

**T.C.**  
**ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ**  
**AYVACIK MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ**  
**TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI**

**Turizm ve Otel İşletmeciliğı Programı 2020-2025 Akademik Yılı**  
**Mevcut Durum Analizi ve I. Stratejik Eylem Planı**

**Hazırlayan**  
**Dr. Öğr. Üyesi Erdem TEMELOĞLU**  
**Otel, lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanı**

## İÇİNDEKİLER

1. Ön Bilgi .....	4
2. Amaç .....	4
3. Kapsam .....	4
4. Planlama Süreci ve Uygulama Planı .....	5
5. Program Tanıtımı .....	5
6. Program Amacı .....	6
7. Programın Hedefi .....	6
8. Kazanılan Derece .....	7
9. Öğrencilerin Programı Seçerken Sahip Olması Gereken Yeterlilikler .....	7
10. Öğrencilerin Sahip Olacağı Yetkinlikler .....	7
11. Mevcut Öğrenci Profili.....	7
12. Mezunların Mesleki Profili .....	8
13. Programımızın Paydaşları .....	8
14. Merkezi Yerleştirme Puanlarımız, Kayıtlı ve Mezun Öğrenci Sayılarımız .....	9
15. Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanlarının Dağılımı .....	9
16. Öğretim Kadrosunun Mevcut Durum Analizi.....	10
17. Program SWOT Analizi .....	11
17.1. Programın Güçlü Yönleri .....	11
17.2. Programın Zayıf Yönleri .....	12
17.3. Fırsatlar .....	13
17.4. Tehditler.....	13
18. SWOT Matrisi .....	14
19. Programımızın Misyon, Vizyon ve Temel Değerleri.....	16
20. Sorunlara Çözüm Önerileri Getirilmesi ve Uygun Stratejilerin Geliştirilmesi .....	17
21. Ekler .....	20
21.1. Mevcut 4 Yarıyılık Öğretim Planı .....	20

## ŞEKİL VE TABLOLAR

<b>Tablo 1:</b> Programa Kayıtlı Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler.....	9
<b>Tablo 2:</b> Programdan Mezun Olan Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler.....	9
<b>Tablo 3:</b> Programa 2020 Yılında Merkezi Yerleştirme Sınavıyla Kayıt Olan Öğrenci Sayısı .	9
<b>Tablo 4:</b> 2020 Yılı Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız.....	9
<b>Tablo 5:</b> Programdaki Öğretim Elemanlarının Dağılımı.....	9
<b>Tablo 6:</b> Öğretim Kadrosunun Analizi.....	10
<b>Tablo 7:</b> 2020 Yılı Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız.....	10
<b>Tablo 8:</b> Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler .....	10
<b>Tablo 9:</b> Öğretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler .....	10
<b>Tablo 10:</b> Öğretim Elemanlarının Tamamlanan veya Halen Devam Etmekte Olan Projeleri	11
<b>Tablo 11:</b> SWOT Matrisi Tablosu.....	14

## **1. Ön Bilgi**

Günümüz bilgi çağında artan kamu ve vakıf üniversiteleri sayıları da dikkate alınarak sürdürülebilir rekabet avantajı kazanmak, en girişimci ve yenilikçi üniversitelerin başında yer almak ve araştırma üniversiteleri arasına girmek, amacıyla Meslek Yüksekokulumuz Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Stratejik Planı oluşturulma ihtiyacı duyulmuştur. Bu planın ortaya koyduğu eksik ve sorunlar irdelenip, sonuçlarını değerlendirilerek planda gerekli revizyon ve güncellemeler de yapılabilir. Programa ait çıktılarının değerlendirilmesi için SWOT analizi yapılarak zayıf ve kuvvetli yönlerimiz, fırsat ve tehditlerin tespit edilmesiyle birlikte geçmişte planlanan stratejiler konusunda hangi faaliyetlerin gerçekleştirildiği, ilgili stratejilerin etkinliği, devam ettirilip ettirilmeyeceği ve yeni strateji ihtiyaçlarının gözden geçirilmiştir. Bu stratejik planın, programımızın bütün sorunlarını çözmesi beklenmemekte fakat sorunların tespit edilmesinde ve çözülmesinde bir rehber olarak kullanılması amaçlanmaktadır. Yapılan değerlendirmeler ışığında geleceğe hitap edecek bir işletme yönetimi öğretim programı tasarlanması ve programın bölgemizdeki potansiyel öğrencilerimize tanıtımının yapılması gerektiği sonucuna varılmıştır. Programımızı daha kaliteli ve çağdaş eğitime bir adım daha yaklaştırarak benimsemiş olduğumuz kurumsal misyonumuza inanıyor, tüm akademik ve idari personelimiz ile öğrencilerimize 2020-2025 akademik hedef ve stratejilerimize ulaşmada başarılar diliyoruz.

Dr. Öğr. Üyesi Erdem TEMELOĞLU

## **2. Amaç**

Bu stratejik plan, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ayvacık Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Turizm ve Otel İşletmeciliği Programının 2020-2025 akademik yılında eğitim öğretim kalitesini artırabilmesi ve günümüz bilgi çağında gerçekleşen değişimlere ayak uydurabilmesi için uygulaması gereken stratejileri ve bu stratejilere dayanan hedeflerini belirlemek amacıyla hazırlanmıştır. Dokümanın temel amacı; programımızı günümüz rekabet koşullarıyla uyumlu hale getirerek bölgesel anlamda tercih edilirliliğini arttırarak geleceğe ilgililerin dikkatine sunmaktır.

## **3. Kapsam**

Bu dokümanda sunulan stratejiler ve hedefler; Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ayvacık Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Turizm ve Otel İşletmeciliği Programını kapsamaktadır. Doküman ilgili bölüm başkanı, program danışmanları ve programda ders veren öğretim elemanlarının önerileri ışığında hazırlanmıştır. Ayrıca,

program danışmanları tarafından ileriye yönelik politikalar tartışılmış ve stratejik plan kapsamında bu politikaların gerçekleştirilmesi hedeflenmiştir.

#### **4. Planlama Süreci ve Uygulama Planı**

Program danışmanlığımızca yürütülen Stratejik Planlama süreci aşağıdaki aşamalardan oluşmaktadır;

- Stratejik plan çalışmaları için verilerin elde edilmesi ve gerekli alt yapının sağlanması
- Bölümün Swot Analizinin yapılması,
  - Programın Güçlü Yönleri
  - Programın Zayıf Yönleri
  - Fırsatlar
  - Tehditler
- Swot Analizinin değerlendirilmesi,
- Misyon, vizyon, temel değerler ve politikaların belirlenmesi,
- Fonksiyonel hedeflerin güncellenmesi ve yeni hedeflerin belirlenmesi,
- Elde edilen sonuçların geri bildirimini sağlanması ve gerekli düzenleme ile düzeltmelerin gerçekleştirilmesi

#### **5. Program Tanıtımı**

Ayvacık Meslek Yüksekokulu Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi bünyesinde faaliyet göstermektedir. 1994 yılında “El Sanatları” programı ile eğitim-öğretim faaliyetine başlamıştır. 2007-2008 eğitim öğretim yılında Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü'ne bağlı “Turizm ve Otel İşletmeciliği” programına öğrenci alınmıştır. İlk mezunlarını 2010 yılında veren Turizm ve Otel İşletmeciliği programından 2019 yılı itibariyle toplam 309 öğrenci mezun olmuştur. 2019-2020 eğitim-öğretim yılı itibariyle Turizm ve Otel İşletmeciliği programına aktif kayıtlı 146 öğrenci bulunmaktadır. Turizm ve Otel İşletmeciliği programı, Ayvacık ilçesine bağlı belde ve köylerde turizm işletmelerinin yoğun olarak bulunması ve Behramkale (Assos) antik köyüne günlük turların çok fazla olmasından dolayı, buralarda oluşan iş gücü ihtiyacına katkı sağlamak ve bölge turizminin gelişmesine katkı sunmak amacıyla açılmıştır. Turizm ve Otel İşletmeciliği programında mesleki dersler, İngilizce ve Rusça olmak üzere yabancı dil dersleri ağırlıktadır. Mezun olan öğrencilerin ağırlıklı olarak turizm sektöründe çalışmaları programın kuruluş amacının gerçekleştiğinin göstergesidir.

## 6. Program Amacı

Bu programın amacı kamu ve özel sektör işletme ve kuruluşlarının üretim ve hizmet faaliyetlerinin verimli bir şekilde yürütülmesinde çalışacak, çağdaş işletmecilik anlayışına uygun ve günümüz teknolojisi ile faaliyet gösteren, meslek elemanı özelliklerine sahip ara elemanlar yetiştirmektir. Bu doğrultuda öğrencilere işletmelerin sahip oldukları para, insan gücü, bilgi ve teknolojiye en iyi biçimde yararlanmayı sağlayacak çalışma düzeninin planlanması için ofis bilgilerini arttırmaya yönelik teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır.

## 7. Programın Hedefi

Turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu bilgi, beceri ve donanıma sahip olan öğrencilerin yetiştirilmesi temel hedefdir. Özellikle bölgede faaliyet gösteren turizm işletmeleri için bir insan kaynakları havuzu oluşturarak bölgenin turizm hizmetleri kalitesini artırmak programın hedefleri arasındadır. Yetiştirdiği öğrencilere bir temsil rolü yükleyerek özelde Ayvacık Meslek Yüksekokulu'nun genelde ise Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin marka değerine katkıda bulunmak ulaşılmak istenen hedeflerdendir. Bu hedefler ulaşabilmek izlediğimiz alt hedefler de şunlardır:

- Meslek sevgisi olan, sakin, kibar ve hoşgörülü bireyler yetiştirmek.
- İnsan odaklı çalışma çabası içerisinde, hem çalıştıkları kurum/işletme için hem de misafirler/müşteriler için olabildiğince faydalı bireyler yetiştirmek.
- Güçlü beşeri ilişkiler kurabilen, iş arkadaşlarıyla iyi geçinmeye yatkın, yardımlaşmalı ve ekip çalışması yapabilecek kabiliyetlere sahip bireyler yetiştirmek.
- Turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu bilgi, beceri ve donanıma sahip olan öğrencilerin yetiştirilmesi temel hedefdir.

Özellikle bölgede faaliyet gösteren turizm işletmeleri için bir insan kaynakları havuzu oluşturarak bölgenin turizm hizmetleri kalitesini artırmak programın hedefleri arasındadır. Yetiştirdiği öğrencilere bir temsil rolü yükleyerek özelde Ayvacık Meslek Yüksekokulu'nun genelde ise Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin marka değerine katkıda bulunmak ulaşılmak istenen hedeflerdendir. Bu hedefler ulaşabilmek izlediğimiz alt hedefler de şunlardır: Meslek sevgisi olan, sakin, kibar ve hoşgörülü bireyler yetiştirmek. İnsan odaklı çalışma çabası içerisinde, hem çalıştıkları kurum/işletme için hem de misafirler/müşteriler için olabildiğince

faydalı bireyler yetiştirmek. Güçlü beşeri ilişkiler kurabilen, iş arkadaşlarıyla iyi geçinmeye yetkin, yardımlaşmalı ve ekip çalışması yapabilecek kabiliyetlere sahip bireyler yetiştirmek.

## **8. Kazanılan Derece**

Turizm ve Otel İşletmeciliği programını bitiren öğrenciler önlisans diploması almaya hak kazanmakla birlikte ayrıca “turizm ve otel işletmecisi” meslek elemanı ünvanı almaya hak kazanmaktadırlar. Bu programdan mezun olabilmek için öğrencilerin; Öğretim programlarındaki tüm derslerden 4.00 üzerinden en az 2.00 Genel Not Ortalamasına sahip olmaları ve 120 AKTS kredisi almaları zorunludur. Ayrıca stajlarını belirtilen sürede ve özellikle tamamlamaları gerekmektedir. Genel not ortalaması ise yerel krediye göre hesaplanmaktadır.

## **9. Öğrencilerin Programı Seçerken Sahip Olması Gereken Yeterlilikler**

Öğrencilerin bir lise mezunu olması gerekliliklerin yanı sıra yeni ÖSYM sınav yönetmeliğine göre 2020 YKS sistemine göre TYT puan türünden 150,000 puan ve üzeri almış olmaları gerekir. Ayrıca analitik düşünebilme, sayısal yetkinlikler, bireysel ve çevresel farkındalık, empati, eksikleri fark edebilme ve sorunlara çözüm önerileri geliştirebilme, fikir ve proje geliştirebilme, girişkenlik ve girişimci ruha sahip olma, belirsizliklere katlanabilme, mücadeleci ruha sahip olma, okumaktan ve yeni şeyler öğrenmekten zevk alma, yeniliklere ve değişime açık olma, yenilikleri takip etme, günümüz dünyasında her sektördeki güncel ekonomik gelişmelere mikro ve makro düzeyde ilgi duyma gibi yetkinliklere sahip olmaları bu programda alacakları eğitim sürecinde onlara katkı sağlamaktadır.

## **10. Öğrencilerin Sahip Olacağı Yetkinlikler**

Turizm ve Otel İşletmeciliği meslek elemanı aday öğrencilerimize sürekli değişen ve gelişen turizm alanında gerekli eğitim ve öğretimin verilmesini sağlamak amacıyla, ilgili sektörlerle işbirliği sonucu seminer, panel ve konferanslar düzenlenmekte ve işletme ziyaretlerine gidilmektedir. Turizm ve Otel İşletmeciliği programından mezun olan öğrenciler başta otelcilik sektöründe olmak üzere kamu ve özel sektör işletmelerin tüm bölümlerinde (yiyecek içecek, önbüro, kat hizmetleri vb. gibi) çalışma olanaklarına sahiptirler.

## **11. Mevcut Öğrenci Profili**

Hemen her alandan her öğrencinin tercih ettiği bir önlisans programı olan Turizm ve Otel İşletmeciliği programımızda genel olarak yoğunlukla Balıkesir, Bursa, Çanakkale, Edirne,

İstanbul, İzmir, Tekirdağ illerinden ve bu illerin ilçelerinden gelen düz, anadolu ve meslek lisesi mezunları tercih etmektedir.

## **12. Mezunların Mesleki Profili**

Turizm ve Otel İşletmeciliği meslek elemanı ünvanını kazanan öğrencilerimiz başta konaklama tesisleri olmak üzere sektörün diğer alanlarında faaliyet gösteren tüm işletmelerinde çalışabilecek bilgi ve beceriye sahip olurlar. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programından mezun olan öğrencilerin başlıca istihdam edilebileceği sektörler şunlardır:

- Konaklama Tesisleri (Otel, Tatil Köyü)
- Yiyecek-İçecek İşletmeleri (Restoran, Kafe, Catering),
- Havayolu İşletmeleri,
- Çeşitli Ulaştırma Şirketleri,
- Turizm Rehberliği,
- Kültür ve Turizm Bakanlığı,
- Turizm Yazarlığı ve Fotoğrafçılığı,
- Kongre-Konferans Merkezleri,
- Hastanelerde yatak ve yiyecek-içecek servis hizmetleri,
- Turizm Enformasyon Merkezlerinde çalışma olanağı bulabilirler.

## **13. Programımızın Paydaşları**

Programımızın gelişebilmesi, eğitim kalitesini artırabilmesi, çağdaş ve modern eğitim teknolojileri ile donatılabilmesi ancak tüm paydaşlarının desteği ile mümkün olabilecektir. Bu amaçla paydaşları belirleyerek onların durumlarını da dikkate alacak şekilde stratejilerini belirlemiştir. Bunların başlıcaları üniversitemiz ve Ayvacık MYO'nun ikili işbirliği ve protokolleri içerisinde bulunan kurumlardır. Bu kapsamda paydaşlarımızın başlıcaları şu şekilde sıralanabilir:

- Valilik,
- Kaymakamlık ve diğer resmî kuruluşlar,
- Yüksek Öğretim Kurulu,
- Üniversitelerarası Kurul,
- Ulusal ve Uluslararası Eğitim ve Araştırma Kurumları,
- Bölgede yer alan turizm işletmeleri,
- Sivil Toplum Kuruluşları,





## 16. Öğretim Kadrosunun Mevcut Durum Analizi

**Tablo 6: Öğretim Kadrosunun Analizi**

Öğretim Kadrosu			Deneyim Yılı			Etkinlik Düzeyi (Yüksek, Orta, Düşük, Yok)		
Akademik Unvan	Son Mezun Olduğu Kurum ve Yılı	Halen Öğretim Görüyorsa Hangi Aşamada Olduğu	Kamu, Özel Sektör, Sanayi	Kaç Yıldır Bu Kurumda	Öğretim Üyeliği Süresi	Meslek Kuruluşlarında	Kamu, Sanayi ve Özel Sektöre Verilen Bilimsel Danışmanlıkta	Araştırmada
Dr.Öğr.Üyesi	Balıkesir Üniversitesi / 2014		18	14	3	Yok	Düşük	Yüksek
Öğr.Gör.	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi / 2007		28	15	-	Yok	Yok	Düşük

**Tablo 7: 2020 Yılı Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız**

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı 132 / Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı 2	66
---	----

**Tablo 8: Öğretim Kadrosunun Ders Yükü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler**

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Minimum Ders Yükü ve Mevcut Ders Yükü Dağılımları			
Akademik Unvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yükü
Dr.Öğr.Üyesi	Erdem TEMELOĞLU	5	10
Öğr.Gör.	Adnan Şimşek	12	5

**Tablo 9: Öğretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler**

Akademik Unvan Ad, Soyad	Uluslararası + Ulusal Hakemli Dergi, Kongre, Sempozyum vb. Yayınlanan Makale, Bildiri Sayısı	Toplam Atıf Sayısı	Sosyal Bilimler ISI Indexlerine Giren Dergilerde Aldıkları Atıf Sayısı	Akademik Ders Kitabı ve Kitap Bölümleri
Dr.Öğr.Üyesi Erdem TEMELOĞLU	19+13=32	45	2	6
Öğr.Gör. Adnan ŞİMŞEK	1+2=3	0	0	0
<b>Genel Toplam</b>	<b>35</b>	<b>45</b>	<b>2</b>	<b>6</b>

**Tablo 10:** Öğretim Elemanlarının Tamamlanan veya Halen Devam Etmekte Olan Projeleri

<b>Akademik Unvan Ad, Soyad</b>	<b>BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB, BM vb. Proje Sayısı</b>	<b>Proje Kapsamındaki Görevi</b>
Dr.Öğr.Üyesi Erdem TEMELOĞLU	2	Eğitmen, Araştırmacı
Öğr.Gör. Adnan ŞİMŞEK	1	Eğitmen
<b>Genel Toplam</b>	<b>3</b>	

### **17. Program SWOT Analizi**

Bölümümüzün eğitim, öğretim ve yönetim faaliyetleri değişik açılardan incelenerek üniversitenin kuvvetli yönleri, zayıf yönleri, fırsatları ve tehditleri değerlendirilmiştir. Değerlendirme;

- Eğitim-öğretim,
- 4 Yarıyılık ders planı,
- Ders adları, içerikleri ve akts'lerin güncellenmesi,
- Ders yükleri,
- Etkin bir kariyer planlamasının yapılandırılması,
- Öğrencilerin DGS ile lisansa geçiş olanakları,
- Akademisyenlerin değerlendirilmesi,
- Öğrenci/akademisyen iletişimi,
- Destek birimleri kapsamında yapılmıştır.

#### **17.1. Programın Güçlü Yönleri**

- Bölge ve toplum ihtiyaçlarına yönelik güncel bir dört yarıyılık öğretim planına sahip olunması,
- Yeni fiziki imkanlara (yeni bir bina, teknolojik imkanlar, konforlu sınıflar) sahip olması ve imkanlarını artırmaya yönelik çabaların bulunması
- Çanakkale'nin en önemli turizm cazibe merkezlerinden birinde bulunmamız
- Çanakkale'nin Troya Ören Yeri, şehitlik gibi büyük turizm bölgelerine olan yakınlığımız,
- Bölgedeki yeterli altyapı, ulaşım imkanlarına sahip olmamız,

- Alanında gerekli yetkinliğe sahip akademik kadronun varlığı,
- Akademik personelin öğrencilere bilgi aktarımında yeterli formasyona sahip olması,
- Akademik personel idari personel iletişimimin istenilen düzeyde olması,
- İdari personel öğrenci iletişimin istenilen düzeyde olması,
- Turizm ve Otel İşletmeciliği programının kendi alanında Türkiye’de sayılı bölümlerden birisi olması,
- Akademisyenlerimizin, konuları hakkında nitelikli eser üretme kapasitesine sahip olması,
- Konferans salonumuz, muhasebe ve bilgisayar laboratuvarına sahip olmamız,
- Üniversitemizin ve Ayvıcık Meslek Yüksekokulu'nun bölgenin en büyük ve kapsamlı kütüphanelerinden birine sahip olması ve yerleşke dışı erişim için öğrencilerimize verilen kullanıcı adı ve şifre ile online kaynaklara ve veri tabanlarına anında erişim sağlaması,
- Her sınıfta beyaz tahta, projeksiyon bulunması,
- Kongre, toplantı, mezuniyet, konser, tiyatro vb. organizasyonlar için ilçe belediyesinin, yerleşkemizin ve üniversitemiz merkez kampüsünün yeterli fiziki imkânlarla sahip olması,
- Öğrencilerin istedikleri konularda öğrenci kulübü kurabilme ve organizasyon yapabilme imkânları,
- Öğrencilerimizin çevredeki turizm tesislerine fiziksel yakınlığı,
- Öğrencilerimizin çevredeki profesyonel turizm tesislerinde staj imkânlarına sahip olması,

### **17.2. Programın Zayıf Yönleri**

- Kalite, akreditasyon, örgütsel gelişme ve örgütsel değişim süreçlerinin akademik ve idari personel tarafından kolayca benimsenmemesi, değişime karşı direnç gösterilmesi ve kamuda çalışma alışkanlığı nedeniyle vizyon ve misyonun tüm iç paydaşlar tarafından yeterli düzeyde sahiplenilmemiş olması,
- Öğrencilerin yeterince yabancı dil konusundaki eksiklikleri ve bu nedenle Fullbright, Erasmus gibi programlara yeterli düzeyde katılım göstermemeleri,
- Ofis, demirbaş ve sarf malzemesi gibi donanımların tedarik ve tahsis edilmesi konusunda yaşanan sıkıntılar,
- Akademik personelin ortaklaşa çalışma ve multidisipliner çalışma eksikliği,

- Alanında uzman ve istekli akademik personele yeterince ekonomik destek verilmemesi,
- Derslerin teorik ağırlıklı olması ve uygulamalı eğitim (mutfak, kat hizmetleri vb.) alanındaki fiziksel yetersizlikler,
- Öğrencilere ve akademisyenlere yönelik kültürel ve turistik gezi, kongre, sempozyum, fuar gibi etkinliklerin maddi imkansızlıklar ve öğrenci katılımının azlığı nedeniyle gerçekleştirilememesi,
- Öğrencilerin Turizm ve Otel İşletmeciliği programını kendi istekleri dışında tercih etmiş olmaları ve bu nedenle yeterli motivasyona sahip olmamaları,

### **17.3. Fırsatlar**

- 2023 yılında tamamlanması planlanan boğaz köprüsü sayesinde mevcut ulaşım ağının ve turizm hareketliliğinin gelişmesi,
- Meslek Yüksekokulumuzda daha aktif, yönetime katılımı sağlayan, yeniliklere açık, iletişim becerileri yüksek, her konuda çalışanına ve kuruma destek olmaya çalışan idari bir yapıya sahip olunması,
- Yeni yasal düzenlemeler,
- Öğretim planının yeni güncellenmiş olması,
- Programa kayıt olan öğrencilerin ilgi ve motivasyonlarındaki artış,
- Ulusal ve uluslararası projelerde çalışabilecek nitelikte yeterli akademik personele sahip olunması,
- Bölümümüz öğretim kadrosunun tecrübe, yetenek ve gelişme arzusunun yeterli olması.

### **17.4. Tehditler**

- Bölüm için çok önemli olan Yabancı dil ve bilimsel hazırlık sınıflarının olmayışı
- Kısa staj süreleri,
- Öğrencilerin staj eğitim dönemine sektör profesyonellerince ücretsiz eleman gözüyle bakılıp, öğrencilerin yetiştirilmesi konusunda yaşanan aksaklıklar,
- Yeterli uygulamalı eğitim alanlarına (mutfak, otel odası, restoran, bilgisayar laboratuvarına, programlara ve ekipmana) sahip olunmaması,
- Staj imkânı veren ancak sık sık yönetim değiştiren turizm işletmelerin programdaki ilgili kadro tarafından yeterli düzeyde tanınmaması, kontrol edilememesi ve öğrencilerin staj eğitimlerinin istenilen hedeflere ulaşamaması,

- Öğrencinin turizm beklentisi ile gerçekleşen turizm algısı arasında yaşanan negatif boşluk dolayısıyla programa ilgisini yitirmesi,
- Öğrencilerin genelinin bilgisayar, Fidelio, Micros, Microsoft Office, SPSS ve kariyer gelişimlerine fayda sağlayacak pek çok uygulama ve programlara hâkimiyetlerinin ve ilgilerinin çok zayıf olması.

## 18. SWOT Matrisi

**Tablo 11: SWOT Matrisi Tablosu**

<b>Programın Güçlü Yönleri</b>	<b>Programın Zayıf Yönleri</b>
<p>Bölge ve toplum ihtiyaçlarına yönelik güncel bir dört yarıyılık öğretim planına sahip olunması,</p> <p>Yeni fiziki imkanlara (yeni bir bina, teknolojik imkanlar, konforlu sınıflar) sahip olması ve imkanlarını artırmaya yönelik çabaların bulunması</p> <p>Çanakkale'nin en önemli turizm cazibe merkezlerinden birinde bulunmamız</p> <p>Çanakkale'nin Troya Ören Yeri, şehitlik gibi büyük turizm bölgelerine olan yakınlığımız,</p> <p>Bölgedeki yeterli altyapı, ulaşım imkanlarına sahip olmamız,</p> <p>Alanında gerekli yetkinliğe sahip akademik kadronun varlığı,</p> <p>Akademik personelin öğrencilere bilgi aktarımında yeterli formasyona sahip olması,</p> <p>Akademik personel idari personel iletişiminin istenilen düzeyde olması,</p> <p>İdari personel öğrenci iletişimin istenilen düzeyde olması,</p>	<p>Kalite, akreditasyon, örgütsel gelişme ve örgütsel değişim süreçlerinin akademik ve idari personel tarafından kolayca benimsenmemesi, değişime karşı direnç gösterilmesi ve kamuda çalışma alışkanlığı nedeniyle vizyon ve misyonun tüm iç paydaşlar tarafından yeterli düzeyde sahiplenilmemiş olması,</p> <p>Öğrencilerin yeterince yabancı dil konusundaki eksiklikleri ve bu nedenle Fullbright, Erasmus gibi programlara yeterli düzeyde katılım göstermemeleri,</p> <p>Ofis, demirbaş ve sarf malzemesi gibi donanımların tedarik ve tahsis edilmesi konusunda yaşanan sıkıntılar,</p> <p>Akademik personelin ortaklaşa çalışma ve multidisipliner çalışma eksikliği,</p> <p>Alanında uzman ve istekli akademik personele yeterince ekonomik destek verilmemesi,</p>

<p>Turizm ve Otel İşletmeciliği programının kendi alanında Türkiye’de sayılı bölümlerden birisi olması,</p> <p>Akademisyenlerimizin, konuları hakkında nitelikli eser üretme kapasitesine sahip olması,</p> <p>Konferans salonumuz, muhasebe ve bilgisayar laboratuvarına sahip olmamız,</p> <p>Üniversitemizin ve Ayvacık Meslek Yüksekokulu'nun bölgenin en büyük ve kapsamlı kütüphanelerinden birine sahip olması ve yerleşke dışı erişim için öğrencilerimize verilen kullanıcı adı ve şifre ile online kaynaklara ve veri tabanlarına anında erişim sağlaması,</p> <p>Her sınıfta beyaz tahta, projeksiyon bulunması,</p> <p>Kongre, toplantı, mezuniyet, konser, tiyatro vb. organizasyonlar için ilçe belediyesinin, yerleşkemizin ve üniversitemiz merkez kampüsünün yeterli fiziki imkânlarla sahip olması,</p> <p>Öğrencilerin istedikleri konularda öğrenci kulübü kurabilme ve organizasyon yapabilme imkânları,</p> <p>Öğrencilerimizin çevredeki turizm tesislerine fiziksel yakınlığı,</p> <p>Öğrencilerimizin çevredeki profesyonel turizm tesislerinde staj imkânlarına sahip olması,</p>	<p>Derslerin teorik ağırlıklı olması ve uygulamalı eğitim (mutfak, kat hizmetleri vb.) alanındaki fiziksel yetersizlikler,</p> <p>Öğrencilere ve akademisyenlere yönelik kültürel ve turistik gezi, kongre, sempozyum, fuar gibi etkinliklerin maddi imkansızlıklar ve öğrenci katılımının azlığı nedeniyle gerçekleştirilememesi,</p> <p>Öğrencilerin Turizm ve Otel İşletmeciliği programını kendi istekleri dışında tercih etmiş olmaları ve bu nedenle yeterli motivasyona sahip olmamaları,</p>
---	--

<b>Fırsatlar</b>	<b>Tehditler</b>
<p>2023 yılında tamamlanması planlanan boğaz köprüsü sayesinde mevcut ulaşım ağının ve turizm hareketliliğinin gelişmesi,</p> <p>Meslek Yüksekokulumuzda daha aktif, yönetime katılımı sağlayan, yeniliklere açık, iletişim becerileri yüksek, her konuda çalışanına ve kuruma destek olmaya çalışan idari bir yapıya sahip olunması,</p> <p>Yeni yasal düzenlemeler,</p> <p>Öğretim planının yeni güncellenmiş olması,</p> <p>Programa kayıt olan öğrencilerin ilgi ve motivasyonlarındaki artış,</p> <p>Ulusal ve uluslararası projelerde çalışabilecek nitelikte yeterli akademik personele sahip olunması,</p> <p>Bölümümüz öğretim kadrosunun tecrübe, yetenek ve gelişme arzusunun yeterli olması.</p>	<p>Bölüm için çok önemli olan Yabancı dil ve bilimsel hazırlık sınıflarının olmayışı</p> <p>Kısa staj süreleri,</p> <p>Öğrencilerin staj eğitim dönemine sektör profesyonellerince ücretsiz eleman gözüyle bakılıp, öğrencilerin yetiştirilmesi konusunda yaşanan aksaklıklar,</p> <p>Yeterli uygulamalı eğitim alanlarına (mutfak, otel odası, restoran, bilgisayar laboratuvarına, programlara ve ekipmana) sahip olunmaması,</p> <p>Staj imkânı veren ancak sık sık yönetim değiştiren turizm işletmelerin programdaki ilgili kadro tarafından yeterli düzeyde tanınmaması, kontrol edilememesi ve öğrencilerin staj eğitimlerinin istenilen hedeflere ulaşamaması,</p> <p>Öğrencinin turizm beklentisi ile gerçekleşen turizm algısı arasında yaşanan negatif boşluk dolayısıyla programa ilgisini yitirmesi,</p> <p>Öğrencilerin genelinin bilgisayar, Fidelio, Micros, Microsoft Office, SPSS ve kariyer gelişimlerine fayda sağlayacak pek çok uygulama ve programlara hâkimiyetlerinin ve ilgilerinin çok zayıf olması.</p>

### **19. Programımızın Misyon, Vizyon ve Temel Değerleri**

**Programın Vizyonu:** Uluslararası alanda eğitim kalitesiyle tanınan bir eğitim kurumu olmayı hedefleyerek, tam donanımlı nitelikli yönetici adayı turizmciler yetiştirerek turizm sektörünün gelişmesine katkıda bulunmaktadır.



**Programın Misyonu:** Ulusal ve uluslararası düzeyde turizm uygulamalarında, araştırma ve bilgi üretiminde en üst düzeye ulaşarak turizmin gelişmesine katkıda bulunmayı hedefleyen programda bu hedef doğrultusunda en seçkin akademisyen ve uzmanları biraraya getirerek uluslararası seviyede rekabet edebilecek niteliklere sahip, etik değerlere bağlı, misafirperverliği ilke edinmiş turizm profesyonelleri yetiştirmektedir.

**Programımızın vizyon ve misyonunu oluşturan temel değerler;**

- Atatürk İlke ve İnkılaplarına bağlı olmak,
- Vatan sevgisiyle görevini anayasa, uluslararası hukuk ilkeleri, insan hakları ve yüksek öğretim mevzuatıyla ilgili tüm yasal düzenlemelere uyararak yerine getirmek,
- Din, dil, ırk, milliyet, renk, düşünce farklılığı gözetmeksizin insanları sevmek ve saymak,
- Çalışmaktan, doğruluktan ve dürüstlükten taviz vermemek,
- Üniversitenin misyon ve vizyonuna bağlı olmak,
- Bilimin uluslararası kabul görmesine inanmak,
- Yenilikçi olmak, değişimi yönetmek ve gerçekleştirmek,
- Kurumsal bağlılığa, kurum içinde uyum ve dayanışmaya önem vermek,
- Zaman yönetimine özen göstererek sürekli mükemmelliği yakalamaya çalışmak,
- İşimizi sevmek ve özgün araştırmalar yapmak,
- Sürdürülebilir rekabet avantajı sağlamak

**20. Sorunlara Çözüm Önerileri Getirilmesi ve Uygun Stratejilerin Geliştirilmesi**

Bölümümüzün yaptığı SWOT analizleri neticesinde değerlendirilen zayıf/kuvvetli yönleri, önündeki fırsatlar/tehditler dikkate alınarak üniversitemizin uyguladığı stratejilere uyumlu hale getirilecek biçimde değerlendirilmiştir. Bu stratejiler kapsamında yapılan çalışmalar gözden geçirilmiş ve stratejilerin devam edip etmemesi konusunda bir karar oluşturulmuştur. Yukarıda bahsedilen nedenler çalışan ve öğrenci performansını direkt ya da endirekt olarak etkileyebileceğinden çalışan ve öğrenci memnuniyetinin az da olsa düşük olduğu ve yüksek okulumuz ile programımızın da yukarıda belirtilen nedenlerle merkezi sınav sonuçlarına göre tercih edilirliliğinin stabil kaldığı düşünülmektedir. Bu kapsamda 2020-2021 Akademik Yılı için uygulanması düşünülen en temel çözüm önerileri ve stratejiler kısaca aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

**Strateji 1:** Bilimsel, girişimci ve yenilikçi bir üniversite olmak ve öğretim üyesi sayısının artırılması.

**Strateji 2:** Kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetleri sunmak, diğer meslek yüksekokullarıyla daha rekabetçi bir program için yenilikçi bir öğretim planı geliştirmek, bilimsel çalışma ve proje sayısının artırılmasına yönelik ortak çalışmalar yapmak

**Strateji 3:** Tüm paydaşlarla ilişkilerin geliştirilmesine yönelik yeni faaliyetler geliştirmek.

**Strateji 4:** Bologna girişlerinin her dönem dersi veren ilgili öğretim elemanları tarafından güncellenmesinin sağlanması. Öğretim elemanlarının araştırma yöntem ve teknikleri ile istatistik konularında kendilerini yenilemeleri bu konularda gerekli hizmet içi eğitimlerin alınması.

**Strateji 5:** Eğitimin kalitesinin yükselmesi ve öğrencilerimizin eğitimden daha fazla istifade edebilmeleri için akademik personelin kendi uzmanlık alanında ders vermesi sağlanarak adaletli bir ders paylaşımı yapılmalıdır.

**Strateji 6:** Meslek Yüksekokulumuzun Çanakkale ve Ayvacık'taki liselere tanıtım ve tercih danışmanlığı yapmaya devam etmesi teşvik edilerek, potansiyel öğrencilerimizi kazanmamız için daha fazla çaba harcanması.

**Strateji 7:** Proje yazma, ortaklaşa çalışma, multidisipliner çalışma, holistik bakış açısı, eğiticinin eğitimi, mobing ve empati konularında gerektiği ölçüde hizmet içi eğitimlerin alınarak kurumsal bağlılığın ortak amaca hizmet eden faaliyetler ve etkinliklerle güçlendirilerek kurumsal vizyonun sahiplenilmesi.

**Strateji 8:** Öğretim elemanlarının derse girmeden önce öğrenciyi bilgilendirmesine özen gösterilmesi.

**Strateji 9:** Örnek ödev hazırlama kılavuzunun hazırlanması.

**Strateji 10:** Turizm ve Otel İşletmeciliği Programının kapsamlı tanıtımı için özel web sitesi tasarlanması.

**Strateji 11:** Öğretim üyesi öğretim elemanının uyumlu çalışabilmesi için etkin iletişim tekniklerinin kullanılması.

**Strateji 12:** Ayvacık'taki yerleşkede bulunan kütüphanenin de güçlendirilmesi için destek sağlanması.

**Strateji 13:** Uluslararası yayınların daha yoğun desteklenmesi için çaba sarf edilmesi.

**Strateji 14:** Öğretim elemanlarının derslerinin sabit hale getirilmesi.

**Strateji 15:** Demirbaş ve sarf malzeme konusunda çalışanlara yapılan katkının arttırılması.

**Strateji 16:** Üniversite sanayi iş birliği protokolleri yapılması için çalışmalar yapılarak gerekli bağlantıların kurulması.

## 21. Ekler

### 21.1. Mevcut 4 Yarıyılık Öğretim Planı

#### I. Yarıyıl

DERSİN ADI	Z/S	T	U	K	AKTS
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Z	2	0	2	1
Türk Dili I	Z	2	0	2	1
Bilgi ve İletişim Teknolojisi	Z	1	1	2	2
Genel Turizm	Z	3	0	3	5
İşletme Yönetimi I	Z	3	0	3	4
Genel Muhasebe	Z	2	0	2	5
Otel İşletmeciliği	Z	3	0	3	4
Yiyecek İçecek Servisi I	Z	2	2	3	5
Yabancı Dil I (İngilizce)	Z	2	0	2	2
Rusça I	S	2	0	2	1

#### II. Yarıyıl

DERSİN ADI	Z/S	T	U	K	AKTS
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Z	2	0	2	1
Türk Dili II	Z	2	0	2	1
Turizm Ekonomisi	Z	2	0	2	4
Önbüro Hizmetleri	Z	2	1	3	4
Kat Hizmetleri	Z	2	1	3	3
Yiyecek İçecek Servisi II	Z	2	2	3	5
Turizm Mevzuatı	Z	2	0	2	4
Menü Planlama	Z	2	1	3	5
Yabancı Dil II (İngilizce)	Z	2	0	2	2
Rusça II	S	2	0	2	1

### III. Yarıyıl

DERSİN ADI	Z/S	T	U	K	AKTS
Turizm Pazarlaması	Z	3	0	3	4
Turizm Coğrafyası I	Z	2	0	2	2
Önbüro ve Otomasyon Sistemleri	Z	2	1	3	5
Tur Operatörlüğü ve Seyahat Acenteciliği	Z	2	0	2	3
Mesleki Yabancı Dil I (İngilizce)	Z	2	1	3	5
Gastronomi ve Türk Mutfağı	Z	3	0	3	5
II. Mesleki Yabancı Dil I (Rusça)	S	1	1	2	3
Barda Servis	S	1	2	2	3

### IV. Yarıyıl

DERSİN ADI	Z/S	T	U	K	AKTS
Çevre Koruma	Z	2	0	2	2
İş Organizasyonu	Z	2	0	2	2
Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce)	Z	2	1	3	2
Araştırma Yöntem ve Teknikleri	Z	2	1	3	3
Turizm Coğrafyası II	Z	2	0	2	2
Konukla İletişim	Z	2	0	2	2
Staj	Z	0	0	0	8
Uluslararası Mutfak	Z	3	0	3	3
II. Mesleki Yabancı Dil II (Rusça)	S	1	1	2	3
Konuk Giriş Çıkış İşlemleri	S	2	1	3	3