektöründeki yenilikleri sürekli olarak incelemek, bu konuda akademik araştırma yapmak, topluma açık, sürekli eğitim programları düzenleyerek ve eğitim potansiyelinden toplumun da yararlanmasını sağlayarak toplumsal gelişmeye katkıda bulunmaktır.

Ulusal ve uluslararası alanda turizm eğitimi veren, benzer statüdeki eğitim kurumları ile işbirliği yaparak, gerek öğrencilerin daha iyi yetişmesi ve gerekse öğretim elemanlarının bilgi düzeyini arttırmak için çalışmalarda bulunmak,

Fakülte ve bölüm düzeyinde uygulanan mezun anketleri aracılığıyla mezun öğrencilerin istihdam durumları ile amaçların başarı düzeyi değerlendirilmektedir.

Turizm Rehberliği Bölümü, geleceğin tur operatörleri ile seyahat acentaları yöneticileri ve/veya sahipleri ile seyahat firmalarının farklı bölümlerinde çalışabilecek elemanlar yetiştirmenin yanı sıra Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın da onayıyla değişik dillerde Profesyonel Turist Rehberi Lisansı alabilecek olan turizm rehberlerini sektöre kazandırmayı amaçlamaktadır. Bu programdan mezun olacak olan öğrenciler aynı zamanda ülkenin gönüllü kültür ve tanıtım elçileri olacaktır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatlar Bölümü, Çağdaş, bilimsel ve kaliteli bir eğitim-öğretim sağlamak suretiyle sektör için nitelikli iş görenler, orta ve üst kademe yönetici adayları yetiştirmektir. Bu amaç doğrultusunda öğrenciler, bir zorunlu (İngilizce) ve bir seçmeli yabancı dil (Rusça, Almanca), turizm ve yiyecek-içecek sektörü, modern işletmecilik ve yöneticilik, yiyecek-içecek sektöründe kullanılan bilgi ve iletişim teknolojileri ve temel insan psikolojisi gibi bilgi ve becerilerle donatılması temel amacıdır.

**Program Çıktıları**

**Turizm İşletmeciliği Bölümü Programı**

1.Turizm ile ilgili kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olmak.

2.Turizm ile ilgili yasal düzenlemeler, meslek standartları ve uygulamalar ile ilgili bilgi sahibi olmak.

3.Turizm işletmeciliği alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koymak.

4.Turizm ve Hizmet sektörü kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlamak ve yürütmek.

5.Turizm sektörüne özgü araştırma yöntemleri konusunda temel düzeyde bilgi sahibi olmak.

6.Turizm işletmeciliği ile ilgili önemli sorunlar ve alternatif çözüm yolları konusunda bilgi sahibi olmak.

7.Turizm işletmesinin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirlemek ve plan yapmak. Çözüm önerileri geliştirmek.

8.Turizmin gerektirdiği düzeyde bilgi iletişim teknolojilerini kullanabilmek.

**Turizm Rehberliği Bölümü Programı**

1. Turizm ve Turizm Rehberliği ile ilgili temel kavram, olay ve olguları kavrayarak, sektörde karşılaşılan problemleri anlamak ve problemlere yönelik pratik çözümler geliştirebilmek.

2. Bilimsel anlamda bir araştırma projesi oluşturma, SWOT analizi uygulama ve değerlendirme niteliklerine sahip nitel ve nicel araştırma desenleri hakkında donanımlı bir sosyal bilimci olarak stratejik analizler yapabilmek.

3. Seyahat acentacılığı ve tur operatörlüğü konusunda genel bilgi ve beceriye sahip olma ve ulaştırmanın önemini kavrayabilmek.

4. Turist rehberliği mesleği ile ilgili hizmet verme süreçlerini bilmek ve mesleğini ziyaretçi memnuniyetini sağlayacak şekilde yerine getirmek.

5. Dünyadaki temel turizm gelişimini bilmek ve terminolojisi ve değişik turizm hareketleri hakkında bilgi sahibi olmak.

6. Temel işletmecilik bilgilerine sahip olma ve rekabet stratejilerini belirlemek.

7. Alternatif turizm alanları konusunda bilgi sahibi olmak ve farklı kültürleri tanımak, anlamak ve farklı kültürleri tanımak ve turizm açısından ulaştırma hizmeti oluşturarak farklı kültürlerle iletişim kurabilmek.

8. Türkiye’nin ekonomik, sosyolojik, hukuki, kültürel ve doğal değerleri ve sorunları hakkında bilgi sahibi olmak ve güncel olaylarla ilişkilendirilmesini sağlamak.

9. Türkiye’nin tarihi ve turistik değerleri, müze, ören yeri gibi çekim merkezleri, mitolojik değerleri hakkında bilgi sahibi olmak.

10. Seyahat işletmeleri faaliyetlerinin maliyet analizlerini yapabilecek bilgi ve beceriye sahip olmak ve seyahat planı hazırlamak ve maliyetlerini hesaplama bilgisine sahip olmak.

11. Yazılı ve sözlü iletişim yeterliliğine sahip olmak, bilgilerini ve düşüncelerini başkalarıyla paylaşabilmek

12. Yazışmaları yapabilecek, temel tabloları hazırlayabilecek ve mesleki sunumları gerçekleştirebilecek düzeyde ofis programları ve mesleğin gerektirdiği bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını kullanabilme becerisine sahip olmak.

13. Turizm alanı ve turist rehberliği ile ilgili hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilmek ve uygulamak.

14. Turizm ve seyahat sektöründe sürdürülebilirliğin, çevreye duyarlılığın ve sosyal sorumluluğun ve toplumsal, bilimsel ve mesleki etik değerlerin bilincinde olmak ve kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirmek ve kentsel koruma yollarını planlayabilme yeteneğine ve sorumluluğuna sahip olma

15. Turizm ve seyahat sektöründe sürdürülebilirliğin, çevreye duyarlılığın ve sosyal sorumluluğun ve toplumsal, bilimsel ve mesleki etik değerlerin bilincinde olmak ve kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirmek ve kentsel koruma yollarını planlayabilme yeteneğine ve sorumluluğuna sahip olma

16. Eleştirel düşünebilme, farklı çözümler üretebilme, bilgileri analiz etme ve analitik düşünebilme, işletmeler açısından iç ve dış çevreyi kontrol edebilme yeteneğine sahip olmak.

Mezuniyet aşamasına gelmiş öğrencimiz bulunmamaktadır.

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Programı**

1.Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, işletme ve iktisat konuları ile tarih, coğrafya konularında kavramlar, ilkeler ve olgular hakkında ileri düzeyde bilgi sahibi olur.

2. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında araştırma yöntemlerini bilir ve uygular.

3. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili yasal düzenlemeler, mesleki standartlar, hak ve yükümlülükler hakkında bilgi sahibi olur.

4. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili mevcut sorunları bilir; bu sorunları irdeleyebilir; tartışmalar gerçekleştirebilir; sorunlara analizci yaklaşımla bilimsellik çerçevesinde çözümler üretebilir.

5. Gastronomi ve mutfak sanatları alanına giren yiyecek yönetimi, menü planlaması ve yönetilmesi konularında edindiği teorik bilgileri iş ortamında uygular.

6. Gastronomide meydana gelen değişmeleri inceleyerek yeni eğilimler, yeni yaklaşımlar, yeni pazarlama, işletme ve yönetim anlayışlarını, hizmet süreçlerini takip edebilir, yeterli düzeyde katkı sağlayabilir.

7. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili edindiği bilgileri ilgili ya da ilgisiz taraflara sözlü ya da yazılı aktarabilir.

8. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili projelerde bağımsız ya da başkalarıyla birlikte sorumluluk alır ve verimli bir şekilde çalışır.

9. Yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirir. Bu bağlamda yiyecek ve içecek ile ilgili çalıştığı kişilerin mesleki bilgi ve becerilerini arttırır; kendisini de kişisel ve mesleki anlamda geliştirir.

10. Bir yabancı dilde an az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde yazılı ve sözlü olarak iletişim kurar. Ayrıca iletişimi sağlayabilecek yeterlilikte 2. yabancı dil bilgisine sahip olur.

11. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili iş etiğine sahip olur, işini mesleğinin gerektirdiği yasalar çerçevesinde yerine getirir.

12. Sosyal, doğal ve kültürel çevrenin korunması, sosyal haklar, iş sağlığı ve güvenliği konularında sahip olduğu bilinç ile hareket eder.

13. İnsan sağlığı ve hijyeni, dış görünüş konularına dikkat eder.

**Kullanılan eğitim programı modeli**

Bölümümüzde benimsenen eğitim modeli ağırlıklı olarak derse dayalı olmakla birlikte müfredatta yer alan uygulamalı dersler aracılığıyla turizm işletmelerinde uygulamalı eğitim modeli de benimsenmektedir. Dersin yürütücüsü tarafından tavsiye edilen veya sağlanan kaynaklarla desteklenen eğitim öğrenci odaklı olarak yürütülmektedir. Staj uygulaması ile de öğrencilerin kendi sektörleri ile ilgili bilgi ve tecrübe sahibi olmaları amaçlanmaktadır.

**Öğrencilerin ders, laboratuvar ve uygulama gibi öğrenme etkinlikleri**

Turizm işletmeciliği bölümü öğrencilerimizin müfredatlarında 2 uygulamalı eğitim ve 2 adet laboratuvar ortamında eğitim içeren ders bulunmaktadır.

Uygulamalı eğitim kapsamında Turizm Tesis Uygulamaları ve İş Başı Eğitimi dersleri anlaşma sağlanan turizm işletmelerinde yürütülmektedir.

Ön Büro Otomasyon Dersi ile Biletleme ve Rezervasyon Dersi ise fakültemizde yer alan bilgisayar laboratuvarında yürütülmektedir.

Turizm Rehberliği Bölümü öğrencileri derslerinin büyük çoğunluğunu teorik olarak alırken mesleki derslerinde pratik de yapabilmektedirler. 14 haftalık dönem boyunca birer tane olmak üzere ara sınav, final ve bütünleme sınavlarına girip bunlardan başarılı olmaları gerekmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Müfredatı teorik ve uygulamalı derslerden oluşmaktadır. Teorik dersler sınıf ortamında, otomasyon uygulamalarıyla ilgili olan dersler bilgisayar laboratuvar ortamında ve mesleki uygulama dersleri de kampüsümüz sosyal tesisinde ve uygulama oteli mutfağında işlenmesi planlanmaktadır. Staj uygulaması ile de öğrencilerin kendi sektörleri ile ilgili bilgi ve tecrübe sahibi olmaları amaçlanmaktadır.

**Öğrencilere Verilen Danışmanlık Hizmetleri, Yan dal, çift ana dal ve değişim programları olanağı**

Turizm İşletmeciliği Bölümü öğrencilerin Farabi, Mevlana ve Erasmus değişim programlarına katılım imkanları bulunmaktadır. Bölümümüzde değişim programlarından sorumlu öğretim elemanı aracılığıyla öğrencilerin değişim programları hakkında bilgilendirilmeleri sağlanmaktadır.

Bölümümüzde öğrencilere yan dal ve çift ana dal imkanı sunulmaktadır. Ayrıca diğer fakültelerden talep eden öğrencilere çift ana dal ve yan dal için bölümümüzde öğrenci kabulü de sağlanmaktadır.

Turizm Rehberliği Bölümünde her bir sınıfa ayrı bir öğretim elemanı danışmanlık yapmaktadır. Danışmanlar sınıflarını birinci sınıftan alarak mezuniyetlerine kadar bırakmamaktadırlar. Bölüm danışmanları:

1. Sınıflar: Öğr. Gör. Çetin TOPUZ

2. Sınıflar: Dr. Öğretim Üyesi Yüksel GÜRSOY

3. Sınıflar: Doç. Dr. Mustafa ARSLAN

4. Sınıflar: Doç. Dr. Ömür Hakan KUZU

İspanya’dan Universitat de les Illes Balears ve UMA, Universidad de Málaga ile Erasmus anlaşmaları çerçevesinde öğrencilerimizi bu kurumlara gönderilmiştir. Şu ana kadar 3 öğrencimiz bu değişim faaliyetine katılmıştır.

Farabi Değişim Programı ile de bir öğrencimiz Akdeniz Üniversitesi’ne ve bir öğrencimiz de Anadolu Üniversitesi’ne giderek eğitim-öğretim hayatlarını çeşitlendirmişlerdir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde 1 ve 2. Sınıflar mevcut olup danışmanlık hizmetleri temel olarak şu başlıklar altında verilmektedir:

Oryantasyon Eğitimi

Ders seçimi

Değişim programlarına katılım

Staj işlemleri

Değişim programlarına katılmak isteyen öğrenciler Erasmus, Mevlana ve Farabi programlarına Dış İlişkiler Ofisi Üzerinden başvurabilmektedirler.

**Öğrencilere sunulan sosyal, kültürel ve sportif olanaklar**

Fakültemiz ve bölümümüz içerisinde yer alan öğrenci topluluklarının gerçekleştirmiş olduğu faaliyetler ve dekanlık tarafından yürütülen faaliyetler bulunmaktadır.

2023 yılı içerisinde turizm sektöründen çeşitli aktörlerle öğrencilerin gelişimine katkı sağlayacak toplamda 25 adet webinar ve proje düzenlenmiştir.

Bölümümüz ve fakültemiz öğrencilerinin kullanımına sunulan sosyal, kültürel ve sportif imkanlara aşağıda yer verilmiştir.

1 adet 200 m² öğrenci kantini

1 adet 350 kişilik öğrenci ve personel yemekhanesi. Beyşehir Ali Akkanat Meslek Yüksekokulu envanterine kayıtlı olup 4 okul öğrencileri ve personelleri ortak faydalanmaktadır.

1 adet kapalı spor salonu. Beyşehir Ali Akkanat Meslek Yüksekokulu envanterine kayıtlı olup 4 okul öğrencileri ortak faydalanmaktadır. (1206 m²)

1 adet açık halı saha. Beyşehir Ali Akkanat Meslek Yüksekokulu envanterine kayıtlı olup 4 okul öğrencileri ortak faydalanmaktadır. (1000 m²)

1 adet öğrenci topluluk odası

1 adet ibadethane

1 adet kütüphane. Kütüphane Kampüs alanında İdari binamız zemin katında Beyşehir Ali Akkanat Meslek Yüksekokulu envanterine kayıtlı olup 4 okul öğrencileri ortak faydalanmaktadır.

Öğrencilerimiz S.Ü Beyşehir Ali Akkanat Kampüsü’nde kurulmuş olan S.Ü Kuş Gözlem Topluluğu ve S.Ü Yürüyüş Topluluğu gibi öğrenci topluluklarının faaliyetlerini yakından takip etme imkanına sahiptirler. Öğrenciler bölüm tarafından belirli aralıklarla düzenlenen ve her birinin özel bir teması olan gezilere de katılabilmektedirler.

**Kütüphane ve bilgiye erişim hizmetleri**

S.Ü Beyşehir Ali Akkanat Kampüsü Özer Ahkamoğlu Kütüphanesi fakülte binamızda yer almaktadır. Öğrencilerimiz burada bulunan akademik kaynaklara çok kısa bir sürede ulaşabilmektedirler. Fakültenin internet altyapısı ile S.Ü Merkez Kütüphanesi’nin erişime açtığı veya abone olduğu tüm veri tabanlarına okuldan, öğrenci numaraları ve şifreleri ile de diledikleri mekândan ulaşabilmektedirler.

**Mezunlarla olan İlişkiler**

Mezun anketleri aracılığı ile mezunlarımızın güncel durumları düzenli aralıklarla değerlendirilmektedir.

Sosyal medya hesaplarımızdan mezun öğrencilerimizle sürekli olarak iletişim kurulmakta ve sektörde çalışan mezun öğrencilerimiz ile bölümümüzde yürütülen uygulamalı dersler kapsamında anlaşmalar yapılarak öğrenim görmekte olan öğrencilerimizin sektörde çalışan mezun öğrencilerimizden istifade etmeleri sağlanmaktadır.

**Sürekli iyileştirme ve Geliştirmeye Yönelik Faaliyetler**

Bölüm kurulu ve bölüm danışma kurulu ile gerçekleştirilen toplantılar kapsamında bölümümüzün turizm alanında ortaya çıkan yenilikleri takip etmesi ve değişen ihtiyaçları karşılamasının sağlanması açısından kararlar alınmaktadır.

Bölüm ve danışma kurulu toplantıları ile bölüm müfredatının güncellenmesine dönük kararlar alınmakta ve sektörün ihtiyaç duyduğu yeni alanlara ilişkin dersler müfredata eklenmektedir. Böylece sektörün değişen dinamikleri takip edilerek bölümün sürekli olarak iyileştirilmesi sağlanmaktadır.

Öğrenciler gerek yüz yüze gerek online düzenlenen ve sektörün önemli isimlerinin katıldığı söyleşilere, konferanslara katılarak sektörel bilgilerinin arttırılması amaçlanmaktadır.