

2023 Yılı Ayvacık Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Stratejik Plan İzleme Verileri/Raporu

STRATEJİK AMAÇ 1: Bilimsel, girişimci ve yenilikçi bir üniversite olmak

Stratejik Hedef 1: Bilimsel, girişimci ve aynı zamanda yenilikçi çalışmaların geliştirilmesi

Strateji 1.1. Bilimsel çalışmalara ev sahipliği yapmak

Strateji 1.2. Girişimcilik ve yenilikçilik üzerine eğitim faaliyetleri yapmak

Performans Göstergeleri:	2024 H	2024 B	2025 H	2025 B	2026 H	2026 B	2027 H	2027 B	2028 H	2028 B
Ulusal ve uluslararası kongre, sempozyum, çalıştay sayısı	2		3		1		1		2	
Yurtiçi destekli proje sayısı	1		1		1		1		1	
Yurtdışı destekli proje sayısı	0		0		1		1		1	
SCI makale sayısı	0		1		1		1		2	
Ulusal hakemli dergilerde makale sayısı (ULAKBİM)	2		2		3		3		4	
Ulusal ve uluslararası diğer hakemli dergilerde makale sayısı	2		2		3		3		3	
Ulusal ve uluslararası kitap, kitap editörlüğü veya kitapta bölüm sayısı	2		2		2		3		3	
Girişimcilik ve inovasyon üzerine verilen eğitim sayısı	0		0		1		1		1	
Değerlendirme: Anket									0	

STRATEJİK AMAÇ 2: Kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetleri sunmak

Stratejik Hedef 1: Eğitim-öğretim faaliyetlerinin geliştirilmesi

Strateji 1.1. Ulusal ve uluslararası eğitim programlarıyla koordinasyon sağlamak

Strateji 1.2. Eğitim-öğretim planına farklı alanlardan ders ve uygulamalar koymak

Performans Göstergeleri:	2024 H	2024 B	2025 H	2025 B	2026 H	2026 B	2027 H	2027 B	2028 H	2028 B
Erasmus, Mevlana, Farabi'den faydalan öğrenci sayısı	0		1		1		1		1	
Oryantasyon eğitim sayısı	1		1		1		2		2	
Ders dışı düzenlenen saha çalışma sayısı	0		0		0		1		1	
İş yaşamına hazırlık kurs sayısı	0		1		1		1		1	
7+1 Sektörel staja giden öğrenci sayısı	0		0		0		0		0	
30 Günlük Staj	35		35		35		40		40	
Değerlendirme: Anket										

STRATEJİK AMAÇ 3: Paydaşlarla olan ilişkilerin geliştirilmesi

Stratejik Hedef 1: Paydaşlarla olan ilişkileri etkin kılmak

Strateji 1.1. Öğrenciler ve mezunlarla ortak faaliyetler yapılması

Strateji 1.2. Kamu ve özel sektörle ortak faaliyetler yapılması

Performans Göstergeleri:	2024 H	2024 B	2025 H	2025 B	2026 H	2026 B	2027 H	2027 B	2028 H	2028 B
Kariyer Günleri etkinlik sayısı	0		0		1		1		1	
Sektörle Tanışma günleri/ziyaret sayısı	1		1		1		1		1	
Mezunlar Günleri sayısı	0		0		1		1		1	
Sektörel Teknik gezi sayısı	1		1		1		2		2	
Değerlendirme: Anket										

H: Hedeflenen; B: Başarılan

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Stratejik Plan Değerlendirme Anketi	1	2	3	4	5
Bilimsel birçok etkinlik düzenlenmektedir			x		
Girişimcilik ve inovasyon üzerine toplantılar yapılmakta ve eğitimler verilmektedir				x	
Oryantasyon eğitimlerinin faydalı olduğunu düşünmekteyim					x
Erasmus, Mevlana, Farabi programları ve bölümün ikili işbirlikleri konularında bilgi sahibiyim					x
Özel sektörle tanışma günleri ve iş yaşamına hazırlık kurslarından yararlanma durumunuzu değerlendiriniz			x		
Bölümden mezun olan meslektaşlarımızla tanışma fırsatı buldum					x
Ders dışı düzenlenen saha çalışması ve gezilere katılma fırsatım oldu				x	
Bölümün eğitim-öğretim kalitesinin arttığını düşünmekteyim					x
Bölümün yürüttüğü projelerin bölgeye olan katkılarını değerlendiriniz					x
Öğrenciler bölümün eğitim-öğretim planlarının düzenlenmesi süreçlerine katkı vermektedir					x
Mezunların mesleki başarılarını biliyorum				x	
Kamu, özel sektör ve üniversite işbirliği projelerine öğrencilerin katılımını değerlendiriniz				x	
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünün bir bileşeni olmaktan memnuniyetinizi değerlendiriniz					x
1: Çok Zayıf, 2: Zayıf, 3: Orta, 4: İyi, 5: Çok iyi					