



SELÇUK ÜNİVERSİTESİ  
SİLİFKE TAŞUCU  
MESLEK YÜKSEKOKULU

**2024-2028**  
**STRATEJİK PLAN**



SELÇUK ÜNİVERSİTESİ  
SİLİFKE TAŞUCU  
MESLEK YÜKSEKOKULU

---



**SELÇUK ÜNİVERSİTESİ**  
**SİLİFKE-TAŞUCU MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**2024-2028 STRATEJİK PLANI**

## İÇİNDEKİLER

1. SUNUŞ.....	3
2. SİLİFKE-TAŞUCU MESLEK YÜKSEKOKULU'NA GENEL BAKIŞ .....	5
2.1. Misyon .....	5
2.2. Vizyon .....	5
2.3. Birim Hedefleri.....	5
2.4. Tarihsel Gelişim ve Genel Bilgi .....	6
2.5. Yönetim ve Personel Bilgileri .....	7
2.6. Öğrenci Sayıları .....	8
2.7. Kalite Komisyonu ve Alt Komisyonlar .....	9
3. MALİ KAYNAK ANALİZİ .....	10
4. EĞİTİM PROGRAMLARININ AMAÇLARI .....	10
4.1. Aşçılık Programı.....	10
4.2. Bahçe Tarımı Programı .....	10
4.3. Dış Ticaret Programı .....	11
4.4. Elektronik Teknolojisi Programı .....	11
4.5. İnşaat Teknolojisi Programı.....	11
4.6. Turist Rehberliği Programı.....	11
4.7. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı .....	12
4.8. Yerel Yönetimler Programı .....	12
5. ÖĞRENCİLERE YÖNELİK OLANAKLAR .....	12
5.1. Sosyal ve Kültürel Faaliyetler .....	12
5.2. Kütüphane ve Bilgiye Erişim Hizmetleri .....	12
5.3. Mezunlarla Olan İlişkiler.....	13
5.4. Sürekli İyileştirme ve Geliştirmeye Yönelik Faaliyetler.....	13
6. PAYDAŞLAR.....	13
6.1. İç Paydaşlar.....	13
6.2. Dış Paydaşlar .....	14
7. GÜÇLÜ VE ZAYIF YÖNLER.....	14
7.1. Güçlü Yönler .....	14
7.2. Zayıf Yönler .....	15
8. ÖNERİ VE TEDBİRLER .....	15

## 1. SUNUŞ

Selçuk Üniversitesi Silifke-Taşucu Meslek Yüksekokulu olarak hazırladığımız 2024-2028 dönemi Stratejik Planı, kurumsal misyonumuz ve vizyonumuz doğrultusunda, geleceğe yönelik hedeflerimizi ortaya koymak ve bu hedeflere ulaşmak için izlenecek stratejileri belirlemek, eğitim-öğretim kalitesini artırmak, yenilikçi araştırmaları teşvik etmek ve topluma katkı sağlamak amacıyla oluşturulmuş stratejik yol haritası olup paydaşlarımızın katkılarıyla şekillenmiştir.

Eğitim ve öğretimde mükemmeliyeti hedefleyen stratejilerimiz, öğrencilerimize çağın gereksinimlerine uygun bilgi ve beceriler kazandırmayı amaçlamaktadır. Bu kapsamda, müfredatımızı sürekli güncelleyerek, yenilikçi öğretim yöntemlerini ve teknolojilerini kullanarak, nitelikli ve donanımlı mezunlar yetiştirmek önceliğimizdir. Ayrıca öğrenci memnuniyetini artırmak ve onların akademik başarılarını desteklemek için çeşitli sosyal ve akademik destek hizmetlerini de hayata geçirmeyi planlıyoruz.

Yüksekokulumuz, araştırma ve geliştirme faaliyetlerinde yenilikçi ve yaratıcı çözümler üretmeyi hedeflemektedir. Bu bağlamda akademik kadromuzu güçlendirmek, araştırma altyapımızı geliştirmek ve ulusal ve uluslararası araştırma projelerinde daha aktif rol almak için stratejik adımlar atacağız. Ayrıca öğrencilerimizi de araştırma süreçlerine dahil ederek bilimsel düşünce ve problem çözme yeteneklerini geliştirmeyi amaçlıyoruz.

Topluma katkı sağlamak ve işbirliklerimizi artırmak stratejik planımızın önemli bir parçasıdır. Bölgesel ve ulusal düzeyde çeşitli kamu ve özel sektör kuruluşlarıyla işbirlikleri yaparak, öğrencilerimizin staj ve istihdam olanaklarını artırmayı hedefliyoruz. Aynı zamanda, sosyal sorumluluk projeleri ve topluma yönelik etkinliklerle, çevremize ve toplumumuza daha fazla katkı sağlamayı amaçlıyoruz. Bu çerçevede toplumsal sorunlara duyarlı, çözüm üreten ve toplumsal faydayı gözetten bir yaklaşımı benimsemekteyiz.

Kurumsal kapasitemizi ve verimliliğimizi artırmak, sürdürülebilir bir yönetim anlayışı oluşturmak adına büyük önem taşımaktadır. İdari süreçlerimizi ve yönetim yapımızı daha etkin ve verimli hale getirmek için dijital dönüşüm projeleri ve kurumsal geliştirme programları uygulayacağız. Ayrıca mali kaynaklarımızı etkin bir şekilde yöneterek, eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerimize daha fazla kaynak ayırmayı planlıyoruz.

Yüksekokulumuzun geleceğe güvenle bakmasını sağlayacak bu stratejik plan, tüm paydaşlarımızın katkıları ve işbirliği ile hayata geçirilecektir. Akademik ve idari personelimizin, öğrencilerimizin, mezunlarımızın ve tüm paydaşlarımızın desteği ile

belirlediğimiz hedeflere ulaşacağımıza inanıyorum. Bu süreçte, karşılaşılabileceğimiz zorlukları birlikte aşarak, Yüksekokulumuzu daha ileriye taşıyacağız.

Bu Stratejik Planın hazırlanmasında emeği geçen tüm çalışma arkadaşlarıma, değerli görüş ve katkılarıyla sürece destek veren tüm paydaşlarımıza içten teşekkürlerimi sunarım. Hep birlikte çalışarak Yüksekokulumuzu geleceğe taşıyacak, yenilikçi ve güçlü bir kurum olarak yolumuza devam edeceğiz.

Saygılarımla,

Doç. Dr. Tolga GÖK

Selçuk Üniversitesi Silifke-Taşucu MYO Müdürü

## **2. SİLİFKE-TAŞUCU MESLEK YÜKSEKOKULU'NA GENEL BAKIŞ**

### **2.1. Misyon**

Sektörün ihtiyaç duyduğu kalifiye elemanları yetiştirmek,

Eğitim ve öğretim faaliyetlerimizde uygulamaya yönelik yeterli bilgileri vermek,

Hızla gelişen teknolojiye uyum sağlayan, karar verebilen sorumluluk sahibi kişiler yetiştirmek,

Atatürk ilke ve inkılâplarına bağlı, Türk insanının değerleriyle barışık, değişime açık ve topluma örnek insan yetiştirmek,

Sektörlerdeki elemanların yetişmesinde uygulamaya yönelik yeterli bilgileri vermek.

### **2.2. Vizyon**

Meslek Yüksekokulu olarak bilimsel saygınlığı ve özgün faaliyetleri ile tanınan, değişim ve gelişimci, Atatürk ilke ve inkılâpları ışığında, katılımcı şeffaf bir kurumsal yapıda iş becerisi yüksek, yeterli bilgi birikimine ve görev bilincine sahip eleman yetiştirmek ve kendi sahasında takım çalışması oluşturan ve lider özellik taşıyan bir kurum olmaktır.

### **2.3. Birim Hedefleri**

Eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve bunlara bağlı uygulama alanında, bilimsel gelişime açık nitelikli mezunlar yetiştiren ve alanında öncü bir eğitim kurumu olmak,

Misyonumuz ve Vizyonumuz doğrultusunda hem bilimsel olarak hem de teknolojik gelişmeler çerçevesinde kişisel ve mesleki alanda kendini sürekli geliştiren, araştıran, eleştirel düşünen, kalite standartları doğrultusunda bilinçli ve donanımlı mezun yetiştirmek,

Tüm birim ve bölümlerimizde akademik, idari ve öğrenci düzeyinde kalite algısını oluşturmak,

Kalite yönetim standartları doğrultusunda iyileştirmenin sürekliliğini sağlamak,

Kültürel, sportif ve sanatsal faaliyetleri sayı ve nitelik olarak arttırmak, aktiviteler düzenlemek ve bunlara katılımı özendirmek,

Kişisel bilgi ve becerileri artırmak üzere kurs ve seminerler düzenleyerek personelin ve öğrencilerimizin katılımını sağlamak,

Yüksekokulumuzun sosyal medyada ve web ortamında tanınırlığını sağlamak,

Kamu, özel sektör ve sanayi Kuruluşlarıyla işbirliğini arttırmak,

Dış Paydaşlarla iletişim ve işbirliğini arttırmak,

Meslek Yüksekokulumuzun orta öğretim kurumlarına daha iyi tanıtılmasını sağlayarak ÖSYS tercihlerinde yer almasını sağlamak.

#### **2.4. Tarihsel Gelişim ve Genel Bilgi**

Selçuk Üniversitesi Silifke-Taşucu Meslek Yüksekokulu, 15.01.1992 tarihinde Yükseköğretim Kurumu'nun onayı ile kurulmuş olup 05 Ekim 1992 tarihinde tek programı olan Turizm ve Otelcilik Programı ve 73 öğrenci ile eğitim-öğretim faaliyetlerine başlamıştır. Zamanla İktisadi Programlar ve Teknik Programlar şeklinde yeni bölümlerin kurulmasıyla öğrenci sayısı artan STMYO, 2003 yılında yapımı tamamlanan yeni binasına taşınmış ve hala aynı yerinde eğitim-öğretim hizmetine devam etmektedir. STMYO, 32 yıllık geçmişi boyunca normal öğretim programlarının yanında birçok ikinci öğretim programıyla Selçuk Üniversitesi'nin öğrenci sayısı en çok olan birimleri arasında yer almıştır. 2023-2024 eğitim-öğretim yılı itibariyle Selçuk Üniversitesi'nin Ön Lisans düzeyinde eğitim veren öğrenci sayısı en fazla dördüncü en kalabalık birimi durumundadır.

Selçuk Üniversitesi STMYO 2023-2024 eğitim-öğretim yılında 7 farklı bölümünde olmak üzere 8 normal, 1 ikinci öğretim programı ve 1310 öğrenci ile eğitim-öğretimi sürdürmektedir. Yüksekokulumuz Mersin İli Silifke İlçesi Taşucu Mahallesi'nde bulunmakta olup, Antalya yönündeki devlet yoluna uzaklığı 1500 metredir. Hizmet binasında 14 adet derslik, 40'ar adet bilgisayar kapasiteli 2 bilgisayar laboratuvarı, 1 adet elektronik laboratuvarı, öğrencilerimizin mesleki uygulamalara yönelik analizleri yapabildiği 1 adet uygulama mutfağı, çeşitli eğitim ve kültürel faaliyetlerin gerçekleştirildiği 1 adet konferans salonu, öğrencilerimizin araştırma ve okuma ihtiyaçlarına yönelik hizmet veren 1 adet kütüphane, 1 adet atölye, 1 adet yemekhane, 1 adet kantin bulunmaktadır. Yüksekokulumuz yerleşkesi 54.674 m<sup>2</sup>'lik çevre alana sahiptir. 1 adet basketbol, voleybol, tenis ve futbol sahası bulunmaktadır. Öğrencilerimizin araştırma ve uygulama yapmasına yönelik olarak, toplamda 600 m<sup>2</sup>'lik alana sahip yetiştirme ve köklendirme serası bulunmaktadır.

Türkiye'nin her bölgesinden çeşitli seyahat firmalarına ait otobüsler Silifke-Taşucu'na gelmektedir. Silifke, Doğu Akdeniz'i İç Anadolu'ya ve Batı Akdeniz'e bağlayan sahil şeridi üzerinde bulunmaktadır. Ayrıca Taşucu-Girne arası feribot seferleri ve Taşucu-Lübnan arası Ro-Ro taşımacılığı Taşucu Limanı üzerinden yapılmaktadır.

## 2.5. Yönetim ve Personel Bilgileri

Birim Hakkında Genel Bilgiler			
MYO Adı	Silifke-Taşucu MYO		
Adres	Taşucu Mah. 44_1 Sokak No:24 Silifke/MERSİN		
Telefon/Faks	0324 741 27 34 / 0324 741 38 47		
E-Posta	stasucumyo@selcuk.edu.tr		
Web Adresi	<a href="https://www.selcuk.edu.tr/Birim/meslek-yuksekokullari/silifke_tasucu_myo/1868">https://www.selcuk.edu.tr/Birim/meslek-yuksekokullari/silifke_tasucu_myo/1868</a>		
MYO Yöneticileri			
Görev	Ad-Soyad	Telefon	E-Posta
Müdür	Doç. Dr. Tolga GÖK	0324 741 27 34 / 8600	tolga@selcuk.edu.tr
Müdür Yardımcısı	Doç. Dr. Özkan DEMİR	0324 741 27 34 / 8603	ozkandemir@selcuk.edu.tr
Yüksekokul Sekreteri	Serap PEKTAŞ	0324 741 27 34 / 8602	sepektas@selcuk.edu.tr

Mevcut halde kadrolu olarak çalışmakta olan öğretim elemanı sayısı ve idari personel hizmet dağılımı aşağıda yer alan tablolarda verilmiştir. (Sayılar unvana göre verilmiştir)

### Akademik Personel Dağılımı

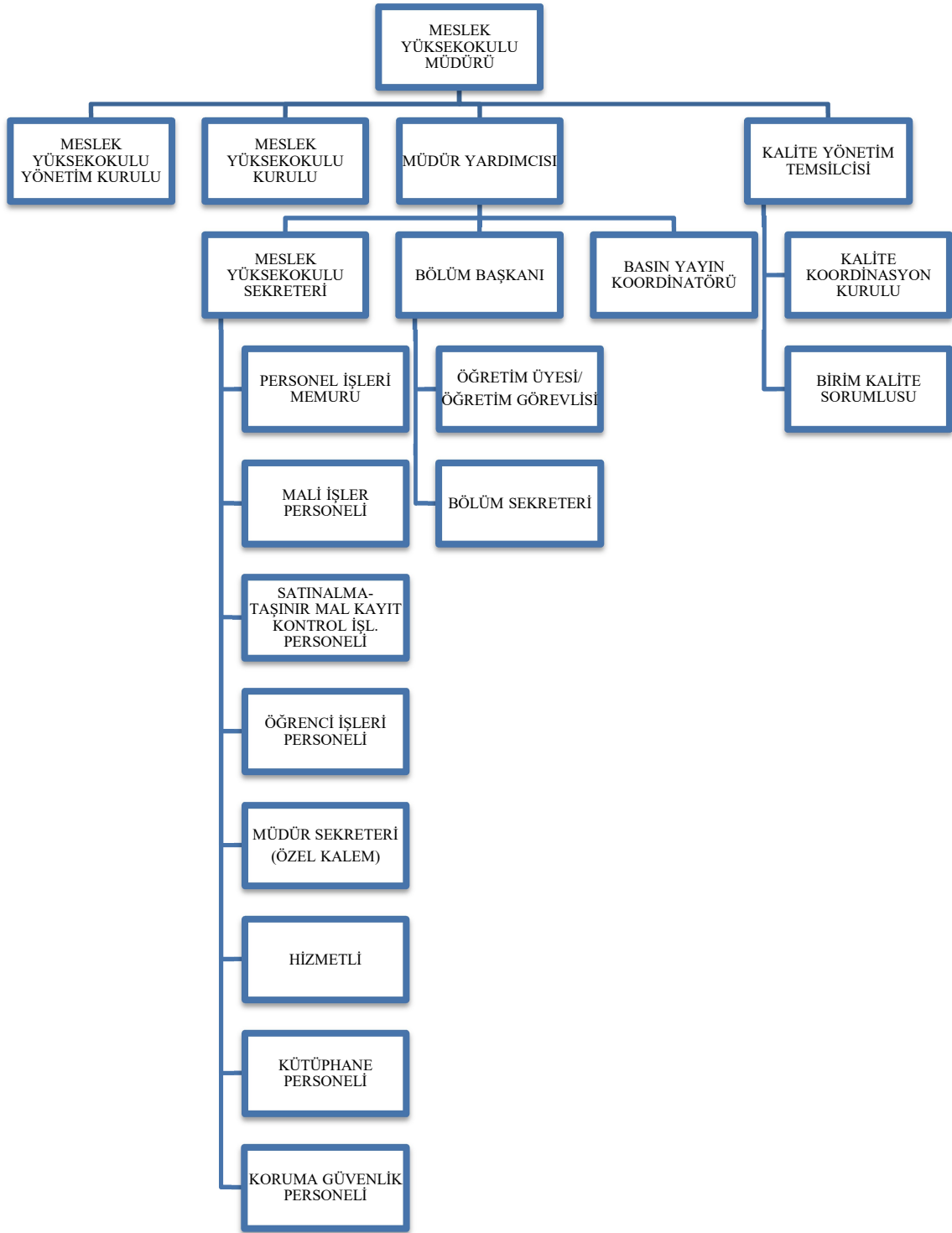
Bölüm/Program	Profesör	Doçent	Dr. Öğr. Üyesi	Öğretim Görevlisi	Toplam
Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü / Bahçe Tarımı	1	1		1	3
İnşaat Bölümü / İnşaat Teknolojisi			1	3	4
Dış Ticaret Bölümü / Dış Ticaret Programı				2	2
Elektronik ve Otomasyon Bölümü / Elektronik Teknolojisi			1	1	2
Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / Aşçılık				2	2
Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / Turizm ve Otel İşletmeciliği		2		1	3
Seyahat Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü / Turist Rehberliği			3	1	4
Seyahat Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü / Turizm ve Seyahat Hizmetleri				1	1
Yönetim ve Organizasyon / Yerel Yönetimler				3	3
Yönetim ve Organizasyon / Lojistik				2	2
Müdürlük		1		3	4
<b>Toplam</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>20</b>	<b>30</b>

### İdari Personel Dağılımı

Hizmet sınıfı	Unvanı	Kişi Sayısı
Genel İdare Hizmetleri	Yüksekokul Sekreteri	1
Genel İdare Hizmetleri	Şef	1
Genel İdare Hizmetleri	Teknisyen	1
Genel İdare Hizmetleri	Bilgisayar İşletmeni	4
Genel İdare Hizmetleri	Memur	2
Genel İdare Hizmetleri	Güvenlik Memuru	1
Sürekli İşçi	Sürekli İşçi	10
<b>Toplam</b>		<b>20</b>



## Organizasyon Şeması



### 2.6. Öğrenci Sayıları

Yüksekokulumuz bünyesinde örgün olarak devam eden programlardaki kayıtlı öğrenci sayıları yıllar bazında aşağıda verilmiştir. Dünya genelinde etkili olan COVID-19 salgını sonrasında okulumuz bölümlerine kayıtlı olan 1144 öğrenci varken, salgının etkisini tamamen yitirdiği 2022-2023 eğitim-öğretim yılında bu sayı 1407'ye yükselmiştir. İlçede Yükseköğrenim Kız Yurdu'nun olması ancak erkek öğrencilerin barınma sorunu yaşaması

sebebiyle bu sayı yıl içerisinde değişiklik göstermiş, 2023-2024 eğitim-öğretim yılı başında erkek öğrencilerin yurt sorununun kısmen çözüme kavuşturulmasıyla kayıtlı öğrenci sayımız 1300'ün üzerinde kalmıştır.

Program	2021-2022	2022-2023	2023-2024
Aşçılık (Normal Öğretim)	183	216	189
Aşçılık (İkinci Öğretim)	189	237	205
Bahçe Tarımı	73	102	111
Dış Ticaret	106	138	120
Elektronik Teknolojisi	107	143	144
İnşaat	188	220	214
Turist Rehberliği	178	205	175
Turizm ve Otel İşletmeciliği	73	91	98
Yerel Yönetimler	47	55	54
<b>Toplam</b>	<b>1144</b>	<b>1407</b>	<b>1310</b>

## 2.7. Kalite Komisyonu ve Alt Komisyonlar

Yüksekokulumuz Kalite Komisyonu görevlendirmeleri aşağıdaki şekilde yapılmıştır.

Kalite Komisyonu		
Adı Soyadı	Unvanı	Görevi
Tolga GÖK	Doç. Dr.	Kalite Komisyonu Başkanı
Özkan DEMİR	Doç. Dr.	Kalite Komisyonu Üyesi
Zehra GÖK	Dr. Öğr. Üyesi	Yüksekokul Kalite Temsilcisi
Ş. Burak BÜKÜCÜ	Doç. Dr.	Kalite Komisyonu Üyesi
Yalçın IŞIK	Dr. Öğr. Üyesi	Kalite Komisyonu Üyesi
Ömer TOL	Öğr. Gör.	Kalite Komisyonu Üyesi
Serap PEKTAŞ	Memur	Kalite Komisyonu Üyesi
Ali TEFEK	Bilgisayar İşl.	Raportör
Emine EREN	Öğrenci	Kalite Öğrenci Temsilcisi

Kalite Komisyonu bünyesindeki Alt Komisyon görevlendirmeleri aşağıdaki tabloda verilmiş ve görevleri taraflara tebliğ edilmiştir.

Liderlik Yönetişim ve Kalite Çalışma Grubu	
Dr. Öğr. Üyesi Zehra GÖK	Grup Sorumlusu
Dr. Öğr. Üyesi Ü. Özlem ÇERÇİ	Üye
Öğr. Gör. Müge ŞENOL	Üye
Eğitim ve Öğretim Çalışma Grubu	
Dr. Öğr. Üyesi Yalçın IŞIK	Grup Sorumlusu
Öğr. Gör. Dr. Mürsel KAYA	Üye
Öğr. Gör. Ömer TOL	Üye
Öğr. Gör. Uygur UYAR	Üye
Araştırma ve Geliştirme Çalışma Grubu	
Doç. Dr. Ş. Burak BÜKÜCÜ	Grup Sorumlusu
Doç. Dr. Kürşad SAYIN	Üye
Dr. Öğr. Üyesi Mahmut BALTACI	Üye
Toplumsal Katkı Çalışma Grubu	
Doç. Dr. Özkan DEMİR	Grup Sorumlusu
Öğr. Gör. Esra AYTEMİR	Üye
Öğr. Gör. F. Oykun ÖNDER	Üye

### 3. MALİ KAYNAK ANALİZİ

Meslek Yüksekokulumuzun 2023 yılı bütçesi 2022 yılına göre % 86,5 oranında artarak 16.453.106,59 TL'ye ulaşmıştır. 2022 ve 2023 yıllarında bütçe ödeneği ve gerçekleşen giderleri aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

	2022	2022	Gerçekleşme Oranı (B/A*100)	2023	2023	Gerçekleşme Oranı (C/D*100)
	Ödenek Toplamı (A)	Gerçekleşme Toplamı (B)		Ödenek Toplamı (C)	Gerçekleşme Toplamı (D)	
	TL	TL	%	TL	TL	%
Bütçe Giderleri Toplamı	8.812.515,04	8.808.227,03	99,95	16.453.106,59	16.415.831,11	99,77
Personel Giderleri	7.361.284,88	7.357.325,90	99,94	14.052.509,00	14.037.389,93	99,89
Sosyal Güvenlik Kurumlarına Devlet Primi Giderleri	1.215.217,16	1.215.217,18	100	2.072.482,59	2.072.056,62	99,98
Mal Ve Hizmet Alım Giderleri	236.013,00	235.684,95	99,86	328.115,00	306.384,56	99,38
Cari Transferler						
Sermaye Giderleri						

### 4. EĞİTİM PROGRAMLARININ AMAÇLARI

#### 4.1. Aşçılık Programı

Aşçılık Programı otel, lokanta, yemek fabrikası, fast-food, pastane vb. yerlerde yiyecek- içecek hazırlayan ve sunumunu sağlayan, bir iş planını uygulayabilen, koku ve tat alma duyası gelişmiş, çabuk ve düzenli çalışabilen, dikkatli ve titiz, sorumluluk duygusu yüksek, hijyen ve sağlık konularına dikkat eden, yurt içi ve yurt dışı yiyecek içecek işletmelerinde aranan insan gücü yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Öğrenciler, öğrenimleri boyunca ikram hizmetleri alanının temel ilkelerini ve mesleği ile ilgili çağdaş teknolojilerin önemini kavrayacak, alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini, ikram hizmetleri işletmecisi olarak hukuki sorumluluğunu bilecek bir eğitim programı ile yetiştirileceklerdir.

#### 4.2. Bahçe Tarımı Programı

Bahçe Tarımı Programının amacı; meyve, asma, zeytin yetiştiriciliği ve ıslahı, çoğaltma ve kültürel bakım işlemleri (sulama, gübreleme, hastalık ve zararlılarla mücadele, budama, seyreltme vb.), fidan üretim teknikleri, ürünlerin muhafazası ve pazarlanması gibi konularda günümüzün bilgi ve tecrübesiyle donatılmış, proje hazırlayan ve uygulama yapabilen, kendi işini kurup işletebilecek nitelikli teknik elemanları yetiştirmektir.

### **4.3. Dış Ticaret Programı**

Dış Ticaret Programı ön lisans programının 40 öğrenci kontenjanı bulunmaktadır. Bu program öğrencileri mesleğe hazırlamakta ve gerekli bilgileri edinmesini sağlamaktadır. Programda ders kitaplarıyla öğretilen bilgileri desteklemek ve pekiştirmek için 30 iş gününü içeren staj zorunludur. Bölümden mezun olan öğrenciler, “Meslek Yüksekokulları ve Dış Ticaret (Önlisans) Açıköğretim Önlisans Programları Mezunlarının Lisans Öğrenimine Devamları Hakkında Yönetmelik” hükümleri uyarınca örgün veya Uzaktan Eğitim Sistemi ile öğrenim yapan programlara dikey geçiş yapma olanağına sahiptir.

### **4.4. Elektronik Teknolojisi Programı**

Elektronik Teknolojisi alanında, sektörün ihtiyaçlarına yanıt veren, bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda gereken mesleki yetkinlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanlarını yetiştirmek amaçlanmaktadır. Amaca uygun eğitim verilmekle beraber, salgın hastalık sürecinden dolayı öğrenci tarafından bilgilerin yeterince alınmadığı gözlemlenmektedir. Bu süreçte uygulamalı eğitimlerle yetersizliklerin giderilmesi düşünülmektedir.

### **4.5. İnşaat Teknolojisi Programı**

Program sonucunda öğrenci bilgisayar programıyla çizim yapabilir ve inşaat işlerinde kullanılan paket programlara hazırlanır. Uygun gereçleri kullanarak her çeşit yapının projelendirilmesi ve detaylandırılmasına yardımcı olur. Mevcut bir yapıda yapılacak küçük değişikliklerin projelendirilmesini ve inşaat devamı süresince geçici işlerin detaylandırılmasını tasarlar veya tasarlanmasına yardımcı olur. İnşaat yapım resimlerini yorumlar, gerekli hallerde işçinin resme uygun iş yapmasını sağlamak amacıyla uygun serbest el resimleri çizer. Yapısal bakım ve onarım hazırlıklarına yardımcı olur. İmalatçı verilerini ve başka ilgili bilgiyi kullanarak bütün inşaat çalışmalarında kullanılacak tesis neveleri üzerinde önerilerde bulunur. Yapı işlerinde kalite kontrol amacıyla yapılan deneysel çalışmalar için laboratuvar teçhizatını kullanabilir ve ilgili deneyleri yapabilir. İlk tahmin maliyetinin ve programının hazırlanmasına yardımcı olur.

### **4.6. Turist Rehberliği Programı**

Programın amacı turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu rehberlik hizmetleri alanında gerekli tüm teorik bilgiye ve sektör deneyimine sahip, bir yabancı dilden yapılacak sınavdan en az 75 puan almak ve 45 günlük Türkiye Turuna katılarak Kültür ve Turizm Bakanlığından çalışma belgesi almak kaydıyla turizm sektöründe istihdam edilmek üzere liderlik yeteneğine

sahip, hızlı ve doğru karar verebilme ve uygulayabilme yeteneğine sahip, sektördeki en son gelişmeleri yakından izleyen, etkili iletişim becerisine sahip, vizyon sahibi ve sürekli gelişime açık, profesyonel Turist Rehberi yetiştirmektir.

#### **4.7. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı**

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programının hedefi yetiştireceği orta düzey yönetici özelliklerine sahip turizmcilerle, sektörün kalifiye ara eleman ihtiyacını karşılamaktır. Hazırlanan program sektöre teorik olduğu kadar uygulama tecrübeleri de edinmiş meslek elemanları kazandırmayı amaçlamaktadır. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğrencilerinin; konaklama işletmeleri, yiyecek-içecek işletmeleri, ulaştırma işletmeleri (hava yolu, deniz yolu, demir yolu vb.) eğlence ve boş zaman değerlendirme işletmeleri, toplantı ve organizasyon şirketleri gibi işletmelerin önbüro, servis, bar, mutfak, kat hizmetleri, muhasebe, satış pazarlama, banket, animasyon, operasyon gibi bölümlerinde görev alarak turizm sektöründe aranan kalifiye iş gücü, alt ve orta düzey yönetici olarak yetiştirilmeleri amaçlanmaktadır.

#### **4.8. Yerel Yönetimler Programı**

Yerel Yönetimler Programı, siyaset, hukuk, kamu yönetimi, kentleşme ve çevre sorunları konusunda eğitim almış, özellikle yerel yönetimlerin ve devlet sektörünün çeşitli kademelerinde görev alacak yönetim anlayışının gerektirdiği teorik bilgilere sahip, bu bilgileri uygulamaya aktarabilecek, özellikle yerel yönetim birimleri için yöneticiler yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

### **5. ÖĞRENCİLERE YÖNELİK OLANAKLAR**

#### **5.1. Sosyal ve Kültürel Faaliyetler**

Konferans, panel ve toplantı organizasyonları düzenleme, teknik gezi uygulamaları, voleybol ve halı saha futbol turnuvaları, gastronomi şöleni ve çeşitli mesleki aktiviteler düzenleme ve katılma imkânı bulunmaktadır.

#### **5.2. Kütüphane ve Bilgiye Erişim Hizmetleri**

Yüksekokul kütüphanesinden faydalanma, internet üzerinden Selçuk Üniversitesi Kütüphanesine ulaşım imkanı bulunmaktadır.

### 5.3. Mezunlarla Olan İlişkiler

Öğrenciler mezun olurken genellikle iletişim bilgileri not alınarak iletişimde kalmaya çalışılmakta, iş imkanları oluştuğunda onlara bilgi vermeye çalışılmaktadır. Bölüm hocaları tarafından ziyaretler ve sosyal medya üzerinden bireysel iletişim sağlanmaktadır. Ayrıca üniversitemizin Mezun Bilgi Sistemi mevcuttur.

### 5.4. Sürekli İyileştirme ve Geliştirmeye Yönelik Faaliyetler

Yüksekokulumuz, TSE ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi kalite belgesine sahiptir. Bu sebeple yılda bir kez TSE tarafından dış denetim gerçekleştirilmekte ve kalite yönetim sistemimiz sürekli denetlenmektedir. Bu kapsamda kaliteyi arttırmaya yönelik kalite hedefleri belirlenerek çalışmalar bu doğrultuda gerçekleştirilmektedir.

Sektör temsilcileri, çalışanları ve uzman kişiler davet edilerek panel konferans gibi toplantı organizasyonları ile kariyer günü organizasyonları yapılarak öğrencilerin konusunda uzman kişilerle buluşturulması sağlanmaktadır. Ayrıca öğrencilere bölümlerine uygun olarak çeşitli teknik geziler düzenlenerek uygulamaları yerinde görme imkanı tanınmaktadır. Bununla birlikte, uygulama derslerinde öğrencilerin kendilerinin uygulama yapmalarına imkan sağlanarak bilgi ve becerileri arttırılmaktadır.

## 6. PAYDAŞLAR

Meslek Yüksekokulumuzun sağladığı ürün ve hizmetlerden yararlanan, faaliyetlerinden doğrudan veya dolaylı bir şekilde etkilenen veya Meslek Yüksekokulumuzu etkileyen kişi, kurum ve kuruluşlardır. Akademik ve idari kadroda çalışanlar ve öğrenciler iç paydaşları; toplum, sivil toplum kurumları ve diğer kurumlar dış paydaşları oluşturmaktadır.

### 6.1. İç Paydaşlar

Doç. Dr. Tolga GÖK	Yüksekokul Müdürü
Doç. Dr. Özkan DEMİR	Yüksekokul Müdür Yardımcısı
Serap PEKTAŞ	Yüksekokul Sekreteri
Prof. Dr. Aşkın BAHAR	Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölüm Başkanı
Doç. Dr. Kürşad SAYIN	Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanı
Dr. Öğr. Üyesi Yalçın IŞIK	Elektronik ve Otomasyon Bölüm Başkanı
Dr. Öğr. Üyesi Zehra GÖK	İnşaat Bölüm Başkanı
Dr. Öğr. Üyesi Mahmut BALTACI	Seyahat, Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölüm Başkanı
Öğr. Gör. Şamil ŞEN	Yönetim ve Organizasyon Bölüm Başkanı V.
Öğr. Gör. Ömer TOL	Elektronik ve Otomasyon Bölümü Öğretim Görevlisi
Öğr. Gör. Kazım ESER	Yönetim ve Organizasyon Bölümü Öğretim Görevlisi
Abdurrahman DEVECİOĞLU	Öğrenci İşleri – Memur
Emine EREN	Öğrenci Temsilcisi

## 6.2. Dış Paydaşlar

Bülent KAYA	Silifke Belediyesi Başkan Yardımcısı
Prof. Dr. Adem ÖZARSLANDAN	Mersin Üniv. Silifke Uyg. Tek. ve İşlet. Yüksekokulu Müdürü
Doç. Dr. Muhammet SAYGIN	Mersin Üniversitesi Silifke MYO Müdürü
R. Yıldırım BAYDAR	Silifke Ticaret ve Sanayi Odası Genel Sekreteri
Aylin TATAR	Kredi ve Yurtlar Gen. Müd. Taşucu Öğr. Yurdu Müdürü
Rifat KARADUMAN	Taşeli Kültür ve Eğitim Vakfı Başkanı
A. Zeki KEKEÇOĞLU	Yeni Göksu Gazetesi İmtiyaz Sahibi

## 7. GÜÇLÜ VE ZAYIF YÖNLER

### 7.1. Güçlü Yönler

Yüksekokulumuz mevcut akademik kadro ve idari personel sayısı ile Selçuk Üniversitesi'nin ön lisans düzeyinde eğitim veren birçok birimine kıyasla ön sıralarda yer almaktadır.

Yüksekokulumuz mevcut akademik personel kadrosunda bulunan öğretim elemanlarının % 43'ü doktora derecesine sahiptir. Bunların

Yüksekokulumuz dış paydaşlarla işbirliği yapma, etkinlikler düzenleme ve iletişime açık bir yönetim anlayışına sahiptir.

Yüksekokulumuz kamu kurumları ve özel sektör işbirlikleriyle öğrenciyi ön plana alarak çalışmalar gerçekleştirmektedir.

Öğrencilerimizin akademik, sosyal-kültürel ve kariyer gelişimine öncelik veren bir yaklaşımla eğitim-öğretim faaliyetleri yürütülmektedir.

Yüksekokulumuz kampüs alanı gelişmeye açık bir büyüklükte olup ek binalar ve yeni eğitim birimleri açmaya müsait durumdadır.

Yüksekokulumuz akademik personeli tarafından yapılan uluslararası indeksli makale ve bildiri sayısı her yıl artış eğilimindedir.

Yüksekokulumuz denize yakın konumda ve ulaşım bakımından toplu taşıma araçlarıyla ulaşılabilir durumdadır.

Bulunduğu konum itibarıyla mezun öğrencilerin alanlarına göre istihdam edilebilirlik potansiyeline sahiptir.

Yüksekokulumuz bünyesinde yer alan Taşucu Spor ve Sanat Topluluğu ile öğrencilerin sosyal-kültürel ve sportif etkinlikleri desteklenmektedir.

Öğrenci merkezli bir öğrenme ortamı oluşturularak uygulama mutfağı, uygulama serası, inşaat atölyesi, elektronik laboratuvarı gibi alanlarda öğrencilerin uygulamalı eğitimlerle öğrenme sürecine aktif katılımı sağlanmaktadır.

Öğrencilere staj ve iş fırsatları sağlanarak iş dünyası ile bağlantıları sağlanmaktadır.

Taşucu Limanı'nın genişlemesine yönelik çalışmaların olması ve yüksekokulumuzun bulunduğu bölgede Akkuyu Nükleer Güç Santrali'nin inşaat sürecinde olması bu alanlara yönelik bölümlerin açılmasına zemin oluşturmaktadır.

## **7.2. Zayıf Yönler**

Öğrenci sayısına göre uygulama alanları fiziki açıdan yetersiz gelmektedir.

Mevcut akademik personel sayısının fazlalığına kıyasla yüksekokul fiziki imkanlarının kısıtlı olması akademisyenlerin dar bir çalışma ortamında faaliyetlerini sürdürmesine yol açmaktadır.

Sportif faaliyetler için kapalı alan bulunmamakta ve etkinlikler kısıtlı kalmaktadır.

Kampüs alanının çevre düzenlemesine ihtiyaç duyulmaktadır.

KYK yurdunda erkek kontenjanının kısıtlı olması sebebiyle erkek öğrenciler barınma sorunu yaşamaktadır.

Mali kaynakların ve fiziksel kaynakların kısıtlı olması araştırma faaliyetleriyle akademik faaliyetlerin artmasını zorlaştırmaktadır.

## **8. ÖNERİ VE TEDBİRLER**

Hazırlanan bu Stratejik Plan, Silifke-Taşucu Meslek Yüksekokulu'nun 2024–2028 yılları arasında uygulayacağı stratejileri ve hedeflerini göstermektedir. Yüksekokulumuz kadrosunda bulunan öğretim elemanlarının uluslararası indeksli yayınlar yapması, öğrenci sayısının korunması, kampüs alanının genişlemeye müsait bir durumda olmasından dolayı ek binaların yapılması ve çevre düzenlemesinin yapılması, öğrencilerin sosyal-kültürel faaliyetleri ve sportif faaliyetlerini destekleyecek alanların inşa edilmesi öncelikli hedefler arasında yer almaktadır. Bu hedeflerin gerçekleştirilebilmesi için yerel yönetimler başta olmak üzere, üniversitemizin yetkili birimlerinin ve bölgemizde bulunan yatırımcıların desteklerinin alınması önem arz etmektedir.