



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

TURİZM FAKÜLTESİ

2024 YILI

BİRİM FAALİYET RAPORU

2024- AFYONKARAHİSAR

HARCAMA YETKİLİSİ SUNUŞU

2024 Yılı Birim Faaliyet Raporu, iç kontrol çalışmaları kapsamında mevcut durumun görülmesi ve iyileştirmeye açık alanlarda gerekli tedbirlerin alınması için gerekli verilerin toplandığı ve izlendiği bir rehber niteliğindedir. Rapor, liderlik ve yönetim, eğitim ve öğretim, araştırma ve geliştirme, toplumsal katkı ve uluslararasılaşma alanlarında birimizin fotoğrafını çekmektedir. Bu bakımdan birim faaliyet raporu son derece gerekli ve faydalı görülmektedir.

Afyon Kocatepe Üniversitesi bünyesinde lisans düzeyinde eğitim ve öğretim faaliyetini sürdüren Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Bakanlar Kurulunun 22.04.2013 tarih ve 2013/4710 Sayılı Kararı ile kapatılarak yerine Turizm Fakültesi kurulmuştur. Konaklama İşletmeciliği, Seyahat İşletmeciliği, Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Turist Rehberliği bölümlerine ek olarak Fakülte bünyesinde Turizm İşletmeciliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm Rehberliği ve Rekreasyon Yönetimi bölümleri de açılmıştır. Eğitim ve öğretim süresi dört yıl olan fakültemiz toplam 1.399 öğrenci ile öğretim faaliyetini sürdürmektedir.

Fakültemiz kadrosunda 5 Prof. Dr., 5 Doç. Dr., 9 Dr. Öğretim Üyesi, 6 öğretim görevlisi ve 3 Araştırma Görevlisi olmak üzere 28 öğretim elemanı ve 9 idari personel bulunmaktadır. Fakültemizin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Turizm Rehberliği Bölümü, YÖK ve YÖKAK tarafından yetkilendirilen TURAK'tan 2024-2030 yılları arasında geçerli olmak üzere tam akreditasyon almıştır. Bu başarı, fakültemizi Türkiye'deki tüm turizm fakülteleri arasında iki bölümüyle birden 6 yıl boyunca tam akredite olan ilk fakülte konumuna taşımıştır. Turizm İşletmeciliği Bölümünün akreditasyon sürecinin kesintisiz devam edebilmesi için, 2025 yılı içerisinde Türkiye Turizm Akreditasyon Kurumu (TURAK)'na gerekli başvurular yapılacaktır. Fakültemiz, Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (AYÇ) ile uyumlu Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi (TYÇ) logosunu diplomalarına taşıma hakkını elde eden ilk turizm fakültesi olma ayrıcalığına sahiptir. Bu prestijli unvan, mezunlarımızın uluslararası tanınırlığını hızlandırırken, kariyerlerinde yatay ve dikey hareketlilik açısından önemli avantajlar sunmaktadır.

Fakültemiz, güçlü akademik kadrosu, nitelikli idari personeli ve modern altyapısıyla, bilimsel ilkeler doğrultusunda belirlediği misyonunu kararlılıkla sürdürmektedir. Uluslararası rekabet ortamında, ülkemiz turizm sektörünün konumunu daha ileriye taşımayı hedefleyen fakültemiz, insani değerleri ön planda tutan, eleştirel düşünebilen ve donanımlı bireyler

yetiştirmeyi amaçlamaktadır. 2023-2024 eğitim-öğretim yılı boyunca belirlediği hedeflerin büyük bir kısmını başarıyla gerçekleştiren fakültemiz, geleceğe yönelik çalışmalarını aynı azimle devam ettirmektedir. 2024 yılı birim faaliyet raporunun hazırlanmasında emeği geçen tüm çalışma arkadaşlarıma teşekkür ederim.

Prof. Dr. Elbeyi PELİT

Dekan

İÇİNDEKİLER

HARCAMA YETKİLİSİ SUNUŞU.....	ii
İÇİNDEKİLER.....	iv
TABLO LİSTESİ	v
1. GENEL BİLGİLER	1
1.1. MİSYON VE VİZYON.....	1
1.2. YETKİ, GÖREV VE SORUMLULUKLAR	1
1.3. BİRİME İLİŞKİN BİLGİLER.....	2
1.3.1. İletişim Bilgileri	2
1.3.2. Tarihsel Gelişim	2
1.3.3. Örgüt Yapısı	3
1.3.4. Fiziksel Yapı	14
1.3.4.1. Taşınmazlar.....	14
1.3.4.2. Taşınırlar	16
1.3.5. Bilgi Kaynakları ve Teknolojik Kaynaklar	17
1.3.6. İnsan Kaynakları	18
1.3.6.1. Akademik Personel	18
1.3.6.2. İdari Personel	23
1.3.7. Sunulan Hizmetler	26
1.3.7.1. Eğitim-Öğretim Hizmetleri	26
1.3.7.2. Araştırma ve Geliştirme Hizmetleri	36
1.3.7.3. Sosyal Faaliyetler.....	41
1.3.7.4. İdari Hizmetler	49
2. AMAÇ VE HEDEFLER.....	55
2.1. BİRİMİN AMAÇLARI	55
2.2. BİRİMİN HEDEFLERİ.....	55
3. FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER	56
3.1. MALİ BİLGİLER.....	56
3.1.1. Bütçe Uygulama Sonuçları.....	56
3.1.2 Mali Denetim Sonuçları	59
3.1.2.1. Dış Denetim	59
4. KURUMSAL KABİLİYET VE KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ	63
4.1. GÜÇLÜ YÖNLER	63
4.2. İYİLEŞTİRMEYE AÇIK YÖNLER.....	63
4.3. DEĞERLENDİRME	1
5. ÖNERİ VE TEDBİRLER.....	5
EK-1: İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI	7

TABLO LİSTESİ

Tablo 1: İletişim Bilgileri	2
Tablo 2: Fakülte Komisyonları.....	5
Tablo 3a: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Yönetimi	6
Tablo 5: Kapalı ve Açık Alan Bilgileri	14
Tablo 6: Birim Hizmet Alanları	14
Tablo 7: Eğitim ve Araştırma Alanları	14
Tablo 8: Akademik Personel ve İdari Personel Hizmet Alanları	15
Tablo 9: Konferans Salonu ve Toplantı Salonlarının Sayı ve Kapasitelerine Göre Dağılımı. 15	
Tablo 10: Kütüphane Hizmet Alanları	15
Tablo 11: Üniversitenin Sunmuş Olduğu Fiziksel İmkanlardan Memnuniyet Düzeyi	16
Tablo 12: Taşınır Malzeme Sayı ve Tutarları	16
Tablo 13: Taşıt Sayıları ve Tutarları	16
Tablo 14: Taşınırların Etkin Kullanım Oranı	16
Tablo 15: Teknolojik Cihazlar	17
Tablo 16: Birim Tarafından Kullanılan Programlar/Yazılımlar ve Kullanım Amaçları.....	17
Tablo 17: Bilgi Kaynakları.....	18
Tablo 18: Akademik Personelin Unvanları İtibarıyla Yıllara Göre Dağılımı	18
Tablo 19: Ders Veren Öğretim Elemanı Sayılarının Programlar İtibarıyla Dağılımı	19
Tablo 20: Ders Veren Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı.....	19
Tablo 21: Akademik Personelin Unvan İtibarıyla Çalıştığı Programlara Göre Dağılımı	19
Tablo 22: Diğer Kurumlardan/Birimlerden Görevlendirilen Akademik Personel Bilgileri....	20
Tablo 23: Diğer Kurumlara/Birimlere Görevlendirilen Akademik Personel Bilgileri.....	20
Tablo 24: Uluslararası Akademik Personel Bilgileri	20
Tablo 25: Değişim Programı Kapsamında Gelen/Giden Akademik Personelin Yıllara Göre Dağılımı.....	20
Tablo 26: Değişim Programı Kapsamında Giden Akademik Personel Bilgileri.....	21
Tablo 27: Değişim Programı Kapsamında Gelen Akademik Personel Bilgileri.....	21
Tablo 28: Akademik Personelin Yaşlara Göre Dağılımı.....	21
Tablo 29: Akademik Personelin Kıdem/Hizmet Sürelerine Göre Dağılımı.....	22
Tablo 30: Akademik Personelin Cinsiyete Göre Dağılımı.....	22
Tablo 31: Akademik Personelin Temel Eğitim Alanlarına Göre Dağılımı.....	22
Tablo 32: Hizmet İçi Eğitime (Eğiticilerin Eğitimi) Katılan Akademik Personel Sayıları.....	23
Tablo 33: Birim Tarafından Düzenlenen Hizmet İçi Eğitime (Eğiticilerin Eğitimi) Katılan Akademik Personel Sayıları	23
Tablo 34: Birim Tarafından Düzenlenen Hizmet İçi Eğitim (Eğiticilerin Eğitimi) Bilgileri..	23
Tablo 35: Akademik Personel Memnuniyet Düzeyi	23
Tablo 36: İdari Personel Sayıları.....	23
Tablo 37: İdari Personelin Yıllar İtibarıyla Unvanlara Göre Dağılımı	24
Tablo 38: İdari Personelin Yaş Grupları İtibarıyla Dağılımı	24
Tablo 39: İdari Personelin Hizmet Süreleri İtibarıyla Dağılımı	24
Tablo 40: İdari Personelin Cinsiyete Göre Dağılımı.....	24
Tablo 41: İdari Personelin Eğitim Durumuna Göre Dağılımı	25

Tablo 42: İdari Personelin Katıldığı Eğitim Bilgileri.....	25
Tablo 43: Ders Veren İdari Personel Bilgileri.....	25
Tablo 44: Değişim Programı Kapsamında Yurt Dışına Giden İdari Personel Bilgileri.....	26
Tablo 45: Değişim Programı Kapsamında Giden-Gelen İdari Personel Sayıları.....	26
Tablo 46: İdari Personel Memnuniyet Düzeyi	26
Tablo 47: Program Bilgileri	26
Tablo 48: Akredite Program Sayıları	27
Tablo 49: Akreditasyon Süreci Başlatılan Program Bilgileri.....	27
Tablo 50: Programların Bologna Bilgi Paketi Tamamlanma Durumu.....	27
Tablo 51: Öz Değerlendirme ve Akran Değerlendirme Yapılan Program Bilgileri	28
Tablo 52: Yabancı Dil Hazırlık Eğitimi Uygulayan Programlardaki Öğrenci Sayıları	28
Tablo 53: Kontenjanların Doluluk Oranı	28
Tablo 54: Kayıt Yaptıran Öğrencilerin Başarı Sıralamaları.....	29
Tablo 55: Geçiş Yapan Öğrenci Sayıları.....	29
Tablo 56: Yıllar İtibarıyla Öğrenci Sayıları	29
Tablo 57: Öğrenim Türlerine Göre Öğrenci Sayıları	30
Tablo 58: Yaz Okulunda Öğrenim Gören Öğrenci Sayıları.....	30
Tablo 59: Formasyon Eğitimi Sertifika Programı Öğrenci Sayıları.....	30
Tablo 60: Öğrencilerin Temel Alanlara Göre Dağılımı	30
Tablo 61: Yıllar İtibarıyla Çift Anadal ve Yan Dal Programına Katılan Öğrenci Sayıları.....	30
Tablo 62: Çift Anadal ve Yan Dal Programından Mezun Olan Öğrenci Sayıları.....	31
Tablo 63: Yıllar İtibarıyla Uluslararası Öğrenci Sayıları	31
Tablo 64: Uluslararası Öğrenci Bilgileri	32
Tablo 65: Değişim Programı Kapsamında Giden-Gelen Öğrenci Sayıları	33
Tablo 66: Değişim Programı Kapsamında Giden Öğrenci Sayısı.....	33
Tablo 67: Değişim Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Sayısı.....	33
Tablo 68: Staj Yapan Öğrenci Bilgileri.....	33
Tablo 69: İşletmede Mesleki Eğitim Kapsamında Eğitim Uygulamalarına Katılan Öğrenci Sayıları	34
Tablo 70: Mezun Durumuna Gelen ve Mezun Olan Öğrenci Sayıları.....	34
Tablo 71: Dijital Mezuniyet Yıllığı Hazırlayan Program Bilgileri	34
Tablo 72: Mezun Bilgi Sistemine Kaydedilen Öğrenci Bilgileri	35
Tablo 73: Programların Eğitsel Performans Ölçeği Sonuçları	35
Tablo 74: Öğrenci Memnuniyet Düzeyi.....	35
Tablo 75: Mezunların Memnuniyet Düzeyi	36
Tablo 76: Yıllık Ders Saati Sayıları	36
Tablo 77: Üniversitenin Öncelikli Alanlarına İlişkin Gerçekleşen Bilimsel Etkinlik Bilgileri	36
Tablo 77 (devamı): Üniversitenin Öncelikli Alanlarına İlişkin Gerçekleşen Bilimsel Etkinlik Bilgileri.....	37
Tablo 78: 2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı	37
Tablo 79: Teknoparklarda Kurulan Şirket Sayıları	37
Tablo 80: Öğretim Elemanları ve Öğrencilerin Teknoparklardaki Şirket Bilgileri	38
Tablo 81: Proje Bilgileri.....	38
Tablo 82: Tamamlanan Proje Sayıları ve Proje Harcama Tutarları	38
Tablo 83: Bölgesel Kalkınma İhtiyaçlarına Yönelik Bilimsel Proje Bilgileri	38
Tablo 84: Yıllar İtibarıyla Buluş Sayıları.....	38
Tablo 85: Tescil Başvurusu Yapılan Buluş Bilgileri.....	39
Tablo 86: Tescil Edilen Buluş Bilgileri.....	39
Tablo 87: Ticarileşen Buluşlar	39

Tablo 88: Bilimsel Yayınlar	39
Tablo 89: Öğretim Elemanlarının Uluslararası Yayın ve Atıf Sayıları (Web of Science).....	40
Tablo 90: ISI İndekslerine Giren Dergilerde Görevli Akademik Personel Sayısının Dağılımı	40
Tablo 91: Ulusal ve Uluslararası Hakemlik Sayıları.....	40
Tablo 92: Öğretim Elemanlarının Aldıkları Burs Bilgileri	40
Tablo 93: Yıllar İtibarıyla Akademik Teşvik Ödeneği Alan Öğretim Elemanı Sayıları.....	41
Tablo 94: Öğretim Elemanlarının Aldıkları Ödül Bilgileri.....	41
Tablo 95: Spor Tesislerinde Gerçekleştirilen Faaliyet Bilgileri.....	41
Tablo 96: Öğrencilerin/Takımların Turnuvalarda/Sanatsal-Kültürel Yarışmalarda Kazandıkları Ödüller/Dereceler	41
Tablo 97: Birim Etkinlik Bilgileri	42
Tablo 98: Birimi Tanıtıcı Ziyaretler	47
Tablo 99: Burs Hizmetlerinden Yararlanan Öğrenci Sayıları	48
Tablo 100: Kısmi Zamanlı Öğrenci Çalıştırma Programı Kapsamında Çalışan Öğrenci Bilgileri.....	48
Tablo 101: Öğrenci Kulüp ve Topluluklarının Yürüttüğü Faaliyet Bilgileri	48
Tablo 102: Dış Paydaş Memnuniyet Düzeyi.....	49
Tablo 103: Doğrudan Teminlere İlişkin Bilgiler.....	49
Tablo 104: İkili Protokol ve Sözleşmeler.....	51
Tablo 105: Fakülte Kurulu	53
Tablo 106: Fakülte Yönetim Kurulu	53
Tablo 107: Fakülte Danışma Kurulu	54
Tablo 108: Yıllar İtibarıyla Bütçe Harcama Tutarları.....	56
Tablo 109: Bütçe Uygulama Sonuçları	57
Tablo 109: Bütçe Uygulama Sonuçları	58
Tablo 110: Birim Bütçesinden Gerçekleştirilen Öğrenci Başına Düşen Cari Hizmet Maliyetleri	58
Tablo 111: Döner Sermaye İşletmesi Bütçe Giderleri Uygulama Sonuçları	58
Tablo 112: Döner Sermaye Gelirleri	59
Tablo 113: Birim Bütçesinden Öğretim Elemanı Başına Düşen Döner Sermaye Gelirleri	59
Tablo 114: Performans Göstergeleri	60
Tablo 115: Birim Hedefleri Gerçekleşme Durumu	62

1. GENEL BİLGİLER

1.1. MİSYON VE VİZYON

Misyon: Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan uluslararası rekabette turizm sektörünün sahip olduğu konumu iyileştirecek nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.

Vizyon: 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 olmaktır.

1.2. YETKİ, GÖREV VE SORUMLULUKLAR

Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesinin görevi; Afyon Kocatepe Üniversitesi Stratejik Planı'nda belirlenen amaç ve hedeflere uygun olarak fakültenin misyonu, vizyonu ve hedefleri doğrultusunda eğitim ve öğretim, araştırma-geliştirme, uluslararasılaşma ve toplumsal katkı faaliyetleri gerçekleştirmek; ülkemiz turizm sektörünün ihtiyacı olan nitelikli, eleştirel düşünebilen, insani değeri yüksek öğrenciler yetiştirmek ve akademik çalışmalar ile bölge ve ülke turizminin gelişimine katkı sağlamaktır.

Fakültemiz görev ve sorumluluklarını 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu'na dayanarak hazırlanan ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Senatosu tarafından kabul edilen Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği kapsamında yerine getirmektedir. Buna ilave olarak Fakültemizde gerçekleştirilen faaliyetlerde; Yükseköğretim Kanunu, Yükseköğretim Personel Kanunu, Kamu İhale Kanunu, Yükseköğretim Kurumları Teşkilatı Kanunu, Kamu Mali Yönetimi ve Kontrol Kanunu, Devlet Memurları Kanunu Üniversitelerde Akademik Teşkilat Yönetmeliği, Yurtiçinde ve Yurtdışında Görevlendirmelerde Uyulacak Esaslara İlişkin Yönetmelik, Üniversiteler Yayın Yönetmeliği dikkate alınarak söz konusu Yönetmelikler kapsamında yer alan idari görevleri de yerine getirmektedir. Yine Rektörlük ve ilgili birimler tarafından Lisans eğitim-öğretim süreci ile ilgili kendisine verilen yetkiler çerçevesindeki sorumlulukları da yerine getirmektedir.

1.3. BİRİME İLİŞKİN BİLGİLER

1.3.1. İletişim Bilgileri

Tablo 1: İletişim Bilgileri

(Unvanı) Adı ve Soyadı	Görev Unvanı	İş Telefonu	E-Posta
Prof. Dr. Elbeyi PELİT	Dekan	2215	elbeyipelit@aku.edu.tr
Doç. Dr. Ali AVAN	Dekan Yardımcısı	2201	aliavan@aku.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi Ali KABAKULAK	Dekan Yardımcısı	2234	alikabakulak@aku.edu.tr
Abdurrahim TÜRK	Fakülte Sekreteri	2207-2210	aturk@aku.edu.tr

Birim Web Adresi: www.turizm.aku.edu.tr

Birim E-posta Adresi: turizm@aku.edu.tr

Birim Santral Telefon Numarası: +90 272 228 13 06

Birim Adresi: Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Ahmet Necdet Sezer Kampüsü, Gazlıgöl Yolu Üzeri, 03200 AFYONKARAHİSAR

1.3.2. Tarihsel Gelişim

T.C. Afyon Kocatepe Üniversitesi bünyesinde 2005 yılında kurulan ve 2013 yılına kadar “Konaklama İşletmeciliği”, “Seyahat İşletmeciliği”, “Yiyecek İçecek İşletmeciliği” ve “Turist Rehberliği” bölümlerinde eğitim ve öğretim faaliyetlerini sürdüren Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, 2012-2013 eğitim öğretim yılında 2013/4710 sayılı Bakanlar Kurulu kararı ile yüksekokuldan fakülteye dönüştürülerek “Turizm Fakültesi” kurulmuştur.

Turizm Fakültesi bünyesinde; Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği bölümlerinde eğitim-öğretim faaliyetleri devam etmektedir. Turizm Rehberliği bölümü başta olmak üzere fakültemizin tüm bölümlerinde zorunlu yoğun İngilizce ve seçmeli olarak ikinci yabancı dil eğitimi verilmekte olup, ayrıca fakültemiz bölümlerine yeni kayıt yaptıran öğrencilerimiz için isteğe bağlı hazırlık (İngilizce) programı mevcuttur. Bunun yanında, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans ve Doktora programlarında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans ile Turizm Rehberliği Anabilim Dalı Tezli ve Tezsiz Yüksek Lisans programlarında lisansüstü eğitim verilmektedir.

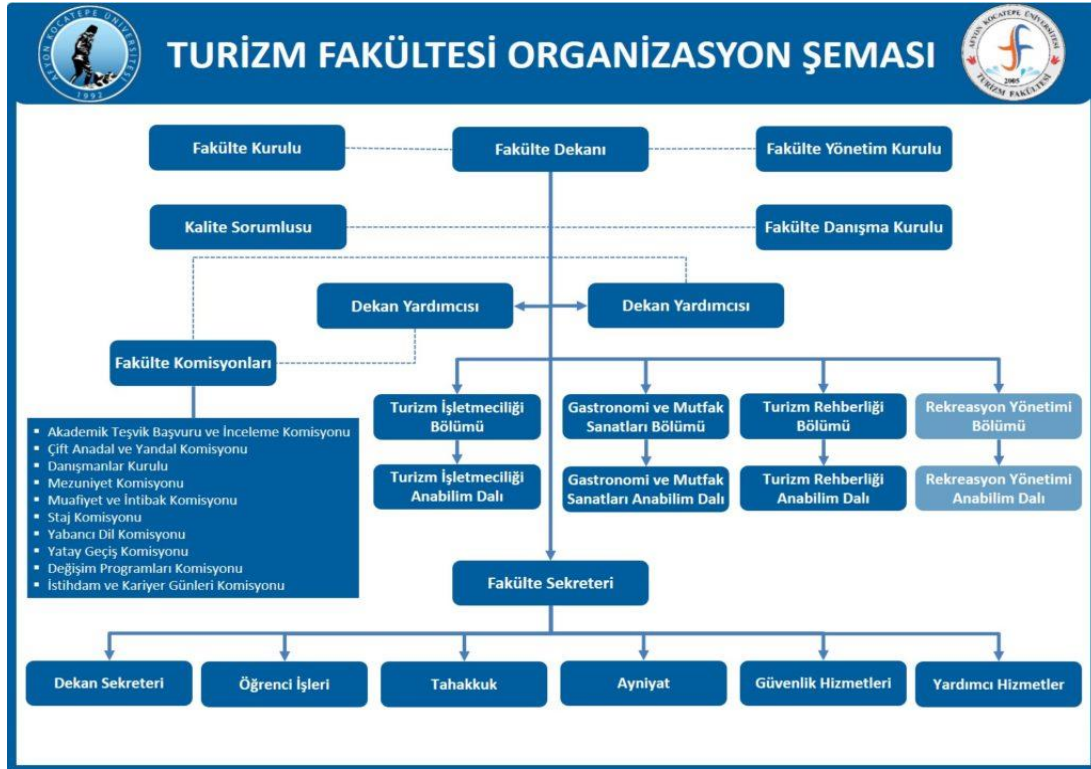
Alanlarında uzman öğretim elemanı ve idari personeli ile Turizm Fakültemiz 1500’e yakın lisans ve lisansüstü öğrencisine eğitim-öğretim hizmeti sunmaktadır. Bu kapsamda, fakülte akademik kadrosunda 5 profesör doktor, 7 doçent doktor, 7 doktor öğretim üyesi, 3 araştırma görevlisi ve 6 öğretim görevlisi; idari kadroda ise 9 personel bulunmaktadır.

Üniversitemizin, uluslararası düzeyde kabul edilen standartlara uygun eğitim-öğretim vermeyi, bilimsel araştırmalara dayalı çıktı elde etmeyi ve bunların sürdürülebilirliğini

güvence altına almayı amaçlayan kalite politikasından hareketle, eğitim-öğretim süreçlerinin iyileştirilmesi öncelikli amaçlarımız arasında yer almaktadır. Bu kapsamda, fakültemizin tüm bölümleri (Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği) Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK) tarafından akredite edilmiştir. Bu anlamda, fakültemiz Türkiye’de tüm bölümleriyle akredite olan ilk Turizm Fakültesi unvanına sahiptir. 2024 yılından itibaren bu ünvana ek olarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm Rehberliği örgün öğretim programlarımız TURAK tarafından 3+3 yıl, toplamda 6 yıl olmak üzere tam akredite edilmiştir. Bu kapsamda her iki programımız Türkiye’nin ilk tam akreditasyon almaya hak kazanan programları olmuştur. Ayrıca fakültemiz, Türkiye’deki tüm turizm fakülteleri arasında 3 bölümü ile “Avrupa Yeterliliği Çerçevesi (AYÇ)” ile uyumlu olacak şekilde tasarlanan “Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi (TYÇ)” logosunu diplomalarına yerleştirme hakkı kazanan ilk “Turizm Fakültesi” olma ünvanına da sahiptir. Bu husus özellikle fakültemiz mezunlarının, yurtdışında diplomalarının daha hızlı tanınmasına, istihdam edilme imkânlarının artmasına ve öğrencilerimizin yatay ve dikey hareketliliklerine önemli ölçüde katkıda bulunmaktadır.

1.3.3. Örgüt Yapısı

Fakültemizin örgütsel yapısı, organizasyon şemasında gösterilen komuta, kurmay ve fonksiyonel yetkiler bağlamında birimimizin yönetim anlayışını yansıtan ilişkileri kapsamaktadır.



Fakültemiz örgütsel yapısının bileşenleri; dekan, fakülte kurulu, fakülte yönetim kurulu, fakülte danışma kurulu, kalite sorumlusu, dekan yardımcıları, fakülte komisyonları, bölüm başkanlıkları, fakülte sekreteri ve idari birimlerden oluşmaktadır. Söz konusu bu kurullar/birimlerin tanımlanmasına ilişkin genel bilgilere aşağıda yer verilmiştir.

Dekan: İlgili Mevzuat çerçevesinde, Afyon Kocatepe Üniversitesi üst yönetimi tarafından belirlenen vizyon, misyon, amaç ve ilkeler doğrultusunda; fakültenin vizyon ve misyonunu gerçekleştirmek için eğitim-öğretimin ve idari işlerin etkinlik, verimlilik ve etik ilkelerine göre planlanması, örgütlenmesi, yönlendirilmesi, koordine edilmesi, kararlar alınması ve denetlenmesi görevlerini yürütmektedir. Dekanın görev, yetki ve sorumlulukları [görev tanımında](#) yer almaktadır.

Fakülte Kurulu: Fakülte Kurulu, Dekan başkanlığında toplanır ve ilgili mevzuat tarafından verilen [görevleri](#) ifa eder. Bu görevler arasında fakültenin eğitim-öğretim, bilimsel araştırma ve yayın faaliyetleri ve bu faaliyetlerle ilgili esasları, plan, program ve eğitim - öğretim takvimini kararlaştırmak, Fakülte Yönetim Kurulu'na üye seçmek ve 2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu ile verilen diğer görevleri yerine getirmek yer almaktadır.

Fakülte Yönetim Kurulu: Dekan başkanlığında toplanan ve ilgili mevzuat hükümleri uyarınca görevlerini ifa eden yönetim kurulu Fakülte Kurulu'nun kararları ile tespit ettiği esasların uygulanmasında dekana yardım etmek, fakülte eğitim-öğretim, plan ve programları ile takviminin uygulanmasını sağlamak, fakültenin bütçe tasarısını hazırlamak, dekanın fakültenin yönetimi ile ilgili getireceği bütün işlerde karar almak, öğrencilerin kabulü, ders intibakları ve çıkarılmaları ile eğitim-öğretim ve sınavlarına ait işlemleri hakkında karar vermek ve 2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu ile verilen diğer görevleri yapmakla yükümlüdür.

Fakülte Danışma Kurulu: Dekan başkanlığında birim yönetici yardımcıları, birim kurulu tarafından, birim kurul üyeleri arasından seçilen 4 öğretim üyesi, birim öğrenci temsilcisi ile bu üyelerin önerdikleri arasından Rektör'ün seçeceği kamu ve/veya özel sektör ve/veya sivil toplum kuruluşlarının temsilcilerinden oluşur. Eğitim-öğretim, araştırma ve geliştirme ile toplumsal katkı alanlarında alınacak kararlarda danışma kurulunun görüşü ve önerileri alınır.

Birim Danışma Kurulu, Üniversite Danışma Kurulunun belirlediği çalışma takvimine göre Birim Sekreterliğinin tüm üyelere yaptığı davet ile bahar ve güz yarıyılılarında olmak üzere yılda en az iki kez toplanır. Birim Danışma Kurulu üniversite dışı kurum ve kuruluşlar ile işbirliği yaparak ilgili alanlarda uygulama çalışmalarına destek sağlamak, ders müfredatlarının güncellenmesi konusunda gerekli çalışmalar yapmak ve konuyla ilgili tavsiye

kararları almak, özellikle uygulamaya yönelik derslerin uygulamalarının nasıl yapılması gerektiği konusunda ilgili birim yöneticilerine tavsiyelerde bulunmak, Bölüm/Programlarla ilgili proje önerilerinde bulunmak gibi bir dizi görevi yerine getirmektedir.

Kalite Sorumlusu: Birimde kalite güvencesi çalışmalarını kalite sorumlusu yürütür. Kalite sorumlusu, birim yöneticisi tarafından Afyon Kocatepe Üniversitesi Kalite Yönergesi kapsamındaki iş ve işlemlerle ilgili yönetici yardımcıları arasından atanır. Birimde kalite sorumlusuna çalışmalarında destek olmak ve alt birimlerde (bölüm/program) kalite güvencesi çalışmalarını yürütmek amacıyla alt birim yöneticileri öncelikli olarak öğretim üyeleri arasından bir kalite elçisi görevlendirmektedir.

Fakülte Komisyonları: Fakültemizde Kalite Komisyonu, Eğitim-Öğretim Komisyonu, Uygulamalı Eğitimler Komisyonu, İstihdam ve Kariyer Günleri Birim Komisyonu, BAP Değerlendirme Alt Komisyonu bulunmaktadır. Her bir komisyon ilgili yönergeler/esaslar çerçevesinde görevlerini yerine getirmektedir.

Tablo 2: Fakülte Komisyonları

Komisyonun Adı	Komisyon Üyeleri
Kalite Komisyonu	Doç. Dr. Ali AVAN (Birim Kalite Sorumlusu) Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Kalite ve Risk Elçisi) Doç. Dr. Gonca AYTAŞ (Turizm İşletmeciliği Bölümü Kalite ve Risk Elçisi) Doç. Dr. Esra GÜL YILMAZ (Turizm Rehberliği Bölümü Kalite ve Risk Elçisi) Mervenur TÜRKOĞLU (Turizm Fakültesi Öğrenci Temsilcisi)
Eğitim-Öğretim Komisyonu	Dr. Öğr. Üyesi ALİ KABAKULAK Prof. Dr. Ahmet BAYTOK Prof. Dr. Elbeyi PELİT Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI Doç. Dr. Ali AVAN Dr. Öğr. Üyesi Engin AYTEKİN Arş. Gör. Melisa ATEŞ Arş. Gör. Nurullah KART Arş. Gör. Zeynep UTKAN Mervenur TÜRKOĞLU
Uygulamalı Eğitimler Komisyonu	Dr. Öğr. Üyesi ALİ KABAKULAK Prof. Dr. Ahmet BAYTOK Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI Prof. Dr. Hasan Hüseyin SOYBALI Prof. Dr. Özcan ZORLU Dr. Öğr. Üyesi Asilhan Semih MUTLU
İstihdam ve Kariyer Günleri Birim Komisyonu	Dr. Öğr. Üyesi ALİ KABAKULAK Doç. Dr. Gonca AYTAŞ Doç. Dr. Hüseyin PAMUKÇU Dr. Öğr. Üyesi Bircan ERGÜN Arş. Gör. Melisa ATEŞ Arş. Gör. Nurullah KART Arş. Gör. Zeynep UTKAN
BAP Değerlendirme Alt Komisyonu	Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Başkan) Doç. Dr. Gonca AYTAŞ Dr. Öğr. Üyesi Esra GÜL YILMAZ

Fakültemizde Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği bölümlerinde eğitim-öğretim faaliyetleri sürdürülmektedir. Aşağıda birimimizde bulunan bölümlerle ilgili açıklamalara yer verilmiştir.

a) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

24.05.2013 tarihinde Resmî Gazetede yayımlanan 2013/4710 sayılı kararla kurulan Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde açılan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2015-2016 eğitim öğretim yılında öğrenci alımına başlamış ve 2020 yılında ise Türkiye'nin ilk akredite Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü unvanını almıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü eğitim ve öğretim süresi dört yıl olup, isteğe bağlı hazırlık sınıfı (İngilizce) uygulaması bulunmaktadır. Bölümde kadrolu olarak 1 Profesör Doktor, 3 Doçent Doktor, 1 Doktor Öğretim Üyesi, 3 Öğretim Görevlisi ve 1 Araştırma Görevlisi ve olmak üzere 9 öğretim elemanı bulunmakla birlikte fakültemizin diğer bölümleri, Mühendislik Fakültesi (Gıda Mühendisliği Bölümü), Güzel Sanatlar Fakültesi, Fen Edebiyat Fakültesi, İktisadi İdari Bilimler Fakültesi, Eğitim Fakültesi, Afyon Meslek Yüksekokulu (Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık Programı), Emirdağ Meslek Yüksekokulu (Aşçılık Programı), Bolvadin Meslek Yüksekokulu (Gıda Teknolojisi Programı) Yabancı Diller Yüksekokulu öğretim elemanları ile otel yöneticileri ve mutfak şeflerince desteklenmektedir.

Tablo 3a: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Yönetimi

(Unvanı) Adı ve Soyadı	Görev Unvanı	İş Telefonu	E-Posta
Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI	Bölüm Başkanı	2245	sandikcimustafa@aku.edu.tr
Doç. Dr. Hüseyin PAMUKÇU	Bölüm Başkan Yardımcısı	2220	hpamukcu@aku.edu.tr

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüzün amacı, yiyecek-içecek bölümlerinin ihtiyaç duyduğu mutfak personelini ve mutfak şeflerini (yöneticilerini), eğitim kurumlarının ihtiyaç duyduğu öğretmen, akademisyen ve eğitimcileri, yiyecek içecek sektörünün ihtiyaçları doğrultusunda girişimcileri yetiştirmektir. Bu doğrultuda; öğrencilerimize mutfak bilgi ve becerilerinin kazandırılmasının yanı sıra hem Türk Mutfağı hem Dünya mutfakları hakkında bilgi ve beceri sahibi olmaları ve temel işletmecilik eğitimlerini almaları sağlanarak, iki yabancı dil bilen, uluslararası niteliklere sahip mutfak şefleri (yöneticileri) olarak mezun olmaları hedeflenmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü mezunları otel işletmelerinin yiyecek içecek bölümlerinde; restoran, mutfak ve bağımsız yiyecek içecek işletmelerinde yönetici olabilirler. Meslek liselerinin turizm bölümlerinde usta öğretici/eğitmen olarak çalışabilme, gerekli şartları sağlamak kaydıyla meslek liselerinde öğretmen olabilme, ALES sınavından geçerli

not almaları ve yeterli düzeyde gerekli olan yabancı dil bilgisine sahip olmaları koşuluyla lisansüstü programlarında öğrenim görme ve üniversitelerin akademik kadrolarında da kariyer imkânına sahiptirler.

Fakülte bünyesinde 1 adet uygulama mutfağı, 1 adet servis salonu, 1 adet pasta ve unlu mamuller mutfağı, 1 adet duyuşal analiz laboratuvarı ve 1 adet bilgisayar laboratuvarı bulunmaktadır. Uygulama mutfağı ve pasta ve unlu mamuller mutfağı profesyonel mutfaklarda yer alan tüm ekipmanları kapsayacak şekilde hazırlanmış olmakla birlikte birinci sınıftan son sınıfa kadar farklı uygulama derslerine ev sahipliğı yapmaktadır. Mutfakta hazırlanan ürünlerin servise hazırlanma ve sunulma yöntemlerinin öğretildiğı servis atölyesinde tamamlayıcı eğitimler verilmektedir. Ayrıca duyuşal analiz laboratuvarında araştırmalara yapılmakta ve öğrencilere duyuşal analiz eğitimleri verilmektedir. Uygulama alanlarına ek olarak internet erişimine sahip 60 adet bilgisayar ile gastronomi alanında kullanılan otomasyon programlarının bulunduğı bilgisayar laboratuvarı da bölüm öğrencilerimiz tarafından kullanılabilir.

Turizm Fakültesi, Afyon Kocatepe Üniversitesi'nin merkez yerleşkesi olan Ahmet Necdet Sezer Ana Kampüsü'nde bulunmaktadır. Bu durum öğrencilerin kampüsteki bir çok olanaktan (sosyal, kültürel, sportif etkinliklerle, kongre merkezi, kafeterya, yemekhane vb.) yararlanması bakımından avantaj sağlamaktadır. Akademik yıl içinde çeşitli konularda seminer, sempozyum, konferans, panel ve söyleşiler düzenlenmektedir. Öte yandan üniversite kampüsünde öğrencilerin kendilerini sürekli geliştirmelerine olanak sağlayacak şekilde faaliyet gösteren öğrenci kulüpleri bulunmakta olup, bölüm öğrencilerinin bu aktivitelerde görev almaları/katılmaları mümkündür. Bu kapsamda etkin bir şekilde faaliyetlerini sürdüren "Gastronomi Kulübü" tadım etkinlikleri, tadım gezileri, workshoplar, seminerler, konferanslar düzenlemektedir. Gastronomi Kulübünün yanı sıra üniversite bünyesinde teknoloji kulübü, gezginler kulübü, folklor kulübü, fotoğraf kulübü, edebiyat kulübü, kitap kulübü, havacılık kulübü, genç girişimciler kulübü, bisiklet kulübü ve izcilik kulübü gibi kulüplerde mevcut olup, bölüm öğrencilerinin bu aktivitelerin içinde görev almaları/katılmaları mümkündür.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde yer alan komisyon ve kurul bilgileri Tablo 4a'da gösterilmektedir. Bölüm komisyonları ve kurulları, ilgili mevzuat hükümleri doğrultusunda belirli aralıklarla bir araya gelerek gerekli kararları almakta ve dekanlığa sunmaktadır.

Tablo 4a: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Komisyon Bilgileri

Komisyonun Adı	Komisyon Üyeleri
Akademik Teşvik Başvuru ve İnceleme Komisyonu	Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Başkan) Doç. Dr. Sabri ÇELİK (Üye) Doç. Dr. Hüseyin PAMUKÇU (Üye)
Çift Anadal ve Yandal Komisyonu	Doç. Dr. Hüseyin PAMUKÇU (Başkan) Doç. Dr. Sabri ÇELİK (Üye) Dr. Öğr. Üyesi Asuman PEKYAMAN (Üye) Arş. Gör. Asilhan Semih MUTLU
Danışmanlar Kurulu	Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Başkan) Doç. Dr. Sabri ÇELİK (Üye) Dr. Öğr. Üyesi Asuman PEKYAMAN (Üye) Dr. Öğr. Üyesi Erhan BABAÇ (Üye) Öğr. Gör. Osman KAZANCI (Üye) Öğr. Gör. Esna METE (Üye) Arş. Gör. Asilhan Semih MUTLU (Üye) Arş. Gör. Nurullah KART (Üye)
Mezuniyet Komisyonu	Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Başkan) Doç. Dr. Sabri ÇELİK (Üye) Dr. Öğr. Üyesi Asuman PEKYAMAN (Üye)
Muafiyet ve İntibak Komisyonu	Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Başkan) Doç. Dr. Sabri ÇELİK (Üye) Dr. Öğr. Üyesi Erhan BABAÇ (Üye) Öğr. Gör. Esna METE (Üye) Arş. Gör. Nurullah KART (Üye)
Staj Komisyonu	Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Başkan) Dr. Öğr. Üyesi Erhan BABAÇ (Üye) Öğr. Gör. Osman KAZANCI (Üye) Öğr. Gör. Esna METE (Üye) Arş. Gör. Asilhan Semih MUTLU (Üye)
Yabancı Dil Komisyonu	Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Başkan) Dr. Öğr. Üyesi Bircan ERGÜN (İngilizce-Üye) Dr. Öğr. Üyesi Engin AYTEKİN (İngilizce-Üye) Öğr. Gör. Dr. Erman SAYGILI (İngilizce-Üye) Öğr. Gör. Cüneyt TAŞKIRAN (İngilizce-Üye) Öğr. Gör. Hatice ŞEN (Almanca-Üye) Öğr. Gör. Ömer Esat ŞEKER (Almanca-Üye) Öğr. Gör. Seyfullah Koçak (Rusça-Üye) Arş. Gör. Nurullah KART (Üye)
Yatay Geçiş Komisyonu	Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Başkan) Doç. Dr. Sabri ÇELİK (Üye) Dr. Öğr. Üyesi Erhan BABAÇ (Üye) Öğr. Gör. Esna METE (Üye) Arş. Gör. Nurullah KART (Üye)
İstihdam ve Kariyer Günleri Komisyonu	Öğr. Gör. Esna METE (Üye) Arş. Gör. Asilhan Semih MUTLU (Üye)

b) Turizm İşletmeciliği Bölümü

Turizm İşletmeciliği bölümü, 24.05.2013 tarihinde Resmi Gazetede yayımlanan 2013/4710 sayılı kararla Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde kurulmuştur ve 2014-2015 eğitim-öğretim yılında ilk öğrencilerini almaya başlamıştır. Türkiye’de TURAK (Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu) tarafından akredite edilen ilk Turizm İşletmeciliği Bölümlerinden birisi olan bölümde, şu anda 2 profesör doktor, 2 doçent doktor, 2 doktor öğretim üyesi, 1 araştırma görevlisi ve 1 öğretim görevlisi görev yapmaktadır. Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programı 2007 yılında Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı olarak kurulmuş ve ilk öğrencilerini 2008-2009 öğretim yılında almıştır. Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı Yüksek Lisans

Programı 2013 yılında Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalına dönüştürülmüştür. 2017 yılında ise Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Doktora Programı açılmıştır. Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Tezli Yüksek Lisans ve Doktora Programlarında eğitim-öğretim faaliyetlerini sürdürmektedir.

Tablo 3b: Turizm İşletmeciliği Bölümü Yönetimi

(Unvanı) Adı ve Soyadı	Görev Unvanı	İş Telefonu	E-Posta
Prof. Dr. Ahmet BAYTOK	Bölüm Başkanı	2203	ahmetbaytok@aku.edu.tr
Doç. Dr. Gonca AYTAŞ	Bölüm Başkan Yardımcısı	2205	gasytas@aku.edu.tr

Turizm İşletmeciliği Programının amacı, turizm sektörünü oluşturan konaklama, yiyecek-içecek, seyahat ve ulaştırma işletmelerinde görev alabilecek mesleki bilgi, beceri ve yetkinliklere sahip orta ve üst düzey yönetici adayı yetiştirmektir. Program aynı zamanda öğrencilere, turizm işletmeciliği ile ilgili sağlam bir kuramsal bilgi kazandırmayı hedeflemektedir. Bu doğrultuda programda öğrencilere; temel işletmecilik bilgisinin yanı sıra turizm işletmeciliği, konaklama işletmeciliği, seyahat acentacılığı ve tur operatörlüğü, ön büro ve kat hizmetleri yönetimi, yiyecek içecek servisi ve yönetimi, konaklama otomasyon programları, biletleme ve merkezi rezervasyon sistemleri gibi acenta otomasyon programları, pazarlama, turizm coğrafyası, turizm işletmelerinde insan kaynakları yönetimi, turizm işletmelerinde örgütsel davranış, turizm ekonomisi, turizm politikası ve planlaması, turizm işletmeleri muhasebesi, turizm işletmelerinde maliyet kontrolü, turizm işletmelerinde finansal yönetim konularında eğitim verilmektedir.

Turizm İşletmeciliği Bölümü mezunları konaklama işletmeleri, yiyecek içecek işletmeleri, seyahat acentaları, havayolu işletmeleri öncelikli olmak üzere, alacakları dersler itibarıyla turizm sektöründeki tüm işletmelerde istihdam edilebilirler. Mezun olan öğrenciler, dilerlerse aldıkları işletmecilik eğitimi sayesinde girişimcilik becerilerini kullanarak kendi konaklama, yiyecek içecek ve seyahat işletmelerini de kurabilmektedirler. Turizm işletmeciliği mezunları ayrıca; üniversitelerde öğretim elemanı olarak, Kültür ve Turizm Bakanlığı, İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri ve Turizm Danışma Bürolarında istihdam olanağı da bulabilmektedirler.

Fakülte bünyesinde bulunan ve bölümümüzün de kullandığı 1'i bilgisayar laboratuvarı olmak üzere toplam 16 derslik bulunmaktadır. Bilgisayar laboratuvarı 50 bilgisayar kapasiteli olup öğrencilerin otellerde ön büro bölümlerinde ve seyahat acentalarında kullanılan otomasyon programlarını (Fidelio Suite 8, Opera, Elektra, Amadeus) öğrenmeleri ve uygulamaları için tasarlanmıştır. Otomasyon programlarına ilişkin derslerin tamamlanmasının ardından ilgili programların lisans sahibi kurumlar tarafından öğrencilere yönelik sertifika sınavı düzenlenmekte ve sınavı başarıyla tamamlayan öğrenciler ulusal ve uluslararası geçerliliğe sahip sertifikalar ile ödüllendirilmektedir. Ayrıca bölüm müfredatlarında yer alan uygulamalı mesleki dersler, Turizm Fakültesi Eğitim ve Uygulama Binası'nda

gerçekleştirilmektedir. Her bir ders için uygulama binasında ayrı bir birim bulunmaktadır. Bu birimler arasında mutfak, yiyecek içecek servis salonu, ön büro-resepsiyon, üç adet farklı özellikli uygulama odası ile çamaşır-ütü odası yer almakta olup bu alanlar öğrencilerin uygulamalı eğitimleri için altyapı oluşturmaktadır. Bölüm öğrencilerimize, uluslararası ilişkiler koordinatörlüğü ve bölüm başkanlığımızın ortaklaşa girişimleri ile yurt dışında staj ve çalışma imkânları da sunulmaktadır. Erasmus+ programı kapsamında; Polonya, Macaristan, Bulgaristan, Çekya, Estonya, İspanya ve Portekiz'deki üniversiteler ile imzaladığı ikili protokoller ile öğrencilerimiz yurt dışında bulunan anlaşmalı üniversitelere giderek eğitim alabilmektedir. Öğrencilerimizin mezuniyet belgelerini alabilmeleri için, dört yıllık programa (240 AKTS) – hazırlık okuyanlar için beş yıl- ek olarak lisans eğitimleri boyunca 60 iş günü sektör stajı yapmaları gerekmektedir. Söz konusu bu stajlar, “Afyon Kocatepe Üniversitesi Yaz Stajı Yönergesi” ve “Turizm Fakültesi Yaz Stajı Uygulama Rehberi” çerçevesinde yürütülmektedir. Ayrıca öğrenciler, Afyonkarahisar il merkezinde bulunan işletmelerde son sınıfta güz veya bahar yarıyıllarından birinde isteğe bağlı olarak İşletmede Mesleki Eğitim alma imkânına sahiptir.

Turizm Fakültesi, Afyon Kocatepe Üniversitesi'nin merkez yerleşkesi olan Ahmet Necdet Sezer Ana Kampüsü'nde bulunmaktadır. Bu durum öğrencilerin kampaüsteki birçok olanaktan (sosyal, kültürel, sportif etkinlikler, kongre merkezi, kafeterya, yemekhane vb.) yararlanmasını bakımından avantaj sağlamaktadır. Birçok spor tesisinin varlığı sayesinde öğrenciler futbol, basketbol, voleybol, tenis, masa tenisi badminton, atletizm, ritmik jimnastik, step dağcılık, boks, güreş, tekvando ve karate sporlarını yapabilmekte ve takımlara girerek turnuvalara katılabilmektedirler. Üniversite kampüsünde ayrıca, öğrencilerin kendilerini sürekli geliştirmelerine olanak sağlayacak şekilde faaliyet gösteren öğrenci kulüpleri bulunmakta olup, bölüm öğrencileri bu aktivitelerin içinde görev alabilmektedir. Örneğin, üniversite bünyesinde gastronomi kulübü, teknoloji kulübü, gezginler kulübü, folklor kulübü, fotoğraf kulübü, edebiyat kulübü, kitap kulübü, havacılık kulübü, genç girişimciler kulübü, bisiklet kulübü ve izcilik kulübü gibi kulüpler mevcut olup, bölüm öğrencilerinin bu aktivitelerde görev almaları mümkündür. Üniversitedeki genel olanaklar ve etkinliklere ilave olarak, fakülte bünyesinde de bilimsel ve mesleki konularda seminer, konferans, panel, söyleşi ve workshoplar düzenlenmektedir. Afyonkarahisar başta olmak üzere ülkemizin önemli tarihi, kültürel ve doğal çekiciliklerine profesyonel rehber eşliğinde geziler organize edilmektedir. Öğrencilerimiz Gönüllülük Çalışmaları dersi kapsamında, topluma ve çevreye faydalı birer birey olma bilincine erişmekte ve beşeri yetkinliklerini artırma imkânı bulmaktadırlar. Öğrenciler mezun olduktan sonra, mezunlar arasında başta iş hayatı olmak üzere bir sinerji oluşturma, maddi ve manevi işbirliğini geliştirme misyonuyla 2022 yılında

kurulan Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Mezunları ve Mensupları Derneği'ne (AKÜTURMED) üye olarak bölüm ve fakülte ile bağlarını geleceğe taşıyabilmektedir.

Turizm İşletmeciliği Bölümünde yer alan kurul ve komisyonlar Tablo 4b yardımıyla gösterilmektedir. Bölüm kurul ve komisyonları ilgili mevzuat hükümleri doğrultusunda belirli aralıklarla bir araya gelerek gerekli kararları almakta ve dekanlığa sunmaktadır.

Tablo 4b: Turizm İşletmeciliği Bölümü Komisyon Bilgileri

Komisyonun Adı	Komisyon Üyeleri
Akademik Teşvik Başvuru ve İnceleme Komisyonu	Prof. Dr. Ahmet BAYTOK (Başkan) Doç. Dr. Gonca AYTAŞ (Üye) Doç. Dr. Ali AVAN (Üye)
Çift Anadal ve Yandal Komisyonu	Prof. Dr. Ahmet BAYTOK (Başkan) Doç. Dr. Ali AVAN (Üye) Arş. Gör. Zeynep UTKAN (Üye)
Danışmanlar Kurulu	Doç. Dr. Gonca AYTAŞ (Başkan) Dr. Öğr. Üyesi Bilal YALÇIN (Üye) Dr. Öğr. Üyesi Esra CİĞERCİ (Üye) Öğr. Gör. Dr. Erman SAYGILI (Üye) Arş. Gör. Zeynep UTKAN (Üye)
Mezuniyet Komisyonu	Prof. Dr. Ahmet BAYTOK (Başkan) Doç. Dr. Ali AVAN (Üye) Arş. Gör. Zeynep UTKAN (Üye)
Muafiyet ve İntibak Komisyonu	Prof. Dr. Ahmet BAYTOK (Başkan) Doç. Dr. Ali AVAN (Üye) Arş. Gör. Zeynep UTKAN (Üye)
Staj Komisyonu	Prof. Dr. Ahmet BAYTOK (Başkan) Doç. Dr. Gonca AYTAŞ (Üye) Arş. Gör. Zeynep UTKAN (Üye)
Yabancı Dil Komisyonu	Prof. Dr. Ahmet BAYTOK (Başkan) Dr. Öğr. Üyesi Bircan ERGÜN (İngilizce-Üye) Dr. Öğr. Üyesi Engin AYTEKİN (İngilizce-Üye) Öğr. Gör. Dr. Erman SAYGILI (İngilizce-Üye) Öğr. Gör. Cüneyt TAŞKIRAN (İngilizce-Üye) Öğr. Gör. Hatice ŞEN (Almanca-Üye) Öğr. Gör. Ömer Esat ŞEKER (Almanca-Üye) Öğr. Gör. Seyfullah Koçak (Rusça-Üye) Arş. Gör. Zeynep UTKAN (Üye)
Yatay Geçiş Komisyonu	Prof. Dr. Ahmet BAYTOK (Başkan) Doç. Dr. Ali AVAN (Üye) Arş. Gör. Zeynep UTKAN (Üye)
İstihdam ve Kariyer Günleri Komisyonu	Dr. Öğr. Üyesi Esra CİĞERCİ (Üye) Arş. Gör. Zeynep UTKAN (Üye)

c) Turizm Rehberliği Bölümü

24.05.2013 tarihinde Resmi Gazetede yayımlanan 2013/4710 sayılı kararla kurulan Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde açılan Turizm Rehberliği bölümüne öğrenci alımına 2015-2016 eğitim öğretim yılında başlanmıştır. Turizm Rehberliği bölümünün eğitim ve öğretim süresi dört yıl olup, isteğe bağlı hazırlık sınıfı (İngilizce) uygulaması bulunmaktadır.

Tablo 3c: Turizm Rehberliği Bölümü Yönetimi

(Unvanı) Adı ve Soyadı	Görev Unvanı	İş Telefonu	E-Posta
Prof. Dr. Elbeyi PELİT	Bölüm Başkanı	2217	elbeyipelit@aku.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi Bircan ERGÜN	Bölüm Başkan Yardımcısı	2293	bergun@aku.edu.tr

Bölümde kadrolu olarak görev yapan 2 Profesör Doktor, 2 Doçent Doktor, 4 Doktor Öğretim Üyesi, 1 Öğretim Görevlisi ve 1 Araştırma Görevlisi olmak üzere toplam 10 öğretim elemanı bulunmaktadır. Turizm Rehberliği Bölümünden gerekli koşulları sağlayarak mezun olan öğrenciler; uygulama gezisini tamamlamış iseler, Kültür ve Turizm Bakanlığı'na başvuruda bulunmaları sonucunda profesyonel turist rehberliği ruhsatnamesi ve bu doğrultuda çalışma kartı olarak ülke genelinde Türkçe veya kimliğinde yazılı dilde/dillerde turist rehberliği yapabileceklerdir. Buna ilave olarak öğrenciler, bölümde eğitim gördükleri sürece turizm rehberliği eğitimine ek olarak almış oldukları turizm işletmeciliği eğitimi ile seyahat, konaklama ve yat marina işletmeleri başta olmak üzere, turizm işletmelerinin herhangi birinde orta veya üst düzey yönetici pozisyonunda istihdam edilebileceklerdir. Bölüm mezunlarından, Kamu Personeli Seçme Sınavından (KPSS) yeterli puanı alanlar, diğer kamu kurumlarında da memur olarak istihdam edilebileceklerdir. Akademik kariyer yapmak isteyen mezunlar gerekli koşulları sağlamaları halinde (ÖSYM tarafından gerçekleştirilen ALES-Akademik Personel ve Lisansüstü Eğitimi Giriş Sınavı ile YDS sınavından gerekli puanları almaları ve istenmesi durumunda sektör deneyimine sahip olmaları) herhangi bir üniversitenin alanlarıyla ilgili bir programında öğretim elemanı olarak çalışabileceklerdir. Bölüm mezunları aynı zamanda Kültür ve Turizm Bakanlığı, İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri ve Enformasyon Bürolarında, Müze ve Ören yerlerinde de istihdam olanağına sahip olacaklardır.

Fakülte bünyesinde bulunan ve bölümümüzün de kullandığı 1'i bilgisayar laboratuvarı olmak üzere toplam 18 derslik bulunmaktadır. Bilgisayar laboratuvarımızda, bölümümüz öğrencilerinin gerek ilerideki kariyer yaşamlarında gerekse derslerinde faydalanacağı turizm işletmeciliği ile ilgili paket programlar ve internet erişimine sahip 60 adet bilgisayar bulunmaktadır. Yine Fakülte bünyesinde bulunan Eğitim Uygulama Binasından gerekli olduğu zaman öğrencilerimiz yararlanmaktadırlar. Turizm Rehberliği bölümü olarak öğrencilerimize mesleki paket programlar ders olarak verilmektedir. Bölüm öğrencilerimize uluslararası ilişkiler koordinatörlüğü ve bölüm başkanlığımızın ortaklaşa girişimleri ile yurt dışında staj ve çalışma imkânları da sunulmaktadır. Öğrencilerimizin mezuniyet belgelerini alabilmeleri için, dört yıllık programa (240 AKTS) – hazırlık okuyanlar için beş yıl- ek olarak lisans eğitimleri boyunca 60 iş günü sektör stajı yapmaları gerekmektedir.

Bünyesinde eğitim-öğretim faaliyetlerinin yürütüldüğü Turizm Fakültesi, Afyon Kocatepe Üniversitesi'nin merkez yerleşkesi olan Ahmet Necdet Sezer Ana Kampüsü'nde bulunmaktadır. Bu durum öğrencilerin kampüsteki birçok olanaktan (sosyal, kültürel, sportif etkinliklerle, kongre merkezi, kafeterya, yemekhane vb.) yararlanması bakımından avantaj sağlamaktadır. Birçok spor tesislerinin varlığı sayesinde öğrenciler futbol, basketbol, voleybol, tenis, masa tenisi badminton, atletizm, ritmik jimnastik, step dağcılık, boks, güreş, tekvando ve karate sporlarını yapabilmekte ve takımlara girerek turnuvalara katılabilmektedirler. Akademik yıl içinde çeşitli konularda seminer, sempozyum, konferans,

panel ve söyleşiler düzenlenmektedir. Öte yandan üniversite kampüsünde öğrencilerin kendilerini sürekli geliştirmelerine olanak sağlayacak şekilde faaliyet gösteren öğrenci kulüpleri bulunmakta olup, bölüm öğrencilerinin bu aktivitelerin içinde görev almaları/katılmaları mümkündür. Üniversite bünyesinde teknoloji kulübü, gezginler kulübü, folklor kulübü, fotoğraf kulübü, edebiyat kulübü, kitap kulübü, havacılık kulübü, genç girişimciler kulübü, bisiklet kulübü ve izcilik kulübü gibi kulüplerde mevcut olup, bölüm öğrencilerinin bu aktivitelerin içinde görev almaları/katılmaları mümkündür.

Tablo 4c: Turizm Rehberliği Bölümü Komisyon Bilgileri

Komisyonun Adı	Komisyon Üyeleri
Akademik Teşvik Başvuru ve İnceleme Komisyonu	Prof. Dr. Elbeyi PELİT (Başkan) Prof. Dr. Özcan ZORLU (Üye) Dr. Öğr. Üyesi Hidayet KIŞLALI (Üye)
Çift Anadal ve Yandal Komisyonu	Dr. Öğr. Üyesi Esra GÜL YILMAZ (Başkan) Dr. Öğr. Üyesi Hidayet KIŞLALI (Üye) Dr. Öğr. Üyesi Engin AYTEKİN (Üye) Arş. Gör. Dr. Ali KABAKULAK (Üye) Arş. Gör. Melisa ATEŞ (Üye)
Danışmanlar Kurulu	Prof. Dr. Elbeyi PELİT (Başkan) Prof. Dr. Özcan ZORLU (Üye) Dr. Öğr. Üyesi Esra GÜL YILMAZ (Üye) Dr. Öğr. Üyesi Hidayet KIŞLALI (Üye) Dr. Öğr. Üyesi Bircan ERGÜN (Üye) Dr. Öğr. Üyesi Engin AYTEKİN (Üye) Arş. Gör. Dr. Ali KABAKULAK (Üye) Öğr. Gör. Cüneyt TAŞKIRAN (Üye) Arş. Gör. Melisa ATEŞ (Üye)
Mezuniyet Komisyonu	Dr. Öğr. Üyesi Esra GÜL YILMAZ (Başkan) Dr. Öğr. Üyesi Hidayet KIŞLALI (Üye) Dr. Öğr. Üyesi Engin AYTEKİN (Üye) Arş. Gör. Dr. Ali KABAKULAK (Üye) Arş. Gör. Melisa ATEŞ (Üye)
Muafiyet ve İntibak Komisyonu	Prof. Dr. Elbeyi PELİT (Başkan) Doç. Dr. Özcan ZORLU (Üye) Dr. Öğr. Üyesi Bircan ERGÜN (Üye) Arş. Gör. Dr. Ali KABAKULAK (Üye) Arş. Gör. Melisa ATEŞ (Üye)
Staj Komisyonu	Dr. Öğr. Üyesi Bircan ERGÜN (Başkan) Arş. Gör. Dr. Ali KABAKULAK (Üye) Arş. Gör. Melisa ATEŞ (Üye)
Yabancı Dil Komisyonu	Prof. Dr. Elbeyi PELİT (Başkan) Dr. Öğr. Üyesi Hidayet KIŞLALI (Üye) Dr. Öğr. Üyesi Bircan ERGÜN (Üye) Dr. Öğr. Üyesi Engin AYTEKİN (Üye) Öğr. Gör. Cüneyt TAŞKIRAN (Üye)-İngilizce Öğr. Gör. Seyfullah KOÇAK (Üye)-Rusça Öğr. Gör. Hatice ŞEN (Üye)- Almanca Öğr. Gör. Esat Ömer ŞEKER (Üye)-Almanca Arş. Gör. Dr. Ali KABAKULAK (Üye)
Yatay Geçiş Komisyonu	Prof. Dr. Özcan ZORLU (Başkan) Dr. Öğr. Üyesi Bircan ERGÜN (Üye) Arş. Gör. Dr. Ali KABAKULAK (Üye) Arş. Gör. Melisa ATEŞ (Üye)
İstihdam ve Kariyer Günleri Komisyonu	Dr. Öğr. Üyesi Esra GÜL YILMAZ (Başkan) Dr. Öğr. Üyesi Hidayet KIŞLALI (Üye) Dr. Öğr. Üyesi Bircan ERGÜN (Üye) Dr. Öğr. Üyesi Engin AYTEKİN (Üye) Arş. Gör. Dr. Ali KABAKULAK (Üye) Öğr. Gör. Cüneyt TAŞKIRAN (Üye) Arş. Gör. Melisa ATEŞ (Üye)

Turizm Rehberliği Bölümünde yer alan kurul ve komisyonlar Tablo 4c’de gösterilmektedir. Kurul ve komisyonlar, ilgili mevzuat hükümleri doğrultusunda kararlar almakta ve dekanlığa sunmaktadır.

1.3.4. Fiziksel Yapı

1.3.4.1. Taşınmazlar

Tablo 4: Kapalı ve Açık Alan Bilgileri

Alan Adı	2022	2023	2024
Kapalı Alan (m ²)	2.785	2.770	2.770
Açık Alan (m ²)	-	-	-

Tablo 5, fakültemize tahsisli tüm hizmet alanlarını göstermektedir. Buna göre 2770 m² kapalı alanda faaliyetlerini gösteren fakültemizde öğrenci sayısı da dikkate alındığında özellikle kantin alanının büyütülmesi ihtiyacı hasıl olmuştur. Fakültemizin tam akredite bir fakülte olması nedeniyle akademik kadrosunun daha da güçlenmesi ve sayıca artması da akademik personel ofislerinin sayıca daha fazla olmasını gerektirmektedir. Nitekim Turizm Eğitimi Akreditasyon ve Değerlendirme Kurulu tarafından yetkilendirilen akreditasyon değerlenme takımlarınca yapılan akreditasyon saha ziyaretlerinde akademik personel ofislerinin yeterli olmadığı yönünde iyileştirmeye açık yön belirtilmiştir. Yabancı Diller Yüksekokulu ile birlikte kullanılan eğitim binamız Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından 2024 Engelsiz Üniversite Ödülleri kapsamında “Mekânda Erişilebilirlik” kategorisinde yapılan düzenlemelerden dolayı turuncu bayrak adayı olmaya hak kazanmıştır.

Tablo 5: Birim Hizmet Alanları

Alan Adı	Sayı	Alan (m ²)	Kullanım Amacı
Eğitim	25	1.960	Eğitim
Sosyal	1	80	Öğrenci kantini
İdari	27	730	İdari büro
Toplam	53	2.770	

Tablo 6, birimimize tahsisli tüm hizmet alanlarının eğitim, sosyal ve idari alanlara göre dağılımını göstermektedir. Buna göre kapalı alanların yaklaşık %72’si eğitim amaçlı, yaklaşık %26’sı idari amaçlı, kalanı ise sosyal amaçlı kullanılmaktadır.

Tablo 6: Eğitim ve Araştırma Alanları

Eğitim, Uygulama ve Araştırma Alanları	Öğrenci Kapasitesi						Toplam
	0-50	51-75	76-100	101-150	151-250	251 ve üzeri	
Amfi	-	-	-	-	-	-	0
Sınıf	9	1	2	1	-	-	13
Atölye	1	1	-	-	-	-	2
Diğer Eğitim Alanları	8	-	-	1	-	-	9
Laboratuvarlar	Eğitim	1	-	-	-	-	1
	Araştırma	1	-	-	-	-	1
	Diğer	-	-	-	-	-	0
Toplam	20	2	2	2	0	0	26

Tablo 7, birimimizdeki eğitim, uygulama ve araştırma alanlarının kapasitelerine göre dağılımını göstermektedir. Fakültemizde uygulama alanları olarak 1 adet uygulama mutfağı, 1 adet servis salonu, 1 adet pasta ve unlu mamuller mutfağı, 1 adet duyuusal analiz laboratuvarı ve 1 adet bilgisayar laboratuvarı bulunmaktadır. Buna ek olarak eğitim amaçlı kullanılan 2 standart ve 1 süit otel odası, çamaşır ve ütü odası ve resepsiyon alanı uygulama eğitim olanaklarımız arasındadır.

Tablo 7: Akademik Personel ve İdari Personel Hizmet Alanları

Hizmet Alanı	Oda Sayısı	Alan (m ²)	Oda Başına Düşen Personel Sayısı	Personel Başına Düşen Alan (m ²)
Akademik Personel Çalışma Odası	20	458	1,30	17,62
İdari Personel Çalışma Odası	4	99	1,50	16,50
Toplam	24	557	1,33	17,41

Fakültemizdeki akademik ve idari personel hizmet alanları Tablo 8 yardımıyla gösterilmektedir. Buna göre fakültemizde 20 akademik personel çalışma odası, 4 idari personel çalışma odası olmak üzere 24 çalışma odası bulunmaktadır. Fakültede personel başına düşen alan ortalama 17 m² civarındadır. Bununla birlikte özellikle odabaşına düşen akademik personel sayısının 1 olması için fazladan fiziki alana ihtiyaç vardır.

Tablo 8: Konferans Salonu ve Toplantı Salonlarının Sayı ve Kapasitelerine Göre Dağılımı

Salonlar	Kapasitesi						Toplam
	0-50	51-75	76-100	101-150	151-250	251 ve üzeri	
Konferans Salonu	-	-	-	1	-	-	1
Toplantı Salonu	2	-	-	-	-	-	2
Toplam	2	0	0	1	0	0	3

Tablo 9, fakültemizdeki konferans ve toplantı salonu alanlarını göstermektedir. Fakültemizde 1 adet 110 kişi kapasiteli konferans salonu, 2 adet toplantı salonu bulunmaktadır. Reha Kora Konferans Salonu fakültemizde her dönem gerçekleştirilen onlarca etkinliğe ev sahipliği yapmaktadır. Toplantı salonu olarak kullanılan Z23 nolu salon ise aynı zamanda lisansüstü derslerin de yapıldığı bir alandır.

Tablo 9: Kütüphane Hizmet Alanları

Alan Adı	Sayı	Oturma Kapasitesi	Alan (m ²)
Birim Kütüphane Alanı	-	-	-
Grup Çalışma Odası	-	-	-
Multimedya Salonu	-	-	-
E-kütüphane Salonu	-	-	-
Akademisyen Çalışma Odası	-	-	-
Referans Kaynaklar Salonu	-	-	-
Kütüphane İdari Birimleri	-	-	-
Toplam	0	0	0

Fakültemizde kütüphane bulunmamaktadır. Öğrencilerimiz ve personelimiz Prof. Dr. Şehabettin Yiğitbaşı Kütüphanesi olanaklarından faydalanmaktadır.

Tablo 10: Üniversitenin Sunmuş Olduğu Fiziksel İmkanlardan Memnuniyet Düzeyi

Öğrenci	Akademik Personel	İdari Personel	Dış Paydaş
65,07	76,36	60,00	-

Tablo 11, üniversitemizin sunmuş olduğu fiziksel imkanlardan memnuniyet düzeyini göstermektedir. Buna göre, öğrencilerimizin ve idari personelimizin memnuniyeti akademik personelimize oranla nispeten düşük olsa da makul düzeydedir.

1.3.4.2. Taşınırlar

Tablo 11: Taşınır Malzeme Sayı ve Tutarları

Dayanıklı Taşınırlar	2022		2023		2024	
	Sayı	Tutar	Sayı	Tutar	Sayı	Tutar
Tesis, Makine ve Cihazlar	247	458.291,33	247	458.291,33	250	568.091,33
Taşıtlar	8	3.073,84	8	3.073,84	8	3.073,84
Demirbaşlar	1.952	1.136.767,44	2.082	1.321.202,23	2108	1.782.282,50

Tablo 12, Taşınır Kayıt ve Yönetim Sistemi verilerine göre fakültemizdeki taşınır malzeme sayısı ve tutarlarını göstermektedir. Buna göre 2022 yılında 247 olan tesis, makine ve cihazlar 2024 yılında 250'ye yükselmiştir. Demirbaş sayısı da aynı dönemde 1952'den 2108'e yükselmiştir. Fakültemizdeki demirbaşların toplam tutarı 2024 yılında yaklaşık 1 milyon 782 bin üç yüz TL değerindedir.

Tablo 12: Taşıtların Sayıları ve Tutarları

Taşıtların Cinsi	2022		2023		2024	
	Sayı	Tutar	Sayı	Tutar	Sayı	Tutar
Bisiklet	8	3.073,84	8	3.073,84	8	3.073,84
Otomobil	-	-	-	-	-	-
Minibüs	-	-	-	-	-	-
Kamyon	-	-	-	-	-	-
Kamyonet	-	-	-	-	-	-
Toplam	8	3.073,84	8	3.073,84	8	3.073,84

Tablo 13, Taşınır Kayıt ve Yönetim Sistemi verilerine göre birimimizde yer alan taşıtların sayılarını ve tutarlarını göstermektedir. Fakültemizde son üç yıldır 8 adet bisiklet kullanılmaktadır.

Tablo 13: Taşınırların Etkin Kullanım Oranı

2022	2023	2024
% 100	% 100	% 100

Taşınırların etkin kullanım oranını gösteren Tablo 14'ten de anlaşıldığı üzere birimimizdeki taşıtlar etkin olarak kullanılmaktadır.

1.3.5. Bilgi Kaynakları ve Teknolojik Kaynaklar

Fakültemizde Taşınır Kayıt ve Yönetim Sistemi verilerine göre kullanılan teknolojik kaynaklar Tablo 15 yardımıyla gösterilmektedir.

Tablo 14: Teknolojik Cihazlar

Teknolojik Kaynak Adı	2022	2023	2024
Masaüstü Bilgisayar	90	95	101
Dizüstü Bilgisayar	25	25	25
Tablet Bilgisayar	1	1	1
Cep Bilgisayarı	0	0	0
Projeksiyon	26	30	33
Slayt Makinesi	0	0	0
Yazıcı	28	30	31
Fotokopi Makinesi	3	3	3
Tarayıcı	2	2	2
Faks	1	1	1
Sunucu	1	1	1
Yazılım	0	0	0
Tepegöz	0	0	0
Episkop	0	0	0
Barkot Okuyucu	0	0	0
Baskı Makinesi	1	1	1
Fotoğraf Makinesi	1	1	1
Kamera	11	14	17
Televizyon	19	19	19
Müzik Seti	1	1	1
Diğer	192	184	187
Toplam	402	408	424

Tablo 15'ten de anlaşıldığı üzere masaüstü bilgisayar, projeksiyon ve yazıcı sayısında son üç yıl verileri dikkate alındığında makul bir artış olduğu görülmektedir. Üniversitemiz Rektörlüğünün destekleriyle otel işletmelerinde ve seyahat acentelerinde aktif olarak kullanılan yazılımların öğretildiği bilgisayar laboratuvarımızda kullanılan bilgisayarların bir kısmı yenilenirken bir kısmı da yazılım olarak iyileştirilmiştir. Ayrıca masaüstü bilgisayarı olmayan araştırma görevlilerimize masaüstü bilgisayar tahsisi yapılmıştır. Ayrıca güvenlik kamerası sayısı da 2022 yılına göre 6 adet artmıştır.

Tablo 15: Birim Tarafından Kullanılan Programlar/Yazılımlar ve Kullanım Amaçları

Program/Yazılım Adı	Kullanım Amacı
Amadeus Rezervasyon Sistemleri	Fakültemiz Turizm Rehberliği ve Seyahat İşletmeciliği bölümü öğrencilerinin rezervasyon Sistemleri eğitiminde kullanılmak üzere yılda 12 (oniki) ay kiralanmaktadır.
Fidelio	Turizm İşletmeciliği ve Konaklama işletmeciliği bölümü öğrencilerinin ön büro eğitiminde kullanılıyor.
Athena	Turizm İşletmeciliği ve Konaklama işletmeciliği bölümü öğrencilerinin ön büro eğitiminde kullanılıyor.
Elektra	Turizm İşletmeciliği ve Konaklama işletmeciliği bölümü öğrencilerinin ön büro eğitiminde kullanılıyor.

Fakültemiz tarafından kullanılan programlar/yazılımlar ve kullanım amaçları Tablo 16'da gösterilmektedir. Bu yazılımlardan Amadeus Bilgisayarlı Rezervasyon Sistemi seyahat

acentelerinde bilet satış kısmında çalışacak öğrencilerimiz için son derece önemli bir programdır. Öğrencilerimiz mezun olduklarında bu programın sertifikası sayesinde havaalanlarında yer hizmetlerinde istihdam olanağı bulmaktadırlar. Fidelio Suite 8 PMS programı ise otel işletmelerinin ön büro departmanlarında çalışacak mezunlarımız için elzem bir programdır. Bu program sayesinde öğrencilerimiz ve mezunlarımız otel işletmelerinde resepsiyon memuru olarak görev alabilmektedirler. Öğrencilerimize Fidelio ile birlikte aynı görevi yapan Athena Sentez ve Elektra web programları da öğretilmektedir.

Tablo 16: Bilgi Kaynakları

Bilgi Kaynağının Adı	2022	2023	2024
Basılı Yayınlar	69	69	69
Basılı Süreli Yayınlar (Dergiler)	1	1	2
E-kitap	0	0	0
Tezler	0	0	0
Kitap Ekleri - CD'ler	0	0	0
Elektronik Yayınlar	0	0	0
Toplam	69	69	69

Fakültemizde süreli yayınlar kategorisinde 2 adet dergi yer almaktadır. Bunlardan ilki Turist Rehberliği Dergisidir. Yayın hayatına 2018 yılında başlayan dergi, turist rehberliği alanıyla ilgili ulusal ve uluslararası düzeyde akademik-bilimsel niteliklere sahip çalışmaları yayınlamaya, turist rehberliği alanının bilgi birikimine ve gelişimine katkıda bulunmayı amaçlayan hakemli bir dergidir. Diğer süreli yayınımlarımız olan Kocatepe Turizm Araştırmaları Dergisi (KOTAD) ise 2024 yılında kurulan, yayın hayatına ise 2025 yılında başlayan bir dergidir. KOTAD, turizm alanıyla ilgili bilimsel niteliklere sahip Türkçe veya İngilizce dillerinde yazılmış çalışmaları yayımlamaya, güncel gelişmeler doğrultusunda turizmin bilimsel ve uygulama alanının gelişimine katkıda bulunmayı amaçlayan, Mart ve Eylül aylarında olmak üzere yılda iki sayı olarak yayımlanan hakemli bir dergidir.

1.3.6. İnsan Kaynakları

1.3.6.1. Akademik Personel

Fakültemizde görev yapan akademik personelin unvanlarına göre dağılımı Tablo 18 yardımıyla gösterilmektedir.

Tablo 17: Akademik Personelin Unvanları İtibarıyla Yıllara Göre Dağılımı

Unvan	2022	2023	2024
Prof. Dr.	4	5	5
Doç. Dr.	4	5	5
Dr. Öğr. Üyesi	8	8	9
Arş. Gör. (Ders Veren)	0	1	0
Arş. Gör.	5	4	3
Öğr. Gör. (Ders Veren)	5	5	6
Öğr. Gör.	0	0	0
Ders Veren Öğretim Elemanı Toplamı	21	24	25
Genel Toplam	26	28	28

Fakültemizde toplam 28 öğretim elemanı görev yapmaktadır. Bu öğretim elemanlarından 23'ü fakültemiz kadrosunda olup 5 öğretim elemanı da 2547 Sayılı Kanun'un 13/b-4 maddesi gereği görevlendirme usulü ile fakültemizde çalışmaktadır. Son yıllarda atama ve yükseltmeler ile araştırma görevlisi sayısı azalmıştır. Dolayısıyla piramidin tabanı olarak değerlendirilebilecek araştırma görevlisi kadrosunun güçlendirilmesine ihtiyaç vardır.

Tablo 18: Ders Veren Öğretim Elemanı Sayılarının Programlar İtibarıyla Dağılımı

Program Adı	Prof. Dr.	Doç. Dr.	Dr. Öğr. Üyesi	Ders Veren Arş. Gör.	Ders Veren Öğr. Gör.	Toplam
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	1	2	2	0	4	9
Turizm İşletmeciliği	2	2	2	0	1	7
Turizm Rehberliği	2	1	5	0	1	9
Toplam	5	5	9	0	6	25

Tablo 19, birimimizde görevli ders veren öğretim elemanlarının programlar itibarıyla dağılımına ilişkin sayısal verileri göstermektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü uygulama ağırlıklı bir eğitim programına sahip olduğundan, bu bölümümüzde daha fazla sayıda öğretim görevlisi bulunmaktadır. Turizm Rehberliği Bölümümüzde ise alanın en önemli gerekliliklerinden çalışma kartına sahip olan 1 profesör ile 2 öğretim üyesi ve 1 araştırma görevlisi bulunmaktadır. Bu sayede teknik geziler, çalışma kartına sahip öğretim elemanları tarafından yapılabilmektedir.

Tablo 19: Ders Veren Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

Bilgiler	2022	2023	2024
Ders Veren Öğretim Elemanı Sayısı	21	24	25
Öğrenci Sayısı	1.314	1.434	1.399
Ders Veren Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı	62,57	59,92	55,96

Son üç yılda ders veren öğretim elemanı başına düşen öğrenci sayısı Tablo 20'de görülmektedir. Buna göre, ders veren öğretim elemanı başına düşen öğrenci sayısının son üç yılda istikrarlı şekilde azaldığı söylenebilir. Burada 2023 yılında öğrenci sayısı artmasına rağmen ders veren öğretim elemanı başına düşen öğrenci sayısının azalması dikkat çekicidir. 2024 yılındaki öğrenci sayısı anlamlı bir şekilde azalmasa da ders veren öğretim elemanı başına düşen öğrenci sayısı azalma eğilimi göstermiştir.

Tablo 20: Akademik Personelin Unvan İtibarıyla Çalıştığı Programlara Göre Dağılımı

Program Adı	Prof. Dr.	Doç. Dr.	Dr. Öğr. Üyesi	Arş. Gör.	Öğr. Gör.	Toplam
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	1	2	2	1	4	10
Turizm İşletmeciliği	2	2	2	1	1	8
Turizm Rehberliği	2	1	5	1	1	10
Toplam	5	5	9	3	6	28

Tablo 21, akademik personelin unvan itibarıyla çalıştığı programlara göre dağılımını göstermektedir. Birim kadrosunda görev yapan akademik personelin üçte birinden fazlası doçent ve profesör olarak; hemen hemen aynı oranda öğretim üyesi ise doktor öğretim üyesi olarak görev yapmaktadırlar. Bu durum akademik unvanları itibarıyla eğitim-öğretim kadrosunun akademik açıdan da nitelikli olduğunu göstermektedir.

Tablo 21: Diğer Kurumlardan/Birimlerden Görevlendirilen Akademik Personel Bilgileri

Çalıştığı Program	Unvan	Geldiği Kurum/Birim	Görevlendirildiği Tarih Aralığı
Turizm İşletmeciliği	Dr. Öğr. Üyesi Esra CİĞERCİ	Bayat MYO	02.10.2019
Turizm Rehberliği	Öğr. Gör. Cüneyt TAŞKIRAN	Yabancı Diller YO	20.08.2015
Turizm İşletmeciliği	Öğr. Gör. Erman SAYGILI	Yabancı Diller YO	20.08.2015
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Öğr. Gör. Hatice ŞEN	Rektörlük	16.09.2013
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Öğr. Gör. Osman KAZANCI	Emirdağ MYO	07.04.2019

Birimimize görevlendirilen (ders karşılığı görevlendirilenler hariç) akademik personele ilişkin bilgiler Tablo 22’de yer almaktadır. Buna göre Bayat MYO’dan ve Emirdağ MYO’dan alan dersleri için, Yabancı Diller YO’dan ve Rektörlükten ise yabancı dil dersleri için görevlendirmeler yapılmıştır.

Tablo 22: Diğer Kurumlara/Bimirlere Görevlendirilen Akademik Personel Bilgileri

Kadrosunun Bulunduğu Program	Unvan	Gittiği Kurum/Birim	Görevlendirildiği Tarih Aralığı
-	-	-	-

Birimimiz kadrosunda bulunan öğretim elemanlarından diğer kurumlara veya birimlere yapılan görevlendirme bulunmamaktadır.

Tablo 23: Uluslararası Akademik Personel Bilgileri

Çalıştığı Program	Unvan	Personel Sayısı	Geldiği Ülke ve Üniversite
-	-	-	-

Birimimizde sözleşmeli olarak görev yapan uluslararası (yabancı uyruklu) akademik personel de bulunmamaktadır.

Tablo 24: Değişim Programı Kapsamında Gelen/Giden Akademik Personelin Yıllara Göre Dağılımı

Bilgiler	2022	2023	2024
Değişim Programı Kapsamında Gelen Akademik Personel	0	0	0
Değişim Programı Kapsamında Giden Akademik Personel	1	9	6

Tablo 25, birimizde görevli akademik personelden birimizin adına değişim programına (Erasmus, Mevlana vb.) katılanlara ve değişim programı kapsamında birimizde gelen akademik personele ilişkin verileri göstermektedir. 2024 yılında değişim programları

kapsamında giden akademik personel sayısı 6 olarak gerçekleşmiştir. Değişim programları kapsamında gelen akademik personel bulunmamaktadır.

Tablo 25: Değişim Programı Kapsamında Giden Akademik Personel Bilgileri

Programın Adı	Gittiği Ülke	Gittiği Kurum	Görevlendirildiği Tarih Aralığı
KA131	İtalya	Icalmo Restaurant	20-24 Mayıs 2024
KA131	İtalya	Icalmo Restaurant	20-24 Mayıs 2024
Erasmus KA171 Personel Hareketliliği	Bangladeş	Bangladeş-Khulna Üniversitesi	11-18 Şubat 2024
Azerbaycan Cumhuriyeti Devlet Turizm Ajansı Devlet Turizm Ajansı Gastronomi Etkinliği	Azerbaycan	Azerbaycan Cumhuriyeti Devlet Turizm Ajansı İslam Dünyası 2024 yılı Kültürel Başkenti Azerbaycan/Şuşa'da Türkiye'nin Gastronomi Turizminde Tecrübelerinin Aktarılması	5-7 Eylül 2024
6. Endonezya Uluslararası Helal Yaşam Tarzı Konferansı	Endonezya	Halal Lifestyle Indonesia Capitalizing the Global Trends: Digitalization and Technology Transformation in the Halal Industry	29 Ekim-1 Kasım 2024
Integrating Türkiye Architecture Into Halal Tourism	Endonezya	Gadajah Mada University Guest Lecture	29 Ekim-1 Kasım 2024

Tablo 26, fakültemizde görevli akademik personelden birimiz adına değişim programına (Erasmus, Mevlana vb.) katılanlara ilişkin bilgileri göstermektedir. Buna göre Erasmus KA171 Personel Hareketliliği kapsamında Şubat ayında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüzden bir öğretim üyemiz Bangladeş'te yer alan Khulna Üniversitesine gitmiştir. KA131 değişim programı kapsamında ise İtalya'da Icalmo Restorana 20-24 Mayıs tarihlerinde ziyaret gerçekleştirilmiştir.

Tablo 26: Değişim Programı Kapsamında Gelen Akademik Personel Bilgileri

Programın Adı	Geldiği Ülke	Geldiği Kurum	Görevli Olduğu Tarih Aralığı
-	-	-	-

Değişim programı (Erasmus, Mevlana vb.) kapsamında birimize 2024 yılında gelen akademik personel bulunmamaktadır.

Tablo 27: Akademik Personelin Yaşlara Göre Dağılımı

	30 Yaş ve Altı	31-40 Yaş	41-50 Yaş	51-60 Yaş	61 Yaş ve Üzeri	Toplam Personel Sayısı	Ort. Yaş
Öğretim Üyesi Sayısı	0	5	8	4	0	17	45,94
Öğretim Üyesi Oranı (%)	0,00	17,86	28,57	14,29	0,00	60,71	
Diğer Öğretim Elemanı Sayısı	3	6	2	0	0	11	34,00
Diğer Öğretim Elemanı Oranı (%)	10,71	21,43	7,14	0,00	0,00	39,29	
Toplam Personel Sayısı	3	11	10	4	0	28	41,25
Akademik Personel Oranı (%)	10,71	39,29	35,71	14,29	0,00	100,00	

Tablo 28, fakültemiz kadrosunda bulunan öğretim elemanlarının yaşlarına göre dağılımını göstermektedir. Öğretim üyelerinin yaş ortalaması yaklaşık 46 iken öğretim

elemanlarının yaş ortalaması 34'tür. Akademik personelin yaş ortalamasının 41 olması öğretim kadrosunun tecrübeli ve aynı zamanda genç olduğuna işaret etmektedir.

Tablo 28: Akademik Personelin Kıdem/Hizmet Sürelerine Göre Dağılımı

Kıdem Aralığı	3 Yıl ve Altı	4-6 Yıl	7-10 Yıl	11-15 Yıl	16-20 Yıl	21-24 Yıl	25 Yıl ve Üzeri	Toplam
Öğretim Üyesi Sayısı	0	0	2	6	2	4	3	17
Öğretim Üyesi Oranı (%)	0,00	0,00	11,76	35,29	11,76	23,53	17,65	100,00
Diğer Öğretim Elemanı Sayısı	1	5	2	1	2	0	0	11
Diğer Öğretim Elemanı Oranı (%)	9,09	45,45	18,18	9,09	18,18	0,00	0,00	100,00
Toplam Akademik Personel Sayısı	1	5	4	7	4	4	3	28
Toplam Akademik Personel Oranı(%)	3,57	17,86	14,29	25,00	14,29	14,29	10,71	100,00

Akademik personelin kıdem/hizmet sürelerine göre dağılımı Tablo 29 yardımıyla gösterilmektedir. Tablo incelendiğinde, en fazla 11-15 yıldır hizmet veren akademik personel olduğu; 25 yıl ve üzeri hizmet veren ve fakültenin temellerinin atılmasında ve kalite anlayışının sürdürülmesinde önemli bir katkısı olan akademik personel oranının yaklaşık %11 olduğu görülmektedir.

Tablo 29: Akademik Personelin Cinsiyete Göre Dağılımı

Unvan	Kadın		Erkek		Toplam Personel
	Sayı	Oran (%)	Sayı	Oran (%)	
Prof. Dr.	0	0,00	5	17,86	5
Doç. Dr.	1	3,57	4	14,29	5
Dr. Öğr. Üyesi	3	10,71	6	21,43	9
Arş. Gör.	2	7,14	1	3,57	3
Öğr. Gör.	2	7,14	4	14,29	6
Toplam	8	28,57	20	71,43	28

Fakültemiz kadrosunda bulunan öğretim elemanlarının cinsiyete göre dağılımı Tablo 30'da yer almaktadır. Buna göre, fakültemiz akademik personelinin büyük çoğunluğunun erkek olduğu ifade edilebilir.

Tablo 30: Akademik Personelin Temel Eğitim Alanlarına Göre Dağılımı

Unvan	Beşeri ve Sosyal Bilimler Temel Alanı	Sağlık Bilimleri Temel Alanı	Doğa ve Mühendislik Bilimleri Temel Alanı
Prof. Dr.	5	0	0
Doç. Dr.	5	0	0
Dr. Öğr. Üyesi	9	0	0
Arş. Gör.	3	0	0
Öğr. Gör.	6	0	0
Toplam	28	0	0

Tablo 31, fakültemiz kadrosunda bulunan öğretim elemanlarının temel eğitim alanları itibarıyla dağılımına ilişkin sayısal verileri içermektedir. Öğretim elemanlarımızın tamamı beşeri ve sosyal bilimler temel alanındadır.

Tablo 31: Hizmet İçi Eğitime (Eğiticilerin Eğitimi) Katılan Akademik Personel Sayıları

2022	2023	2024
26	28	24

Tablo 32, hizmet içi eğitime katılan akademik personel sayılarını göstermektedir. Bu kapsamda üniversitemiz tarafından düzenlenen eğiticilerin eğitimi programlarına 24 personelimiz katılım sağlamıştır.

Tablo 32: Birim Tarafından Düzenlenen Hizmet İçi Eğitime (Eğiticilerin Eğitimi) Katılan Akademik Personel Sayıları

2022	2023	2024
0	0	0

Üniversitemiz Personel Daire Başkanlığı ve Kalite Koordinatörlüğünün planladığı hizmet içi eğitim programlarına katılım sağlandığından son üç yılda birimiz tarafından düzenlenen hizmet içi eğitim (eğiticilerin eğitimi) bulunmamaktadır.

Tablo 33: Birim Tarafından Düzenlenen Hizmet İçi Eğitim (Eğiticilerin Eğitimi) Bilgileri

Eğitimi Veren	Eğitim Tarihleri	Katılımcı Sayısı
-	-	-

2024 yılında fakültemiz tarafından düzenlenen hizmet içi eğitim (eğiticilerin eğitimi) programı olmadığından tabloda veri yer almamaktadır.

Tablo 34: Akademik Personel Memnuniyet Düzeyi

2022	2023	2024
77,63	76,26	84,26

Fakültemiz akademik personelinin memnuniyet düzeyi Tablo 35’de görülmektedir. 2024 yılında akademik personelin memnuniyet düzeyinin önceki yıla oranla manidar şekilde artış gösterdiği söylenebilir. Bu artışta fakültemizdeki samimi ortamın ve yönetsel başarının yanı sıra üniversitemiz rektörlüğünün her durumda fakültemize verdiği desteğin etkili olduğunu ifade etmek mümkündür.

1.3.6.2. İdari Personel

Tablo 35: İdari Personel Sayıları

Kadro Sınıfı	Kadrolu Çalışan	Başka Kurumlara/ Birimlere Görevlendirilen Personel Sayısı	Başka Kurumlardan/ Birimlerden Görevlendirilen Personel Sayısı	Fiili Çalışan Personel Sayısı
Genel İdari Hizmetler	6	0	0	6
Sağlık Hizmetleri	0	0	0	0
Teknik Hizmetler	0	0	0	0
Avukatlık Hizmetleri	0	0	0	0
Yardımcı Hizmetler	0	0	1	1
Sözleşmeli Memur	0	0	0	0
Sürekli İşçi	0	0	2	2
Toplam	6	0	3	9

Tablo 36, fakültemizde çalışan idari personele ilişkin sayısal verileri içermektedir. Buna göre fakültemizde genel idari hizmetlerde 6, yardımcı hizmetlerde 1 ve sürekli işçi statüsünde ise 2 olmak üzere toplamda 9 idari personel görev yapmaktadır.

Tablo 36: İdari Personelin Yıllar İtibarıyla Unvanlara Göre Dağılımı

Kadro Unvanı	2022	2023	2024
Fakülte Sekreteri	1	1	1
Şef	0	0	1
Bilgisayar İşletmeni	3	3	3
Memur	2	2	2
Sürekli İşçi	3	2	2
Toplam	9	8	9

Tablo 37, birimimizde fiilen çalışan idari personelin kadro unvanları itibarıyla dağılımını son 3 yıllık sayısal verilere göre göstermektedir. Fakültemiz idari kadrosunda 1 memurumuz 2024 yılında şef olmaya hak kazanmıştır.

Tablo 37: İdari Personelin Yaş Grupları İtibarıyla Dağılımı

	25 Yaş ve Altı	26-30 Yaş	31-35 Yaş	36-40 Yaş	41-50 Yaş	51-55 Yaş	55 Yaş Üzeri	Toplam Personel Sayısı	Ort. Yaş
Kişi Sayısı	0	2	2	1	2	2	0	9	40,22
Oran (%)	0,00	22,22	22,22	11,11	22,22	22,22	0,00	100,00	

Tablo 38, fakültemizde fiili çalışan idari personelin yaş grupları itibarıyla dağılımına ilişkin sayısal verileri içermektedir. İdari personelimizin yaş grupları bağlamında dengeli bir dağılım gösterdiği, yaklaşık yarısının 35 yaşın altında olduğu görülmektedir.

Tablo 38: İdari Personelin Hizmet Süreleri İtibarıyla Dağılımı

	5 Yıl ve Altı	6-10 Yıl	11-15 Yıl	16-20 Yıl	21-25 Yıl	26-30 Yıl	30 Yıl Üstü	Toplam
Kişi Sayısı	2	1	3	0	1	1	1	9
Oran (%)	22,22	11,11	33,33	0,00	11,11	11,11	11,11	100,00

Fakültemiz idari personelinin hizmet süreleri itibarıyla dağılımı Tablo 39 ile gösterilmektedir. İdari personelimizin büyük çoğunluğunun 5 yıldan uzun süredir hizmet verdiği görülmekte, idari süreçlerin işlerliği ve sürdürülebilirliği bakımından bu verinin önemli olduğu düşünülmektedir. Fakültemizdeki aile ortamının oluşmasında bu durum bir etkindir.

Tablo 39: İdari Personelin Cinsiyete Göre Dağılımı

Kadro Sınıfı	Kadın		Erkek		Toplam Personel
	Sayı	Oran (%)	Sayı	Oran (%)	
Genel İdari Hizmetler	2	33,33	4	66,66	6
Sağlık Hizmetleri	0	0,00	0	0,00	0
Teknik Hizmetler	0	0,00	0	0,00	0
Avukatlık Hizmetleri	0	0,00	0	0,00	0
Yardımcı Hizmetler	0	0,00	1	100,00	0
Sözleşmeli Memur	0	0,00	0	0,00	0
Daimî İşçi	1	50,00	1	50,00	2
Toplam	3	33,33	6	66,66	9

Tablo 40, fakültemizde fiili çalışan idari personelin cinsiyete göre dağılımına ilişkin sayısal verileri içermektedir. Buna göre, idari personelimizin üçte ikisi erkek, kalanı ise kadın personeldir.

Tablo 40: İdari Personelin Eğitim Durumuna Göre Dağılımı

	İlköğretim	Ortaöğretim	Ön Lisans	Lisans	Yüksek Lisans	Doktora	Toplam
Kişi Sayısı	0	5	0	4	0	0	9
Oran (%)	0,00	55,55	0,00	44,45	0,00	0,00	100,00

Tablo 41, birimimizde fiili çalışan idari personelin eğitim durumuna göre dağılımını göstermektedir. İdari personelimizin yarıya yakını lisans mezunu olup bu personelimizden ikisi yüksek lisans eğitimlerine devam etmektedirler.

Tablo 41: İdari Personelin Katıldığı Eğitim Bilgileri

Eğitim Konusu	Tarih	Eğitim Yeri	Eğitim Süresi	Eğitime Katılan Birim Personel Sayısı
Bilgi ve İletişim Güvenliği	07.10.2024	AKM	1 gün	6
Ön Mali Kontrol İşlemleri	24.10.2024	AKM	1 gün	3
Yüksekte Çalışma Eğitimi	15.10.2024	Erdal Akar Konferans Salonu	1 gün	3
Kamu Etiği	30.10.2024	Erdal Akar Konferans Salonu	1 gün	6
Acil Durum Eğitimi	28.11.2024	İbrahim Küçükkurt Konferans Salonu	1 gün	5
Sağlık Eğitimi	19.11.2024 11.12.2024	İbrahim Küçükkurt Konferans Salonu	1 gün	2
İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi	04.12.2024	Vadi Cafe	1 gün	1
İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi	12.11.2024	-	1 gün	11
Tasarruf Tedbirleri Eğitimi	13.08.2024	Online	1 gün	3
İş Sağlığı ve Güvenliği	24.04.2024	Vadi Cafe	1 gün	1
Temel İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi	07.03.2024 25.04.2024	Vadi Cafe	1 gün	1

Tablo 42, fakültemizde fiili çalışan idari personelin yıl içinde katıldığı eğitimlere (uzaktan yapılanlar dâhil) ilişkin verileri göstermektedir. İdari personel kendi uzmanlık alanıyla ilgili eğitimlere katılmakla birlikte örneğin iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili eğitime sadece sorumlu idari personel katılım göstermiştir. Ancak sorumlu idari personel diğer idari personeli gerekli konularda bilgilendirmiş ve süreçleri eğitimlerde talep edilen hususlara dikkat ederek tasarlamıştır. Tablodaki eğitimlerden “Ön Mali Kontrol İşlemleri” eğitimine fakültemiz idari personelinin 2 ayniyat ve tahakkuk birimi personelimiz ve fakülte sekreterimiz olmak üzere toplam 3 personelimiz katılım sağlamışlardır. Bu eğitimin sonunda harcama birimi olarak birimimiz tarafından yapılan kontroller ile malî hizmetler birimi tarafından yapılan kontrollere ilişkin süreçler hakkında ilgili idari personelimiz bilgilerini güncellemişlerdir.

Tablo 42: Ders Veren İdari Personel Bilgileri

Unvanı	Dersin Adı	Ders Saati
-	-	-

Birimimizde fiili çalışan idari personelin yıl içinde verdiği ders bulunmamaktadır.

Tablo 43: Değişim Programı Kapsamında Yurt Dışına Giden İdari Personel Bilgileri

Adı ve Soyadı	Programın Adı	Gittiği Ülke	Gittiği Kurum/Üniversite	Hareketlilik Tarihleri
-	-	-	-	-

2024 yılında değişim programı kapsamında yurtdışına giden idari personelimiz bulunmamaktadır.

Tablo 44: Değişim Programı Kapsamında Giden-Gelen İdari Personel Sayıları

Gelen/Giden İdari Personel	2022	2023	2024
Giden İdari Personel	0	0	0
Gelen (Ziyaret Eden) İdari Personel	0	0	0

Birimimizde fiili çalışan idari personelden değişim programına (Erasmus, Mevlana vb.) birimimiz adına katılan ve değişim programı kapsamında birimimizi ziyaret eden personel bulunmamaktadır.

Tablo 45: İdari Personel Memnuniyet Düzeyi

2022	2023	2024
73,13	72,43	86,41

Tablo 46, üniversitemiz adına kalite koordinatörlüğü tarafından düzenlenen idari personel memnuniyet anketi sonuçlarına göre idari personelimizin memnuniyet düzeyini göstermektedir. İdari personelimizin memnuniyet düzeyinin 2024 yılında daha da üst seviyeye çıktığı görülmektedir. Memnuniyet düzeyindeki bu artışta akreditasyon süreçlerinin ve fakültemizdeki aile ortamının etkili olduğu düşünülmektedir.

1.3.7. Sunulan Hizmetler

1.3.7.1. Eğitim-Öğretim Hizmetleri

Fakültemizde aktif programlara ait bilgiler Tablo 47 yardımıyla gösterilmektedir.

Tablo 46: Program Bilgileri

Programın Adı	Kuruluş Yılı	Lisans (5 Yıl)	Lisans (4 Yıl)	Lisans (4 Yıl- I.O.)	Uzaktan Öğretim	Toplam
Turizm İşletmeciliği	2013	0	1	0	0	1
Turizm Rehberliği	2013	0	1	1	0	2
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2013	0	1	1	0	2
Konaklama İşletmeciliği	2013	0	1	0	0	1
Seyahat İşletmeciliği	2013	0	1	0	0	1
Rekreasyon Yönetimi	2013	0	0	0	0	0
Toplam		0	5	2	0	7

Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu bünyesinde Konaklama İşletmeciliği, Seyahat İşletmeciliği, Turist Rehberliği ve Yiyecek İçecek Yönetimi Bölümleri açılarak bunlardan Konaklama İşletmeciliği ile Seyahat İşletmeciliği Bölümlerine öğrenci alınmıştır.

Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu Turizm Fakültesine dönüştürüldüğünde ise mevcut bölümlere ek olarak Turizm İşletmeciliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm Rehberliği ile Rekreasyon Yönetimi Bölümleri de açılmıştır. 2014 yılından itibaren Turizm İşletmeciliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm Rehberliği Bölümlerine öğrenci alınmış diğer bölümlere öğrenci alınmamıştır.

Tablo 47: Akredite Program Sayıları

Programın Adı	Akredite Edildiği Yıl	Akreditasyon Süresi (yıl)
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2024	6
Turizm İşletmeciliği	2022	3
Turizm Rehberliği	2024	6

Türkiye'nin tüm bölümleriyle ilk akredite turizm fakültesi olma başarısını gösteren fakültemizde tüm programlarımız Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK) tarafından akredite edilmiştir. Buna ek olarak 2024 yılı içerisinde yapılan değerlendirmeler neticesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Turizm Rehberliği örgün öğretim programlarımız 3+3 yıl, toplamda 6 yıl olmak üzere tam akreditasyon almaya hak kazanmıştır. Ayrıca fakültemiz akreditasyon sayesinde 3 bölümü olan fakülteler arasında tüm bölümleri ile Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi (TYÇ) logosunu diplomalarına yerleştirme hakkı kazanan ilk turizm fakültesi olma unvanını da kazanmıştır. Bu süreçte özellikle üniversitemiz rektörlüğünün kalite politikası ve akreditasyon alan program sayısının artırılması hedefiyle birlikte, fakültemiz akademik ve idari personeli ile paydaşlarının desteği önemlidir.

Tablo 48: Akreditasyon Süreci Başlatılan Program Bilgileri

Programın Adı	Akreditasyon Kurumu	Başvuru Tarihi
-	-	-

2024 yılı içinde akreditasyon yenileme süreci başlatılan programlarımız Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm Rehberliği programlarımızdır. Yukarıda da açıklandığı üzere her iki programımız da tam akreditasyon almayı başarmıştır.

Tablo 49: Programların Bologna Bilgi Paketi Tamamlanma Durumu

Programın Adı	Bologna Bilgi Paketi Tamamlanmış mı?	
	Evet	Hayır
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	X	
Turizm İşletmeciliği	X	
Turizm Rehberliği	X	

Tablo 50, fakültemizdeki aktif programların Bologna Bilgi Paketi tamamlanma durumunu göstermektedir. Üç programımızın da bilgi paketleri %100 olacak şekilde doldurulmuştur. Bilgi paketleri aynı zamanda her dönem başında güncellenmektedir.

Tablo 50: Öz Değerlendirme ve Akran Değerlendirme Yapılan Program Bilgileri

Programların Adı	2022		2023		2024	
	PÖDR	PADR	PÖDR	PADR	PÖDR	PADR
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Link	Link	Link	Link	Link	Link
Turizm İşletmeciliği	Link	Link	Link	Link	Link	Link
Turizm Rehberliği	Link	Link	Link	Link	Link	Link

Fakültemizde öz değerlendirme ve akran değerlendirme yapılan program bilgileri Tablo 51’de gösterilmektedir. Üniversitemiz Eğitim-Öğretim Yönergesi’ne göre lisans programlarında öz ve akran değerlendirme süreçleri tekli yıllarda yapıldığından 2024 yılında fakültemizde öz ve akran değerlendirme raporları hazırlanmamıştır.

Tablo 51: Yabancı Dil Hazırlık Eğitimi Uygulayan Programlardaki Öğrenci Sayıları

Programın Adı	2022		2023		2024	
	Zorunlu	İsteğe Bağlı	Zorunlu	İsteğe Bağlı	Zorunlu	İsteğe Bağlı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	0	6	0	12	0	8
Turizm İşletmeciliği	0	4	0	7	0	15
Turizm Rehberliği	0	10	0	14	0	8

Tablo 52, yabancı dil hazırlık eğitimi uygulayan programlardaki öğrenci sayılarını göstermektedir. Tablo incelendiğinde Turizm İşletmeciliği Bölümü öğrencilerinin isteğe bağlı hazırlık eğitimi alma eğilimlerinin artış gösterdiği görülmektedir. Turizm Rehberliği bölümü dil puanı ile öğrenci kabul ettiğinden, isteğe bağlı hazırlık programı tercih edilmemektedir.

Tablo 52: Kontenjanların Doluluk Oranı

Programın Adı	2022				2023				2024			
	Kontenjanı	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	Boş Kalan Kontenjan	Doluluk Oranı (%)	Kontenjanı	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	Boş Kalan Kontenjan	Doluluk Oranı (%)	Kontenjanı	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	Boş Kalan Kontenjan	Doluluk Oranı (%)
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (NÖ)	60	61	0	101	60+2	62	-	100	65	67	0	100
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İÖ)	60	60	0	100	30+1	30	-	97	-	-	-	-
Turizm Rehberliği (NÖ)	50	50	0	100	50+2	48	-	92	50	51	0	100
Turizm Rehberliği (İÖ)	40	41	0	101	60+2	62	-	100	-	-	-	-
Turizm İşletmeciliği	30	1	29	3,4	40+1	40	-	97	45	45	0	100
Toplam	240	213	27	88,75	248	242	0	97	160	163	0	100

Tablo 53, fakültemiz programlarının son üç yıldaki doluluk oranlarını göstermektedir. 2024 yılında tüm programlarımızda doluluk oranları %100’ü bulmuştur. Bu eğilimin önümüzdeki yıllarda da gerek ikinci öğretim programlarının kapatılmasının etkisiyle gerekse akreditasyon sayesinde devam edeceği öngörülmektedir.

Tablo 53: Kayıt Yaptıran Öğrencilerin Başarı Sıralamaları

Başarı Sıralaması	2022		2023		2024	
	Sayı	Oran (%)	Sayı	Oran (%)	Sayı	Oran (%)
İlk 10.000	3	1,2	0	0	1	0,59
10.001-20.000	6	2,4	1	0,39	2	1,19
20.001-50.000	16	6,6	15	5,85	14	8,33
50.001-100.000	140	58	147	57,4	97	57,7
100.001- 200.000	43	18	48	18,7	2	1,19
200.000-500.000	4	1,6	5	1,9	5	2,97
500.000 +	30	12	40	15,6	47	27,9
Toplam	242	%100	256	% 100	168	%100

Tablo 54, son üç yılda fakültemizdeki programlara yeni kayıt yaptıran öğrencilerin başarı sıralamalarına ilişkin sayısal verileri içermektedir. Tablodaki veriler incelendiğinde 20.001-50.000 bandında başarı sıralamasıyla kayıt yaptıran adayların oranının 2024 yılında artış gösterdiği, ağırlıklı olarak 50.001-100.000 bandında adayların fakültemizi tercih etmeye devam ettiği görülmektedir.

Tablo 54: Geçiş Yapan Öğrenci Sayıları

Geçiş Türü	2022		2023		2024	
	Gelen Öğrenci Sayısı	Giden Öğrenci Sayısı	Gelen Öğrenci Sayısı	Giden Öğrenci Sayısı	Gelen Öğrenci Sayısı	Giden Öğrenci Sayısı
Yatay Geçiş	18	8	13	9	19	13
Dikey Geçiş	14	-	18	0	12	0
Diğer	0	0	0	0	0	0
Toplam	32	8	31	9	31	13

Tablo 55, son 3 yılda yatay, dikey ve diğer geçiş yapan öğrencilere ilişkin sayısal verileri göstermektedir. Tablodaki tüm yıllarda yatay geçiş ile gelen öğrenci sayıları giden öğrenci sayılarından fazla olmuştur. Dikey geçişle de belirli sayıda öğrenci fakültemizi tercih etmiştir.

Tablo 55: Yıllar İtibarıyla Öğrenci Sayıları

Programın Adı	2022	2023	2024
Turizm İşletmeciliği	156	182	224
Turizm Rehberliği	525	559	540
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	621	693	635
Konaklama İşletmeciliği	8	0	0
Seyahat İşletmeciliği	4	0	0
Toplam	1.314	1.434	1.399

Tablo 56, programlarımıza göre son üç yıldaki öğrenci sayılarını göstermektedir. Öğrenci sayısı Turizm İşletmeciliği programımızda son üç yıldır artış göstermiştir. Özellikle akreditasyon sayesinde yabancı uyruklu öğrenci sayımız da kademeli olarak artış göstermektedir.

Tablo 56: Öğretim Türlerine Göre Öğrenci Sayıları

Programın Adı	I. Öğretim Öğrenci Sayısı			II. Öğretim Öğrenci Sayısı			Uzaktan Öğretim Öğrenci Sayısı			Toplam			Toplam Öğrenci Sayısı İçindeki Oran (%)
	K	E	T	K	E	T	K	E	T	K	E	T	
Turizm İşletmeciliği	96	128	224	0	2	2	-	-	-	96	130	226	16,1
Turizm Rehberliği	161	173	334	92	112	204	-	-	-	253	285	538	38,4
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	216	143	359	138	138	276	-	-	-	354	281	635	45,3
Toplam	473	444	917	230	252	482	-	-	-	703	696	1399	100

Tablo 57, öğrenim türlerine göre öğrenci sayılarını göstermektedir. Toplamda 1.399 öğrencimizin cinsiyete göre dengeli bir dağılım gösterdiği görülmektedir. Fakültemizde en fazla öğrencinin ve aynı zamanda en fazla kız öğrencinin olduğu bölüm Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüdür.

Tablo 57: Yaz Okulunda Öğrenim Gören Öğrenci Sayıları

Programın Adı	2022	2023	2024
-	0	1	0
Toplam	0	1	0

Tablo 58, yaz okulunda öğrenim gören öğrenci sayılarını göstermektedir. 2024 yılında yaz okulunda öğrenim gören öğrencimiz olmamıştır.

Tablo 58: Formasyon Eğitimi Sertifika Programı Öğrenci Sayıları

2022	2023	2024
-	246	282

Tablo 59, formasyon eğitimi sertifika programına kayıtlı öğrenci sayılarını göstermektedir. 2024 yılında formasyon eğitimi sertifika programına katılan öğrenci sayımız 282 olmuştur.

Tablo 59: Öğrencilerin Temel Alanlara Göre Dağılımı

Temel Alan Adı	Öğrenci Sayısı	Oran (%)
Beşeri ve Sosyal Bilimler Temel Alanı	1.399	100
Sağlık Bilimleri Temel Alanı	0	0
Doğa ve Mühendislik Bilimleri Temel Alanı	0	0
Toplam	1.399	100

Tablo 60, fakültemiz öğrencilerinin temel alanlara göre dağılımına ilişkin sayısal verileri içermektedir. Tüm öğrencilerimiz Beşeri ve Sosyal Bilimler Temel Alanında öğrenim görmektedirler.

Tablo 60: Yıllar İtibarıyla Çift Anadal ve Yan Dal Programına Katılan Öğrenci Sayıları

Programın Adı	Çift Anadal Programına Katılan Öğrenci Sayıları			Yan Dal Programına Katılan Öğrenci Sayıları		
	2022	2023	2024	2022	2023	2024
Turizm İşletmeciliği	0	1	0	0	0	0
Turizm Rehberliği	1	1	0	0	0	0
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	0	0	1	0	0	0
Toplam	1	2	1	0	0	0

Tablo 61, fakültemizde çift anadal ve yan dal programına katılan öğrenci sayılarına ilişkin 3 yıllık sayısal verileri göstermektedir. 2023 yılında çift anadal programına kayıtlı öğrenci sayısı 2 iken 2024 yılında bu rakam 1 olarak gerçekleşmiştir. Akademik danışmanlık toplantılarında ve eğitim öğretim süreçleri değerlendirme toplantılarında çift anadal ve yan dal eğitiminin önemi ve gerekliliği hakkında öğrencilerimiz bilgilendirilmektedir.

Tablo 61: Çift Anadal ve Yan Dal Programından Mezun Olan Öğrenci Sayıları

Programın Adı	Çift Anadal Programından Mezun Olan Öğrenci Sayıları			Yan Dal Programından Mezun Olan Öğrenci Sayıları		
	2022	2023	2024	2022	2023	2024
Turizm İşletmeciliği	0	1	0	0	0	1
Turizm Rehberliği	0	0	0	0	0	0
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	0	0	0	0	0	1
Toplam	0	1	0	0	0	2

Tablo 62, fakültemizde çift anadal ve yan dal programından mezun olan öğrenci sayılarını göstermektedir. 2024 yılında çift anadal programından mezun olan öğrenci sayısı 2'dir.

Tablo 62: Yıllar İtibarıyla Uluslararası Öğrenci Sayıları

Programın Adı	2022	2023	2024
Turizm İşletmeciliği	31	17	54
Turizm Rehberliği	41	17	53
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	22	5	30
Konaklama İşletmeciliği	1	0	0
Seyahat İşletmeciliği	0	0	0
Toplam	95	39	137

Fakültemizde eğitim alan uluslararası (yabancı uyruklu) öğrencilerin yıllar itibarıyla dağılımına ilişkin veriler Tablo 63 yardımıyla gösterilmektedir. Uluslararası öğrenci sayısındaki dalgalanma, önceki yıllarda kayıt yaptıran ve yeni kayıtlar ile sayısı daha da artan öğrencilerden kaynaklanmaktadır. Bu öğrencilerden bir kısmı 2023 yılında mezun olduklarından uluslararası öğrenci sayısında keskin bir düşüş görülmektedir. Fakültemizin tüm programları akredite bir fakülte olmasının en fazla etkilediği unsurlardan birisi uluslararası öğrenci sayısı olmuştur. Bu durum akademik danışmanlık süreçlerinde öğrenciler ile birebir yapılan görüşmeler neticesinde öğrenilmektedir. Üniversitemiz Uluslararasılaşma Koordinatörlüğünün planladığı uluslararası öğrenci memnuniyet ölçümü hedefi ile tasarlanacak olan mekanizma ile uluslararası öğrencilerin tercih sebepleri istatistiki olarak da ortaya konulabilecektir.

Tablo 63: Uluslararası Öğrenci Bilgileri

Programın Adı	Uyruğu	Kadın	Erkek	Toplam
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Endonezya	1	1	2
	Madagaskar	-	1	1
	Türkmenistan	2	-	2
	Azerbaycan	-	7	7
	Suriye	-	1	1
	Kazakistan	3	4	7
	Türkiye	-	1	1
Toplam				21
Turizm İşletmeciliği	Afganistan	-	-	-
	Azerbaycan	1	16	17
	Endonezya	5	1	6
	Filistin	-	1	1
	Kazakistan	8	8	16
	Kırgızistan	2	3	5
	Özbekistan	-	4	4
	Somali	-	1	1
Suriye	1	2	3	
Toplam				53
Turizm Rehberliği	Endonezya	2	-	2
	Azerbaycan	1	13	14
	Irak	-	1	1
	Kazakistan	4	5	9
	Kırgızistan	-	1	1
	Mısır	1	1	2
	Suriye	-	5	5
	Yemen	-	2	2
	Fildişi sahili	-	1	1
	Pakistan	-	1	1
	Sudan	-	1	1
	Türkmenistan	1	-	1
Toplam				40
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İ.Ö)	Azerbaycan	-	2	2
	Kazakistan	3	2	5
	Pakistan	1	-	1
	Suriye	-	1	1
	Avusturya	-	1	1
Toplam				10
Turizm Rehberliği (İ.Ö)	Afganistan	-	-	-
	Azerbaycan	1	4	5
	Fildişi sahili	-	1	1
	Kazakistan	-	1	1
	Mısır	-	1	1
	Pakistan	-	1	1
	Senegal	-	-	1
	Sudan	1	1	2
Suriye	-	1	1	
Toplam				13
Toplam		39	91	137

Tablo 64, fakültemizde eğitim alan uluslararası (yabancı uyruklu) öğrencilerin programlar itibarıyla dağılımını göstermektedir. Buna göre, uluslararası öğrencilerimizin büyük bir bölümü erkek öğrencilerden oluşmaktadır ve Turizm İşletmeciliği bölümündedir. Öğrencilerimiz genellikle Türki Cumhuriyetlerdendir.

Tablo 64: Değişim Programı Kapsamında Giden-Gelen Öğrenci Sayıları

Değişim Programı Kapsamında Gelen/Giden Öğrenci	2022	2023	2024
Giden Öğrenci Sayısı	12	26	20
Gelen Öğrenci Sayısı	0	0	0

Son 3 yılda değişim programı kapsamında giden-gelen öğrenci sayıları Tablo 65 yardımıyla gösterilmektedir. Değişim programları kapsamında fakültemize gelen öğrenci olmamakla birlikte özellikle akreditasyonun etkisiyle önümüzdeki dönemlerde bu durumun olumlu yönde değişeceği öngörülmektedir.

Tablo 65: Değişim Programı Kapsamında Giden Öğrenci Sayısı

Değişim Programının Adı	Sayı	Gittiği Kurum	Hareketlilik Tarihleri
Erasmus+ KA131	20	University St Kliment Ohridski - Bitola (Macedonia)	26.02.2024-14.06.2024
		ISAG - European Business School (Portugal)	26.02.2024-14.06.2024
		Eesti Maaülikool (Estonia)	26.02.2024-14.06.2024
		Edutus College (Hungary)	26.02.2024-14.06.2024
		Edutus College (Hungary)	23.09.2024-05.01.2025
		Escola Universitaria Mediterrani (Spain)	23.09.2024-05.01.2025
		Eesti Maaülikool (Estonia)	23.09.2024-05.01.2025
		Akademia Wychowania Fizyczn (Polond)	23.09.2024-05.01.2025
Katowice Business University (Polond)	23.09.2024-05.01.2025		
Toplam	20		

Tablo 66, 2024 yılı içinde değişim programı (Erasmus, Mevlana, Farabi vb.) kapsamında giden öğrencilere ilişkin verileri içermektedir. Tabloda görüldüğü üzere öğrencilerimiz 2024 yılında Makedonya, Portekiz, Estonya, Macaristan, İspanya ve Polonya’da değişim programı kapsamında gitmişlerdir.

Tablo 66: Değişim Programı Kapsamında Gelen Öğrenci Sayısı

Değişim Programının Adı	Sayı	Geldiği Kurum	Hareketlilik Tarihleri
-	0	-	-
Toplam	0		

2024 yılı içinde değişim programı (Erasmus, Mevlana, Farabi vb.) kapsamında fakültemize gelen öğrenci bulunmamaktadır.

Tablo 67: Staj Yapan Öğrenci Bilgileri

Programın Adı	2022		2023		2024	
	Zorunlu Staj	İsteğe Bağlı Staj	Zorunlu Staj	İsteğe Bağlı Staj	Zorunlu Staj	İsteğe Bağlı Staj
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	287	0	70	0	26	0
Turizm İşletmeciliği	17	0	10	0	17	0
Turizm Rehberliği	105	0	39	0	27	0
Toplam	409	0	119	0	70	0

Tablo 68, fakültemiz programlarında son 3 yılda staj yapan öğrenci bilgilerini göstermektedir. 2024 yılında fakültemizde 70 öğrencimiz sektördeki farklı turizm işletmelerinde stajını yapmıştır. Özellikle 2022 yılında staj yapan öğrenci sayısının bu kadar

yüksek olmasının nedeni koronavirüs salgını nedeniyle önceki 3 yılda staj yapılamamasıdır. Son yıllarda staj yapan öğrenci sayısında yaşanan azalışta Alman İş ve İşçi Bulma Kurumu (ZAV) aracılığıyla Almanya’da staj yapma imkânının, ilgili kurum tarafından askıya alınmasının etkisi vardır.

Tablo 68: İşletmede Mesleki Eğitim Kapsamında Eğitim Uygulamalarına Katılan Öğrenci Sayıları

Programın Adı	2022	2023	2024
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	9	7	22
Turizm İşletmeciliği	0	0	0
Turizm Rehberliği	0	0	0
Toplam	9	7	22

Tablo 69, son 3 yılda işletmede mesleki eğitim kapsamında eğitim uygulamalarına (7+1) katılan öğrenci sayılarını göstermektedir. İşletmede mesleki eğitim Turizm Rehberliği bölümünde uygulanmamaktadır. Turizm İşletmeciliği Bölümünde öğrenci sayısının son yıllarda azalması nedeniyle, işletmede mesleki eğitime sadece Gastronom ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri katılmıştır.

Tablo 69: Mezun Durumuna Gelen ve Mezun Olan Öğrenci Sayıları

Programın Adı	2022			2023			2024		
	Mezun Durumuna Gelen Öğrenci Sayısı	Mezun Öğrenci Sayısı	Mezun Oranı (%)	Mezun Durumuna Gelen Öğrenci Sayısı	Mezun Öğrenci Sayısı	Mezun Oranı (%)	Mezun Durumuna Gelen Öğrenci Sayısı	Mezun Öğrenci Sayısı	Mezun Oranı (%)
Turizm İşletmeciliği	68	18	26,47	38	9	23,68	55	11	20,0
Turizm Rehberliği	221	88	39,82	187	66	35,29	173	49	28,3
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	262	123	46,95	178	57	32,02	254	122	48,0
Konaklama İşletmeciliği	17	4	23,53	0	0	-	0	0	-
Seyahat İşletmeciliği	0	0	-	0	0	-	0	0	-
Toplam	335	233	69,55	403	132	32,75	482	182	37,7

Mezun durumuna gelen ve mezun olan öğrencilere ilişkin veriler Tablo 70 yardımıyla gösterilmektedir. 2023 yılından itibaren mezun oranındaki düşüşün en önemli nedeni Formasyon Eğitimi Sertifika Programıdır. Öğrencilerimiz bu programa devam ettiğinden mezuniyetleri gecikmektedir.

Tablo 70: Dijital Mezuniyet Yıllığı Hazırlayan Program Bilgileri

Programların Adı	Erişim Adresi
-	LİNK

Fakültemizde dijital mezuniyet yıllığı hazırlayan bir program bulunmamaktadır.

Tablo 71: Mezun Bilgi Sistemine Kaydedilen Öğrenci Bilgileri

Programın Adı	2022			2023			2024		
	Mezun Öğrenci Sayısı	Mezun Bilgi Sistemine Kaydedilen Öğrenci Sayısı	Mezun Bilgi Sistemine Kaydedilme Oranı (%)	Mezun Durumuna Gelen Öğrenci Sayısı	Mezun Öğrenci Sayısı	Mezun Oranı (%)	Mezun Durumuna Gelen Öğrenci Sayısı	Mezun Öğrenci Sayısı	Mezun Oranı (%)
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	82	123	66,66	57	57	100	122	74	60,6
Turizm İşletmeciliği	14	18	77,77	9	9	100	11	7	63,6
Turizm Rehberliği	53	88	60,23	66	66	100	49	36	73,4
Konaklama İşletmeciliği	0	0	-	0	0	-	-	-	-
Seyahat İşletmeciliği	0	0	-	0	0	-	-	-	-
Toplam	149	229	65,07	132	132	100	182	117	64,2

Mezun durumuna gelen ve mezun bilgi sistemine kaydedilen öğrencilere ilişkin veriler Tablo 72 yardımıyla gösterilmektedir. Öğrenci işleri birimimizin özverili çalışmaları neticesinde 2023 yılından itibaren tüm öğrencilerimiz mezun bilgi sistemine kaydedildikten sonra mezuniyet işlemleri başlatılmaktadır.

Tablo 72: Programların Eğitsel Performans Ölçeği Sonuçları

Programların Adı	Performans Sonucu (%)
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	83,40
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İÖ)	82,32
Turizm İşletmeciliği	83,86
Turizm Rehberliği	80,44
Turizm Rehberliği (İÖ)	80,29
Genel Ortalama	82,06

Tablo 73, 2024 yılı içinde uygulanan eğitsel performans ölçeği sonuçlarını programlar bazında göstermektedir. Buna göre eğitsel performans ölçeği genel ortalaması 82,06'dır. Sonuçlara göre eğitsel performansın en yüksek olduğu bölüm Turizm İşletmeciliği bölümü olmuştur.

Tablo 73: Öğrenci Memnuniyet Düzeyi

2022	2023	2024
70,45	70,13	68,78

Tablo 74, üniversitemiz adına kalite koordinatörlüğü tarafından düzenlenen öğrenci memnuniyet anketi sonuçlarını göstermektedir. Akreditasyon süreçleri nedeniyle eğitim-öğretim kalitesinin her geçen gün artmasının öğrenci memnuniyetinde küçük de olsa düşüşe neden olduğu düşünülmektedir. Değişime gösterilen direncin zamanla kaybolacağı düşüncesiyle memnuniyetin de artış gösterebileceği öngörülmektedir.

Tablo 74: Mezunların Memnuniyet Düzeyi

2022	2023	2024
62,76	-	64,12

Tablo 75, üniversitemiz adına kalite koordinatörlüğü tarafından düzenlenen mezun memnuniyet anketi sonuçlarını göstermektedir. Mezun memnuniyetinin 2024 yılında 2022 yılına oranla artış gösterdiği görülmektedir.

Tablo 75: Yıllık Ders Saati Sayıları

	I. Öğretim		II. Öğretim		Uzaktan Öğretim		Toplam		Toplam
	Maaş Kar.	Ücret Kar.	Maaş Kar.	Ücret Kar.	Maaş Kar.	Ücret Kar.	Maaş Kar.	Ücret Kar.	
Ders Saati	6.903	4.828	234	4.414	0	0	7.137	9.242	16.379

Tablo 76, yıllık ders saati sayılarını göstermektedir. Maaş karşılığı ve ücret karşılığı ders saati sayısı birbirine yakın olmakla birlikte ücret karşılığı ders saati sayısı daha fazladır.

1.3.7.2. Araştırma ve Geliştirme Hizmetleri

Tablo 76: Üniversitenin Öncelikli Alanlarına İlişkin Gerçekleşen Bilimsel Etkinlik Bilgileri

Etkinliğin Adı	Etkinliğin Türü*	Etkinliğin Yeri	Üniversitenin Öncelikli Alan Kapsamı				Etkinlik Gerçekleştiği Tarihler**
			Mühendislik	Turizm	Hayvan Sağlığı ve Hayvancılık	Diğer	
Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Pasdinpanya Yapımı, Şeker Hamuru Kaplama ve Figür Tekniği	Seminer	Reha Kora Konferans Salonu		X			09.01.2024
Dijital Dönüşüm Çağında Turist Rehberliğinin Mevcut Durumu ve Geleceği	Seminer	Reha Kora Konferans Salonu		X			02.03.2024
İstanbul UNESCO Kültürel Miras Değerleri ve Turist Rehberliği	Seminer	Reha Kora Konferans Salonu		X			13.03.2024
Afyonkarahisar'da Gastronomi Turizmi ve Rehberliği	Seminer	Reha Kora Konferans Salonu		X			16.04.2024
Mezun Öğrenci Buluşmaları (Mezuniyet Sonrası Sektöre Adaptasyon ve Tutunma)	Seminer	Reha Kora Konferans Salonu		X			08.05.2024
Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Otel İşletmelerinde Ön Büro ve Kat Hizmetleri Yönetimi	Seminer	Reha Kora Konferans Salonu		X			15.05.2024
Mezun Öğrenci Buluşmaları (Kuvay-i Milliye'den Türkiye Cumhuriyeti'ne)	Seminer	Reha Kora Konferans Salonu		X			15.05.2024
Akademi Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Konaklama İşletmelerinde Kat Hizmetleri Yönetimi ve Uygulamaları	Seminer	Reha Kora Konferans Salonu		X			21.05.2024
Akademi Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Konaklama İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi ve Kalite Yönetimi	Seminer	Reha Kora Konferans Salonu		X			22.05.2024
E- İnsan ve İş İlanları Platformları: Kariyer Fırsatları	Seminer	Reha Kora Konferans Salonu		X			17.10.2024
Davranış Bağımlılıkları	Seminer	Reha Kora Konferans Salonu		X			30.10.2024

Tablo 77 (devamı): Üniversitenin Öncelikli Alanlarına İlişkin Gerçekleşen Bilimsel Etkinlik Bilgileri

Etkinliğin Adı	Etkinliğin Türü	Etkinliğin Yeri	Üniversitenin Öncelikli Alan Kapsamı				Etkinlik Gerçekleştiği Tarihler
			Mühendislik	Turizm	Hayvan Sağlığı ve Hayvancılık	Diğer	
Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Füzyon Mutfak	Seminer	Reha Kora Konferans Salonu		X			08.11.2024
Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Otel İşletmeciliğinde E-Ticaret ve Sosyal Medya Yönetimi	Seminer	Reha Kora Konferans Salonu		X			25.11.2024
Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Engellere Engel Olmayan Mutfak	Seminer	Reha Kora Konferans Salonu		X			25.11.2024
Akademik, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Konaklama İşletmelerinde Kat Hizmetleri Yönetimi ve Uygulamaları	Seminer	Reha Kora Konferans Salonu		X			11.12.2024
Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Pastacılıkta Yeni Trendler	Seminer	Reha Kora Konferans Salonu		X			12.12.2024
Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Lezzeti Keşfet, Anı Yakala	Seminer	Reha Kora Konferans Salonu		X			16.12.2024
Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Afyonkarahisar'ın Kültürel Değeri Keçeciliğin Turizm Kapsamında Değerlendirilmesi	Seminer	Reha Kora Konferans Salonu		X			19.12.2024
Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları Kapsamında "Afyon'da Doğa, Fotoğraf ve Belgesel"	Seminer	Reha Kora Konferans Salonu		X			25.12.2024
Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Frig Sofrası Atık Kağıtla Yeniden Hayat Buluyor	Seminer	Reha Kora Konferans Salonu		X			26.12.2024
Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Afyonkarahisar Yöresel Lezzetleri	Seminer	Reha Kora Konferans Salonu		X			30.12.2024

2024 yılında üniversitemizin öncelikli alanlarından turizm alanına yönelik 21 farklı seminer etkinliği düzenlenmiştir. Bu etkinliklerin çoğu akademi, sektör ve öğrenci buluşmaları kapsamında her dönem başına planlanarak her hafta gerçekleştirilmiştir.

Tablo 78: 2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı

Proje Adı	Öğrencinin Bölümü	Proje Bütçesi	Proje Süresi	Proje Kabul Tarihi

TÜBİTAK tarafından desteklenen 2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı kapsamında fakültemizde herhangi bir proje yürütülmemiştir.

Tablo 79: Teknoparklarda Kurulan Şirket Sayıları

Şirket Türü	2022	2023	2024
Akademik Personel Şirket Sayısı	0	0	0
Öğrenci Şirket Sayısı	0	0	0
Toplam	0	0	0

Fakültemiz öğretim elemanları veya öğrencileri tarafından Teknoparklarda kurulan şirket bulunmamaktadır.

Tablo 80: Öğretim Elemanları ve Öğrencilerin Teknoparklardaki Şirket Bilgileri

Teknoparkın Adı	Şirketin Adı	Şirketin Faaliyet Alanı	Şirketin Kurulma Tarihi	Akademik/Öğrenci
-	-	-	-	-

Fakültemiz öğretim elemanları ve öğrencileri tarafından Teknoparklarda kurulan ve faaliyetine devam eden şirket bulunmamaktadır.

Tablo 81: Proje Bilgileri

Proje Kaynakları	Önceki Yılda Devreden Proje Sayısı	Yıl İçinde Eklenen Proje Sayısı	Yıl İçinde Biten Proje Sayısı	Ertesi Yıla Devreden Proje Sayısı	Yıl İçinde Proje Bütçesinden Yapılan Harcama Tutarı
BAP	2	0	0	2	0,00₺
Toplam	2	0	0	2	0,00₺

Tablo, biriminiz öğretim elemanları tarafından yürütülen projelere ilişkin sayısal verilere dikkate alınarak doldurulacaktır. Tablonun altında açıklama ve değerlendirmelere yer verilecektir.

Tablo 82: Tamamlanan Proje Sayıları ve Proje Harcama Tutarları

Proje Kaynakları	2022		2023		2024	
	Sayı	Bütçe	Sayı	Bütçe	Sayı	Bütçe
BAP	1	20.000₺	0	0,00₺	0	0,00₺
Toplam	1	20.000₺	0	0,00₺	0	0,00₺

Tablo, son 3 yılda biriminiz öğretim elemanları tarafından tamamlanan projeler için harcama tutarları dikkate alınarak doldurulacaktır. Tablonun altında açıklama ve değerlendirmelere yer verilecektir.

Tablo 83: Bölgesel Kalkınma İhtiyaçlarına Yönelik Bilimsel Proje Bilgileri

Projenin Türü	Projenin Adı	Projenin Yürütücüleri	Projenin Kabul Tarihi	Projenin Durumu (Tamamlandı/Devam ediyor)

Fakültemiz öğretim elemanları veya öğrencileri tarafından 2024 yılında yürütülen ve bölgesel kalkınma ihtiyaçlarına yönelik proje bulunmamaktadır.

Tablo 84: Yıllar İtibarıyla Buluş Sayıları

Tescil Edilen Buluş Türü	2022	2023	2024
Patent	0	0	0
Faydalı Model	0	0	0
Toplam	0	0	0

Fakültemiz öğretim elemanlarınca yapılan buluş (tescil edilen patent, faydalı model vb.) bulunmamaktadır.

Tablo 85: Tescil Başvurusu Yapılan Buluş Bilgileri

Buluş Başlığı	Buluş Tipi (Patent/Faydalı Model vb.)	Buluş Sahibi/Sahipleri	Hak Sahipleri	Üniversitemiz Hak Sahipliği Oranı (%)	Başvuru Tarihi
-	-	-	-	-	-

Fakültemiz öğretim elemanları tarafından yıl içinde başvurusu yapılan patent, faydalı model vb. buluş bulunmamaktadır.

Tablo 86: Tescil Edilen Buluş Bilgileri

Buluş Başlığı	Buluş Tipi (Patent/Faydalı Model vb.)	Buluş Sahibi/Sahipleri	Hak Sahipleri	Üniversitemiz Hak Sahipliği Oranı (%)	Tescil Edilen Ülkeler	Tescil Tarihi
-	-	-	-	-	-	-

Fakültemiz öğretim elemanlarınca yapılan buluş olmadığından tabloda veri yer almamaktadır.

Tablo 87: Ticarileşen Buluşlar

Buluş Başlığı	Buluş Tipi (Patent/Faydalı Model vb.)	Buluş Sahibi/Sahipleri	Hak Sahipleri	Üniversitemiz Hak Sahipliği Oranı (%)	Ticarileşme Şekli	Ticarileşme Tarihi
-	-	-	-	-	-	-

Ticarileşen patent, faydalı model vb. buluşumuz bulunmamaktadır.

Tablo 88: Bilimsel Yayınlar

Değerlendirme Kriterleri	2022	2023	2024
SCI, SSCI ve AHCI, CPCI-S, CPCI-SSH, ESCI içindeki indeks ve özler tarafından taranan dergilerde yayınlanan teknik not, editöre mektup, tartışma, örnek olay sunumu ve özet türünden olanlar <u>dışında</u> yayımlanmış makale sayısı. (Web of Science Veri Tabanı Verilerine Göre)	2	8	5
SCI, SSCI ve AHCI, CPCI-S, CPCI-SSH, ESCI içindeki indeks ve özler tarafından taranan dergilerde yayınlanan teknik not, editöre mektup, tartışma, örnek olay sunumu ve özet türünden yayınların sayısı. (Web of Science Veri Tabanı Verilerine Göre)	2	3	0
Toplam	4	11	5

Tablo, biriminiz öğretim elemanları tarafından üretilen bilimsel yayınlara ilişkin 3 yıllık sayısal veriler dikkate alınarak doldurulacaktır. Tablonun altında açıklama ve değerlendirmelere yer verilecektir.

Tablo 89: Öğretim Elemanlarının Uluslararası Yayın ve Atıf Sayıları (Web of Science)

Değerlendirme Kriterleri	2022	2023	2024
Öğretim Elemanlarının Yayın Sayısı	34	22	5
Öğretim Elemanı Başına Düşen Yayın Sayısı	1,31	0,79	0,18
Öğretim Elemanlarının Atıf Sayısı	69	147	77
Öğretim Elemanı Başına Düşen Atıf Sayısı	2,65	5,25	2,75

Tablo, biriminiz öğretim elemanları tarafından üretilen bilimsel yayınlara ilişkin 3 yıllık sayısal veriler dikkate alınarak doldurulacaktır. Tablonun altında açıklama ve değerlendirmelere yer verilecektir.

Tablo 90: ISI İndekslerine Giren Dergilerde Görevli Akademik Personel Sayısının Dağılımı

Yayın Adı	Baş Editör	Editör	Özel Sayı Editörü	Yardımcı Editör	Yayın Kurulu Üyesi	Değerlendirme Kurulu Üyesi	Danışma Kurulu Üyesi	Toplam
Tourism & Management Studies	-	-	-	-	-	1	-	1
Toplam	-	-	-	-	-	1	-	1

Tablo 90, ISI indekslerine giren dergilerde görevli akademik personelimize ilişkin verileri göstermektedir. Buna göre 2024 yılında 1 akademik personelimiz Tourism & Management Studies dergisinde değerlendirme kurulu üyesi olarak görev almaktadır.

Tablo 91: Ulusal ve Uluslararası Hakemlik Sayıları

Düzye	2022	2023	2024
Ulusal	18	51	24
Uluslararası	14	15	10
Toplam	32	66	34

2024 yılında akademik personelimiz 24 ulusal, 10 uluslararası olmak üzere toplamda 34 makale hakemliği yapmışlardır.

Tablo 92: Öğretim Elemanlarının Aldıkları Burs Bilgileri

Öğretim Elemanının Görev Yaptığı Programın Adı	Bursun Adı	Unvanı	2022	2023	2024
-	-	-	-	-	-
Toplam			-	-	-

Öğretim elemanlarımıza son 3 yılda verilen burs bulunmamaktadır.

Tablo 93: Yıllar İtibarıyla Akademik Teşvik Ödeneği Alan Öğretim Elemanı Sayıları

Unvan	2022		2023		2024	
	Toplam Öğretim Elemanı Sayısı	Teşvik Alan Öğretim Elemanı Sayısı	Toplam Öğretim Elemanı Sayısı	Teşvik Alan Öğretim Elemanı Sayısı	Toplam Öğretim Elemanı Sayısı	Teşvik Alan Öğretim Elemanı Sayısı
Prof. Dr.	4	4	5	5	5	5
Doç. Dr.	4	4	5	3	5	3
Dr. Öğr. Üyesi	8	1	8	3	9	2
Arş. Gör.	5	1	5	2	3	1
Öğr. Gör.	5	0	5	0	6	0
Toplam	26	10	28	13	28	11

Tablo 93, fakültemiz öğretim elemanlarından son 3 yılda akademik teşvik alanları göstermektedir. 2024 yılında 11 personelimiz akademik teşvik almaya hak kazanmıştır.

Tablo 94: Öğretim Elemanlarının Aldıkları Ödül Bilgileri

Öğretim Elemanının Görev Yaptığı Programın Adı	Ödülü Veren Kurum	Ödülün Adı	Unvanı	2022	2023	2024
-	-	-	-	-	-	-
Toplam				0	0	0

Fakültemiz öğretim elemanlarına son 3 yılda verilen kurum içi ve kurum dışı ödül bulunmamaktadır.

1.3.7.3. Sosyal Faaliyetler

Tablo 95: Spor Tesislerinde Gerçekleştirilen Faaliyet Bilgileri

Bulunduğu Yer	Salonun Adı	Açık/Kapalı	Kapasitesi	Gerçekleştirilen Etkinlik Sayısı	Hizmet Verdiği Kesim
-	-	-	-	-	-

Fakültemizde spor tesisi bulunmamaktadır.

Tablo 96: Öğrencilerin/Takımların Turnuvalarda/Sanatsal-Kültürel Yarışmalarda Kazandıkları Ödüller/Dereceler

Takım/Sporcu Adı	Turnuvanın /Yarışmanın Adı	Yarışmanın Düzeyi	Kazandığı Derece ve Ödül

2024 yılında fakültemiz takım ve sporcularının katıldığı ve derece elde ettiği yarışma bulunmamaktadır.

Tablo 97: Birim Etkinlik Bilgileri

Etkinlik Sıra No ¹	Etkinliğin Adı	Etkinliğin Türü	Etkinliğin Yeri*	Etkinlik Toplumsal Katkı Faaliyeti mi?		Etkinlik Halka Açık mı?		Düzeyi		Hedef Kitle
				Evet	Hayır	Evet	Hayır	Ulusal	Uluslararası	
1	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Pandispanya ve Pasta Dekoru	Diğer (Workshop)	TF-PUM		X		X	X		Öğrenciler
2	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Afyonkarahisar'ın Yöresel Lezzeti Haşhaşlı Lokul	Diğer (Workshop)	TF-PUMM		X		X	X		Öğrenciler
3	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Pasdınpanya Yapımı, Şeker Hamuru Kaplama ve Figür Tekniği	Seminer ve Diğer (Workshop)	TF-RKKS TF-PUMM		X		X	X		Öğrenciler
4	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Zeytinyağlı Mezeler	Diğer (Workshop)	TF-PUMM		X		X	X		Öğrenciler
5	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: İş Sağlığı ve Güvenliği	Seminer	TF-RKKS		X		X	X		Öğrenciler Akademik ve İdari Personel
6	Üniversite Şehir Buluşmaları: Afyonkarahisar'da Gastronomi Turizminin Mevcut Durumu ve Geleceğe Bakış	Toplantı	AKÜ Sosyal Tesisleri		X		X	X		Öğrenciler Akademik ve İdari Personel
7	Dijital Dönüşüm Çağında Turist Rehberliğinin Mevcut Durumu ve Geleceği	Seminer	TF-RKKS		X		X	X		Öğrenciler
8	10. Turizmde İstihdam ve Kariyer Günleri	Diğer (Kariyer Günleri)	Turizm Fakültesi		X		X	X		Öğrenciler
9	Yemek Fotoğrafları Sergisi	Sergi	Turizm Fakültesi Sergi Alanı		X		X	X		Öğrenciler
10	İstanbul UNESCO Kültürel Miras Değerleri ve Turist Rehberliği	Seminer	TF-RKKS		X		X	X		Öğrenciler
11	Afyonkarahisar'da Gastronomi Turizmi ve Rehberliği	Seminer	TF-RKKS		X		X	X		Öğrenciler
12	Mezun Öğrenci Buluşmaları (Mezuniyet Sonrası Sektöre Adaptasyon ve Tutunma)	Seminer	TF-RKKS		X		X	X		Öğrenciler
13	Patara-Xanthos-Letoon Saklıkent Kanyonu-Fethiye Kayaköy Gezisi	Teknik Gezi	Patara-Xanthos-Letoon Saklıkent Kanyonu-Fethiye		X		X	X		Öğrenciler
14	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Otel İşletmelerinde Ön Büro ve Kat Hizmetleri Yönetimi	Seminer	TF-RKKS		X		X	X		Öğrenciler
15	Mezun Öğrenci Buluşmaları (Kuvay-i Milliye'den Türkiye Cumhuriyeti'ne)	Seminer	TF-RKKS		X		X	X		Öğrenciler
16	Akademi Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Konaklama İşletmelerinde Kat Hizmetleri Yönetimi ve Uygulamaları	Seminer	TF-RKKS		X		X	X		Öğrenciler

Tablo 97 (devamı): Birim Etkinlik Bilgileri

Etkinlik Sıra No ¹	Etkinliğin Adı	Etkinliğin Türü	Etkinliğin Yeri*	Etkinlik Toplumsal Katkı Faaliyeti mi?		Etkinlik Halka Açık mı?		Düzeyi		Hedef Kitle
				Evet	Hayır	Evet	Hayır	Ulusal	Uluslararası	
17	Türk Mutfağı Haftası – 81 İlde 81 Workshop	Diğer (Workshop)	TF-UM		X		X	X		Öğrenciler
18	Akademi Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Konaklama İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi ve Kalite Yönetimi	Seminer	TF-RKKS		X		X	X		Öğrenciler
19	Türk Mutfağı Haftası (7 Bölge 3 Şehir Yemek Yarışması)	Diğer (Yarışma)	TF-UM		X		X	X		Öğrenciler
20	Turizm Eğitimi Süreçlerinin Geliştirilmesinde Akreditasyonun Rolü	Diğer (Akademik Açılış Dersi)	TF-RKKS		X		X	X		Öğrenciler Akademik ve İdari Personel
21	E- İnsan ve İş İlanları Platformları: Kariyer Fırsatları	Seminer	TF-RKKS		X		X	X		Öğrenciler
22	Davranış Bağımlılıkları	Seminer	TF-RKKS		X		X	X		Öğrenciler
23	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Füzyon Mutfak	Seminer ve Diğer (Workshop)	TF-RKKS-TF-UM		X		X	X		Öğrenciler
24	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Otel İşletmeciliğinde E-Ticaret ve Sosyal Medya Yönetimi	Seminer	TF-RKKS		X		X	X		Öğrenciler
25	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Engellere Engel Olmayan Mutfak	Seminer ve Diğer (Workshop)	TF-RKKS-TF-PUMM		X		X	X		Öğrenciler
26	Ayşe Ekiz ile Afyon Mutfağı	Seminer ve Diğer (Workshop)	TF-RKKS-TF-PUMM		X		X	X		Öğrenciler
27	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Lokum Yapımı	Diğer (Workshop)	TF-PUMM		X		X	X		Öğrenciler
28	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Bilimsel İlkeler Işığında Özgeçmiş Hazırlama Eğitimi	Seminer	TF-RKKS		X		X	X		Öğrenciler
29	Turizm Fakültesi'nden Geleceğe Yeşil Bir Miras: 20. Yıl Hatıra Ormanı	Diğer	Turizm Fakültesi		X		X	X		Öğrenciler Mezunlar, Akademik ve İdari Personel
30	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Gelenekten Geleceğe Tatlı Bir Yolculuk?	Diğer (Workshop)	TF-PUMM		X		X	X		Öğrenciler
31	Akademik, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Denizden Sofranıza	Diğer (Workshop)	TF-UM		X		X	X		Öğrenciler
32	Akademik, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Konaklama İşletmelerinde Kat Hizmetleri Yönetimi ve Uygulamaları	Seminer	TF-RKKS		X		X	X		Öğrenciler
33	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Pastacılıkta Yeni Trendler	Seminer ve Diğer (Workshop)	TF-RKKS-TF-PUMM		X		X	X		Öğrenciler
34	Akademik, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Soğuk Mutfak	Diğer (Workshop)	TF-UM		X		X	X		Öğrenciler

Tablo 97 (devamı): Birim Etkinlik Bilgileri

Etkinlik Sıra No ¹	Etkinliğin Adı	Etkinliğin Türü	Etkinliğin Yeri*	Etkinlik Toplumsal Katkı Faaliyeti mi?		Etkinlik Halka Açık mı?		Düzeyi		Hedef Kitle
				Evvet	Hayır	Evvet	Hayır	Ulusal	Uluslararası	
35	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Lezzeti Keşfet, Anı Yakala	Seminer	TF-RKKS		X		X	X		Öğrenciler
36	Narko Gençlik	Seminer	TF-RKKS		X		X	X		Öğrenciler
37	Afyonkarahisar Kaz Tiridi: Coğrafi İşaret Yolculuğunda Geleneksel Bir Lezzetin Tanıtımı	Diğer (Workshop)	TF-UM		X		X	X		Öğrenciler
38	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Afyonkarahisar'ın Kültürel Değeri Keçeciliğin Turizm Kapsamında Değerlendirilmesi	Seminer ve Diğer (Workshop)	TF-RKKS		X		X	X		Öğrenciler
39	Akademik, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Sushi Workshop	Diğer (Workshop)	TF-UM		X		X	X		Öğrenciler
40	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Frig Sofrası Atık Kağıtla Yeniden Hayat Buluyor	Seminer	TF-RKKS	X			X	X		Öğrenciler
41	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Afyonkarahisar Yöresel Lezzetleri	Seminer ve Diğer (Workshop)	TF-RKKS-TF-UM		X		X	X		Öğrenciler
42	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları Kapsamında "Afyon'da Doğa, Fotoğraf ve Belgesel"	Seminer	TF-RKKS	X			X	X		Öğrenciler

*: TF-UM: Turizm Fakültesi Uygulama Mutfağı; TF-PUMM: Turizm Fakültesi Pasta ve Unlu Mamuller Mutfağı; TF-RKKS: Turizm Fakültesi Reha Kora Konferans Salonu

Fakültemizde 2024 yılında gerçekleştirilen 42 etkinliğin tamamı turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik kategorisindedir. Bu etkinliklerin birçoğu fakültemiz uygulama alanlarında gerçekleştirilen atölye çalışmalarından oluşmaktadır. Bununla birlikte hemen her etkinlik ile birlikte konuyla ilgili seminerler de verilmektedir.

Tablo 97: Birim Etkinlik Bilgileri (Devamı)

Etkinlik Sıra No	Etkinliğin Kapsamı	Etkinliğin Üniversitenin Öncelikli Alanlarıyla İlişkisi	Katılımcı Sayısı	Etkinliğin Maliyeti	Etkinlik Memnuniyet	Etkinlik Linki
1	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Pandispanya ve Pasta Dekorasyonu	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	30	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/01/03/akademi-sektor-ve-ogrenci-bulusmalari-kapsaminda-pasdinpanya-ve-pasta-dekoru-konulu-etkinlik-gerceklestirildi/
2	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Afyonkarahisar'ın Yöresel Lezzeti Haşhaşlı Lokul	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	30	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/01/08/akademi-sektor-ve-ogrenci-bulusmalari-kapsaminda-afyonkarahisar-yoresel-lezzeti-hashasli-lokul-konulu-etkinlik-gerceklestirildi/
3	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Pasdinpanya Yapımı, Şeker Hamuru Kaplama ve Figür Tekniği	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	30	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/01/12/akademi-sektor-ve-ogrenci-bulusmalari-pasdinpanya-yapimi-seker-hamuru-kaplama-ve-figur-teknigi-etkinligi-gerceklestirildi/

Tablo 97: Birim Etkinlik Bilgileri (Devamı)

Etkinlik Sıra No	Etkinliğin Kapsamı	Etkinliğin Üniversitenin Öncelikli Alanlarıyla İlişkisi	Katılımcı Sayısı	Etkinliğin Maliyeti	Etkinlik Memnuniyet	Etkinlik Linki
4	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Zeytinyağı Mezeler	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	30	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/01/12/akademi-sektor-ve-ogrenci-bulusmalari-kapsaminda-zeytinyagli-mezeler-etkinligi-gerceklestirildi/
5	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: İş Sağlığı ve Güvenliği	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	60	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/01/12/akademi-sektor-ve-ogrenci-bulusmalari-kapsaminda-is-sagligi-ve-guvenligi-seminer-gerceklestirildi/
6	Üniversite Şehir Buluşmaları: Afyonkarahisar'da Gastronomi Turizminin Mevcut Durumu ve Geleceğe Bakış	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	20	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/02/01/universite-sehir-bulusmalari-carsamba-sabah-toplantilari-kapsaminda-afyonkarahisarda-gastronomi-turizminin-mevcut-durumu-ve-gelecege-bakis-konusu-ele-alfindi/
7	Dijital Dönüşüm Çağında Turist Rehberliğinin Mevcut Durumu ve Geleceği	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	60	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/03/12/dijital-donusum-caginda-turist-rehberliginin-mevcut-durumu-ve-gelecegi-konulu-seminer-gerceklestirildi/
8	10. Turizmde İstihdam ve Kariyer Günleri	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	500	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/03/06/10-turizmde-istihdam-ve-kariyer-gunleri-etkinligi-gerceklestirildi/
9	Yemek Fotoğrafları Sergisi	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	200	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/03/07/yemek-fotograflari-sergisi-acilisi-ve-kavurma-pilav-ikrami-etkinligi-gerceklestirildi/
10	İstanbul UNESCO Kültürel Miras Değerleri ve Turist Rehberliği	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	60	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/03/13/istanbul-unesco-kulturel-miras-degerleri-ve-turist-rehberligi-konulu-seminer-gerceklestirildi/
11	Afyonkarahisar'da Gastronomi Turizmi ve Rehberliği	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	65	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/04/16/afyonkarahisarda-gastronomi-turizmi-ve-rehberligi-konulu-seminer-gerceklestirildi/
12	Mezun Öğrenci Buluşmaları (Mezuniyet Sonrası Sektöre Adaptasyon ve Tutunma)	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	55	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/05/08/mezun-ogrenci-bulusmalari-mezuniyet-sonrasi-sektore-adaptasyon-ve-tutunma/
13	Patara-Xanthos-Letoon Saklıkent Kanyonu-Fethiye Kayaköy Gezisi	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	40	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/05/13/patara-xanthos-letoon-saklikent-kanyonu-fethiye-kayakoy-gezisi/
14	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Otel İşletmelerinde Ön Büro ve Kat Hizmetleri Yönetimi	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	30	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/05/15/kademi-sektor-ve-ogrenci-bulusmalari-otel-isletmelerinde-on-buro-ve-kat-hizmetleri-yonetimi/
15	Mezun Öğrenci Buluşmaları (Kuvay-i Milliye'den Türkiye Cumhuriyeti'ne)	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	45	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/05/15/mezun-ogrenci-bulusmalari-kuvay-i-milliyeden-turkiye-cumhuriyetine/
16	Akademi Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Konaklama İşletmelerinde Kat Hizmetleri Yönetimi ve Uygulamaları	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	35	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/05/21/akademi-sektor-ve-ogrenci-bulusmalari-konaklama-isletmelerinde-kat-hizmetleri-yonetimi-ve-uygulamaları/
17	Türk Mutfağı Haftası – 81 İilde 81 Workshop	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	45	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/05/21/14470/

Tablo 97: Birim Etkinlik Bilgileri (Devamı)

Etkinlik Sıra No	Etkinliğin Kapsamı	Etkinliğin Üniversitenin Öncelikli Alanlarıyla İlişkisi	Katılımcı Sayısı	Etkinliğin Maliyeti	Etkinlik Memnuniyet	Etkinlik Linki
18	Akademi Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Konaklama İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi ve Kalite Yönetimi	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	32	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/05/22/akademi-sektor-ve-ogrenci-bulusmalari-konaklama-isletmelerinde-insan-kaynaklari-yonetimi-ve-kalite-yonetimi/
19	Türk Mutfağı Haftası (7 Bölge 3 Şehir Yemek Yarışması)	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	20	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/05/23/turk-mutfagi-haftasi-7-bolge-3-sehir-yemek-yarismasi/
20	Turizm Eğitimi Süreçlerinin Geliştirilmesinde Akreditasyonun Rolü	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	30	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/09/25/prof-dr-abdulcelil-cakicinin-katilimiyla-turizm-egitimi-sureclerinin-gelistirilmesinde-akreditasyonun-rolu-konulu-akademik-acilis-dersi-gerceklestirildi/
21	E- İnsan ve İş İlanları Platformları: Kariyer Fırsatları	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	60	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/10/17/e-insan-ve-is-ilanlari-platformlari-kariyer-firsatlari-konferansi-gerceklestirildi/
22	Davranış Bağımlılıkları	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	70	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/10/30/afyon-kocatepe-universitesi-aku-ve-afyonkarahisar-il-saglik-mudurlugu-is-birliginde-davranis-bagimliliklari-konferansi-duzenlendi/
23	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Füzyon Mutfak	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	45	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/11/12/akademi-sektor-ve-ogrenci-bulusmalari-kapsaminda-fuzyon-mutfak-konulu-etkinlik-gerceklestirildi/
24	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Otel İşletmeciliğinde E-Ticaret ve Sosyal Medya Yönetimi	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	60	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/11/25/akademi-sektor-ve-ogrenci-bulusmalari-kapsaminda-otel-isletmeciliginde-e-ticaret-ve-sosyal-medya-yonetimi-konulu-etkinlik-gerceklestirildi/
25	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Engellere Engel Olmayan Mutfak	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	45	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/11/25/akademi-sektor-ve-ogrenci-bulusmalari-kapsaminda-otel-isletmeciliginde-engellere-engel-olmayan-mutfak-konulu-etkinlik-gerceklestirildi/
26	Ayşe Ekiz ile Afyon Mutfağı	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	110	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/11/28/16840/
27	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Lokum Yapımı	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	40	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/12/02/akademi-sektor-ve-ogrenci-bulusmalari-kapsaminda-lokum-workshopi-yapildi/
28	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Bilimsel İlkeler Işığında Özgeçmiş Hazırlama Eğitimi	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	70	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/12/05/17010/
29	Turizm Fakültesi'nden Geleceğe Yeşil Bir Miras: 20. Yıl Hatıra Ormanı	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	80	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/12/05/16963/
30	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Gelenekten Geleceğe Tatlı Bir Yolculuk”	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	60	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/12/10/17021/
31	Akademik, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Denizden Sofranıza	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	30	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/12/15/akademi-k-sektor-ve-ogrenci-bulusmalari-kapsaminda-denizden-sofraniza-konulu-etkinlik-gerceklestirildi/
32	Akademik, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Konaklama İşletmelerinde Kat Hizmetleri Yönetimi ve Uygulamaları	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	45	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/12/11/akademi-k-sektor-ve-ogrenci-bulusmalari-kapsaminda-konaklama-isletmelerinde-kat-hizmetleri-yonetimi-ve-uygulamalari-semineri-gerceklestirildi/

Tablo 97: Birim Etkinlik Bilgileri (Devamı)

Etkinlik Sıra No	Etkinliğin Kapsamı	Etkinliğin Üniversitenin Öncelikli Alanlarıyla İlişkisi	Katılımcı Sayısı	Etkinliğin Maliyeti	Etkinlik Memnuniyet	Etkinlik Linki
33	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Pastacılıkta Yeni Trendler	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	30	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/12/15/akademi-sektor-ve-ogrenci-bulusmalari-kapsaminda-pastacilikta-yeni-trendler-konulu-etkinlik-gerceklestirildi/
34	Akademik, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Soğuk Mutfak	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	30	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/12/15/akademi-k-sektor-ve-ogrenci-bulusmalari-kapsaminda-soguk-mutfak-konulu-etkinlik-gerceklestirildi/
35	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Lezzeti Keşfet, Anı Yakala	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	60	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/12/17/akademi-sektor-ve-ogrenci-bulusmalari-etkinlikleri-kapsaminda-lezzeti-kesfet-ani-yakala-konulu-etkinlik-gerceklestirildi/
36	Narko Gençlik	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	70	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/12/19/afyon-kocatepe-universitesi-turizm-fakultesi-ve-afyonkarahisar-il-emniyet-mudurlugu-is-birligi-ile-narko-genclik-konulu-konferans-duzenlendi/
37	Afyonkarahisar Kaz Tiridi: Coğrafi İşaret Yolculuğunda Geleneksel Bir Lezzetin Tanıtımı	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	30	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/12/19/afyonkarahisar-kaz-tiridi-cografisi-isaret-yolculugunda-geleneksel-bir-lezzetin-tanitimi/
38	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Afyonkarahisar'ın Kültürel Değeri Keçecilğin Turizm Kapsamında Değerlendirilmesi	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	45	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/12/24/akademi-sektor-ve-ogrenci-bulusmalari-etkinlikleri-kapsaminda-afyonkarahisar-in-kulturel-degeri-kececiligin-turizm-kapsaminda-degerlendirilmesi-konulu-etkinlik-gerceklestirildi/
39	Akademik, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Sushi Workshop	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	30	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/12/24/akademi-k-sektor-ve-ogrenci-bulusmalari-kapsaminda-sushi-workshopi-gerceklestirildi/
40	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Frig Sofrası Atık Kağıtla Yeniden Hayat Buluyor	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	60	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/12/26/akademi-sektor-ve-ogrenci-bulusmalari-kapsaminda-frig-sofrasi-atik-kagitla-yeniden-hayat-buluyor-konulu-etkinlik-gerceklestirildi/
41	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları: Afyonkarahisar Yöresel Lezzetleri	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	70	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/12/31/akademi-sektor-ve-ogrenci-bulusmalari-kapsaminda-afyonkarahisar-yoresel-lezzetleri-konulu-etkinlik-gerceklestirildi/
42	Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları Kapsamında “Afyon’da Doğa, Fotoğraf ve Belgesel”	Turizm alanında gerçekleştirilen bilimsel etkinlik	60	Maliyet yok	-	https://turizm.aku.edu.tr/2024/12/25/akademi-sektor-ve-ogrenci-bulusmalari-kapsaminda-afyonda-doga-fotograf-ve-belgesel-konulu-etkinlik-gerceklestirildi/

Tablo 98, fakültemizi tanıtıcı ziyaretler ile ilgili bilgileri içermektedir.

Tablo 98: Birimi Tanıtıcı Ziyaretler

Ziyaret Edilen/Eden Kurum	Ziyaret Konusu	Ziyaret Tarihleri
Gün FM Kampüs Programı	Turizm Fakültesi Tanıtımı	01.04.2024
Gün FM Kampüs Programı	Turizm Fakültesi Tanıtımı	17.04.2024
Özel Amerikan Kültür Gündüz Bakımevi	Kurabiye Atölyesi	29.05.2024
Uluslararası Basın Mensupları Afyonkarahisar Tanıtım Turu	Gastronomi Workshop	01.06.2024
AZERTAC (Azerbaycan Devlet Haber Ajansı)	Turizm Fakültesi Dekanı İle Röportaj	03.06.2024
Bangladeş Khulna Üniversitesi	Uluslararası İlişkiler Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürlüğü tarafından her yıl geleneksel olarak düzenlenen “Uluslararası Hafta” etkinliği kapsamında Turizm Fakültesi ziyareti	10.06.2024

Tablo 98 (devamı): Birimi Tanıtıcı Ziyaretler

Ziyaret Edilen/Eden Kurum	Ziyaret Konusu	Ziyaret Tarihleri
Novi Pazar Türk Kültür Merkezi	“Türkiye Yüzyılı: Tarih, Kültür ve Gastronomi 2024 KHİP Türkiye Gezi Programı” kapsamında “Türk Mutfak Kültürü ve Afyonkarahisar Mutfağı” etkinliği	13.06.2024
Yunus Emre Enstitüsü	Turizm Fakültesinde Afyonkarahisar mutfağı Konferansı ve Atölye Çalışması	24.08.2024
TÜBİTAK 4004- Doğa Eğitimi ve Bilim Okulları Projesi	“Matematiğin İçinde Hayat Var!” Projesinin “Ölç-Tart, Çırp-Yap” konulu etkinlik	26.09.2024
Işıklar Lisesi	Turizm Fakültesi Tanıtımı	14.10.2024
Antalya Turizm Fuarı	Fuar Gezisi	25.10.2024
TV3 Haber Ajansı	Turizm Fakültesi Tanıtımı	08.11.2024
Travelexpo Fuarı	Turizm Fakültesi Tanıtımı	14-17.11.2024
Emir Murat Özdilek Lisesi	Turizm Fakültesi Tanıtımı	18.11.2024
Afyonkarahisar TOBB Kız Anadolu İmam Hatip Lisesi	Turizm Fakültesi Tanıtımı	22.11.2024

2024 yılında 15 farklı birimi tanıtıcı ziyaret gerçekleştirilmiştir. Bu tanıtı ziyaretleri arasında Gün FM’de fakülte tanıtımı, Uluslararası Basın Mensupları Afyonkarahisar Tanıtım Turu, Yunus Emre Enstitüsü temsilcilerine yönelik atölye çalışması gibi tanıtıcı ziyaretler bulunmaktadır.

Tablo 99: Burs Hizmetlerinden Yararlanan Öğrenci Sayıları

Burs Adı	2022	2023	2024
-	-	-	-

Burs hizmetlerinden yararlanan öğrenci bilgisine ulaşılamamıştır.

Tablo 100: Kısmi Zamanlı Öğrenci Çalıştırma Programı Kapsamında Çalışan Öğrenci Bilgileri

Çalıştığı Alt Birim	2022	2023	2024
Uygulama Mutfağı, Büro	20	20	20
TOPLAM	20	20	20

Tablo 100, fakültemizde kısmi zamanlı olarak çalışan öğrencilere ilişkin üç yıllık verileri göstermektedir. Son üç yıldır fakültemizde 20 öğrenci kısmi zamanlı olarak görev yapmaktadır.

Tablo 101: Öğrenci Kulüp ve Topluluklarının Yürüttüğü Faaliyet Bilgileri

Öğrenci Kulüp ve Topluluk Adı	Üye Sayısı	Faaliyet Türü	Faaliyet Sayıları		
			2022	2023	2024
Gastronomi Kulübü	447	Workshop	5	3	6
Gastronomi Kulübü	447	Gezi	3	1	3
Gastronomi Kulübü	447	Seminer	5	1	2
Toplam	447	3	13	5	11

Fakültemize bağlı Gastronomi Kulübü, 2024 yılında toplamda 11 etkinlik gerçekleştirmiştir. Bu etkinlikler arasında atölye çalışmaları, gezi ve seminerler yer almaktadır.

Tablo 102: Dış Paydaş Memnuniyet Düzeyi

2022	2023	2024
87,08	94,65	-

Tablo 102, üniversitemiz adına kalite koordinatörlüğü tarafından düzenlenen sıs paydaş memnuniyet anketi sonuçlarını göstermektedir. 2024 yılında ilgili anket formunu yeteri sayıda paydaş doldurmadığından memnuniyet düzeyi ölçülememiştir.

1.3.7.4. İdari Hizmetler

Tablo 103: Doğrudan Teminlere İlişkin Bilgiler

İşin Adı	Doğrudan Temin Türü	Doğrudan Temin Şekli	Doğrudan Temin Tarihi	Doğrudan Temin Tutarı
Fotokopi makinası bakım kiti 1 adet, Kağıt alma roller 9 adet.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	11.12.2024	10.650,00
Temizlik malzemesi listesi 1 adet.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	12.12.2024	9.182,00
Mix lavabo bataryası 4 adet, Lavabo sifonu 6 adet, Top conta 6 adet.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	10.12.2024	1.875,00
Mikrofon kablosu 35 mt, Kanon jak 4 adet.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	11.12.2024	1.666,68
Amadeus Rezervasyon Sistemleri Veri Tabanının 9 Adet Terminal için açılması	Hizmet	22-a	01.03.2024	10.964,19
A/4 Fotokopi kağıdı 75 paket, Telli dosya 50'li 10 adet, Poşet dosya 50'li 10 paket, Yazı tahtası kalem 70 adet.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	10.12.2024	10.593,25
İşletme kayıt bedeli 1 adet	Hizmet	22-a	05.12.2024	2.416,67
Esmer şeker 50 kg, Toz şeker 50 kg 3 adet, Yumurta 30 lu 10 adet, Süzme yoğurt 10 kg 5 adet, Piliç bonfile 10 kg , Piliç put 1 kg.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	27.11.2024	17.623,80
Buğday unu ekmeçlik 50 kg 2 adet, Süt 1 lt 36 adet.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	21.11.2024	2.639,12
Yemek Servis Malzemesi Listesi 1 Adet.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	11.11.2024	54.048,00
Kırtasiye Malzemesi Listesi 1 adet.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	04.11.2024	13.124,80
Baharat listesi 1 adet.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	07.10.2024	11.861,00
Yağlı boya sarı 2,5 lt'lik 8 adet, Sentetik tiner 1 lt'lik 6 adet.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	01.11.2024	5.666,66
Projeksiyon cihazlarının bakım ve onarımı 2 adet.	Hizmet	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	28.10.2024	16.666,67
Fotokopi makinası parça değişimi Drum 1 adet, Temizleme Bıçağı 1 adet, Ön Yargı Silindiri 1 adet.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	14.10.2024	5.500,00
Gıda Malzemesi Listesi 1 adet	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	01.10.2024	35.275,50
Projeksiyon cihazlarının bakım ve onarımı 2 adet.	Hizmet	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	28.10.2024	16.666,67

Tablo 103 (devamı): Doğrudan Teminlere İlişkin Bilgiler

İşin Adı	Doğrudan Temin Türü	Doğrudan Temin Şekli	Doğrudan Temin Tarihi	Doğrudan Temin Tutarı
Fotokopi makinası parça değişimi Drum 1 adet, Temizleme Bıçağı 1 adet, Ön Yargı Silindiri 1 adet.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	14.10.2024	5.500,00
Gıda Malzemesi Listesi 1 adet	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	01.10.2024	35.275,50
Temizlik malzemesi listesi 1 adet.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	11.10.2024	27.725,00
Gıda ve temizlik malzemesi listesi 1 adet.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	08.10.2024	49.000,00
Kıyma 50 kg, Kuşbaşı 30 kg, Antrikot 9,7 kg, Bonfile 4 kg.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	04.10.2024	49.505,00
Yer temizleme makinesinin silici lastik takımı değişimi 1 adet.	Hizmet	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	30.09.2024	2.674,24
Un 50 kg'lık 6 Adet, Toz Şeker 50 kg'lık 4 Adet, Süt 1 lt'lik 36 adet, Tuz 10 kg'lık 5 adet.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	30.09.2024	12.311,87
A/4 Fotokopi kağıdı 75 paket, Geniş Klasör 70 adet, Dar Klasör 50 adet, Telli dosya 50'li 10 paket.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	02.10.2024	15.000,00
Ayçiçek yağı 18'lt 15 adet.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	25.09.2024	15.148,52
Propan Sanayi Tüpü 45 Kg'lık 10 adet	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	19.09.2024	27.500,00
Un 25 kg'lık 2 Adet, Toz Şeker 50 kg'lık 2 Adet, Ayçiçek yağı 18 lt'lik 2 adet.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	12.06.2024	5.332,48
Temizlik malzemesi listesi 1 adet.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	06.06.2024	22.825,00
Baharat malzemesi listesi 1 adet.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	04.06.2024	4.757,50
25 cm Çift Geçme Plastik Savak Izgarası 18 metre.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	27.05.2024	7.249,86
Un 25 kg'lık 6 Adet, Toz Şeker 50 kg'lık 4 Adet, Şekerli Vanilin 10'lu 50 gr'lık 130 adet, yaş maya 42 gr'lık 131 Adet, Domates Salçası 1650 gr'lık Elma Sirkesi 1000 ml'lik, Tuz 10 kg'lık.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	25.04.2024	12.539,87
Fotokopi makinasının paten takımı değişimi 6 adet.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	26.04.2024	3.333,33
Sınav Zarfı (26x35 torba zarf) 5000 Adet.	Mal	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	29.04.2024	11.250,00
Termosifon rezistansı değişimi 1 adet.	Hizmet	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	15.04.2024	2.000,00
Uygulama binası yangın alarm sisteminin akü değişimi (2 adet 12V 7A kuru akü)	Hizmet	22-d* (Parasal Limit Kapsamında)	03.04.2024	916,68
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün (Normal Öğretim) Akreditasyon Yenileme Hizmet Bedeli 1 Adet.	Hizmet	22-a	02.04.2024	75.250,00
Turizm Rehberliği Bölümü (Normal Öğretim) Akreditasyon Yenileme Hizmet Bedeli 1 Adet.	Hizmet	22-a	02.04.2024	75.250,00
Yer temizleme makinesinin su valfi değişimi (1 adet.)	Hizmet	22-a	19.03.2024	4.500,00

Fakültemiz öğrenci hizmet birimleri ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü uygulama derslerinde kullanılmak üzere sarf malzemesi alımları 22-d (Parasal Limit Kapsamında), Turizm Rehberliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin akreditasyon bedeli ve yazılım kiralama giderleri 22-a kapsamında gerçekleştirilmiştir.

Tablo 104: İkili Protokol ve Sözleşmeler

Kurumun Adı	Protokolün-Sözleşmenin Konusu	Başlama ve Bitiş Tarihi
İkonomiçeski Universtetvarna	ERASMUS+ KA 131 (Turizm Rehberliği)	2024-2030
Eesti Maaülikool	ERASMUS+ KA 131 (Turizm Rehberliği, Turizm İşletmeciliği)	2023-2030
Estonian University of Life Sciences	ERASMUS+ KA 131 (Turizm Rehberliği, Turizm İşletmeciliği)	2023-2030
Polytechnic Medimurje In Cakovec	ERASMUS+ KA 131 (Turizm İşletmeciliği)	2021-2027
University of Split	ERASMUS+ KA 131 (Turizm İşletmeciliği)	2023-2029
Escola Universitaria Mediterrani S.L.	ERASMUS+ KA 131 (Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm Rehberliği, Turizm İşletmeciliği)	2023-2030
Universta Degli Studi Europea	ERASMUS+ KA 131 (Turizm Rehberliği)	2024-2029
Biznesa Augstskola Turiba	ERASMUS+ KA 131 (Turizm İşletmeciliği)	2023-2028
Liepajas Universitate	ERASMUS+ KA 131 (Turizm Rehberliği)	2023-2028
Neumann János Egyetem	ERASMUS+ KA 131 (Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm Rehberliği, Turizm İşletmeciliği)	2023-2027
Eduutus Egyetem	ERASMUS+ KA 131 (Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm Rehberliği, Turizm İşletmeciliği)	2022-2027
Kodolanyi Janos University	ERASMUS+ KA 131 (Turizm Rehberliği, Turizm İşletmeciliği)	2022-2027
University St Kliment Ohridski - Bitola	ERASMUS+ KA 131 (Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm Rehberliği, Turizm İşletmeciliği)	2021-2027
Akademia Gornoslaska im. Wojciecha Korfanteo	ERASMUS+ KA 131 (Turizm Rehberliği, Turizm İşletmeciliği)	2023-2029
Józef Piłsudski University of Physical Education	ERASMUS+ KA 131 (Turizm Rehberliği, Turizm İşletmeciliği)	2023-2029
Instituto Politecnico de Coimbra	ERASMUS+ KA 131 (Turizm Rehberliği, Turizm İşletmeciliği)	2023-2029
The Polytechnic Institute of Coimbra	ERASMUS+ KA 131 (Turizm Rehberliği, Turizm İşletmeciliği)	2023-2029
Instituto Superior de Administração e Gestão	ERASMUS+ KA 131 (Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm Rehberliği, Turizm İşletmeciliği)	2021-2027
Instituto Politecnico de Viana do Castelo	ERASMUS+ KA 131 (Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm Rehberliği, Turizm İşletmeciliği)	2022-2028
Instituto Politécnico de Viana do Castelo	ERASMUS+ KA 131 (Turizm Rehberliği, Turizm İşletmeciliği)	2023-2027
Universidade de Coimbra	ERASMUS+ KA 131 (Turizm Rehberliği, Turizm İşletmeciliği)	2023-2029
Khulna University (Banglades)	ERASMUS+ KA 171 (Turizm İşletmeciliği)	2021-2027
University Center of Tipaza Morsii Abdallah (Cezayir)	ERASMUS+ KA 171 (Turizm Rehberliği)	2021-2027
Univerşıapolis (Fas)	ERASMUS+ KA 171 (Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm Rehberliği, Turizm İşletmeciliği)	2021-2027
Adriatic University Bar (Karadağ)	ERASMUS+ KA 171 (Turizm Rehberliği)	2021-2027

Tablo 104 (devamı): İkili Protokol ve Sözleşmeler

Kurumun Adı	Protokolün-Sözleşmenin Konusu	Başlama ve Bitiş Tarihi
M. utemisov West Kazakhstan University (Kazakistan)	ERASMUS+ KA 171 (Turizm Rehberliği, Turizm İşletmeciliği)	2021-2027
Turkish Manas University (Kırgızistan)	ERASMUS+ KA 171 (Turizm Rehberliği)	2021-2027
IMT University (Madagaskar)	ERASMUS+ KA 171 (Gastronomi ve Mutfak Sanatları)	2021-2027
International Islamic University of Malaysia (Malezya)	ERASMUS+ KA 171 (Turizm İşletmeciliği)	2021-2027
Moldova State University	ERASMUS+ KA 171 (Turizm İşletmeciliği)	2021-2027
Academy of Economic Studies of Moldova	ERASMUS+ KA 171 (Turizm İşletmeciliği)	2021-2027
Silk Road' International University of Tourism (Özbekistan)	ERASMUS+ KA 171 (Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği)	2020-2027
University of Colombo (Sri Lanka)	ERASMUS+ KA 171 (Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm Rehberliği, Turizm İşletmeciliği)	2021-2027
Wyndham	İşletmede Mesleki Eğitim Protokolü	15.01.2024
Gülyurt Restaurant	İşletmede Mesleki Eğitim Protokolü	
Özgül Termal	İşletmede Mesleki Eğitim Protokolü	
Oruçoğlu Termal	İşletmede Mesleki Eğitim Protokolü	
Gastro Gurme Gıda Tic. Ltd. Şti.	İşletmede Mesleki Eğitim Protokolü	20.09.2022
NG Afyon Wellness	İşletmede Mesleki Eğitim Protokolü	
Akrones Hotel	İşletmede Mesleki Eğitim Protokolü	
Jura Hotel	İşletmede Mesleki Eğitim Protokolü	
Korel Thermal Resort	İşletmede Mesleki Eğitim Protokolü	15.09.2022

Tablo 104 fakültemiz ve programlarımız adına yapılan protokolleri göstermektedir. ERASMUS+ KA131 değişim programı kapsamında 21, KA171 değişim programı kapsamında ise 12 farklı kurum ile protokolümüz bulunmaktadır. Ayrıca işletmede mesleki eğitim programı kapsamında 7 farklı otel işletmesi ve 2 restoran ile protokolümüz vardır.

1.3.8. Yönetim ve İç Kontrol Sistemi

Fakültemizde danışmacı ve katılımlı bir yönetim anlayışı ile her hafta yüz yüze yönetim kurulu yapılmakta; bu toplantılarda eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve toplumsal katkı alanlarında atılması gereken adımlar planlanmaktadır. Alınan kararlar ve yapılması gereken iyileştirmeler ilgili bölüm başkanlıklarına ve komisyonlara iletilmekte, bölüm başkanlıkları ve komisyonların görüşleri ve uygulamaları doğrultusunda süreçler sürekli iyileştirilmektedir. Alınan kararlarda ve atılan adımlarda dış paydaş görüşleri Birim Danışma Kurulu ile her dönem yapılan toplantılarla alınmaktadır.

Fakültemizde iç kontrol çalışmaları kapsamında öz ve akran değerlendirme raporları, birim değerlendirme raporları, TURAK öz değerlendirme raporları, birim hedefleri ve göstergeler, iç-dış paydaş görüşleri ve birim faaliyet raporu dikkate alınmaktadır. Fakültemizin kalite güvence sistemi kapsamında üniversitemiz Kalite Yönergesi, Eğitim-Öğretim Yönergesi, Toplumsal Katkı Faaliyetleri Yönergesi, TURAK Akreditasyon Ölçütleri,

Program Öğretim Amaçları ve Program Özgörevleri gibi üst politika belgelerinden hareketle yapılan planlamalar doğrultusunda programlarımız güncellenmekte, bütünleşik anket sistemi ile paydaş görüşleri alınmakta, eğitimcilerin eğitimi ve hizmet-içi eğitim programları ile akademik ve idari personelimizin yetkinlikleri artırılmaktadır. Süreçler ile ilgili iyileştirme ve önlem alma kapsamında Birim Yönetim Kurulu, Birim Kurulu, Bölüm Kurulları, Komisyonlar, Danışmanlar Kurulu ve Birim Danışma Kurulu yetkilidir.

Tablo 105: Fakülte Kurulu

Üyenin (Unvanı) Adı ve Soyadı	Görevi
Prof. Dr. Elbeyi PELİT	Başkan
Dr. Öğr. Üyesi Ali KABAKULAK	Üye
Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI	Üye
Prof. Dr. Ahmet BAYTOK	Üye
Prof. Dr. Hasan Hüseyin SOYBALI	Üye
Prof. Dr. Özcan ZORLU	Üye
Doç. Dr. Gonca AYTAS	Üye
Doç. Dr. Hüseyin PAMUKÇU	Üye

2024 yılında Fakülte Kurulumuz 13 toplantı gerçekleştirmiş ve bu toplantılarda 48 karar alınmıştır. Bu kararlar arasında nispeten daha önem taşıyan kararlar işletmede mesleki eğitim ile ilgili ilke ve esasların belirlendiği “[Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Uygulamalı Eğitimler Esasları](#)” kabul kararı, TURAK tarafından yabancı dil ders saatleri ile ilgili yapılan güncellemeye istinaden tüm programlarımızın müfredat güncellemesi kararları yer almaktadır.

Tablo 106: Fakülte Yönetim Kurulu

Üyenin (Unvanı) Adı ve Soyadı	Görevi
Prof. Dr. Elbeyi PELİT	Başkan
Dr. Öğr. Üyesi Ali KABAKULAK	Üye
Prof. Dr. Ahmet BAYTOK	Üye
Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI	Üye
Prof. Dr. Özcan ZORLU	Üye
Doç. Dr. Gonca AYTAS	Üye
Doç. Dr. Hüseyin PAMUKÇU	Üye

Fakülte Yönetim Kurulumuz 2024 yılında 51 toplantı gerçekleştirmiştir. Bu toplantılarda toplamda 360 karar alınmıştır. Yönetim Kurulu kararları arasında en önemlilerden bir tanesi akreditasyonun yenilenmesi kararıdır. Bu kapsamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Turizm Rehberliği örgün öğretim programlarımız için TURAK’a akreditasyon yenileme başvurusu yapılmıştır. 2024 yılında alınan bir diğer karar ile fakültemiz bünyesinde döner sermaye işletmesi üzerinden çikolata üretimi yapılmasına karar verilmiştir. Bu kararlara ek olarak Kocatepe Turizm Araştırmaları Dergisi kurulmuş, bölümde öğrenim gören öğrencilerin katılacakları uygulamalı teknik gezilere ilişkin [Uygulamalı](#)

[Teknik Gezi Esasları](#) hazırlanmıştır. Ayrıca Kalite Komisyonu tarafından hazırlanan Sınav Oranları Tespit Formu uygulamaya konulmuştur.

Tablo 107: Fakülte Danışma Kurulu

Üyenin (Unvanı) Adı ve Soyadı	Görevi-Birim/Kurumu
Prof. Dr. Elbeyi PELİT	Dekan
Doç. Dr. Ali AVAN	Dekan Yardımcısı
Dr. Öğr. Üyesi Ali KABAKULAK	Dekan Yardımcısı
Prof. Dr. Ahmet BAYTOK	Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı
Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı
Prof. Dr. Hasan Hüseyin SOYBALI	Turizm İşletmeciliği Bölümü Öğretim Üyesi
Doç. Dr. Gonca AYTAŞ	Turizm İşletmeciliği Bölümü Öğretim Üyesi
Mervenur TÜRKÖĞLU	Turizm Fakültesi Öğrenci Temsilcisi
Yusuf ALTIN	Afyonkarahisar Valiliği, İl Kültür ve Turizm Müdürü
Ömer YILDIZ	Afyonkarahisar Belediyesi, Belediye Başkan Yardımcısı
Sami SOLMAZ	Emir Murat Özdilek Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürü
Fehmi Cem YÜCEL	Ankara Turist Rehberleri Odası Başkanı
Hamza KALKAN	Afyonkarahisar Profesyonel Aşçılar Dernek Başkanı
Ünal ÖZGEN	Akrones Thermal & Spa Convention Sport Hotel Genel Müdürü
Cüneyt RASAT	Alusso Thermal Hotel İşletme Müdürü
Kaan BAYHAN	Wyndham Thermal Hotel Grup Yönetim Direktörü
Özüm İPEK	Double Tree By Hilton Afyonkarahisar Genel Müdürü
Hakan SİYAH	Grand Özgül Termal Tatil Köyü Genel Müdürü
Ali GÜMÜŞHAN	İkbal Thermal Hotel & Spa Genel Müdürü
Ramazan KAYA	Jura Hotels Afyon Thermal Genel Müdürü
Taylan TURAN	Korel Termal Resort Clinic & Spa Genel Müdürü
Mustafa ACAR	NG Afyon Wellness & Convention Genel Müdürü
Hamdi ERZİNCANLI	NG Afyon Wellness & Convention Satış ve Pazarlama Müdürü (Mezun)
Ahmet YAVUZ	Sandıklı Termal Park Resort & Spa Convention Center Genel Müdürü
Çiğdem HIZ	Thermal Resort Oruçoğlu Otel Genel Müdür Yardımcısı
Muzaffer AKTAR	The WaterMall Gastronomi ve Eğlence Alışveriş Merkezi Sorumlusu
Süleyman AŞKIN	AŞPA Gıda A.Ş. Genel Müdürü ve Sahibi
Metin PANCAR	Salim Usta Lokantası Sahibi
Cezir MEDİN	CEBA Turizm Seyahat Acentası Kurucusu
Bilal ŞENEL	Türsab Dumlupınar Bölge Temsil Kurulu Başkanı, Şeneller Turizm Seyahat Acentası Kurucusu
Zekeriya KUYRU	Yorgun Turizm ve Seyahat Acenteliği Tic. Ltd. Şti. Kurucusu (afyongezi fırsatları.com)
Mehmet ERKİN	Turist Rehberi (Eylemli)
Fırat KAHRAMAN	Turist Rehberi (Eylemli/Mezun)

Fakülte Danışma Kurulumuz 2024 yılında 2 toplantı gerçekleştirmiştir. Bu toplantılarda paydaş görüşleri doğrultusunda güncellenmekte olan fakültemiz programlarının müfredatları hakkında geribildirimler alınmış, toplumsal katkı faaliyetleri ile ilgili işbirliği yapılması kararlaştırılmıştır.

2. AMAÇ VE HEDEFLER

2.1. BİRİMİN AMAÇLARI

Amaç 1: Turizm alanında uluslararası standartlara uygun, öğrenci merkezli eğitim-öğretim vermek.

Amaç 2: Turizm alanında bilimsel araştırma ve eğitim faaliyetlerinde kaliteyi sürekli artırmak.

Amaç 3: Turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli insan kaynağını yetiştirmek.

2.2. BİRİMİN HEDEFLERİ

Hedef 1: 2024 yılı sonuna kadar en az 6 makalenin Web of Science (WoS) veya SCOPUS endekslerinde taranan dergilerde yayınlanmak üzere kabul edilmesi (H.2.1.*).

Hedef 2: Bölgenin öncelikli alanları arasında yer alan turizm alanında 2024 yılı sonuna kadar en az 20 eğitsel etkinlik düzenlenmesi (H.2.2.*).

Hedef 3: Duyusal analiz laboratuvarının araç-gereç yeterliliğinin sağlanması ve kat hizmetleri alanlarının fiziki olanaklarının geliştirilmesi (H.4.4.*).

Hedef 4: Akademik personelin eğitici-öğretici niteliklerini geliştirmek amacıyla en az 3 öğretim elemanının değişim programına katılımını sağlamak (H.1.3.*).

Hedef 5: Dış paydaşlarla işbirliğini arttırmak hedefi doğrultusunda 2024 yılı sonuna kadar en az 5 faaliyet yapılması (H.3.1.*).

Hedef 6: Farklı üniversite/fakülte'deki akademisyenler ile ortak en az 5 makalenin yayınlanmak üzere kabul edilmesi (H.2.1.*).

Hedef 7: 2024 yılında ERASMUS+ Eğitim hareketliliği kapsamında 3 adet yeni anlaşma yapılması (H.1.3.*).

**Afyon Kocatepe Üniversitesi 2024-2028 Stratejik Planı'ndaki ilgili hedefi göstermektedir.*

3. FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

3.1. MALİ BİLGİLER

3.1.1. Bütçe Uygulama Sonuçları

Bütçe harcama tutarları yıllar itibarıyla Tablo 108'de gösterilmektedir.

Tablo 108: Yıllar İtibarıyla Bütçe Harcama Tutarları

Tertip	2022	2023	2024
62.239.756.3351 - 2 - 01.01.10.01	411.527,31	832.234,49	1.549.018,24
62.239.756.3351 - 2 - 01.01.10.02	1.332.265,41	0	4.259.228,57
62.239.756.3351 - 2 - 01.01.20.01	1.644.465,83	4.348.511,20	9.926.098,12
62.239.756.3351 - 2 - 01.01.30.01	1.422.812,17	2.609.755,53	4.848.605,71
62.239.756.3351 - 2 - 01.01.40.01	96.682,97	183.948,82	310.394,15
62.239.756.3351 - 2 - 01.01.50.01	0	7.191,21	10.788,38
62.239.756.3351 - 2 - 01.01.50.03	174.021,13	453.884,29	884.294,60
62.239.756.3351 - 2 - 01.02.10.04	0	0	
62.239.756.3351 - 2 - 02.01.10.01	0	0	
62.239.756.3351 - 2 - 01.04.10.05	4.683,97	416,34	
62.239.756.3351 - 2 - 02.01.10.01	422.839,06	803.780,47	1.456.351,86
62.239.756.3351 - 2 - 02.01.10.02	268.066,70	504.066,89	915.767,90
62.239.756.3351 - 2 - 02.02.10.01	2.222,10	0	
62.239.756.3351 - 2 - 02.02.10.02	58,38	0	
62.239.756.3351 - 2 - 02.04.10.01	40.422,57	29.352,63	44.966,77
62.239.756.3351 - 2 - 02.04.10.02	49.331,92	32.548,98	56.707,11
62.239.756.3351 - 2 - 03.02.10.01	45.492,37	22.369,30	44.495,79
62.239.756.3351 - 2 - 03.02.10.05	0,00	0,00	13.500,00
62.239.756.3351 - 2 - 03.02.20.02	22.859,30	21.699,07	76.905,20
62.239.756.3351 - 2 - 03.02.30.01	20.300,03	38.250,00	33.000,00
62.239.756.3351 - 2 - 03.02.40.90	39.486,20	113.721,82	206.295,19
62.239.756.3351 - 2 - 03.02.90.090	10.014,42	0	84.910,61
62.239.756.3351 - 2 - 03.02.60.01	0	4.344,00	
62.239.756.3351 - 2 - 03.02.90.90	0	0	
62.239.756.3351 - 2 - 03.03.10.01	9.399,98	11.980,00	14.630,00
62.239.756.3351 - 2 - 03.03.20.01	0	0	
62.239.756.3351 - 2 - 03.03.30.01	0	0	
62.239.756.3351 - 2 - 03.05.10.90	25.370,00	0	180.600,00
62.239.756.3351 - 2 - 03.05.40.90	0	0	2.900,00
62.239.756.3351 - 2 - 03.05.20.01	0	5.000,00	
62.239.756.3351 - 2 - 03.05.50.010	4.275,21	6.895,39	13.157,03
62.239.756.3351 - 2 - 03.07.10.01	0	0	
62.239.756.3351 - 2 - 03.07.10.02	16.500,53	0	
62.239.756.3351 - 2 - 03.07.10.04	0	3.540,00	
62.239.756.3351 - 2 - 03.07.10.090	0	0	
62.239.756.3351 - 2 - 03.07.30.01	0	0	
62.239.756.3351 - 2 - 03.07.30.02	12.666,40	22.880,00	55.489,11

Tablo 108 (devamı): Yıllar İtibarıyla Bütçe Harcama Tutarları

Tertip	2022	2023	2024
62.239.756.3351 - 2 - 03.07.30.03	0	1.333,40	
62.239.756.3351 - 2 - 03.07.30.90	0	5.700,00	
62.239.756.3351 - 2 - 03.08.10.01	0	0	
62.239.756.3351 - 2 - 03.08.10.02	1.200,00	11.172,38	8.699,83
62.239.759.3354 - 13 - 01.01.50.03	412.118,42	619.779,79	900.371,57
Toplam	6.489.082,38	13.139.822,94	25.897.175,74

Bütçe harcama tutarları incelendiğinde 2022 yılında yaklaşık altı buçuk milyon TL olan harcamaların 2024 yılında 26 milyon TL'ye yaklaştığı görülmektedir.

Tablo 109: Bütçe Uygulama Sonuçları

Tertip	KBÖ	Toplam Bütçe Ödeneği (TBÖ)	Harcama	KBÖ'ye Göre Harcama (%)	TBÖ'ye Göre Harcama (%)
62.239.756.3351 - 2 - 01.01.10.01.Diğer	4.076.000,00	1.565.933,61	1.549.018,24	38,00%	98,92%
62.239.756.3351 - 2 - 01.01.10.02.Diğer	0	4.259.229,56	4.259.228,57	0,00%	100,00%
62.239.756.3351 - 2 - 01.01.20.01.Diğer	6.440.000,00	9.926.099,33	9.926.098,12	154,13%	100,00%
62.239.756.3351 - 2 - 01.01.30.01.Diğer	3.014.000,00	4.848.605,86	4.848.605,71	160,87%	100,00%
62.239.756.3351 - 2 - 01.01.40.01.Diğer	228.000,00	310.395,78	310.394,15	136,14%	100,00%
62.239.756.3351 - 2 - 01.01.50.01.Diğer	1.040.000,00	10.788,44	10.788,38	1,04%	100,00%
62.239.756.3351 - 2 - 01.01.50.03.Diğer	0	884.296,56	884.294,60	0,00%	100,00%
62.239.756.3351 - 2 - 01.04.10.05.Diğer	1.000,00	0	0	0,00%	0,00%
62.239.756.3351 - 2 - 02.01.10.01.Diğer	1.050.000,00	1.464.080,82	1.456.351,86	138,70%	99,47%
62.239.756.3351 - 2 - 02.01.10.02.Diğer	761.000,00	915.769,18	915.767,90	120,34%	100,00%
62.239.756.3351 - 2 - 02.04.10.01.Diğer	60.000,00	61.302,00	44.966,77	74,94%	73,35%
62.239.756.3351 - 2 - 02.04.10.02.Diğer	25.000,00	56.708,00	56.707,11	226,83%	100,00%
62.239.756.3351 - 2 - 03.02.10.01.Mal	15.731,00	44.496,76	44.495,79	282,85%	100,00%
62.239.756.3351 - 2 - 03.02.10.05.Hizmet	0	13.500,00	13.500,00	0,00%	100,00%
62.239.756.3351 - 2 - 03.02.20.02.Mal	22.452,00	76.923,98	76.905,20	342,53%	99,98%
62.239.756.3351 - 2 - 03.02.30.01.Mal	0	33.000,00	33.000,00	0,00%	100,00%
62.239.756.3351 - 2 - 03.02.40.90.Mal	0	206.334,65	206.295,19	0,00%	99,98%
62.239.756.3351 - 2 - 03.02.90.90.Mal	0	84.910,61	84.910,61	0,00%	100,00%
62.239.756.3351 - 2 - 03.03.10.01.Diğer	18.451,00	14.900,00	14.630,00	79,29%	98,19%
62.239.756.3351 - 2 - 03.03.20.01.Diğer	7.000,00	0	0	0,00%	0,00%
62.239.756.3351 - 2 - 03.05.10.90.Hizmet	0	181.000,00	180.600,00	0,00%	99,78%

Tablo 110: Bütçe Uygulama Sonuçları

Tertip	KBÖ	Toplam Bütçe Ödeneği (TBÖ)	Harcama	KBÖ'ye Göre Harcama (%)	TBÖ'ye Göre Harcama (%)
62.239.756.3351 - 2 - 03.05.20.01.Hizmet	1.349,00	0	0	0,00%	0,00%
62.239.756.3351 - 2 - 03.05.40.90.Hizmet	0	2.900,00	2.900,00	0,00%	100,00%
62.239.756.3351 - 2 - 03.05.50.10.Hizmet	25.900,00	15.349,00	13.157,03	50,80%	85,72%
62.239.756.3351 - 2 - 03.07.30.02.Hizmet	57.301,00	55.711,00	55.489,11	96,84%	99,60%
62.239.756.3351 - 2 - 03.08.10.02.Hizmet	10.278,00	9.250,00	8.699,83	84,65%	94,05%
62.239.759.3354 - 13 - 01.01.50.03.Diğer	870.160,00	906.570,10	900.371,57	103,47%	99,32%
Toplam	17.723.622,00	25.948.055,24	25.897.175,74	146,12%	99,80%

Eğitim-öğretim faaliyetlerinin kesintisiz ve etkin bir şekilde yürütülmesi için 2024 mali yılı başında verilen ödeneklere ilaveten alınan ek ödeneklerin de harcaması gerçekleştirilmiştir.

Tablo 111: Birim Bütçesinden Gerçekleştirilen Öğrenci Başına Düşen Cari Hizmet Maliyetleri

Finansman Kaynağı	2022			2023			2024		
	Toplam Cari Gider	Öğrenci Sayısı	Öğrenci Başına Düşen Cari Hizmet Maliyeti	Toplam Cari Gider	Öğrenci Sayısı	Öğrenci Başına Düşen Cari Hizmet Maliyeti	Toplam Cari Gider	Öğrenci Sayısı	Öğrenci Başına Düşen Cari Hizmet Maliyeti
Hazine Yardımı	6.076.963	1.314	4.624	12.523.043,15	1.434	8.708	24.996.804,17	1.399	17.867
Öz Gelir	412.118	1.314	314	619.779,79	1.434	430	900371,57	1.399	643
Toplam	6.489.081	1.314	4.938	13.139.822,94	1.434	9.138	25.897.175,74	1.399	18.510

Yıllar itibari ile hazine yardımı ve öz gelir artmakta olup bu bağlamda da öğrenci başına düşen cari hizmet maliyetleri de yükselmektedir.

Tablo 112: Döner Sermaye İşletmesi Bütçe Giderleri Uygulama Sonuçları

Ekonomik Kodlar	2022			2023			2024		
	Toplam Ödenek	Harcama	Harcama Oranı (%)	Toplam ödenek	Harcama	Harcama Oranı (%)	Toplam ödenek	Harcama	Harcama Oranı (%)
01-Personel Giderleri	0	0	-	0,00	0,00	-	0	0	-
02-SGK. Devlet Primi Giderleri	0	0	-	0,00	0,00	-	0	0	-
03-Mal ve Hizmet Alım Giderleri	20.000	0	%0,00	8.000	0,00	%0,00	10.000	0	%0,00
04-Cari Transferler	11.000	0	%0,00	2.000	0,00	%0,00	4.000	0	%0,00
05-Sermaye Giderleri	0	0	-	0,00	0,00	%0,00	0	0	-
10- Ek Ödeme	94.000	0	%0,00	20.000	6.675,50	%33,38	46.000	0	%0,00
Toplam	125.000	0	%0,00	30.000	6.675,50	%22,25			

2024 yılında fakültemizde döner sermaye harcaması yapılmamıştır.

Tablo 113: Döner Sermaye Gelirleri

2022			2023			2024		
Gelir Kodu	Gelirin Türü	Gelirin Miktarı	Gelir Kodu	Gelirin Türü	Gelirin Miktarı	Gelir Kodu	Gelirin Türü	Gelirin Miktarı
-	-	-	03.9	Danışmanlık	8.450,00	-	-	-
Toplam		0	Toplam		8.450,00	Toplam		0

2024 yılında fakültemizde döner sermaye geliri bulunmamaktadır.

Tablo 114: Birim Bütçesinden Öğretim Elemanı Başına Düşen Döner Sermaye Gelirleri

2022			2023			2024		
Döner Sermaye Gelir Toplamı	Birim Öğretim Elemanı Sayısı	Öğretim Elemanı Başına Düşen Döner Sermaye Geliri	Döner Sermaye Gelir Toplamı	Birim Öğretim Elemanı Sayısı	Öğretim Elemanı Başına Düşen Döner Sermaye Geliri	Döner Sermaye Gelir Toplamı	Birim Öğretim Elemanı Sayısı	Öğretim Elemanı Başına Düşen Döner Sermaye Geliri
0,00	26	0,00	8.450,00	28	301,79	0,00	28	0,00

2024 yılında döner sermaye geliri elde edilmemiştir.

3.1.2 Mali Denetim Sonuçları

3.1.2.1. Dış Denetim

Sayıştay Denetçileri tarafından 2024 yılına ilişkin yapılan denetimlerde fakültemize ait olumsuz bir veri bulunmamaktadır.

3.1.2.2. İç Denetim

İç Denetim Birimi tarafından 2024 yılında yapılan denetimlerde fakültemize ait olumsuz bir denetim bilgisi bulunmamaktadır.

3.2. PERFORMANS BİLGİLERİ

Üniversitemizin 2024-2028 Stratejik Planında yer alan performans göstergelerinden fakültemiz ile ilişkili olanlar aşağıdaki tabloda gösterilmektedir. Tabloda sadece 2024 yılı gerçekleştirmelerine yer verilmiştir.

Tablo 115: Performans Göstergeleri

Performans Göstergeleri	2022	2023	2024
Temel Göstergeler			
T.G. 1. Öğrenci sayısı			1399
T.G. 2. Öğretim üyesi sayısı			19
T.G. 3. Öğretim elemanı sayısı			9
T.G. 4. İdari personel sayısı			9
T.G. 5. Mezun sayısı			182
T.G. 6. Fiziki alan (m ²)			2770
2024-2028 Stratejik Planı Performans Göstergeleri			
P.G. 1.1.1. Öz değerlendirme yapılan program sayısının değerlendirmeye alınan toplam program sayısına oranı (%)			0
P.G. 1.1.2. Akran değerlendirmesi yapılan program sayısının değerlendirmeye alınan toplam program sayısına oranı (%)			0
P.G. 1.1.3. Akreditasyon belgesi bulunan program sayısı			3
P.G. 1.1.4. Bologna Bilgi Paketi tamamlanan program sayısının toplam program sayısına oranı (%)			% 100
P.G. 1.1.5. Yabancı dil hazırlık eğitimi uygulayan program sayısının toplam lisans programı sayısına oranı (%)			0
P.G. 1.2.1. Hizmet içi eğitime (eğiticilerin eğitimi) katılan öğretim elemanı sayısı			
P.G. 1.2.2. Eğitsel performans ölçeği sonuçlarının ortalaması (%)			4,11
<i>P.G. 1.2.3.1. Değişim programları kapsamında giden (hareketliliğini tamamlayan) öğretim elemanı sayısı</i>			6
P.G. 1.2.3. Değişim programları kapsamında giden (hareketliliğini tamamlayan) öğretim elemanı sayısının toplam öğretim elemanı sayısına oranı (%)			0,21
P.G. 1.3.1. Uluslararası öğrenci sayısının toplam öğrenci sayısına oranı (%)			9,7
P.G. 1.3.2. Uluslararası etkinlik sayısı			0
<i>P.G. 1.3.3.1. Erasmus, Mevlana vb. uluslararası değişim programları kapsamında üniversitemize gelen öğrenci sayısı</i>			0
<i>P.G. 1.3.3.2. Erasmus, Mevlana vb. uluslararası değişim programları kapsamında üniversitemize gelen personel sayısı</i>			0
P.G. 1.3.3. Erasmus, Mevlana vb. uluslararası değişim programları kapsamında üniversitemize gelen öğrenci ve personel sayısı			0
<i>P.G. 1.3.4.1. Erasmus, Mevlana vb. uluslararası değişim programları kapsamında giden (hareketliliğini tamamlayan) öğrenci sayısı</i>			20
<i>P.G. 1.3.4.2. Erasmus, Mevlana vb. uluslararası değişim programları kapsamında giden (hareketliliğini tamamlayan) personel sayısı</i>			6
P.G. 1.3.4. Erasmus, Mevlana vb. uluslararası değişim programları kapsamında giden (hareketliliğini tamamlayan) öğrenci ve personel sayısı			26
P.G. 1.3.5. Uluslararası iş birliği ve protokol sayısı			33
P.G. 1.4.1. Staj yapan öğrenci sayısı			70
<i>P.G. 1.4.2.1. Çift anadal programlarından mezun öğrenci sayısı</i>			0
<i>P.G. 1.4.2.2. Yan dal programlarından mezun öğrenci sayısı</i>			2
P.G. 1.4.2. Çift anadal ve yan dal programı mezun öğrenci sayısının toplam lisans mezun öğrenci sayısına oranı (%)			1
P.G. 1.4.3. Öğrencilerin mesleki gelişim ve kariyerlerine yönelik eğitsel etkinliklerin sayısı			42
P.G. 2.1.1. Üniversite mali kaynaklarıyla tamamlanan proje sayısı			0
P.G. 2.1.2. Üniversite dışı ulusal kurum ve kişilerden sağlanan mali kaynaklarla tamamlanan proje sayısı			0
P.G. 2.1.3. Uluslararası kurum ve kişilerden sağlanan mali kaynaklarla tamamlanan proje sayısı			0
<i>P.G. 2.1.4.1. Öğretim üyelerinin uluslararası yayın sayısı (Web of Science)</i>			3
<i>P.G. 2.1.4.2. Öğretim elemanlarının uluslararası yayın sayısı (Web of Science)</i>			2
<i>P.G. 2.1.4.3. Öğretim elemanı başına düşen uluslararası yayın sayısı (Web of Science)</i>			0,18
P.G. 2.1.4. Öğretim üyesi başına düşen uluslararası yayın sayısı (Web of Science) Not: Öğretim elemanları tarafından üretilen toplam yayın sayısının öğretim üyesi sayısına bölümü ile hesaplanacaktır.			0,18
<i>P.G. 2.1.5.1. Öğretim üyelerinin uluslararası atıf sayısı (Web of Science)</i> Not: Bu gösterge ve aşağıdaki göstergelerde üniversitenin kuruluşundan itibaren öğretim elemanları tarafından üretilen yayınlara ilgili faaliyet dönemi (01 Ocak-31 Aralık) tarihleri arasında yapılan atıflar dikkate alınacaktır.			62
<i>P.G. 2.1.5.2. Öğretim elemanlarının uluslararası atıf sayısı (Web of Science)</i>			0
<i>P.G. 2.1.5.3. Öğretim elemanı başına düşen uluslararası atıf sayısı (Web of Science)</i>			2,75
P.G. 2.1.5. Öğretim üyesi başına düşen uluslararası yayın sayısı (Web of Science)			2,75

Not: Öğretim elemanlarına yapılan toplam atıf sayısının öğretim üyesi sayısına bölümü ile hesaplanacaktır.			
P.G. 2.2.1. Mühendislik alanında gerçekleştirilen etkinlik sayısı (seminer, eğitim, konferans, çalıştay vb.)			0
P.G. 2.2.2. Turizm alanında gerçekleştirilen etkinlik sayısı (seminer, eğitim, konferans, çalıştay vb.)			42
P.G. 2.2.3. Hayvan sağlığı ve hayvancılık alanında gerçekleştirilen etkinlik sayısı (seminer, eğitim, konferans, çalıştay vb.)			0
P.G. 2.2.4. Üniversitemizin öncelikli alanları (Turizm, mühendislik, hayvan sağlığı ve hayvancılık) dışındaki alanlarda gerçekleştirilen bilimsel etkinlik sayısı (seminer, eğitim, konferans, çalıştay vb.)			0
P.G. 2.2.5. Bölgesel kalkınma ihtiyaçlarına yönelik bilimsel proje sayısı			0
P.G. 2.3.1. Girişimcilik, teknoloji yönetimi ve inovasyon yönetimiyle ilgili açılan ders sayısı			0
P.G. 2.3.2. Teknoparkta yürütülen proje sayısı			0
P.G. 2.3.3. Teknoparkta üniversitemiz öğretim elemanları ve öğrencilerinin şirket sayısı			0
<i>P.G. 2.3.4.1. Üniversite adına başvuru yapılan patent sayısı</i>			0
<i>P.G. 2.3.4.2. Üniversite adına başvuru yapılan faydalı model sayısı</i>			0
<i>P.G. 2.3.4.3. Üniversite adına başvuru yapılan marka sayısı</i>			0
P.G. 2.3.4. Üniversite adına başvuru yapılan patent/ faydalı model /marka sayısı			0
<i>P.G. 2.3.5.1. Üniversite adına tescil edilen patent sayısı</i>			0
<i>P.G. 2.3.5.2. Üniversite adına tescil edilen faydalı model sayısı</i>			0
<i>P.G. 2.3.5.3. Üniversite adına tescil edilen marka sayısı</i>			0
P.G. 2.3.5. Üniversite adına tescil edilen patent/ faydalı model marka sayısı (kümülatif)			0
P.G. 3.1.1.1. Danışma kurulları ile yapılan toplantı sayısı			2
P.G. 3.1.1.2. Üniversiteyi tanıtıcı ziyaret sayısı			15
P.G. 3.1.1.3. Paydaşlarla yapılan protokol sayısı			42
P.G. 3.2.1. Mezun olanların aynı dönemde Mezun Bilgi Sistemine kaydedilme oranı (%)			64,2
P.G. 3.2.2. Dijital Mezuniyet Yıllığı hazırlayan program sayısı			0
P.G. 3.2.3. Daha önceki yıllarda mezun olan öğrencilerimize yönelik düzenlenen etkinlik sayısı			0
P.G. 3.2.4. Kariyer sahibi mezunlarımızın katılımıyla gerçekleştirilen etkinlik sayısı			3
P.G. 3.3.1. Öğrenci memnuniyet düzeyi (%)			68,78
P.G. 3.3.2. Akademik personel memnuniyet düzeyi (%)			84,26
P.G. 3.3.3. İdari personel memnuniyet düzeyi (%)			86,41
P.G. 3.3.4. Dış paydaş memnuniyet düzeyi (%)			-
P.G. 3.3.5. Mezunların memnuniyet düzeyi (%)			64,12
P.G. 3.4.1. Sportif faaliyetlerin sayısı			0
P.G. 3.4.2. Sportif faaliyetlere katılan sporcu sayısı			0
P.G. 3.4.3. Sanatsal faaliyetlerin sayısı			2
P.G. 3.4.4. Kültürel ve diğer sosyal faaliyetlerin sayısı			10
P.G. 4.2.1. Kurum tarafından verilen hizmet içi eğitimlere katılan personel sayısı			24
P.G. 4.2.2. Eğitim düzeyini yükselten personel sayısı			0
P.G. 4.4.2. Üniversitenin sunmuş olduğu fiziksel imkânlardan (bina, peyzaj, altyapı vb.) memnuniyet düzeyi (%)			68,18
P.G. 4.4.3. Eğitim-öğretim amaçlı kullanılan öğrenci başına düşen kapalı fiziki alan miktarı (m ²)			1,98
P.G. 4.4.4. Akademik personel başına düşen kapalı fiziki alan miktarı (m ²)			17,62
P.G. 4.4.5. İdari personel başına düşen kapalı fiziki alan miktarı (m ²)			16,50

Tablo 116: Birim Hedefleri Gerçekleşme Durumu

Sıra No	Birim Hedefleri	Kurum Hedefi	Gerçekleşme Durumu
1.	2024 yılı sonuna kadar en az 6 makalenin Web of Science (WoS) veya SCOPUS endekslerinde taranan dergilerde yayınlanmak üzere kabul edilmesi.	Hedef 2.1. Araştırmacı insan kaynağının yenilikçi ve nitelikli araştırma yapabilme kapasitesini artırmak.	Bu hedefe yönelik 5 makale yayınlanmış, 1 makale ise yayına kabul almıştır. Hedef gerçekleştirilmiştir.
2.	Bölgenin öncelikli alanları arasında yer alan turizm alanında 2024 yılı sonuna kadar en az 20 eğitsel etkinlik düzenlenmesi	Hedef 2.2.Bölgenin öncelikli alanlarına yönelik projeleri desteklemek.	Bölgenin öncelikli alanlarından olan turizm alanına yönelik 46 etkinlik gerçekleştirilmiştir. Dolayısıyla hedef başarılmıştır.
3.	Duyusal analiz laboratuvarının araç-gereç yeterliliğinin sağlanması ve kat hizmetleri alanlarının fiziki olanaklarının geliştirilmesi	Hedef 4.4. Fiziki kaynakları güçlendirmek	Kat hizmetleri alanlarının olanakları iyileştirilmiştir. Ancak duysal analiz laboratuvarının araç-gereç yeterliliği tasarruf tedbirleri nedeniyle iyileştirilememiştir. Dolayısıyla hedef sürmektedir.
4.	Akademik personelin eğitici-öğretici niteliklerini geliştirmek amacıyla en az 3 öğretim elemanının değişim programına katılımını sağlamak.	Hedef 1.3. Üniversitenin uluslararası tanınırlığını artırmak.	Bu kapsamda 7 öğretim elemanı değişim programlarına katılmıştır. Dolayısıyla hedef başarılmıştır.
5.	Dış paydaşlarla işbirliğini arttırmak hedefi doğrultusunda 2024 yılı sonuna kadar en az 5 faaliyet yapılması	Hedef 3.1.Dış paydaşlarla iş birliğini arttırmak.	Dış paydaşlar ile işbirliğini arttırmak amacıyla 2024 yılında otellere eğitim verilmiş, TGA Turizm ve Tan.Gel.Yol Haritası hazırlanmış, Afyonkarahisar ili Turizm Master Planı güncellenmesi faaliyetler yapılmıştır. Dolayısıyla hedef başarılmıştır.
6.	Farklı üniversite/fakülte'deki akademisyenler ile ortak en az 5 makalenin yayınlanmak üzere kabul edilmesi	Hedef 2.1. Araştırmacı insan kaynağının yenilikçi ve nitelikli araştırma yapabilme kapasitesini artırmak.	Bu kapsamda 6 makale yayınlanmıştır. Hedef başarılmıştır.
7.	2024 yılında ERASMUS+ Eğitim hareketliliği kapsamında 3 adet yeni anlaşma yapılması	Hedef 1.3. Üniversitenin uluslararası tanınırlığını artırmak.	2024 yılında ERASMUS+ Eğitim hareketliliği kapsamında 4 yeni anlaşma yapılmıştır. Hedef başarılmıştır.

4. KURUMSAL KABİLİYET VE KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ

4.1. GÜÇLÜ YÖNLER

Fakültemizin güçlü yönleri olarak değerlendirilebilecek yönleri şunlardır:

- Fakültemizin Türkiye'nin tüm bölümleri ile akredite ilk turizm fakültesi olması.
- 3 bölümü olan fakülteler arasında tüm bölümleri ile TYÇ logosunu diplomalarına yerleştirme hakkı kazanan ilk turizm fakültesi olması.
- TR33 bölgesinin ilk ve tek turizm fakültesi ve TR33 bölgesindeki tek doktora programına sahip olması.
- Alanında mesleki deneyime sahip eğitim-öğretim kadrosunun olması.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Bölümlerinde Çift Anadal ve Yandal imkânı olması.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde 390, Turizm İşletmeciliği Bölümünde 672, Turizm Rehberliği Bölümünde ise 784 saat olmak üzere yoğun bir İngilizce eğitiminin olması.
- Almanca ve Rusça dillerinde ikinci yabancı dil eğitimi verilmesi.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Anabilim Dallarında Tezli Yüksek Lisans, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında Doktora ve Turizm Rehberliği Anabilim Dalında Tezsiz Yüksek Lisans Programına sahip olması.
- ERASMUS ile Bulgaristan, Çekya, Estonya, İspanya, Letonya, Litvanya, Macaristan, Polonya, Portekiz ve Yunanistan'da eğitim imkânı sunulması.
- Çalışma kartına sahip öğretim elemanları ve alanında uzman rehberler eşliğinde uygulamalı teknik gezi imkânı sunulması.
- Gastronomi alanındaki araştırmalarda kullanılmak amacıyla Duyusal Analiz Laboratuvarı olması.
- 11 İstasyonu olan Tam Donanımlı Uygulama Mutfağına ve Tam Donanımlı Pastacılık Uygulama Mutfağına sahip olması.
- 2 Standart, 1 Suit Otel Odası ile Ütü ve Çamaşır Odası Eğitim ve Uygulama Alanlarına sahip olması.

4.2. İYİLEŞTİRMEYE AÇIK YÖNLER

- Teknoloji tabanlı eğitim (Çevrimiçi itibar yönetimi, çevrimiçi açık ders vb.) imkânlarının yeterli olmaması.
- Kantin vb. sosyal olanakların geliştirilmesi.
- Fakülte binasının Yabancı Diller Yüksekokulu ile ortak kullanılması nedeniyle fiziki mekan planlamasının fakülte ihtiyaçlarına göre yapılamaması.
- Diğer turizm fakülteleriyle ortak proje ve iş birlikleri yapılması.

4.3. DEĞERLENDİRME

Bölgesel kalkınma odaklı bir misyon edinen üniversitemizin belirlediği öncelikli alanlardan bir tanesi termal turizm ve gastronomidir. Bu durum, fakültemize önemli sorumluluklar yüklemektedir. Fakültemizde paydaş görüşleri doğrultusunda, üniversitemizin misyonu ve vizyonu ile uyumlu şekilde belirlenen; “*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 sürekli iyileştirme ve akreditasyon faaliyetleri sürmektedir. Fakültemizin “Gastronomi ve Mutfak Sanatları”, “Turizm İşletmeciliği” ve “Turizm Rehberliği” programları, YÖK ve YÖKAK tarafından Turizm alanı için yetkilendirilmiş tek akreditasyon kuruluşu olan TURAK tarafından akredite edilmiştir. Bu sayede fakültemiz, *Türkiye'nin Tüm Bölümleri Akredite İlk Turizm Fakültesi* olma unvanını elde etmiştir. Bu unvana ek olarak 2024 yılında TURAK tarafından yapılan değerlendirme neticesinde “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” ve “Turizm Rehberliği” programlarımız 3+3 yıl, toplamda 6 yıl tam akredite edilmiştir. Uzun vadede hedef, akreditasyonun sürekli hale getirilmesidir.

Fakültemiz, tüm bölümleri için Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi (TYÇ) logosunu diplomalarına yerleştirme hakkı kazanan ilk turizm fakültesi olma unvanını kazanmıştır. Yalnızca kalite güvencesi sağlanmış yeterliliklerin dâhil edildiği TYÇ logosunun diplomalarda kullanımı ile Turizm Fakültesinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Bölümleri, Avrupa yeterlilik çerçevesinde eğitim verdiğini kanıtlamış ve Avrupa'daki üniversitelerde yer alan turizm bölümleri ile çok daha rahat ikili anlaşmalar yapabileme açısından önemli bir adım atmıştır. Ayrıca Turizm Fakültesi mezunlarının yurtdışında diplomaları daha hızlı tanınacak, istihdam edilme imkânları artacak, yatay ve dikey hareketliliklerinde kolaylık sağlanacaktır.

Fakültemizde Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği programlarında eğitim-öğretim faaliyetleri sürmektedir. Fakültemiz alanında uzman eğitim öğretim kadrosuna sahiptir. Neredeyse tüm öğretim üyeleri ortalama 10 yıl sektör tecrübesine sahip olan fakültemiz, diğer turizm fakültelerine kıyasla bu bakımdan oldukça güçlüdür. Fakülte bünyesinde 5 profesör doktor, 7 doçent doktor, 7 doktor öğretim üyesi, 3 araştırma görevlisi ve 6 öğretim görevlisi olmak üzere 28 akademik ve 9 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 2 Doktorant Doktora öğrencisi Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı altında Somut Olmayan Kültürel Miras alanında çalışmalarını yürütmektedirler. 2024-2025 Akademik yılında 163 yeni öğrencinin katıldığı fakültemiz bölümlerinin tamamında kontenjanlar %100 doluluk oranını yakalamıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde 635, Turizm İşletmeciliği Bölümünde 224 ve Turizm Rehberliği Bölümünde ise 540 olmak üzere toplamda 1399 öğrencisi olan fakültemiz, 2024 yılında 182 mezun vermiştir.

Fakültemizde program akreditasyonunun en önemli getirilerinden bir tanesi uluslararası öğrenci sayısının artışı olmuştur. Uluslararası öğrenci sayısı 2022 yılında 95 iken 2023 yılında bu sayı 39, 2024 yılında ise 137 olmuştur. Fakültede Kazakistan ve Azerbaycan başta olmak üzere 20 farklı ülkeden uluslararası öğrenci öğrenim görmektedir. Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetiminde en önemli politikalarımızdan bir tanesi uluslararası değişim

programları anlaşma sayılarının arttırılmasıdır. Bu kapsamda Erasmus KA131 ve KA171 değişim programları kapsamında 33 farklı protokolümüz bulunmaktadır. Fakültede uluslararasılaşma performansı, birim faaliyet raporu aracılığıyla izlenmekte ve ilgili paydaşlarla değerlendirilerek iyileştirilmektedir. 2024 yılında değişim programı kapsamında giden öğrenci sayısı 20'dir. Uluslararası değişim programları kapsamında gelen öğrencinin olmaması iyileştirmeye açık bir yöndür.

Fakültemizde paydaş geribildirimleri, tüm paydaşların görüş ve önerilerinin sistematik olarak alındığı ve geribildirimlerin bölüm kalite elçileri tarafından raporlandığı bütünleşik anket sistemi aracılığıyla toplanmaktadır. Eğitim-öğretim kalitesinin artırılmasında en önemli paydaşlarımızdan öğrencilerimizin görüşleri, önerileri ve sorunlarını tespit etmek ve onlarla daha etkin iletişim kurmak amacıyla öğrenci ders değerlendirme, öğrenci genel memnuniyet, staj değerlendirme 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. Öğrenci geribildirimlerinin alındığı bir diğer uygulama ise her yarıyıl düzenlenen Eğitim Öğretim Süreçleri Değerlendirme Toplantılarıdır. Bölüm kalite elçileri tarafından düzenlenen bu toplantılarda öğrenciler bölüm öğretim elemanları ile bir araya gelerek eğitim-öğretim süreçleri ile ilgili fikirlerini açıkça paylaşmaktadırlar. İlgili geri dönüşler bölüm kalite elçileri tarafından tespitleri içeren rapor haline getirilerek bölüm başkanlığına sunulmaktadır. Bölüm kurullarında ise konuyla ilgili iyileştirme hamleleri planlanmakta ve izlenmektedir. Buna ek olarak, 2021 yılı Ekim ayı itibariyle hazırlamaya başladığımız Aylık Öğrenci Bülteni ile öğrencilerimize yönelik her türlü sosyal, kültürel, sportif ve akademik gelişim haberleri bir arada paylaşılmaktadır. Öğrenci bülteninde öğrencilerimiz alan ile ilgili köşe yazılarını paylaşabilmektedirler. 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 15 Aralık 2023 tarihi itibariyle 352. sayısına ulaşmıştır.

Mezunlarla 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 70 üyesi olan derneğimizin geniş katılımlı ilk mezunlar buluşması 2023 yılı Haziran ayında gerçekleştirilmiştir.

Program öğretim amaçlarının belirlenmesi sürecinde Afyon Kocatepe Üniversitesinin özgörevleri ile birlikte paydaş görüşleri dikkate alınmış ve her bir program öğretim amacının üniversite ve fakülte özgörevleri ile ilişkilendirilmesi sağlanmıştır. Afyon Kocatepe Üniversitesi Eğitim-Öğretim Yönergesi Programların İzlenmesi, Güncellenmesi ve Akreditasyonu ile ilgili esaslar gereği programlarımız öz ve akran değerlendirme süreçlerinde

hazırlanan raporlar ile izlenmektedir. Bu raporlar, hem iç hem de dış değerlendirme ile programların güçlü ve iyileştirmeye açık yönlerinin tespiti için önem taşımaktadır.

Program öğretim amaçlarının gerçekleştirilebilme düzeyini güvence altına alabilmek amacıyla ders içeriği, ders çıktısı, program çıktısı ilişki matrisleri oluşturulmuştur. Bu kapsamda 15 haftalık ders içeriğinin ders çıktılarına ve dolayısıyla program çıktılarına ne düzeyde katkı sağladığını izlemek 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. Sınav akreditasyon işlemleri modülü, 2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı Güz Döneminde de uygulanmıştır. İlgili uygulama ile ders içeriği, ders çıktısı, program çıktısı ilişkileri de ölçülebilmektedir.

YÖKAK'ın yükseköğretimde kalite süreçleri çerçevesinde belirlemiş olduğu; Liderlik, Yönetişim ve Kalite, Eğitim ve Öğretim, Araştırma ve Geliştirme ve Toplumsal Katkı başlıklarında koordine edilen kalite süreçleri, PUKÖ döngüsünü işletecek ve sürekli iyileştirmeyi esas alan bir yapıda tasarlanan kalite güvence sistemi ile yönetilmektedir. Kalite Yönergesi, Eğitim-Öğretim Yönergesi, Toplumsal Katkı Faaliyetleri Yönergesi, BAP Yönergesi, TURAK Akreditasyon Ölçütleri, Program Öğretim Amaçları ve Program Özgörevleri gibi üst politika belgelerinden hareketle planlanan süreçler, programların güncellenmesi, bütünlük anket sistemi, eğitimcilerin eğitimi, hizmet-içi eğitim gibi uygulamalar ile işletilmekte; programların izlenmesi, öz ve akran değerlendirme raporları, TURAK öz değerlendirme raporu, hedefler-göstergeler, iç-dış paydaş görüşleri ve birim faaliyet raporu gibi mekanizmalar ile kontrol edilmekte ve birim yönetim kurulu, bölüm kurulları, bölüm komisyonları, danışmanlar kurulu ve birim danışma kurulu gibi kurul ve komisyonlarda kararlar alınmaktadır.

Eğitim-öğretim süreçlerinin iyileştirilmesi ve güncel gerekliliklere ve ihtiyaçlara cevap verebilmesi için iç ve dış paydaş görüşleri sistematik olarak bütünlük anket sistemi ile alınarak gerekli adımlar atılmaktadır. Bu doğrultuda, danışma kurullarında alınan kararlar doğrultusunda işletmede mesleki eğitim, yabancı dil eğitiminin niteliğinin artırılması, paydaşlar ile ikili ilişkilerin geliştirilmesi gibi konularda gerekli adımlar atılmaktadır. Yabancı dil ders saatlerindeki artış, akademik kadro bakımından bir ihtiyacı da ortaya çıkarmıştır. Özellikle mesleki dil derslerine girebilecek nitelikte akademik personel ihtiyacı belirlemiştir. Bu konu fakültemiz için geliştirilmeye açık bir yöndür. Yabancı dil eğitiminin ilgili program çıktılarını karşılama düzeyinin belirlenebilmesi amacıyla, yabancı dil komisyonunun program çıktısı 12 ve 13'ün sağlanması için yabancı dil seviye tespit sınavı hazırlaması sağlanmıştır. 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 beraber, özellikle yandal için talep olmaması iyileştirmeye açık bir yöndür. Öğrencilerin çift anadal ve yandal eğitiminin yararları konusunda daha fazla bilgilendirilmesi ve teşvike edilmesi gerekmektedir.

Öğretim planı, TYYÇ Uyumu ve Müfredat Revizyonu Kılavuzuna ve TURAK Öz Değerlendirme Ölçütlerine göre tasarlanmaktadır. Buna göre, alanına uygun öğretim (%62.5), alan içi ve alan dışı seçmeli dersler (%25) ile bu sınıflamanın dışında kalan diğer derslerin (%12.5) dağılımı ilgili oranlar dikkate alınarak planlanmaktadır. Diğer süreçlerde olduğu gibi

öğretim planının tasarlanmasında da iç ve dış paydaş görüşlerinden yararlanılmaktadır. Öğretim planının program öğretim amaçlarına ve program çıktıklarına katkısı, bölüm öz değerlendirme raporlarında paylaşılmaktadır. Ders dağılımında, öğretim kadrosunun uzmanlık alanları ile iş yükleri gözetilmektedir. Her dönem başlamadan önce akademik kadro ile yürütülecek dersler arasındaki uyum, bölüm başkanlıklarınca hazırlanan ders uyum tabloları ile kontrol edilmektedir.

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. Bununla beraber, uygulama alanlarının artırılması amacıyla belirlenen fakülte hedefleri doğrultusunda pasta ve unlu mamuller mutfağının yanı sıra duyuşal analiz laboratuvarı Rektörlüğümüzün de destekleri ile fakülteye kazandırılmıştır. 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. 2024 yılında bölümde öğrenim gören öğrencilerin katılacakları uygulamalı teknik gezilere ilişkin [Uygulamalı Teknik Gezi Esasları](#) hazırlanmıştır.

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 2024 yılı içerisinde güncellenmiştir. Bu sayede öğrencilerimizin kariyer bağlantıları kurmaları kolaylaştırılmaktadır. İşletmede mesleki eğitim ile ilgili talebin düşmeye başlaması yine geliştirilmeye açık bir yöndür. Birim danışma kurulunda konu gündeme getirilmiş ve gerekli önlemler tartışılmıştır.

Öğrencilerimizin her dönem düzenlenen ders dışı etkinlikler ile sosyal, kültürel ve bilimsel yetkinliklerini arttırmak hedeflenmektedir. Bu doğrultuda bölüm kurullarında paydaş beklentileri dikkate alınarak planlanan etkinlikler dönem içerisinde gerçekleştirilmektedir. Fakültemizde ayrıca toplumsal katkı faaliyetleri kapsamında, toplumun farklı kesimlerinin ihtiyaçları, talep ve beklentilerine cevap verebilecek faaliyetler titizlikle planlanmaktadır.

Akademik personelimizin eğitim-öğretim becerilerini sürekli iyileştirmelerini sağlamak öncelikli hedeflerimiz arasındadır. Bu amaçla üniversitemizin düzenlemiş olduğu çevrimiçi Eğiticilerin Eğitimi etkinliklerine tüm akademik personelimiz katılmaktadır. Akademik personelimizin performansı ve ders dışı akademik etkinlikleri de izlenmektedir. Bu kapsamda öğretim elemanı başına düşen yayın ve atıf sayıları en önemli göstergelerden bir tanesidir. Bu göstergelerin son üç yılda sürekli iyileştiği gözlenmiştir. Web of science odaklı yayın performansının sürekli iyileştirilmesini sağlanması amacıyla fakülte hedeflerimiz arasında yer alan “2024 yılı sonuna kadar en az 6 makalenin Web of Science (WoS) veya SCOPUS endekslerinde taranan dergilerde yayınlanmak üzere kabul edilmesi” hedefi, 2024 yılı için de başarılmıştır. Bu hedef bir sonraki yıl hedefleri arasına daha da niteliği arttıracak şekilde güncellenerek eklenecektir.

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 ve görev değişiklikleri nedeniyle 2023 yılında tekrar güncellenmiştir. Danışma kurulunun daha kapsayıcı hale getirilmesi, uzun vadede sektör ile işbirliğini ve ortak adımlar atılmasını kolaylaştıracaktır. 2024 yılında danışma kurulu ile iki toplantı 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. 2024-2025 eğitim-öğretim yılı bahar döneminden sonra işletmede mesleki eğitim başvuruları da çevrimiçi ortamda yapılabilecektir.

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. 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.

Üniversitemiz Kalite Komisyonu tarafından stratejik hedeflerin ve hedeflere yönelik risklerin belirlenmesi konusunda pilot birim olarak seçilen 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. Hedeflerin gerçekleşme durumu izlenmekte, hedeflere yönelik riskler belirlenmekte ve risk haritaları oluşturulmaktadır. Fakültemizin 2025 hedeflerinin belirlenmesi süreci devam etmektedir.

5. ÖNERİ VE TEDBİRLER

2024 yılı performans göstergeleri incelendiğinde “P.G. 1.3.3.1. Erasmus, Mevlana vb. uluslararası değişim programları kapsamında üniversitemize gelen öğrenci sayısı” ve “P.G. 1.3.3.2. Erasmus, Mevlana vb. uluslararası değişim programları kapsamında üniversitemize gelen personel sayısı” göstergelerinin sıfır olarak gerçekleştiği görülmektedir. Uluslararası değişim programları kapsamında gelen öğrencinin ve akademik personelin olmaması iyileştirmeye açık bir yöndür. Bu kapsamda uluslararası değişim programları için protokol yapılan kurumlarla işbirliği artırılarak gelen öğrenci ve akademik personel sayısının iyileştirilmesi için önlemler alınacaktır.

Fakültemizde iyileştirmeye açık yön olarak görülen bir diğer yön Çift Anadal ve Yandal programlarından mezun sayısıdır. Bununla ilgili göstergelerden “P.G. 1.4.2.1. Çift Anadal programlarından mezun öğrenci sayısı” ve “P.G. 1.4.2.2. Yan Dal programlarından mezun öğrenci sayısı” 2024 yılında da istenilen düzeyde olmamıştır. Bu konuda akademik danışmanlık toplantılarında, öğrenciler ile birebir görüşmelerde ve eğitim-öğretim süreçleri değerlendirme toplantılarında sürekli olarak öğrenciler bilgilendirilmekte, bu programların avantajları ve getirileri detaylarıyla öğrencilere aktarılmaktadır.

Fakültemizin gelişmeye açık bir diğer yanı TÜBİTAK, BAP vb. bilimsel projelerin sayısının yeterli olmamasıdır. Bu konuda akademik personelimizin, üniversitemiz tarafından

düzenlenen eğitimcilerin eğitimi ve proje bilgilendirme toplantılarına katılımı talep edilmektedir. Akademik personelimizden özellikle “2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı” kapsamında projeler üretmeleri talep edilmektedir.

Fakültemizde sınav akreditasyon işlemleri modülü, 2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı Güz Döneminde de uygulanmıştır. İlgili uygulama ile ders içeriği, ders çıktısı, program çıktısı ilişkileri de ölçülebilmektedir. Bundan sonraki dönemde bu ölçmelerin iyileştirme kararlarında da kullanılması için gerekli mekanizmanın oluşturulması çabaları sürdürülmektedir. Bu kapsamda ders çıktıları, program çıktıları ve sınav soruları ilişkilerinin bölüm başkanlıkları tarafından izlenmesi ve gerekli önlemlerin alınması süreci ile ilgili ilk adımlar atılmaktadır.

Fakültemizde performansın düşük olduğu bir diğer gösterge “P.G. 3.2.4. Kariyer sahibi mezunlarımızın katılımıyla gerçekleştirilen etkinlik sayısı” göstergesi olmuştur. Etkinlik planlamalarında bu husus dikkate alınarak Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Mezunları ve Mensupları Derneği’nin de katkılarıyla etkinlikler planlanmalıdır. 2025 yılının fakültemizin 20. yılı olması nedeniyle önümüzdeki dönemde bu performans göstergesini iyileştirecek sayıda etkinliğin gerçekleştirileceği öngörülmektedir. Fakültemizde performansı iyileştirilmek istenen bir diğer gösterge “P.G. 3.2.1. Mezun olanların aynı dönemde Mezun Bilgi Sistemine kaydedilme oranı (%)” göstergesidir. Öğrenci işlerimiz tüm mezunların mezun bilgi sistemine kayıt edilmesi için büyük bir gayret göstermektedir. Mezun bilgi formu doldurulmadan mezuniyet işlemleri başlatılmamaktadır. Bu gösterge aynı zamanda pedagojik formasyon nedeniyle mezuniyeti sarkan öğrencilerimizin değerlendirmede dikkate alınmasından dolayı yükselmemektedir. Uzun vadede hedef, tüm mezunlarımızın mezun bilgi sistemine kaydedilmesidir.

EK-1: İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI

İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI

Harcama yetkilisi olarak görev ve yetkilerim çerçevesinde;

Harcama birimimizce gerçekleştirilen iş ve işlemlerin idarenin amaç ve hedeflerine, iyi malî yönetim ilkelerine, kontrol düzenlemelerine ve mevzuata uygun bir şekilde gerçekleştirildiğini, birimimize bütçe ile tahsis edilmiş kaynakların planlanmış amaçlar doğrultusunda etkili, ekonomik ve verimli bir şekilde kullanıldığını, birimimizde iç kontrol sisteminin yeterli ve makul güvenceyi sağladığını bildiririm.

Bu güvence, harcama yetkilisi olarak sahip olduğum bilgi ve değerlendirmeler, yönetim bilgi sistemleri, iç kontrol sistemi değerlendirme raporları, izleme ve değerlendirme raporları ile denetim raporlarına dayanmaktadır.

Bu raporda yer alan bilgilerin güvenilir, tam ve doğru olduğunu beyan ederim.

Turizm Fakültesi

14.01.2024

Prof. Dr. Elbeyi PELİT

Dekan

EK-2: BİRİM YÖNETİM KURULU

Bu bölümde, birim yönetim kurulu üye bilgilerine, raporun oy birliğiyle ya da oy çokluğuyla onaylandığına ve üyelerin imzalarına yer verilecektir.

İlgili bilgiler doldurulduktan sonra bu sayfanın imzalı halini taratınız ve imzalı halini bu sayfaya ekleyiniz.