

**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

Dr. Öğr. Üyesi Engin TENGİLİMOĞLU-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 GÜRİSOY	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 TIRYAKI	Turizm Rehberliği Bölümü- Öğrenci Temsilcisi
11	Ali Kürşad COŞKUN	Turizm İşletmeciliği Bölümü- Öğrenci Temsilcisi
<b>DIŞ PAYDAŞLAR</b>		
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 çalışmalarında 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 yetiştirmektedir. 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 amacdır.

## **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 açasından 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 gerçeķleřtirebilecek 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. Eleřtirel dűőünebilme, farklı cűozűmler űretebilme, bilgileri analiz etme ve analitik dűőünebilme, iřletmeler aėısından iė ve dıř cűevreyi kontrol edebilme yeteneđine sahip olmak.

Mezuniyet aşamasına gelmiş oğrencimiz bulunmamaktadır.

### **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bűlűmű Programı**

1. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yűnetim, pazarlama, iřletme ve iktisat konuları ile tarih, cođrafya konularında kavramlar, ilkeler ve olgular hakkında ileri dűzeyde bilgi sahibi olur.

2. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında arařtırma yűntemlerini bilir ve uygular.

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

4. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili mevcut sorunları bilir; bu sorunları irdeleyebilir; tartıřmalar gerėekleřtirebilir; sorunlara analizci yaklařımla bilimsellik cűerėevesinde cűozűmler űretebilir.

5. Gastronomi ve mutfak sanatları alanına giren yiyecek yűnetimi, menű planlaması ve yűnetilmesi konularında edindiđi teorik bilgileri iř ortamında uygular.

6. Gastronomide meydana gelen deđiřmeleri inceleyerek yeni eđilimler, yeni yaklařımlar, yeni pazarlama, iřletme ve yűnetim anlayıřlarını, hizmet sűreėlerini takip edebilir, yeterli dűzeyde katkı sađlayabilir.

7. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili edindiđi bilgileri ilgili ya da ilgisiz taraflara sűzlű ya da yazılı aktarabilir.

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

9. Yařam boyu oğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirir. Bu bağlamda yiyecek ve iğecek ile ilgili cűalıřtıđı kişilerin mesleki bilgi ve becerilerini arttırır; kendisini de kişisel ve mesleki anlamda geliştirir.

10. Bir yabancı dilde an az Avrupa Dil Portfűyű B1 Genel Dűzeyinde yazılı ve sűzlű olarak iletiřim kurar. Ayrıca iletiřimi sađlayabilecek yeterlilikte 2. yabancı dil bilgisine sahip olur.

11. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili iř etiđine sahip olur, iřini mesleđinin gerektirdiđi yasalar cűerėevesinde yerine getirir.

12. Sosyal, dođal ve kűltűrel cűevrenin korunması, sosyal haklar, iř sađlıđı ve gűvenliđi konularında sahip olduđu bilinė ile hareket eder.

13. İnsan sađlıđı ve hijyeni, dıř gűrűnűř 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 İşletmeciliği 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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>)

1 adet açık halı saha. Beyşehir Ali Akkanat Meslek Yüksekokulu envanterine kayıtlı olup 4 okul öğrencileri ortak faydalanmaktadır. (1000 m<sup>2</sup>)

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 ilişkiler**

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 karşılamaının 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 artırılması amaçlanmaktadır.