

SELÇUK ÜNİVERSİTESİ

TURİZM FAKÜLTESİ ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

BİRİM HAKKINDA GENEL BİLGİLER

Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu olarak 05.09.2009 tarihinde 27340 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan 2009/15381 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile kurulmuştur. 2010-2011 Eğitim-Öğretim Yılında, Konaklama İşletmeciliği bölümüne 97 öğrenci olarak eğitim ve öğretime başlamıştır. 16.05.2013 tarihinde ise 28649 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan 2013/4686 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yüksekokul kapatılıp Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi kurulmuştur. Fakültem bünyesinde, Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Rekreasyon Yönetimi olmak üzere dört bölüm bulunmaktadır.

Adres: Akademi Mh. Yeni İstanbul Cd. Alaeddin Keykubat Kampüsü, No:303 42250, Selçuklu.

İletişim: 0 (332) 223 4310, turizmfakultesi@selcuk.edu.tr

Birim Yöneticileri

Unvanı	Adı-Soyadı	Görev Dağılımı
Dekan	Prof.Dr. Vural ÇAĞLIYAN	Fakülte kurullarına başkanlık etmek, Fakülte kurullarının kararlarını uygulamak ve Fakülte birimleri arasında düzenli çalışmayı sağlamak, Her öğretim yılı sonunda ve istendiğinde Fakültenin genel durumu ve işleyişi hakkında Rektörlüğe rapor vermek, Fakültenin ödenek ve kadro ihtiyaçlarını, gerekçeleriyle Rektörlüğe bildirmek, Fakülte bütçesi ile ilgili öneriyi, Fakülte Yönetim Kurulunun da görüşünü aldıktan sonra Rektörlüğe sunmak, Fakülte birimleri ve her düzeydeki personeli üzerinde genel gözetim ve denetim görevini yapmak
Dekan Yardımcısı	Doç.Dr. Semih BÜYÜKİPEKÇİ	Fakültenin stratejik planını hazırlamak, Fakülte'deki programların akredite edilmesi için gerekli çalışmaları yapmak, Fakülte'de öğretim üyeleri tarafından yürütülen projeleri takip etmek, Fakülte'de yürütülen programların çıktı yeterliliklerinin belirlenmesini sağlamak, Öğretim elemanlarının derslerini düzenli olarak yapmalarını sağlamak, Öğretim elemanlarına "Öğretim Süreci Değerlendirme Anketlerinin" uygulanmasını sağlamak, Eğitim-öğretim ve araştırmalarla ilgili politikalar ve stratejiler geliştirmek, Ders ücret formlarının düzenlenmesini sağlamak ve kontrol etmek,

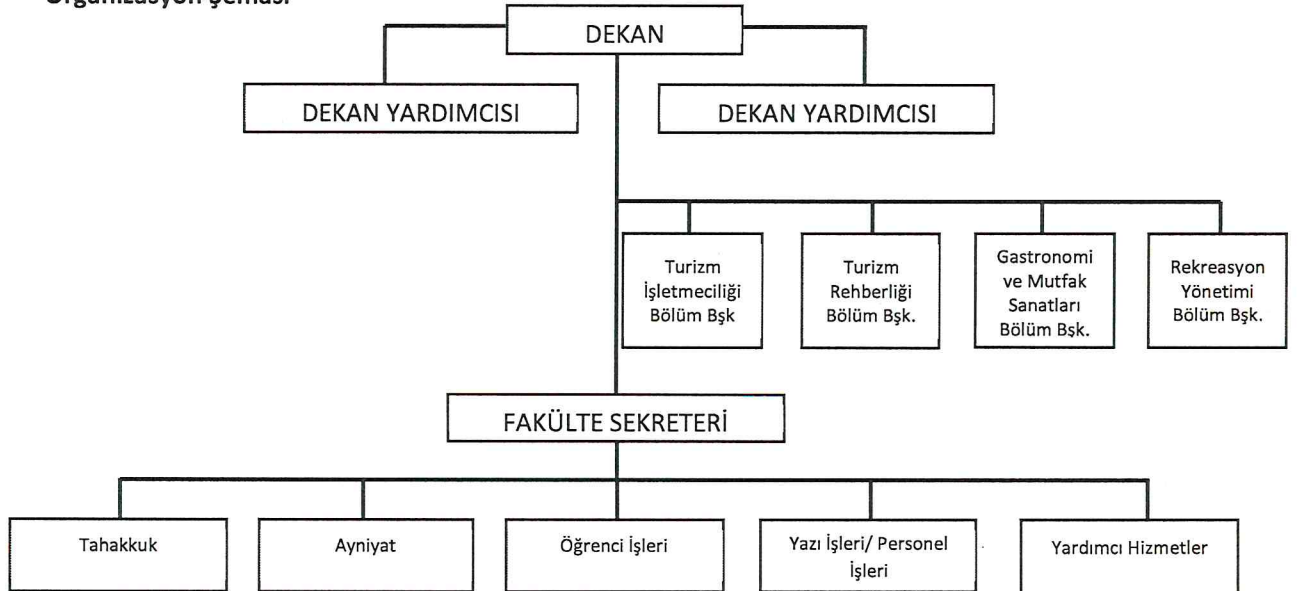
		Dekanın görev alanı ile ilgili vereceği diğer işleri yapmak, Dekan olmadığı zamanlarda Dekanlığa vekâlet etmek.
Dekan Yardımcısı	Dr.Öğr.Üyesi Fatih VAROL	Öğrenci konseyi ve temsilciliği için gerekli olan seçimlerin yapılmasını sağlamak, Fakülte Öğrenci işleri ve sosyal faaliyetlerin düzenli bir biçimde yapılmasını sağlamak, Fakülte değerlendirme ve kalite geliştirme çalışmalarını yürütmek, Değerlendirme ve kalite geliştirme çalışmaları için standartların belirlenmesini sağlamak, Değerlendirme ve kalite geliştirme çalışmaları için kurulların oluşturulmasını ve çalışmalarını sağlamak, Değerlendirme ve kalite geliştirme çalışmalarının yıllık raporlarını hazırlamak ve Dekanlığa sunmak, Her eğitim-öğretim yılı sonunda yapılacak olan Akademik Genel Kurul sunularını hazırlamak, Dekanın görev alanı ile ilgili vereceği diğer işleri yapmak, Dekan olmadığı zamanlarda Dekanlığa vekâlet etmek.

Raporu Hazırlayan	Arş.Gör. Betül K. ORHAN
-------------------	-------------------------

Birimde Yer Alan Bölümler ve Bölüm Başkanları

Bölüm	Bölüm Başkanı
Turizm İşletmeciliği	Prof.Dr. Mete SEZGİN
Turizm Rehberliği	Prof.Dr. Abdullah KARAMAN
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Prof.Dr. Şafak ÜNÜVAR
Rekreasyon Yönetimi	Prof.Dr. S.Gül GÜNEŞ

Organizasyon Şeması



BİRİMİN MİSYON VE VİZYONU

Misyon

- Bilimsel araştırmalarla turizm boyutuyla toplumsal ve ekonomik gelişmeye katkı sağlamak,
- Girişimci ve nitelikli turizm profesyonelleri yetiştirmek,
- Yerel, ulusal ve uluslararası düzeyde tercih edilebilirliği arttırmak,
- Lisans ve lisansüstü eğitimde kaliteyi arttıran ulusal ve uluslararası akreditasyonu sağlayan saygın bir kurum olmak,
- İlgili paydaşlarla yoğun bir etkileşim ve iş birliği üreterek çok yönlü ve yaygın katma değer üretmek.

Vizyon

- Turizm sektöründe yenilikçi, rekabetçi, girişimci ve meslek liderlerini ve mensuplarını yetiştirmek,
- Turizm sektörüne yönelik bilimsel çalışma ve projelere nc olmak,
- Küresel gelişmelere uygun eğitim, turizm, sosyal ve kültürel programlarıyla turizm sektörü için referans/ekol okul olmak.
- Bölgenin turizm, ekonomik, sosyal ve kültürel gelişimine katkı sağlayabilecek insan kaynağı sağlamak.

BİRİMDEKİ PROGRAMLAR VE AKADEMİK PERSONELE İLİŞKİN BİLGİLER

Turizm İşletmeciliği: 2010-2011 Eğitim-ğretim yılında Konaklama İşletmeciliği bölümü olarak ğrenci alımına başlayan programın adı 2013 yılında Turizm İşletmeciliği olarak değişmiştir. Bölümde Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) ile "EŐİT AğIRLIK" Puan Türünden ğrenci kabul edilmektedir.

Akademik Personel					
	Kadroların Doluluk Oranına Göre			Kadroların İstihdam Şekline Göre	
	Dolu	Boş	Toplam	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı
Profesör	1	-	1	1	-
Doçent	1	-	1	1	-
Dr. Öğr. Üyesi	4	-	4	4	-
Öğretim Görevlisi	2	-	2	2	-
Araştırma Görevlisi	1	-	1	1	-

Turizm Rehberliği: Turizm Rehberliği Bölümü, Yükseköğretim Kurulu (YK) tarafından 2019 yılında kurulmuştur. Öğrenci kabul ilk olarak 2019-2020 Eğitim-ğretim yılında gerçekleştirilmiştir. Bölümde Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) ile "DİL" Puan Türünden ğrenci kabul edilmektedir.

Akademik Personel					
	Kadroların Doluluk Oranına Göre			Kadroların İstihdam Şekline Göre	
	Dolu	Boş	Toplam	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı
Profesör	1	-	1	1	-
Doçent	3	-	3	3	-
Dr. Öğr. Üyesi	1	-	1	1	-

Öğretim Görevlisi	3	-	3	3	-
Araştırma Görevlisi	-	-	-	-	-

Gastronomi ve Mutfak Sanatları: 2017-2018 Eğitim-Öğretim yılında öğrenci alımına başlanan bölümde dersler teorik ve uygulamalı olarak verilmektedir Bölümde ÖSYM tarafından belirlenen puan türü TS-2 puanıdır.

Akademik Personel					
	Kadroların Doluluk Oranına Göre			Kadroların İstihdam Şekline Göre	
	Dolu	Boş	Toplam	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı
Profesör	1	-	1	1	-
Doçent	-	-	-	-	-
Dr. Öğr. Üyesi	3	-	3	3	-
Öğretim Görevlisi	1	-	1	1	-
Araştırma Görevlisi	1	-	1	1	-

Rekreasyon Yönetimi: 2021-2022 Eğitim-Öğretim yılında öğrenci alımına başlanan bölümde öğrencilere teorik ve pratik bilgilerini geliştiren dersler okutulmaktadır. Bölümde Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) ile "SÖZEL" Puan Türünden öğrenci kabul edilmektedir.

Akademik Personel					
	Kadroların Doluluk Oranına Göre			Kadroların İstihdam Şekline Göre	
	Dolu	Boş	Toplam	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı
Profesör	1	-	1	1	-
Doçent	-	-	-	-	-
Dr. Öğr. Üyesi	2	-	2	2	-
Öğretim Görevlisi	-	-	-	-	-
Araştırma Görevlisi	1	-	1	1	-

Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği: Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Bölümü YÖK kararı ile kapatılarak yerine Turizm Rehberliği bölümü kurulmuştur.

ÖĞRETİM KADROSU YETERLİLİĞİ

Öğretim alımı ile ilgili süreç "Öğretim Üyesi Dışındaki Öğretim Elemanı Kadrolarına Naklen veya Açıkta Yapılacak Atamalarda Uygulanacak Merkezi Sınav İle Giriş Sınavlarına İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik" hükümleri, öğretim üyesi alımı ile ilgili süreç ise 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu, Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönetmeliği çerçevesinde yürütülmektedir. Fakültemiz bölümlerinin birim içi ders görevlendirmelerinde öğretim elemanlarının uzmanlık alanı ön planda tutulmakta olup, birim dışı görevlendirme taleplerimizde de söz konusu durum geçerlidir. Öğretim elemanlarının ders görevlendirmesi; öncelikli olarak doktora tezi, doktora, doçentlik, yüksek lisans tezi, yüksek lisans, lisans alanına göre ve bir önceki yıl vermiş olduğu dersler de dikkate alınarak yapılmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde uygulamalı dersler fazla olduğu için alanında uzman öğretim elemanı ihtiyacı bulunmaktadır. Bölümde uygulamalı derslerdeki öğretim

elemanı ihtiyacının bir kısmı dışardan öğretim elemanı görevlendirilmesi yapılarak karşılanmaktadır. Ayrıca akademik personelin uzmanlık alanları ile ilgili kongre, sempozyum vb. bilimsel toplantılara katılımları ve lisansüstü eğitimleri desteklenmektedir.

2021-2022 eğitim öğretim yılına ait akademik personel ve öğrenci sayıları aşağıda gösterilmektedir.

Akademik Personel Sayısı	Öğrenci Sayısı	Akademik Personel Başına Düşen Öğrenci Sayısı
27	1121	42

Fakültede yer alan akademik personele ilişkin kadro bilgileri aşağıda gösterilmektedir.

Akademik Personel					
	Kadroların Doluluk Oranına Göre			Kadroların İstihdam Şekline Göre	
	Dolu	Boş	Toplam	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı
Profesör	4	-	4	4	-
Doçent	4	-	4	4	-
Dr. Öğr. Üyesi	10	-	10	10	-
Öğretim Görevlisi	2	-	2	2	-
Araştırma Görevlisi	3	-	3	3	-

Başka Birimden Gelen Akademik Personel (13/B)					
	Kadroların Doluluk Oranına Göre			Kadroların İstihdam Şekline Göre	
	Dolu	Boş	Toplam	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı
Profesör	-	-	-	-	-
Doçent	-	-	-	-	-
Dr. Öğr. Üyesi	-	-	-	-	-
Öğretim Görevlisi	4	-	4	4	-
Araştırma Görevlisi	-	-	-	-	-

DANIŞMA KURULU

Prof.Dr. Mete SEZGİN

Prof.Dr. Abdullah KARAMAN

Prof.Dr. Şafak ÜNÜVAR

Prof.Dr. S. Gül GÜNEŞ

Birimin geleceğine yönelik alınan tavsiye kararları,

- Fakülte olarak bölümlerin eğitim-öğretim kalitesinin artırılmasına yönelik mesleki ve bilimsel projelerin (organizasyonlar, bölüm içi projeler) yürütülmesi,
- Sosyal ve mesleki uygulamaların artırılması,

- Uluslararası öğrenci değişim programlarına katılımın artırılması,
- Uluslararası indeksli yayınların artırılması,
- Uluslararası bilimsel toplantılara katılımın artırılması hedeflenmektedir.

Bu kapsamda, sektör-üniversite iş birliğinin sağlanması, akademik personele teknolojik ve yayın desteğinin sağlanması için gereken tedbirlerin alınması planlanmaktadır.

EĞİTİM PROGRAMLARININ AMAÇLARI VE BU AMAÇLARA ULAŞMA DURUMU

- Bilimsel saygınlığı ve yaratıcı faaliyetleriyle bilim alanında ulusal ve uluslararası düzeyde tanınmak,
- Ulusal (ULAKBİM)/Uluslararası indekslerde taranan dergilerde öğretim üyesi başına düşen yayın sayısını arttırmak,
- Etki faktörü yüksek olan dergilerde yayın sayısını arttırmak,
- Uluslararası dergilerde görev alan öğretim üyesi sayısını arttırmak,
- Öğretim elemanları arasında sinerjiyi ve verimliliği arttırmak amacı ile eğitim programlarını bütünleştirici ve geliştirici projeler oluşturmak.

Akademik personelin uzmanlık alanları ile ilgili kongre, sempozyum vb. bilimsel toplantılara katılımları ayrıca personelin lisansüstü eğitimleri desteklenmektedir. Mevcut mevzuat hükümleri gereği maddi olarak akademik teşvik haricinde teşvik ve ödüllendirme sistemi mevcut değildir. Fakültemizde akademik personeli uzmanlık alanları ile uyumlu eğitimlere katılmaktadır. Eğitim sonuçları rapor şeklinde fakültemize bildirilmektedir. Akademik Kurul toplantılarında bu faaliyetler paylaşılmaktadır. Fakültemizde görev yapan öğretim elemanlarımız araştırma yetkinliklerinin geliştirilmesi için kurum dışı ortaklar ile projeler/araştırmalar yürütmektedir.

- Bölümün eğitim programlarını çağın gereklilikleri doğrultusunda yeniden değerlendirmek,
- Bölümlerdeki eğitim programlarına yurt dışından öğrenci ve öğretim üyesi katılımını sağlamak,
- Öğrencilerin uluslararası hareketliliğini arttırmak,
- Öğrencilerin değişim programları çerçevesinde farklı eğitim kurumlarındaki programları takip etmelerini sağlamak.

Birim, uluslararasılaşma stratejisi ve hedefleri doğrultusunda yürüttüğü faaliyetleri periyodik olarak izlemeli ve sürekli iyileştirmelidir. Kurumumuzun uluslararasılaşma politikası kapsamında çeşitli protokol ve iş birliği protokolleri düzenlenmiştir. Bu doğrultuda çeşitli koordinatörlükler oluşturulmuş ve paydaşlarla birlikte çeşitli çalışmalar ve takipleri yapılmıştır. Birimimizde Erasmus Koordinatörlüğü ve Mevlana Koordinatörlüğü faaliyetini sürdürmektedir.

- Öğrenci gelişiminin desteklemek,
- Öğrencilerin başarı düzeylerinin artırılması yönünde destek – ödül sistemlerini geliştirmek.

Birimimizde öğrencilerin kendilerini geliştirmesi amacıyla sosyal ve kültürel yarışmalara teşvik edilmektedir. Yarışmalarda başarılı olan öğrencilere plaket takdim edilerek fakülte web sitesinde duyuru yapılmaktadır.

Bkz: <https://www.selcuk.edu.tr/turizm/Ayrinti/6567-basarilarimiz>

- Öğrenci danışmanlık sistemini geliştirici ve etkinleştirici proje oluşturmak.

Öğrencilere kayıt sırasında ve eğitim-öğretim programlarına başlarken ilgili yönetmelikler uyarınca akademik danışmanlık hizmeti vermek üzere her bir sınıf için akademik danışman atanmaktadır. Danışmanlık hizmetleri arasında öğrencilerin akademik gelişimlerin takibi, alacakları derslerin onaylanması ve mezuniyet kontrolü gibi uygulamalar yer almaktadır.

- Öğrenci, akademik ve idari personele yönelik gezi programları hazırlamak, tiyatro, eğlence vb. faaliyetlerini düzenleyip desteklemek.

Fakültemizde her yıl düzen olarak Turizm Haftası etkinlikleri düzenlenerek öğrenci, akademik ve idari personelin katılımı sağlanmaktadır. Turizm Haftasında kültürel değerlerin sergisi, dans gösterisi, müzik dinletisi ve yemek yarışması gibi pek çok aktivite yapılmaktadır.

- Mezun öğrencilerin birikimlerini, üniversitenin ve ülkenin teknolojik, sosyal, kültürel gelişimine ve toplumsal duyarlılığın artmasına katkıda bulunacak şekilde yönlendirmek,
- Öğrenci ve mezunların istihdam edilme imkânlarını artırmak,
- Mezun öğrencilere fakülte faaliyetlerinin tanıtılması konusunda stratejiler geliştirmek, uygulamak ve mezunların üniversiteye katkıda bulunmalarını teşvik edecek çalışmalar yapmak,
- Mezun ve mevcut öğrenciler arasındaki mentörlük ilişkilerinin kurulmasına ve gelişmesine ortam hazırlamak, katkı sağlamak.

Fakültede mezun öğrenciler ile mevcut öğrencilerin görüşmelerinin sağlanması için işletme ziyaretleri ve kariyer günleri gibi etkinlikler düzenlenmektedir.

PROGRAM ÇIKTILARI

Turizm İşletmeciliği Bölümü

NO	PROGRAM ÇIKTILARI
P.Ç. 1	Kuramsal, Olgusal: Turizm İşletmeciliği ve otelcilik alanında, yönetim, organizasyon, üretim yönetimi, pazarlama, muhasebe ve finans konularında bilgi sahibidir.
P.Ç. 2	Bilişsel, Uygulamalı: Turizm işletmeciliği ve otelcilik alanında sahip olduğu teorik bilgiyi uygulayabilir. Bilişsel yeteneğe sahiptir. Turizm endüstrisi ile ilgili işletmelerin yatırım aşamasından işletilmesine kadar aşamalarını uygulayabilir.
P.Ç. 3	Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği: Sektöre katkı sağlayacak projelerde yer alabilir. Sektörel ve akademik alandaki kavram, fikir, veri ve bilgileri değerlendirip sorunlara çözüm getirebilir. Mesleki olarak mevcut koşulları değerlendirip gelecek ile ilgili öngörülerde bulunarak amaç ve hedefler belirleyebilir, bunları planlayarak uygulamaya koyabilir.
P.Ç. 4	Öğrenme Yetkinliği: İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. Karşılaştığı sorunlarla ilgili çözümlenelerde bulunarak hatalarından ders çıkarabilir.
P.Ç. 5	İletişim ve Sosyal Yetkinlik: Alanıyla ilgili olarak bilgi almak isteyen herkesi bilgilendirir, bilgisini, düşüncelerini yazılı ve sözlü olarak aktarabilir. Sektörde kullanılan otomasyon sistemlerine hakimdir, iletişim teknolojilerini iyi bir şekilde kullanır. Turizm işletmeciliği

	alanında geçerli en az bir yabancı dili sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. Almanca dilini de ikinci yabancı dil olarak kullanabilir.
P.Ç. 6	Alana Özgü Yetkinlik: Turizm işletmeciliği altında bulunan işletmeler hakkında bilgi sahibidir ve otel işletmelerinin organizasyon yapısındaki tüm bölümleri ile ilgili bilgi ve becerilere hakimdir. Sektörle ilgili iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik, kalite ve sürdürülebilirlik gibi toplumu ve işletmeleri ilgilendiren konularda yeterli bilgiye ve turizmin topluma ve dünyaya katkıları konusunda bilinçlidir.

Turizm Rehberliği Bölümü

NO	PROGRAM ÇIKTILARI
P.Ç. 1	Turizm, Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği ile ilgili temel kavram, olay ve olguları kavrayarak, sektörde karşılaşılan problemleri anlamak ve problemlere yönelik pratik çözümler geliştirebilmek.
P.Ç. 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.
P.Ç. 3	Seyahat acentacılığı ve tur operatörlüğü konusunda genel bilgi ve beceriye sahip olma ve ulaştırmanın önemini kavrayabilmek.
P.Ç. 4	Turist rehberliği mesleği ile ilgili hizmet verme süreçlerini bilmek ve mesleğini ziyaretçi memnuniyetini sağlayacak şekilde yerine getirmek.
P.Ç. 5	Dünyadaki temel turizm gelişimini bilmek ve terminolojisi ve değişik turizm hareketleri hakkında bilgi sahibi olmak.
P.Ç. 6	Temel işletmecilik bilgilerine sahip olma ve rekabet stratejilerini belirlemek.
P.Ç. 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.
P.Ç. 8	Türkiye'nin ekonomik, sosyolojik, hukuki, kültürel ve doğal değerleri ve sorunları hakkında bilgi sahibi olmak ve güncel olaylarla ilişkilendirilmesini sağlamak.
P.Ç. 9	Türkiye'nin tarihi ve turistik değerleri, müze, ören yeri gibi çekim merkezleri, mitolojik değerleri hakkında bilgi sahibi olmak.
P.Ç. 10	Seyahat işletmeleri faaliyetlerinin maliyet analizlerini yapabilecek bilgi ve beceriye sahip olmak ve seyahat planı hazırlamak ve maliyetlerini hesaplama bilgisine sahip olmak.

P.Ç. 11	Yazılı ve sözlü iletişim yeterliliğine sahip olmak, bilgilerini ve düşüncelerini başkalarıyla paylaşabilmek.
P.Ç. 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.
P.Ç. 13	Turizm alanı ve turist rehberliği ile ilgili hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilmek ve uygulamak.
P.Ç. 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
P.Ç. 15	İngilizcede sektöre uygun nitelikte ve Avrupa Dil Portföyü C2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstermek. -İkinci bir yabancı dilde sektöre uygun nitelikte ve en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstermek.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

NO	PROGRAM ÇIKTILARI
P.Ç. 1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanında gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme ve ulusal ve uluslararası yemek tariflerine ait bilgi sahibi olma ve yönetim, turizm, pazarlama, üretim ve işletme konularında bilgi sahibidir.
P.Ç. 2	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki işletmelerinde temel teknolojik ve uygulamalı işlemleri yürütebilecek bilgi ve pratiğe sahip olabilme. Ayrıca yemek, gıda ve içeceklerin üretim teknikleri hakkında bilgi sahibi olabilme ve bu teknikleri uygulama becerisine sahip olma
P.Ç. 3	Gastronomi, turizm ve gıda endüstrisinde bilgi birikimine ve beceriye sahip olmak ve mutfağa özgü pişirme yöntemlerini uygulayabilecek duruma gelebilme
P.Ç. 4	Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar.
P.Ç. 5	Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir. Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır.

P.Ç. 6	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir.
P.Ç. 7	Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar öngörülemez karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir.
P.Ç. 8	Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir.
P.Ç. 9	Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır.
P.Ç. 10	İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir.
P.Ç. 11	Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır.
P.Ç. 12	Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.
P.Ç. 13	Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve/veya Fransızca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az bir yabancı dilde Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir.
P.Ç. 14	Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda gıda güvenliği, insan sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve gıda mevzuatı gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir.
P.Ç. 15	Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir.

Rekreasyon Yönetimi Bölümü

NO	PROGRAM ÇIKTILARI
P.Ç. 1	Rekreasyonel kaynakları, sürdürülebilir ve etkin şekilde kullanır.
P.Ç. 2	Çalıştığı grubun özelliğine ve düzenlenen etkinliğe uygun liderlik modeli uygular.
P.Ç. 3	Rekreasyon alanındaki bilgileri takip edip kullanabilir.

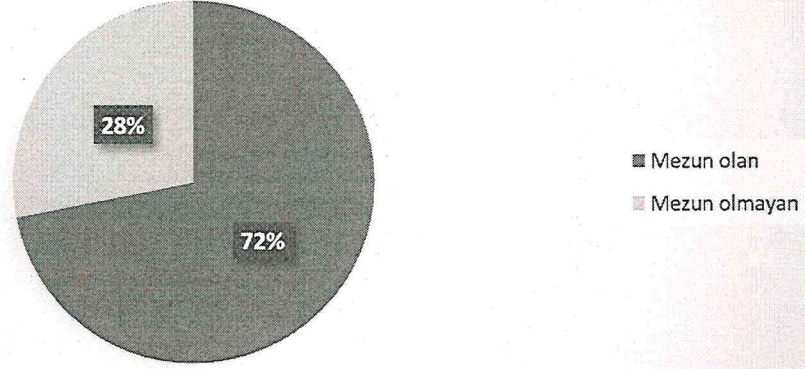
P.Ç. 4	Rekreasyon amaçlı organizasyon ve etkinlikleri, yönetir ve başarımlarını değerlendirir.
P.Ç. 5	Kamu, özel ve STK niteliğindeki rekreasyon işletmelerinin amaç ve türlerini, işletmelerin kuruluş aşamalarını ve hukuksal süreçlerini bilir ve gerektiğinde kullanır.
P.Ç. 6	Rekreasyonun ulusal ve uluslararası farklı kültürlere göre nasıl hazırlanabileceğini bilir.
P.Ç. 7	Sportif, kültürel ve sağlığa ilişkin bilgi ve becerilere sahip olur, bunları uygulayabilir veya uygulatabilir.
P.Ç. 8	Engelli ve hasta bireylere (Özel gereksinimli gruplar) yönelik terapötik rekreasyon etkinliklerini hazırlayabilir, uygulayabilir ve yönetebilir.
P.Ç. 9	Rekreasyon amaçlı gönüllülük faaliyetlerini hazırlayabilir, uygulayabilir ve yönetebilir.

Öğrenci Başarı Durumu

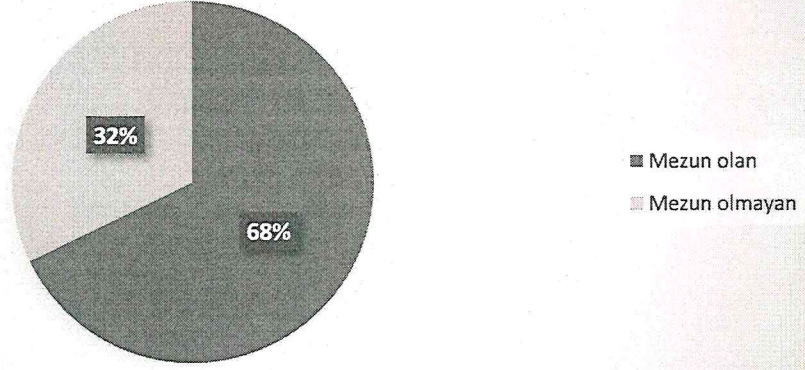
Turizm İşletmeciliği bölümünde 2017 yılında kaydolmuş 53 öğrencinin 41'i, Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği bölümünde 32 öğrencinin 23'ü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde 143 öğrencinin 97'si mezun olmuştur. Turizm Rehberliği ve Rekreasyon Yönetimi bölümlerinin mezun öğrencileri bulunmamaktadır. Mezun olan öğrencilerin yüzdeleri aşağıdaki şekillerde gösterilmektedir.



Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği



Gastronomi ve Mutfak Sanatları



KULLANILAN EĞİTİM PROGRAMI MODELİ

Eğitim programında derse dayalı model kullanılmaktadır.

Anlatım: Dersi veren öğretim elemanı tarafından ele alınan konu tahtada ve/veya slaytlar eşliğinde projektör yardımıyla öğrenciye anlatılır. Ders anlatma, düz anlatım şeklinin yanı sıra öğrenci ile konu tartışma, soru-cevap şekli ile de desteklenir.

Uygulama: Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde derslerde anlatılan pekiştirilmesi amacıyla uygulamalar ya konu anlatımını takiben ya da farklı bir zamanda ders saati içerisinde yapılmaktadır. Mutfak uygulaması gerektiren derslerde ise uygulamalar mutfak ortamında yapılmaktadır.

ÖĞRENCİLERİN DERS, LABORATUVAR VE UYGULAMA GİBİ ÖĞRENME ETKİNLİKLERİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün uygulamalı dersleri mutfaklarda yapılmaktayken diğer bölümlerin dersleri dersliklerde yapılmaktadır. Fakülte binasında uygulamalı dersler için mutfak bulunmadığından derslerin bir kısmı Mimarlık ve Tasarım Fakültesi'nin ve anlaşmalı olan yiyecek içecek işletmelerinin mutfaklarında yapılmaktadır.

Eğitim Alanı	Kapasitesi 0-50	Kapasitesi 51-75	Kapasitesi 76-100	Kapasitesi 101-150	Kapasitesi 151-250	Kapasitesi 251 ve üzeri
Amfi	-	-	-	-	-	-
Sınıf	-	16	-	-	-	-
Bilgisayar Lab.	-	-	-	-	-	-
Diğer Lab.	-	-	-	-	-	-
Toplam	-	-	-	-	-	-

Fakültede öğrencilerin öğrenme etkinlikleri, ara sınav ve final sınavları ile ölçülmektedir. Ara sınavlar genel başarı değerlendirmesinin %40'ını, final sınavları %60'ını oluşturmaktadır.

Ders Değerlendirme Sistemi	ARA SINAV		FİNAL	
	SAYI	KATKI PAYI %	SAYI	KATKI PAYI %
Yarıyıl İçi Çalışmaları	0	0	0	0
Devam/Katılım	0	0	0	0
Uygulamalı Sınav	0	0	0	0
Derse Özgü Staj	0	0	0	0
Küçük Sınav	0	0	0	0
Ödev	0	0	0	0
Sunum ve Seminer	0	0	0	0
Projeler	0	0	0	0
Atölye/Laboratuvar Uygulamaları	0	0	0	0
Vaka Çalışmaları	0	0	0	0
Arazi Çalışmaları	0	0	0	0
Klinik Çalışmaları	0	0	0	0
Diğer Çalışmaları	0	0	0	0
Ara Sınav	1	40	0	0
Final	0	0	1	60

ÖĞRENCİLERE VERİLEN DANIŞMANLIK HİZMETLERİ, YAN DAL, ÇİFT ANA DAL VE DEĞİŞİM PROGRAMLARI OLANAĞI

Bölümlerde performansın iyileştirilmesi için öğrencilere danışmanlık hizmetleri yürütülmekte ve sorunların kaynağında çözümü noktasında akademik danışmanlık hizmetleri gerçekleştirilmektedir.

Danışman olarak görevlendirilen öğretim elemanının görevleri, danışmanı olduğu öğrenciler mezun oluncaya kadar devam etmektedir.

Akademik Yıl	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programda Çift Ana dala Başlamış Olan Başka Bölümün Öğrenci Sayısı	Başka Bölümlerde Çift Ana dala Başlamış Olan Öğrenci Sayısı
2020-2021	18	10	2	1
2019-2020	14	7	8	-
2018-2019	13	8	9	2
2017-2018	11	2	-	12
2016-2017	6	13	-	1

Son 5 yılda programlara yatay geçiş yapan toplam öğrenci sayısı 62, dikey geçiş yapan öğrenci sayısı 40, programlarda çift ana dala başlamış öğrenci sayısı 19 ve başka bölümlerde çift ana dala başlamış öğrenci sayısı 16'dır.

Akademik Yıl	FARABİ Değişim Programı ile Giden Öğrenci Sayısı	FARABİ Değişim Programı ile Gelen Öğrenci Sayısı	ERASMUS Değişim Programı Giden Öğrenci Sayısı
2020-2021	-	-	-
2019-2020	-	-	-
2018-2019	-	1	-
2017-2018	2	-	1
2016-2017	2	-	1

Son 5 yılda, FARABİ Değişim Programı ile giden öğrenci Sayısı 4, gelen öğrenci sayısı 1, ERASMUS Değişim Programı ile başka üniversiteye giden öğrenci sayısı 2'dir.

ÖĞRENCİLERE SUNULAN SOSYAL, KÜLTÜREL VE SPORİF OLANAKLAR

Turizm Fakültesinde öğrencilerin sosyal ve sportif gelişimlerine katkı sağlayan hava sporları, futbol, basketbol ve voleybol spor takımları bulunmaktadır. Öğrencilerin sosyal ve kültürel gelişimine yönelik bilimsel ve kültürel faaliyetler düzenlenmekte, Kültürel Miras ve Turizm Öğrenci Topluluğu ve Ateşbaz Gastronomi ve Sağlık Turizmi Topluluğu faaliyetlerine devam etmektedir. Bu çerçevede alanında uzman yönetici ve iş adamlarının konuşmacı olarak katıldığı panel ve konferanslar verilmekte, eğitim seminerleri düzenlenmektedir. Ayrıca düzenlenen teknik gezilerle öğrencilerin turizm alanındaki sektörel uygulamaları yerinde görmelerine imkan tanınmaktadır.

Bkz: <https://www.selcuk.edu.tr/turizm/Ayrinti/6914-spor-takimlari>

<https://www.haberler.com/selcuk-ta-seflerin-deneyimleri-soylesisi-yapildi-11436334-haberi/>

KÜTÜPHANE VE BİLGİYE ERİŞİM HİZMETLERİ

Fakültemizde ulusal ve uluslararası online veri tabanlarına erişilebilmektedir. Bunlar; EBSCO Host, Central Search, Directory of Open Access Journals, Ebrary, Elsevier, Science Direct, IEEE, ISI, Jstor, Md Consult, Ovid, SAGE Publication, Springer, Kluwer, Brill, Taylor ve Francis, Wiley.

Selçuk Üniversitesi kütüphanesinde yer alan kitapların konu dağılımı ve sayısı aşağıdaki gibidir

Kitap Konuları	Sayısı
Genel	6676
Toplum Bilimleri	29317
Doğa Bilimleri ve Matematik	10752
Uygulamalı Bilimler ve Teknoloji	19427
Sanat	7110
Sürelî Yayınlar	506

Bilgi ve teknolojik kaynakların listesi aşağıdaki gibidir

Cinsi	İdari Amaçlı	Eğitim Amaçlı	Araştırma Amaçlı
Yazılım	-	4	-
Masaüstü Bilgisayar	-	65	-
Taşınabilir Bilgisayar	-	10	-
Projeksiyon	-	20	-
Projeksiyon Perdesi	-	11	-
Slayt Makinesi	-	-	-
Tepegöz	-	-	-
Episkop	-	-	-
Barkot Okuyucu	1	-	-
Baskı Makinesi	-	-	-
Fotokopi Makinesi	4	-	-
Faks	-	-	-
Fotoğraf Makinesi	-	-	-
Kamera	-	-	-
Televizyon	1	-	-
Tarayıcı	1	-	-
Müzik Seti	-	-	-
Mikroskop	-	-	-
DVD	-	-	-
Akıllı Tahta	-	3	-
Optik Okuyucu	-	2	-

MEZUNLARLA OLAN İLİŞKİLER

Fakültenin mezun öğrencilerle iletişim kurabilmek için özel geliştirdiği bilgi sistemi bulunmamaktadır, Selçuk Üniversitesinin genel bilgi sistemiyle iletişim sağlanmaya çalışılmaktadır. Mezun öğrenciler, mezunların görüşlerini almak ve bu görüşler doğrultusunda program ve ders çıktılarını belirlemek

amacıyla gerçekleştirilen mezun anketi sistemine katılması için teşvik edilmektedir. Fakültede belirli aralıklarla kariyer günü etkinlikleri düzenlenerek başarılı öğrencilerin mevcut öğrencilere rehberlik etmeleri sağlanarak mevcut öğrenciler için staj imkanları geliştirilmektedir.

SÜREKLİ İYİLEŐTİRME VE GELİŐTİRMEYE YÖNELİK FAALİYETLER

Bölüm kurulu toplantılarında bölümlerin mevcut durum analizleri yapılarak ileriye yönelik geliştirme ve iyileştirme kararları alınmaktadır. Bölüm kurullarında alınan kararlar fakülte yönetimi tarafından değerlendirilerek uygulama aşamasına geçilmektedir. Bu kapsamda,

- Eğitim programlarının kontrol edilmesi ve gerektiğinde revize edilmesi,
- Dersin ğrenim çıktısıyla ilişkili ders değerlendirme raporu hazırlığı yapılması,
- Sektör-ğrenci buluşmalarının gerçekleştirilmesi için sektör temsilcileri ve mezun öğrencilerle görüşmeler yapılması,
- Eğitim faaliyetleri ve sosyal faaliyetler kapsamında, bölümlerin ders planlarının ve bölüm web sitelerinin Bologna'ya uygunluğunun sağlanması,
- Uygulamalı derslerin otellerde ve diğer konaklama işletmelerinde takip ve koordinasyonun sağlanarak yapılması,
- Öğrencilere yönelik düzenlenen mesleki ve bilimsel organizasyonlara (panel, konferans, söyleşi, seminer, vb.) katılımın sağlanması,
- Öğrenci değişim programlarına (FARABİ, ERASMUS, vb.) katılımın arttırılması,
- Öğrencilere, akademik ve idari personele yönelik sosyal faaliyetlerin (gezi, piknik, tiyatro, eğlence, vb.) düzenlenmesi planlanmaktadır.