



Birim Değerlendirme Raporu

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

Kasım 2022

GİRİŞ

Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi 2022 Yılı Birim Değerlendirme Raporu, Öz Değerlendirme ve Akran Değerlendirme raporları dikkate alınarak hazırlanmıştır. Birimimizde 2022 Yılı Öz Değerlendirme süreçleri tamamlanarak öz değerlendirme raporları fakültemiz web sayfasında Bölümler sekmesinde Öz Değerlendirme Raporları başlığı altında her bölümümüz için ayrı ayrı olacak şekilde yayınlanmıştır. Öz değerlendirme süreçlerinin tamamlanmasının ardından, Afyon Kocatepe Üniversitesi Eğitim-Öğretim Yönergesinin 4/u. maddesi gereği Akran Değerlendirme Takımları oluşturularak Akran Değerlendirme süreçleri başlatılmıştır. Akran değerlendirme süreci Kasım ayı içerisinde tamamlanmıştır. Akran değerlendirme takımları tarafından hazırlanan, akran değerlendirme raporları da benzer şekilde fakültemiz web sayfasında Bölümler sekmesinde Akran Değerlendirme Raporları başlığı altında her bölümümüz için ayrı ayrı olacak şekilde yayınlanmıştır. Bu rapor, program öz değerlendirme ve akran değerlendirme raporlarından yararlanılarak birim yönetimi tarafından hazırlanmıştır. Raporda öncelikle Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği programlarımıza ait genel değerlendirmeler, güçlü ve iyileştirmeye açık yönler ortaya konulmuştur. Raporun devamında fakültemiz programlarının güçlü yönlerinin sürdürülebilirliğinin nasıl sağlanacağına ve geliştirmeye açık yönlerinin iyileştirilmesine yönelik hangi önlemlerin alınacağına dair değerlendirmelere yer verilmiştir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı Güçlü ve Geliştirmeye Açık Yönler

Üniversite Yönetim Bilgi Sistemi Öz Değerlendirme Sonuç Raporu

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde çağdaş eğitim amacı olarak benimsenen, bireyi “kendisi için” ve “toplum için” yetiştirme anlayışı doğrultusunda eğitim-öğretim hizmetleri yürütülmektedir. Bireyin “kendisi için” yetiştirilmesi kapsamında; meslek sahibi olması yönünde geliştirilmesi, kendisini geliştirmesi için desteklenmesi ve topluma uyumunun sağlanması hedeflenmektedir. Bireyin “toplum için” yetiştirilmesi kapsamında ise; toplum için rol model olacak, iş yaşamında esnek, gelişmeye açık, yaratıcı ve verimli olabilecek davranışlar sergileyen, nitelikli insan gücü yetiştirilmesi hedeflenmektedir. Bölümde eğitim-öğretim niteliğinin ve kalitesinin artırılması amacıyla iç ve dış paydaşların görüş, öneri ve talepleri ile turizm sektörünün yapısı dikkate alınarak eğitim-öğretim süreçlerinin kontrollü bir şekilde takip edilmesi ve kanıtları ile kayıt altına alınması amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün eğitim kalitesini kayıt altına almak ve tescillemek üzere turizm eğitimi veren kurumlara ilişkin akreditasyon kuruluşu olan Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu’na (TURAK) ilgili başvuru yapılmış değerlendirmeler sonucunda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 31 Aralık 2024 tarihine kadar akredite edilmiştir.

Üniversite Yönetim Bilgi Sistemi Akran Değerlendirme Sonuç Raporu

Bölümde, akademik personelin sayıca artırılması önerilmektedir. Buna ilaveten bölümde satın alma ve teslim alma ve stok kontrolünün sağlanmasında destek personelinin bulunması öğretim elemanlarının üzerine düşen fazla yükün hafiflemesini sağlayacaktır. Bölümün öğretim müfredatı ve program öğretim amaçları öğrencilerin mesleki ve kültürel sermayelerini zenginleştirmelerini destekleyecek niteliktedir. Bölüm değişim programları açısından daha çok desteklenmeli ve çeşitli ülkelerden çeşitli kuruluşlarla daha çok anlaşma yapılmalıdır. Paylaşılan bilgiler ışığında bölümün altyapı, donanım ve parasal kaynaklar açısından yeterli olduğu kanaatine varılmıştır. Üniversitenin öğrencilere sanatsal, kültürel ve sportif faaliyetler için olanaklar sunması öğrencilerin ders dışı kaliteli zaman geçirebilmesi açısından önemli bir avantajdır.

Güçlü Yönler

- Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK) tarafından akredite edilmiş bir bölüm olması
- Seçmeli Yabancı Dil Hazırlık programının olması
- Akademisyenlerin uzmanlık alanlarında çeşitlilik
- Mezunların mesleki başarıları ve mezunlarla iletişim
- Farklı etkinliklere olanak sağlayan kapalı ve açık mekânların varlığı
- Bölüm işleyişinin oluşturulmuş komisyonlar tarafından yürütülmesi
- Ulusal, uluslararası ilişkilerin varlığı (ERASMUS ve benzeri programlar)
- Güncel bölüm müfredatı, yaz stajı ve işletmede mesleki eğitim dersinin varlığı
- Duyusal Analiz Laboratuvarı ve uygulama alanlarının varlığı
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Turizm İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Bölümleri arasında Çift Anadal ve Yandal programlarının varlığı
- Bölümün amaçlarının, programın (fakültenin/bölümün) ve üniversitenin özgörevleriyle uyumlu olması
- Öğrenci odaklı eğitim ve uygulama anlayışı,
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Yüksek Lisans programının olması
- Akademik takvimin sektör ihtiyaçları doğrultusunda dört aya çıkartılması ve öğrencilerin sektörde bir ay daha fazla kalma imkânı verilmesi

Geliştirmeye açık yönler

- Öğretim üyesi başına düşen öğrenci sayısının ve ders yükünün fazla olması
 - Bölüm kitaplığının olmayışı
 - Fakülte bünyesinde okuma salonları veya kütüphanenin olmaması
 - Öğrenci profilinin sosyo-kültürel yapısını güçlendirici olanak eksikliği
 - Finansal kaynak yetersizliği
1. Artan öğrenci kontenjanını karşılayacak fiziki alan yetersizliği

Turizm İşletmeciliği Programı Güçlü ve Geliştirmeye Açık Yönler

Turizm İşletmeciliği Bölümü, fakültemizin Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK) tarafından akredite edilen üç bölümünden bir tanesidir. İki yıllık koşullu akreditasyon süreci 29 Aralık 2022 tarihinde sona ereceği için TURAK tarafından 4-7 Kasım 2022 tarihleri arasında ara ziyaret ile değerlendirme gerçekleştirilmiştir. İlgili değerlendirme sonucu yapılan çıkış bildirimine göre önceki raporda yer alan iyileştirilmesi gereken alanlara yönelik çalışmalar makul seviyede bulunmuştur. Bölümümüzün eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve toplumsal katkı faaliyetleri üniversitemiz Kalite Koordinatörlüğü ve Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK) tarafından belirlenen kriterler bağlamında yürütülmektedir. Programların izlenmesi kapsamında gerek TURAK tarafından gerekse Üniversitemiz Eğitim-öğretim Yönergesi'nde belirlenen kriterler çerçevesinde öz ve akran değerlendirme süreçleri titizlikle işletilmektedir. İlgili değerlendirmelerde yer alan ölçütler doğrultusunda bölüm kurulunda alınan kararlar ilgili komisyonlara ve alt çalışma gruplarına yönlendirilerek süreçlerin planla, uygula, kontrol et ve önlem al (PUKÖ) yaklaşımına göre işletilmesi, paydaşların süreçlere katılımı ve öğrenci merkezli öğrenme yaklaşımı önemsenmektedir. Bölümdeki tüm süreçlerin güvence altına alınması ve PUKÖ'nün sağlıklı işletilebilmesi amacıyla 25 Kasım 2022 tarihli Bölüm Kurulu Toplantısı'nda *Liderlik, Yönetim ve Kalite, Eğitim-Öğretim, Araştırma-Geliştirme, Toplumsal Katkı* ve *Uluslararasılaşma* alanlarında görevlendirmeler yapılması kararlaştırılmıştır. İlgili alanlarda atılacak adımlar ile kalite süreçlerinin sistematik olarak iyileştirileceği öngörülmektedir.

Turizm İşletmeciliği Bölümü öğretim planı 2020 yılı Ekim ayındaki üniversite senatosu tarafından kabul edilerek güncellenmiş ve 2021-2022 eğitim öğretim yılından itibaren uygulanmaya başlanmıştır. Yabancı dil eğitimine atfedilen önem gereği yapılan müfredat güncellemesi ile müfredatta yer alan İngilizce ders saati sayısı 672'ye, Seçmeli Yabancı Dil Almanca/Rusça ders saati sayısı ise 252'ye yükseltilmiştir. Buna paralel olarak, İngilizce için B2 düzeyinde, Almanca/Rusça için B1 düzeyinde dil becerilerine ulaşıp ulaşılmadığının belirlenmesi amacıyla, yabancı dil komisyonu diğer bölüm komisyonları ile toplantılar gerçekleştirmektedir. Bu kapsamda, dil becerilerini okuma, yazma, dinleme ve konuşma alanlarında ölçebilecek bir ölçüm aracı geliştirilerek uygulanacaktır.

Ders çıktılarının program çıktıları, haftalık ders planı ve sınav soruları ile uyumu geliştirilen form aracılığıyla belirlenmekte; her dönem ara sınav ve final sınavlarında tüm öğretim elemanları tarafından ilgili ders ilişki matrisleri hazırlanmakta ve arşivlenmektedir. Bu sayede, her bir ders için program çıktısı, ders çıktısı ve ders planı ilişkileri güvence altına alınmaktadır. Üniversitemiz Kalite Koordinatörlüğü tarafından takip edilen, ders görevlendirmelerinde akademik kadronun uzmanlık alanı ile yürütülen ders arasındaki uyumun belirlenmesi süreci kapsamında, her dönem başında müfredatta yer alan ve açılan dersler için uzmanlık alanı öğretim elemanı uyumunu gösteren form oluşturulmaktadır. Bu sayede, her dersin uzmanlığı olan öğretim elemanı tarafından yürütülmesi garanti altına alınmaktadır.

Bölümde öğrenci ders memnuniyet anketleri sistematik olarak her dönemin 12. haftasında Uzaktan Öğretim Öğrenme Yönetim Sistemi üzerinden uygulanmakta, ilgili anket formlarından elde edilen veriler istatistiksel yöntemler aracılığıyla bölüm kalite elçisi tarafından değerlendirilmekte ve sonuçlar bölüm kurulunda tartışılmaktadır. Elde edilen sonuçlar doğrultusunda yapılması gereken iyileştirmeler takip edilmekte ve gerekli önlemler alınmaktadır. Akademik danışmanlık toplantıları yine her dönem en az bir kez olmak üzere ilgili sınıf akademik danışmanları tarafından yürütülmektedir. Danışmanlık toplantılarında ve akademik dönem değerlendirme toplantılarında alınan geribildirimler, bölüm kurulunda gündeme getirilmekte ve gerekli adımlar atılmaktadır.

Güçlü Yönler

1. Turizm İşletmeciliği bölümünün YÖK ve YÖKAK tarafından turizm alanı için yetkilendirilen akreditasyon kuruluşu olan TURAK tarafından akredite edilmiş olması.
2. Program öğretim amaçları ve özgörevlerinin paydaş katılımı ile sektörel gelişmeler, Yükseköğretim Kurulu Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi ve üniversitenin misyon ve vizyonuna (YÖK/TYYÇ) uyumlu olarak belirlenmesi.
3. Öğrenci kabulü, değişim programları ve öğretim teknikleri bağlamında yasal gereklilikleri karşılayan ve güncel gelişmeleri takip eden bir eğitim-öğretim yaklaşımının olması.
4. İç kontrol süreçlerinin tanımlı olması ve ilgili süreçlerde PUKÖ'nün işletilmesi.
5. Bölüm içerisinde sürekli iyileştirme sistemi planlı bir şekilde oluşturulmuştur ve aktif olarak süreç takip edilmektedir.
6. Bölümde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Turizm Rehberliği Bölümü öğrencilerine yönelik çift anadal ve yandal programlarının bulunması.
7. Program öğretim amaçlarına uygun yeterli uygulama alanının bulunması; Seyahat İşletmelerinde Merkezi Rezervasyon Sistemleri ve Önbüro Otomasyonu sertifikalı uygulamalı eğitim imkânı.
8. Bölüm akademik kadrosunun uzmanlık alanları ile yürüttükleri dersler arasındaki uyumun yüksek olması.
9. Bölümde uygulamalı eğitime yönelik yaz stajı uygulamasının yanı sıra Alman İş ve İşçi Bulma Kurumu (ZAV) işbirliği ile Almanya'da staj yapma ve İşletmede Mesleki Eğitim imkânlarının sunulması.
10. Uluslararası değişim faaliyetleri kapsamında yapılan işbirlikleri ile öğrencilere Erasmus+ aracılığıyla Avrupa'nın farklı ülkelerinde eğitim alma imkânının sunulması.
11. Bölgedeki turizm işletmeleri temsilcileri ile sıkı işbirliğinin olması.

Geliştirmeye Açık Yönler

1. Bölümde eğitim öğretim süreçlerinde kalite artışının sağlanması ve bölüm akademik kadrosunun gelişiminin garanti altına alınması açısından araştırma görevlisi sayısının artırılması.
2. Bölümde görevli akademik kadronun nitelikli yayın sayısının artırılması.
3. Mezun öğrenciler ile iletişimin kurumsal bir çatı altında toplanması.
4. Erasmus+ öğrenci hareketliliği anlaşmalarının sayılarının yeterli olmasına rağmen hareketliliğe katılan öğrenci sayısının sınırlı düzeyde kalması.
5. Ders dışı akademik, sosyal, kültürel ve spor etkinliklerinin artırılması.
6. Turizm İşletmeciliği Bölümünde yandal programı açık olmasına rağmen diğer bölümlerden yandal başvurusu olmaması ve Turizm İşletmeciliği Bölümü öğrencilerinin diğer yandal programlarında kayıtlı olmaması.
7. Teknoloji tabanlı eğitime yönelik bilgisayar laboratuvarının iyileştirilmesi.
8. Uygulama ağırlıklı dersler için sektör temsilcileri ile öğrenci buluşmalarının sağlanması amaçlı işbirliklerinin geliştirilmesi.
9. Diğer fakültelerin turizm işletmeciliği bölümleri ile işbirliğinin artırılması ve ortak çalışmalar yürütülmesi.
10. Kütüphane kataloğunun turizm araştırmaları konusunda niteliğinin artırılması yönünde çaba gösterilmesi gerekmektedir.

Turizm Rehberliği Programı Güçlü ve Geliştirmeye Açık Yönler

Turizm Rehberliği Bölümünde eğitim-öğretimin niteliğinin ve kalitesinin artırılması kapsamında faaliyetler yürütölmektedir. Bu kapsamda program çıktıları, bölüm özđörevleri, müfredat güncellemeleri gerçekleştirilirken iç ve dış paydaşlardan görüşler alınmaktadır. Ayrıca dönemler bazında öğrencilerin memnuniyet durumlarını belirlemek amacıyla öğrenci memnuniyet anketleri yapılmaktadır. Gelen sonuçlar ve görüşler Bölüm Kalite Sorumluları tarafından değerlendirilerek Bölüm Kuruluna sunulmaktadır. Gelen raporlar Bölüm Kurulunda görüşölerek gerekli iyileştirmeler/düzenlemeler gerçekleştirilmektedir.

Diğer taraftan öğrencilerin görüş ve önerileri eğitim-öğretim kalitesinin artırılmasında bir etkidir. Bu kapsamda öğrencilere yönelik danışmanları tarafından her dönem en az bir tane olmak koşuluyla Akademik Danışmanlık Toplantıları gerçekleştirilmektedir. Bu toplantılarda öğrencilerin görüşleri, sorunları ve önerileri alınmaktadır. Bu toplantılar sonunda raporlar hazırlanmaktadır ve Danışmanlar Kurulu tarafından da dönem sonunda bir değerlendirme raporu yazılmaktadır. Danışmanlar Kurulu tarafından hazırlanan rapor Bölüm Kuruluna sunulmakta ve ilgili düzenlemeler/iyileştirmeler gerçekleştirilmektedir. Tüm bu süreçler, bölümün önemli güçlü yönlerini oluşturmakta ve bu doğrultuda bölümde tüm faaliyet/iş ve süreçlerin belirli bir sistematik dâhilinde ve komisyonlar aracılığıyla biçimsel olarak takip edilmektedir. Nitekim buna yönelik bölümde yürütölen tüm iş/süreç/faaliyetlere ilişkin iş-akış şemaları vardır ve bunlar güçlü yönler olarak çalışmalarını sistemli bir hale getirmektedir. Akademik Danışmanlık Toplantıları dışında Bölüm Kalite Sorumluları tarafından her eğitim-öğretim döneminin 10-12. hafta aralığında Öğrenci Eğitim Öğretim Süreçleri Değerlendirme Toplantısı gerçekleştirilmektedir. Bu toplantı sonunda Kalite Sorumluları tarafından rapor hazırlanarak Bölüm Başkanlığına daha sonra Dekanlığa sunulmaktadır.

Öğretim kadrosunda Turist Rehberliği Çalışma Kartına sahip üç öğretim elemanı bulunmaktadır. Bunlardan biri doktor öğretim üyesi, ikisi araştırma görevlisidir. Bir öğretim üyesi de çalışma kartı alma aşamasında, bir öğretim üyesi de ruhsatnamesini almış çalışma kartı başvurusunda bulunacaktır. Yine bölümde, 784 saat İngilizce dersinin olması Turizm Rehberliği Bölümü için önemli bir güçlü yön olup buna ek olarak söz konusu bu dersleri yürütecek İngilizce ve Turizm/Turist Rehberliği eğitimine sahip öğretim elemanlarının bölüm kadrosunda olmaları da önemli güçlü yönlerdendir.

Öğretim elemanları/bölüm ve sektör paydaşları arasındaki ilişki bölümün güçlü yönlerinden diğer bir tanesidir. Öğrencilerin sektör hakkında bilgi sahibi olması için alanında uzman kişiler tarafından söyleşiler, seminerler düzenlenmektedir. Ayrıca her sene düzenli olarak İştihad ve Kariyer Günleri düzenlenmekte, öğrenci ve sektör temsilcileri bir araya getirilmektedir.

Bölümün güçlü yönlerinden biri de Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK) tarafından Akredite edilmiş bir bölüm olmasıdır. Bu kapsamda, Turizm Rehberliği Bölümü'nün eğitim kalitesini tescillemek üzere YÖKAK tarafından turizm eğitimi veren kurumlara ilişkin akreditasyon süreçlerini yürüten kuruluş olarak yetkilendirilen "Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK)" tarafından 31 Aralık 2020-31 Aralık 2021 tarihlerini kapsayacak şekilde bir yıllığına akredite edilmiş olup, Akreditasyonun uzatılması için başvuru yapılmıştır. 15.11.2021 tarihinde TURAK üyeleri tarafından ara ziyaret gerçekleştirilmiş ve ilgili kurulun çıkış bildirdesinde; önceki ziyarete göre tüm süreçlerde açık olarak iyileştirmelerin gerçekleştirildiği görölmüştür. Ara ziyaret sonunda TURAK tarafından 01 Ocak 2022-31 Aralık 2024 tarihleri arasında akredite edilmiştir.

Mezun öğrenciler ile ilişimin daha sağlıklı kurulabilmesi için Mezunlar Derneği çalışmalarını yürütölmekteydi. Bu kapsamda Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Mezunları

ve Mensupları Derneği (AKÜTURMED) 2022 yılında kurulmuştur. Dernek sayesinde mezunlar ile sürekli iletişim halinde kalınması, mezunların birbirleriyle dayanışma içerisinde kalmaları sağlanmaktadır.

Turizm Rehberliği Bölümünün geliştirmeye açık yönleri ise şu şekilde sıralamak mümkündür:

- Ders kapsamında gerçekleştirilen teknik gezilerin sayısının artırılması,
- Öğrencilerin ve tur sorumlusu öğretim elemanının eğitim gezilerinde kullanabilecekleri Headset cihazlarının olmaması ve temin edilmesi gerekliliği,
- Bölüm öğretim elemanlarının konferans, kongre vb. gibi faaliyetlere katılımının teşvik edilmesi,
- Erasmus değişim programı ile giden öğrencinin olması ancak gelen öğrencinin olmaması,
- Ders dışında yapılan sosyal, kültürel ve bilimsel etkinliklerin sayısının artırılması,
- Sanal gerçeklik laboratuvarının oluşturulması,
- Bölümde eğitim-öğretim niteliğinin ve kalitesinin artırılması ve bölüm akademik kadrosunun gelişimi açısından Araştırma Görevlisi sayısının artırılması.

Sonuç ve Değerlendirme

Fakültemiz öz değerlendirme ve akran değerlendirme süreçlerine temel teşkil eden ve “Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan uluslararası rekabette turizm sektörünün sahip olduğu konumu iyileştirecek nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamak” özgörevimiz ile “Bilimsel araştırma ve eğitim faaliyetlerinde kaliteyi sürekli artırarak bölgesel kalkınmaya katkı sunan, turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli insan kaynağı yetiştirerek ulusal düzeyde önde gelen fakülteler arasında yer almak ve uzun dönemde uluslararası tanınırlığa sahip bir fakülte olmak” vizyonumuz doğrultusunda programların izlenmesi/güncellenmesi, sürekli iyileştirme ve daha iyiye ulaşma hedeflerimiz kapsamında sürekli iyileştirme ve akreditasyon faaliyetleri sürmektedir. YÖK ve YÖKAK tarafından Turizm alanı için yetkilendirilmiş tek akreditasyon kuruluşu olan TURAK tarafından fakültemizin “Gastronomi ve Mutfak Sanatları”, “Turizm İşletmeciliği” ve “Turizm Rehberliği” programlarına yönelik değerlendirmeler sonucunda Turizm Fakültesi, **Türkiye'nin Tüm Bölümleri Akredite İlk Turizm Fakültesi** olma unvanını elde etmiştir. “TURAK Yükseköğretim Turizm Programları Değerlendirme ve Akreditasyon Uygulama Esasları Yönergesi” gereği akreditasyon süresi dolan programlar için raporla ara değerlendirme süreci başlatılmaktadır. Yapılan Ara Değerlendirme ile ziyaretler sonucunda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Normal Öğretim Programı ve Turizm Rehberliği Normal Öğretim Programı 1 Ocak 2022-31 Aralık 2024 tarihlerini kapsayacak şekilde tam akredite olmaya hak kazanmıştır. Turizm İşletmeciliği programının 29 Aralık 2022 tarihinde iki yıllık koşullu akreditasyon süreci sona ereceğinden, 4-7 Kasım 2022 tarihleri arasında TURAK tarafından ara ziyaret gerçekleştirilmiştir. Değerlendirme takımının çıkış bildirgesinde **önceki ziyarete göre tüm süreçlerde kabul edilebilir iyileştirmelerin gerçekleştirildiğine dair geribildirimler alınmıştır.**

Fakültemizde Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği programlarında eğitim-öğretim faaliyetleri sürmektedir. Turizm İşletmeciliği bölümü normal öğretim programına öğrenci kabul ederken Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm Rehberliği bölümlerinin normal ve ikinci öğretim programlarına öğrenci alınmaktadır. **Fakültemiz alanında uzman eğitim öğretim kadrosuna sahiptir. Diğer turizm fakültelerine kıyasla bu bakımdan fakültemiz oldukça güçlüdür.** Neredeyse tüm öğretim üyeleri ortalama 10 yıl sektör tecrübesine sahiptir. Fakülte bünyesinde 5 Profesör Doktor, 5 Doçent Doktor, 7 Doktor Öğretim Üyesi, 5 Öğretim Görevlisi ve 5 Araştırma Görevlisi olmak üzere 27 akademik ve 6 idari personel görev yapmaktadır. Öte yandan, üniversitemizin Güzel Sanatlar, Mühendislik gibi diğer fakültelerinde görev yapan akademik personeli uzmanlık alanları doğrultusunda müfredatımızda yer alan ilgili dersleri vermektedirler. Ayrıca YÖK 100/2000 Doktora Programı kapsamında 6 Doktorant Doktora öğrencisi Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı altında Somut Olmayan Kültürel Miras alanında çalışmalarını yürütmektedirler. 2022-2023 Akademik yılında 244 yeni öğrencinin katıldığı fakültemiz bölümlerinin tamamında kontenjanlar %100 doluluk oranını yakalamıştır.

Fakültemizde kalite süreçleri YÖKAK'ın yükseköğretimde kalite süreçleri çerçevesinde belirlemiş olduğu Liderlik, Yönetim ve Kalite, Eğitim-Öğretim, Araştırma-Geliştirme ve Toplumsal Katkı başlıklarında koordine edilmektedir. Eğitim-öğretim süreçlerinin iyileştirilmesi ve güncel gerekliliklere ve ihtiyaçlara cevap verebilmesi için **iç ve dış paydaş görüşleri sistematik olarak alınarak gerekli adımlar atılmaktadır.** Bu kapsamda, TURAK tarafından talep edilen yabancı dil ağırlıklı müfredat düzenlemeleri doğrultusunda Turizm Rehberliği programı müfredatında İngilizce ders saatleri 784, ikinci yabancı dil ders saatleri 224; Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında İngilizce ders saatleri 672, ikinci yabancı dil ders saatleri 252; Turizm İşletmeciliği programımızda ise İngilizce ders saatleri 672, ikinci yabancı dil ders saatleri 252 olacak şekilde planlanarak

üniversite senatosunca kabul edilmiştir. İlgili güncel müfredat 2021-2022 Eğitim-Öğretim Yılından itibaren uygulanmaya başlanmıştır. Program müfredatlarımıza yabancı dil saatlerindeki düzenlemeler ile birlikte paydaş görüşleri doğrultusunda ‘Kariyer Planlama’, ‘Gönüllülük Çalışmaları’, ‘Turizmde İş-Çalışan Sağlığı ve Güvenliği’ gibi dersler de eklenmiştir. Buna ek olarak Çift Anadal ve Yandal müfredatları hazırlanarak senato kararıyla yürürlüğe konulmuştur. **Tüm programlarımızda karşılıklı Çift Anadal ve Yandal yapma imkânı** bulunmakla beraber, Turizm Rehberliği programımızda ayrıca Sanat Tarihi, Tarih ve Coğrafya Bölümleri öğrencileri için Yandal yapma imkânı sunulmaktadır. Öğrencilerimizin eğitim aldıkları anabilim dalının yanında diğer programlarda çift anadal ve yandal yapma imkânının bulunması güçlü yönlerimiz arasında değerlendirilmektedir. Bununla birlikte; **yandal programlarına başvuru yapan öğrenci olmaması geliştirmeye açık bir yön** olarak ön plana çıkmaktadır. Bu kapsamda akademik danışmanlık toplantılarında ve öğrencilerle iletişim kurulan diğer mecralarda yandal programının faydaları, olanaklar ve gereklilikler gibi konularda bilgilendirici çalışmalar yapılmaktadır.

Programlarımızda özellikle uygulamalı eğitim ağırlıklı derslerimizin yürütülmesi için, Zafer Kalkınma Ajansı ve üniversitemiz işbirliği ile inşa edilen eğitim ve uygulama binasında yer alan uygulama alanlarından tam kapasite ile yararlanılmaktadır. Turizm, uygulamalı eğitimin öncelikli olduğu bir alandır. Bu kapsamda **program öğretim amaçlarına uygun yeterli uygulama alanının ve imkânının bulunması**, fakültemiz için güçlü bir yön olarak değerlendirilmektedir. Ayrıca Seyahat İşletmelerinde Merkezi Rezervasyon Sistemleri ve Önbüro Otomasyonu sertifikalı uygulamalı eğitim imkânı sayesinde öğrencilerimiz, sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli ve güncel bilgi ile donatılmaktadır. Program öğretim amaçlarının bu anlamda karşılanmasının güvence altına alınabilmesi amacıyla ilgili eğitimler sertifika programları ile bütünleştirilmektedir. Ayrıca Turizm Rehberliği programımızda çalışma kartı olan akademik personelin olması sayesinde, öğrencilerimiz için teknik geziler düzenlenebilmekte ve turist rehberliği uygulamalarının sahada gerçekleştirilmesi mümkün kılınmaktadır. Uygulamalı eğitime yönelik yaz stajı uygulaması ile beraber **Alman İş ve İşçi Bulma Kurumu (ZAV) işbirliği ile Almanya’da staj yapma imkânı** da sağlanmaktadır. Uygulamalı eğitimi desteklemek amacıyla Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm İşletmeciliği programlarımızda öğrenim gören öğrencilerimiz son sınıfta bir dönem isteğe bağlı **İşletmede Mesleki Eğitim** programına katılabilmektedirler. İşletmede Mesleki Eğitim imkânları kapsamında sektör işletmeleriyle imzalanan karşılıklı protokoller 2022 yılı içerisinde güncellenmiştir. Bu sayede öğrencilerimizin kariyer bağlantıları kurmaları kolaylaştırılmaktadır.

Eğitim-öğretim kalitesinin artırılmasında en önemli paydaşlarımızdan **öğrencilerimizin görüşleri, önerileri ve sorunlarını tespit etmek ve onlarla daha etkin iletişim kurmak amacıyla bütünleşik anket sistemi geliştirilerek öğrenci memnuniyet anketleri ve akademik danışmanlık toplantıları düzenlenmektedir.** Öğrenci memnuniyet anketleri her yarıyıl 12. Hafta uzaktan öğretim öğrenme yönetim sistemi üzerinden tüm öğrencilerimize uygulanmaktadır. İlgili anket formuna katılım gönüllülük esasına dayanmaktadır. Anket formunun çevrimiçi ortamda yapılmasının nedeni, öğrencilerin ankette yer alan ifadelere yönelik görüş belirtirken herhangi bir nedenle etkilenmelerinin önüne geçmektir. Anket yardımıyla sistematik olarak elde edilen veriler bölüm kalite elçileri tarafından analiz edilerek rapor olarak bölüm kurullarına sunulmaktadır. Akademik danışmanlık toplantıları her yarıyıl için en az bir tane olma koşuluyla gerçekleştirilmektedir. Bu toplantılar sonunda raporlar hazırlanmakta ve Akademik Danışmanlar Kurulu tarafından da dönem sonunda bir değerlendirme raporu hazırlanmaktadır. Buna ek olarak, 2021 yılı Ekim ayı itibariyle hazırlamaya başladığımız **Aylık Öğrenci Bülteni** ile öğrencilerimize yönelik her türlü sosyal, kültürel, sportif ve akademik gelişim haberlerinin bir arada paylaşılması hedeflenmektedir. Aylık Öğrenci Haber Bülteni Ekim-Mayıs ayları arasında

düzenli olarak her ayın son günü yayınlanmaktadır. Fakültemizde Akademik Öğrenci Bülteninin yanı sıra 2017 yılı Şubat ayından itibaren her hafta Cuma günü mesai saati sonunda yayınladığımız ve akademik ve idari personelimize ilişkin her türlü akademik, sosyal ve kültürel haberleri paylaştığımız Akademik Haber Bülteni 25 Kasım itibariyle 297. sayısına ulaşmıştır.

Fakültemizde geleneksel hale gelen dönemi aşure ikramı ile açma geleneği sürdürülmektedir. Bu kapsamda, her akademik yılın ilk haftasında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanları ve öğrencilerimiz tarafından hazırlanan aşure, misafirlere ikram edilmektedir. Öğrencilerimizi diğer turizm fakültelerinin akademik personeliyle buluşturmak, böylece iletişim ağını genişletmek amacıyla her yarıyılın ilk haftasında Akademik Dönem Açılış Dersi etkinliği düzenlenmektedir. Dönem açılış dersi kapsamında farklı turizm fakültelerinden Profesör öğretim üyeleri davet edilerek turizm sektörü ve turizm eğitimi ile ilgili güncel konularda öğrencilerimizin bilgi edinmeleri sağlanmaktadır. Uygulamalı eğitime katkı sunmak için yine **her yarıyıl her programımız için en az 5 etkinlik düzenlenmektedir**. Bu etkinliklerde öğrencilerimiz alanında uzman sektör temsilcileriyle bir araya gelmekte ve kariyerleri ile ilgili önemli bağlantılar kurabilmektedirler. Bununla birlikte; **ders dışında yapılan sosyal, kültürel ve bilimsel etkinliklerin sayısının artırılması** geliştirmeye açık yönlerimizdendir. Bu yönümüzü kuvvetlendirmek için fakültemizde Eğitim-Öğretim ve Araştırma-Geliştirme faaliyetlerinin yanı sıra üniversitemizin ve fakültemizin topluma katkı misyonu doğrultusunda Toplumsal Katkı faaliyetleri de sürdürülmektedir. Bu kapsamda toplumun farklı kesimlerinin ihtiyaçları, talep ve beklentilerine cevap verebilecek faaliyetler titizlikle planlanmaktadır. Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Genç Kızılay Topluluğu işbirliği ile Afyonkarahisar Çobanlar İlçesi Kale Köyünde eğitim gören ilköğretim öğrencilerine yönelik “Mini Gastrofest” etkinliği düzenlenmiştir. Yine TOKİ Fatma Aliye Hanım Anaokulu öğrencileri fakültemiz uygulama mutfağında kurabiye yapımı etkinliğinde misafir edilmiştir. Bu konunun bölüm kurullarında yeniden gündeme getirilmesi ve bu tür etkinliklerin sayısının artırılması için öğretim üyelerinin, sektör temsilcileri ile iletişimi güçlendirme girişimlerinin başlatılması planlanmaktadır. Öğrencilerimizin kariyer bağlantılarını daha da güçlendirmek amacıyla her yıl Şubat/Mart aylarında **Turizm Fakültesi Geleneksel İstihdam ve Kariyer Günleri etkinlikleri** düzenlenmektedir. 2022 yılında sekizincisi düzenlenen İstihdam ve Kariyer günlerinde Afyonkarahisar, Antalya, Aydın, Muğla ve İzmir başta olmak üzere farklı destinasyonlardan sektör temsilcileri öğrencilerimiz ile doğrudan iletişim kurma imkânı bulmaktadırlar.

Erasmus+ öğrenci hareketliliği anlaşmalarının sayılarının yeterli olmasına rağmen **hareketliliğe katılan öğrenci sayısının sınırlı düzeyde kalması** geliştirmeye açık bir yöndür. Fakültemizin tüm bölümleriyle akredite olması ve akreditasyonun sürekliliği sayesinde, değişim programları ile daha fazla öğrencinin fakültemizi tercih edebileceği öngörülmektedir. Buna ek olarak, uluslararası öğrenciler için yabancı dilde verilmesi gereken dersler belirlenerek bununla ilgili yazışmalar rektörlük öğrenci işleri ile yapılmıştır. 2022 yılı itibarıyla Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde 22, Turizm İşletmeciliği Bölümünde 28 ve Turizm Rehberliği Bölümünde 21 olmak üzere toplamda fakültemizde 71 uluslararası öğrenci öğrenim görmektedir. **Uluslararası öğrenci sayısının artırılması için önemli adımlardan bir tanesi Turizm Rehberliği %100 İngilizce Programının açılması** girişimleridir. Bu konudaki girişimler sonucunda Üniversitemiz Yönetim Kurulu tarafından ilgili programın açılması için hazırlıkların yapılması yönünde karar verilmiştir ve Program açma dosyası hazırlanmıştır. Mezun öğrenciler ile iletişimin daha sağlıklı kurulabilmesi ve kurumsal bir çatı altında toplanması amacıyla 2022 yılı Şubat ayında **“Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Mezunları ve Mensupları Derneği” resmen kurulmuştur**. Mezunlarımızın üniversitemiz tarafından oluşturulan mezun bilgi sistemine

kayıt olmalarını sağlamak amacıyla gerekli adımlar atılmaktadır. Fakültemizde gerçekleştirilen birçok etkinlik derneğimizin desteği ile gerçekleştirilmektedir. Toplamda 58 üyesi olan derneğimizin geniş katımlı ilk mezunlar buluşmasını 2023 yılı Mayıs ayında gerçekleştirmesi planlanmaktadır.

Turizm rehberliği programımızda uygulamalı eğitim olanaklarının geliştirilmesi amacıyla **Sanal Gerçeklik Laboratuvarı oluşturulması projesi** için Mühendislik Fakültesi ile ortak başvuru yapılmıştır. Proje başvurusu proje komisyonu tarafından onaylanmamıştır. Bu sonuç doğrultusunda projenin hayata geçirilmesi için alternatif bir çözüm üretme anlamında girişimler devam etmektedir. Ayrıca Turizm Rehberliği programı öğrencilerinin ve öğretim elemanlarının gezilerde kullanabilecekleri Headset cihazlarının temin edilmesi ihtiyacı bulunmaktadır. İlgili ihtiyaç doğrultusunda fakülte bütçesinden bu amaçlı kaynak tahsisi için başvuruda bulunulması planlanmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü uygulamalı eğitim ve araştırma olanaklarını iyileştirme çabaları doğrultusunda **Duyusal Analiz Laboratuvarı oluşturulmuştur**. İlgili laboratuvarında ilk proje olarak Üniversitemiz ile Vestel Beyaz Eşya Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi arasında yapılan protokol gereği üretilen fırını test etmek ve tahin bazlı sos ürünleri geliştirmek amacıyla panelistler tarafından duyu analizi gerçekleştirilmiştir. Laboratuvarın aynı zamanda özellikle lisansüstü tez projelerinde kullanılarak alana deneysel anlamda katkı sunması beklenmektedir. Duyusal analiz laboratuvarına ek olarak fakültemiz hedeflerinde de yer alan **Pastacılık ve Alakart Uygulama Mutfağının oluşturulması çalışmaları sürdürülmektedir**. Bu kapsamda mutfağın kurulacağı alanda tadilat çalışmaları ve malzeme tedariki devam etmektedir.

Programların izlenmesi ve program öğretim amaçlarının gerçekleştirilebilmesi için ders içeriği, ders çıktısı, program çıktısı ilişki matrisleri oluşturulmuştur. Bu kapsamda 15 haftalık ders içeriğinin ders çıktılara ve dolayısıyla program çıktılara ne düzeyde katkı sağladığını izlemek amacıyla **ders ilişki matrisleri hazırlanarak öğrenme çıktılarının başarılması** hedefine ulaşılması amaçlanmıştır. İlgili matrisler aynı zamanda sınav hazırlanırken tüm ders içeriğini kapsayacak şekilde bir sınav oluşturulmasında katkı sağlamaktadır. Ders ilişki matrisleri, cevap anahtarları ve sınav çıktılarını içeren sınav zarfları her yarıyıl sonunda arşivde saklanmak üzere fakültemiz öğrenci işlerine teslim edilmektedir. Bununla birlikte, fakültemizdeki tüm süreçler hazırlanan **İş Akış Şemaları** ile daha sistematik ve takip edilebilir bir hale dönüştürülmüştür. İş akış şemaları web sayfamızda her program için ayrı ayrı olacak şekilde yayınlanmıştır. İlgili iş akış şemaları, öğrencilerimize ve akademik ve idari personelimize başvurularda ve süreçlerin yönetilmesinde yol gösterici niteliktedir.

Akademik personelimizin eğitim-öğretim becerilerini iyileştirmek amacıyla üniversitemizin düzenlemiş olduğu çevrimiçi **Eğiticilerin Eğitimi etkinliklerine tüm akademik personelimiz katılmaktadırlar**. Bu kapsamda sınav yaparken izlenmesi gereken yaklaşım, eğitimde dijital araçların etkin kullanılması, sınıf yönetimi gibi konularda eğitimler gerçekleştirilmiştir. Fakültemizde eğiticilerin eğitimi programlarının sürekli hale getirilmesinin güvence altına alınmasını sağlamak amacıyla eğiticilerin eğitimi aynı zamanda fakülte hedeflerimiz arasına alınmıştır. Akademik kadromuzun ders dışı akademik etkinlikleri de izlenmektedir. Bu kapsamda öğretim elemanı başına düşen yayın ve atıf sayıları sürekli izlenerek bu oranların artırılması için teşvik edici mekanizmalar oluşturulmaya çalışılmaktadır. Buradan hareketle; fakülte hedeflerimiz arasına “Turizm fakültesi bünyesinde her yıl en az 3 makalenin SCOPUS/ESCI endekslerinde taranan dergilerde yayınlanmak üzere kabul edilmesi” hedefi konulmuştur. 2021 yılı itibarıyla bu hedefe ulaşılmıştır. Bu hedef aynı zamanda fakültemiz için **geliştirmeye açık yönler** arasında da değerlendirilebilir. Öğretim üyesi başına düşen atıf sayısı 2021 yılında ortalama 210 iken %42’lik bir artışla 2022 yılında ortalama 299’a yükselmiştir. 2021 yılında 5889 olan toplam atıf sayısı 2022 yılında %37’lik

bir artışla 8074'e, h-endeksi %56'lık artışla 8,04'e ve i10-endeksi ise %79'luk bir artışla 9,42'ye yükselmiştir. Özellikle bu hedefin başarılmaya devam edilmesiyle uzun vadede atıf sayılarının, h-endeksi ve i-10 endeksi gibi göstergelerin iyileşeceği tahmin edilmektedir. Ayrıca öğretim üyesi başına düşen uluslararası makale oranının 2020, 2021 ve 2022 yılları temel alındığında 1,67 olduğu görülmekte; bu oranın da atıf sayısına benzer şekilde yıllar içerisinde artacağı öngörülmektedir. Bununla beraber, **akademik personelimizin toplumsal katkı anlamında turizm paydaşlarıyla komisyon, çalıştay, seminer vb. çalışmalar yürütmeleri** özellikle önemsenmektedir. Bu kapsamda 6-9 Ekim 2022 tarihlerinde VI. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi fakültemiz ev sahipliğinde gerçekleştirilmiştir. Buna ek olarak, Kongre ile paralel olarak düzenlenen 4. Uluslararası GastroAfyon Turizm ve Lezzet Festivaline Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olarak destek verilmiştir.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Danışma Kurulları Yönergesi doğrultusunda oluşturulan ve sektör temsilcileri, öğretim üyeleri ve öğrenci temsilcilerinden oluşan **Turizm Fakültesi Danışma Kurulu** temsil gücünü arttırmak amacıyla 2021 yılı Eylül ayında güncellenmiştir. **Danışma kurulunun daha kapsayıcı hale getirilmesi**, uzun vadede sektör ile işbirliğini ve ortak adımlar atılmasını kolaylaştıracaktır. 2022 yılı danışma kurulu toplantısı 13 Eylül 2022 tarihinde fakültemizde kahvaltılık ikramı ile birlikte gerçekleştirilmiştir. Danışma kurulu toplantılarında karşılıklı işbirlikleri ve eğitim-öğretim kalitesinin artırılması için yapılabilecekler görüşülmektedir. Danışma kurulu toplantıları tutanak ile kayıt altına alınmakta ve rapor haline getirilmektedir.

Öğrencilerimizin başvurularını çevrimiçi ortamda yapabilmelerini olanaklı hale getirmek amacıyla yapılan çalışmalar doğrultusunda, Üniversitemiz Bilgi İşlem Daire Başkanlığı ile yürütülen ortak çalışma sonucunda **tüm başvurular çevrimiçi ortama taşınmıştır**. Staj başvuruları başta olmak üzere Ders Muafiyeti, Maddi Hata, Mazeret Sınavı, Tek Ders Sınavı ve Mazeretli Ders Kaydı Başvuruları onbasvuru.aku.edu.tr adresi üzerinden çevrimiçi olarak yapılabilmektedir.

Fakültemizde fiziki alanların iyileştirilmesi, sürekli iyileştirme hedeflerimiz arasındadır. Bu kapsamda öğrencilerin ders çalışabilecekleri özel bir alan olmaması nedeniyle kütüphane ve ders çalışma alanlarının oluşturulması gerekmektedir. Ayrıca fakülte kantininin fiziki alan bakımından yetersiz kalması nedeniyle, kantin alanını genişletme yönündeki girişimlere başlanılması gerekmektedir. Bu konuda özellikle üniversitemiz rektörü Prof. Dr. Mehmet Karakaş ve Üniversitemiz Genel Sekreteri İhsan Ceran fakültemizi ziyaretlerinde bizzat ilgili alanlar gezilerek bilgilendirilmiştir. Fakültemizde artan öğrenci hareketliliği dikkate alındığında, kapasite bakımından daha büyük sınıflara ihtiyaç doğmuştur. Sınıfların büyütülmesi konusu, fikir aşamasındadır. Ancak en kısa zamanda bu konuda gerekli adımların atılması hedeflenmektedir. Uygulamalı eğitim kapsamında kullanılan otomasyon sistemlerinin daha işlevsel kullanımı için bilgisayar laboratuvarımızın yenilenmesi ihtiyacı hâsıl olmuştur. Daha güncel ve işlevsel bilgisayarların alınması ya da **bilgisayarların kapasitesinin artırılması** yönünde girişimler başlatılmıştır. Bu kapsamda üniversite rektörlüğümüzün ayırmış olduğu ödenek ile laboratuvarımızdaki bilgisayarlardan bir kısmı yenilenmiştir. Diğer bilgisayarların da kullanım kapasitelerini iyileştirecek çabalar sürdürülmektedir.

Fakültemizde gerçekleştirilecek söyleşi, konferans, panel tarzı etkinliklerin daha sağlıklı koşullarda gerçekleştirilmesi için yapılan girişimler doğrultusunda; Üniversitemiz ile Alkim firması arasında imzalanan protokol gereği eğitim ve uygulama binasında yer alan amfi salonu **Reha Kora Konferans Salonuna** dönüştürülmüştür. 110 kişi kapasiteli salon ayrıca ses sistemi ile donatılmıştır.

Fakültemizde geliştirilmeye açık yönleri güvence altına alabilmek için, iç kontrol çalışmaları kapsamında Afyon Kocatepe Üniversitesi 2019-2023 Stratejik Planında yer alan hedef kartları dikkate alınarak **stratejik hedefler ve hedeflere yönelik riskler belirlenmiştir**.

Üniversitemiz Kalite Komisyonu tarafından stratejik hedeflerin ve hedeflere yönelik risklerin belirlenmesi konusunda turizm fakültesi pilot birim olarak seçilmiştir. Hedeflerin gerçekleşme durumu izlenmekte, hedeflere yönelik riskler belirlenmekte ve risk haritaları oluşturulmaktadır. Fakültemizin hedefleri aşağıdaki gibidir:

1. Tüm bölümleri akredite edilen turizm fakültesinin bölümlerinin akreditasyonunun sürekli hale getirilmesi (H.1.1.*).
2. 2021 yılı sonuna kadar üç bölümün akran değerlendirilmesinin tamamlanması (H.1.1.*).
3. Turizm fakültesi öğrencilerinin 2022-2023 Eğitim-Öğretim Yılı sonuna kadar A2 seviyesinde İngilizce öğrenmelerinin sağlanması (H.1.1.*).
4. Fakülte akademik personeline yönelik eğitimcilerin eğitimi programlarının sistematik olarak her yarıyıl sürdürülmesi (H.1.2.*).
5. Öğrencilerin mesleki gelişim ve kariyerlerine yönelik her yarıyıl en az 5 eğitsel etkinlik düzenlenmesi (H.1.4.*).
6. Turizm fakültesi bünyesinde her yıl en az 3 makalenin SCOPUS/ESCI endekslerinde taranan dergilerde yayınlanmak üzere kabul edilmesi (H.2.1.*).
7. Turizm fakültesi öğrencilerinin en az %50'sinin girişimcilik eğitimi katılım belgesine sahip olmasının sağlanması (H.2.3.*).
8. Turizm Rehberliği Bölümü eğitim kalitesinin artırılması için bölüm öğrencilerine Sanal Gerçeklik Laboratuvarı oluşturulması (H.4.4.*).
9. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin sektöre daha iyi hazırlanması amacıyla pastacılık ve alakart uygulama mutfağının oluşturulması (H.4.4.*).

*: Afyon Kocatepe Üniversitesi 2019-2023 Stratejik Planı'ndaki ilgili hedefi göstermektedir.

Fakülte hedefleri kısa, orta ve uzun vadeli hedefler şeklinde planlanmıştır. Buna göre, 2021 yılı için hedeflerin gerçekleşme durumu değerlendirilmiştir. Fakülte hedeflerimizin gerçekleşme durumuna ilişkin hazırlanan [hedeflerin gerçekleşme durumu tablosu](#) web sayfamızda yayınlanmıştır.