



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ

GELİBOLU PİRİ REİS MESLEK YÜKSEKOKULU

OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI

2024 YILI ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

Dr. Öğr. Üyesi Ebru Özlem Korkutata (Başkan)

Doç.Dr. Mesut Bozkurt (Üye)

Öğr. Gör. Ayşe Nihan Veznikli (Üye)

01/01/2024-31/12/2024

01/01/2024 01/01/2024

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU (2024)

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler

Meslek Yüksekokulu (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler	
MYO Adı	:Gelibolu Piri Reis Meslek Yüksekokulu
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	:1994-1995
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	:1995-1996
Müdür Adı Soyadı (unvanı)	: Dr. Öğrt. Üyesi Abdülkerim Diktaş
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	: Doç. Dr. Yavuz Sezer OGUZHAN
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	: Öğr. Gör. Nur ÖZDELİBAŞ
Programla ilgili bilgiler	
Bölüm Adı	:Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri
Program Adı	:Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	:1994-1995
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	:1995-1996
Program Başkanının Adı Soyadı (unvanı)	:Dr. Öğrt. Üyesi Ebru Özlem Korkutata
Program öğretim türü	:Örgün
Eğitim dili	:Türkçe
Programa öğrenci kabul şekli	:TYT
Diplomada yazılan derecenin adı	:Onlisans
Program akredite mi?	:Hayır
MYO'da akredite programların adları	: -
Program değerlendirici tarafından iletişim kurulacak kişi bilgileri	
Adı Soyadı (Akademik ve İdari Unvan)	:Dr. Öğr. Üyesi Ebru Özlem Korkutata
Cep telefonu	:0530 826 88 74
Elektronik posta	: ebruozlem.korkutatacomu.edu.tr

Programın kısa tarihçesi ve değişiklikler

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi bünyesinde yer alan Gelibolu Piri Reis Meslek Yüksekokulu 1994 yılında kurulmuştur. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, 1994-1995 eğitim öğretim döneminde İktisadi ve İdari Programlar Bölümü altında “Turizm ve Otelcilik” programı adıyla faaliyetlerine Lapseki’de başlamıştır. 1995-1996 eğitim öğretim yılında ilk mezunlarını vermiştir. 01 Ekim 1997 tarihinden itibaren Gelibolu Belediyesi’nin tahsis ettiği binada faaliyetlerini sürdürmüştür. Program 12 Temmuz 2015 tarihinden itibaren Gelibolu Piri Reis Meslek Yüksekokuluna ait yeni hizmet binasında eğitim-öğretim faaliyetlerine devam etmektedir. Yüksek Öğretim Kurulunun bölüm ve program yapılandırması sonrasında 2009-2010 Eğitim ve Öğretim Döneminde Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü altında Turizm ve Otel İşletmeciliği programı olarak faaliyetlerine devam etmektedir. Programda kayıtlı 133 öğrenci bulunmaktadır.

Önceki Değerlendirmede Raporlanan yetersizliklerin ve gözlemlerin giderilmesi amacıyla alınan önlemler

Program MEDEK tarafından ilk kez değerlendirilecektir.

Kanıtlar:

ÇOMÜ GPRMYO Turizm ve Otel İşletmeciliği Program Eğitim Katoloğu

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=Cf8gyCiHZ8WmwugUDL9FGw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

GPRMYO Kalite Güvencesi ve İç Kontrol Birim Faaliyet Raporu

<https://gelibolu.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r59.html>

B. Değerlendirme Özeti

Ölçüt 1. Öğrenciler

1.1.1. Programa hangi süreçle öğrenci kabul edildiğini açıklayınız.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programına ÖSYM tarafından yapılan üniversitelere giriş sınavı ile öğrenci alınmaktadır. Programımıza öğrenciler Temel Yeterlilik Testi (TYT) puanları ile tercihte bulunabilmektedir. Yabancı uyruklu öğrenciler ise Yabancı Uyruklu Öğrenci Sınavı (YÖS) ile kabul edilmektedir. Ayrıca programımıza Yatay Geçiş ve Çift Anadal Programları ile öğrenci kabul edilmektedir.

Kanıtlar:

Çomü Önlisans ve Lisans Düzeyinde Yurtdışından Öğrenci Başvuru ve Kayıt Kabul Yönergesi
<https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/onlisans-ve-lisans-duzeyinde-uluslararası-ogrenci-.html>

Çomü Mevzuat

<https://mevzuat.comu.edu.tr/index.php>

1.1.2. Program öğrencilerinin üniversite giriş sınav derecelerine dair bilgiler aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 1.1. Öğrencilerin Üniversite Giriş Sınav Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl	Öğrenci sayısı		Yerleşme puanı		Sınav başarı sırası	
	Kontenjan	Kayıt yaptıran	En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
2023-2024	50+2	46+6 (Ek Kont)	304,74209	266,54147	-	1.374.206
2022-2023	50+2	42+9 (EkKon)	311,56342	256,27385	-	1.508.312
2021-2022	50+2	45+4 (Ek Kon)	256,48209	195,78560	-	1.515.390

Kanıtlar:

Çomü GPRMYO Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Yükseköğretim Girdi Göstergeleri

<https://yokatlas.yok.gov.tr/2022/onlisans.php?y=102750395>

Tablo-3 2024 Yılı Merkezi Yerleştirme İle Öğrenci Alan Yükseköğretim Önlisans Programları

<https://www.osym.gov.tr/TR,29511/2024-yks-yerlestirme-sonuclarina-iliskin-sayisal-bilgiler.html>

1.2. İlgili tabloya bakıldığında son 3 yıl içerisinde program kontenjan sayılarında bir değişim görülmemektedir. Programa yönelik öğrenci ilgisi devam etmekle birlikte programa giriş puanlarının inişli çıkışlı olduğu görülmektedir. Ayrıca öğrencilerin başarı sıralamalarının da düştüğü gözlemlenmektedir. Bunun sebebi olarak ülke genelinde üniversitelerde Turizm ve Otel İşletmeciliği programının yaygın olması, ülke ekonomik koşulları ve yüksek kira giderleri ile ilçemizde devlet yurdunun olmaması görülmektedir. Program kontenjanları ve programa kabul edilen öğrenci sayıları, bu öğrenciler ile ilgili göstergelerin yıllara göre değişimi aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 1.2. Kayıtlı Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ⁽¹⁾	Kayıtlı Öğrenci	Mezun Öğrenci Sayısı
	Toplam	
2023-2024	133	20
2022-2023	138	21
2021-2022	125	22

Kanıtlar:

Çomü GPRMYO Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Yükseköğretim Girdi Göstergeleri

<https://yokatlas.yok.gov.tr/2022/onlisans.php?y=102750395>

1.3. Yatay geçiş, dikey geçiş, çift anadal ve yandal uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikaları özetleyiniz ve bu politikaların nasıl uygulandığını açıklayınız. Gelibolu Piri Reis Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı kapsamında üniversitenin aşağıda yer alan yönetmeliği uygulanmaktadır:

Yatay Geçişler: Madde10-ÇOMÜ’ye bağlı yükseköğretim kurumlarına başka üniversitelerden yapılacak yatay geçişler, 24/4/2010 tarihli ve 27561 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik hükümlerine göre yapılır. ÇOMÜ’ye bağlı fakülte, yüksekokul ve bölümler arası yatay geçişler ise, Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik ve Üniversite Senatosunca kabul edilen esaslara göre yapılır.

Dikey Geçişler: Madde 11- Meslek Yüksekokulları mezunlarının lisans programına kabulleri, Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı’nın “ Meslek Yüksekokulları ve Açıköğretim Önlisans Programları Mezunlarının Lisans Öğrenimine Devamları Hakkında Yönetmelik” hükümlerine göre ve ilgili Yönetim Kurullarınca kararlaştırılır.

Ders Muafiyeti: Madde 12 - Herhangi bir Yükseköğretim Kurumuna kayıtlı iken, Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Sınavı (ÖSYS) sonucu, ÇOMÜ Fakülte ve Yüksekokullarına kaydını yaptıran öğrenciler, daha önce kayıtlı bulundukları yükseköğretim kurumundan başarmış oldukları dersler için, öğrenimine başladıkları ilk yarıyılın ilk haftasında başvurarak, muafiyet talebinde bulunabilirler.

Tablo 1.3 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş, Çift Anadal, Yandal Yapan Öğrenci Sayıları¹

Akademik Yıl	Yatay Geçiş		Dikey Geçiş	Çift Anadal	Yandal
	Gelen	Giden			
2023-2024	-	1		-	-
2022-2023	1	3		-	-
2021-2022	2	6		-	-

Kanıtlar

Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=13948&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>

ÇOMÜ Önlisans ve Lisans Muafiyet ve İnbibak İşlemleri Yönergesi

<https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/onlisans-ve-lisans-muafiyet-ve-intibak-islemleri-y.html>

1.4. Önceki öğrenimlerin kredilendirilmesi ile ilgili süreçlerin nasıl işletildiğini açıklayınız.

Ders Muafiyeti: Madde 12 - Herhangi bir Yükseköğretim Kurumuna kayıtlı iken, Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Sınavı (ÖSYS) sonucu, ÇOMÜ Fakülte ve Yüksekokullarına kaydını yaptıran öğrenciler, daha önce kayıtlı bulundukları yükseköğretim kurumundan başarmış oldukları dersler için, öğrenimine başladıkları ilk yarıyılın ilk haftasında başvurarak, muafiyet talebinde bulunabilirler.

Kanıtlar

Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=13948&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>

ÇOMÜ Önlisans ve Lisans Muafiyet ve İnbibak İşlemleri Yönergesi

<https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/onlisans-ve-lisans-muafiyet-ve-intibak-islemleri-y.html>

1.5. Eğitim öğretim süreçlerine ilişkin öğrenci merkezli yaklaşım süreçlerini ve nasıl işletildiğini açıklayınız.

Turizm ve Otel İşletmeciliği programı bu süreci öğretim yöntem ve teknikleri, ölçme ve değerlendirme, öğrenci geri bildirimleri ve akademik danışmanlıklar ile yönetmeye önem vermektedir. Ayrıca öğrencileri ders dışında özel sektör temsilcileri ile bir araya getirmeye çalışmaktadır. Bu süreç program bazında ve program öğretim planında ders bazında detaylı bir şekilde anlatılmaktadır.

Kanıtlar

Çomü Turizm ve Otel İşletmeciliği Program Eğitim Kataloğu

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=Cf8gyCiHZ8WmwugUDL9FGw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

1.6. Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ile kurulan ortaklıkları ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Program öğrencileri, yabancı dil, mülakat, ve not ortalaması gibi istenen şartları yerine getirdikleri takdirde önlisans eğitimlerinin belirli bir döneminde başka bir öğretim kurumunda yurt içi ve yurt dışı öğrenci programları ile eğitim görebilirler. Yüksekokulumuz bünyesinde bulunan Erasmus Koordinatörlüğü konu ile ilgilenen öğrencilere bilgilendirme yapmaktadır. Bu konuda Erasmus ve Dış İlişkiler Koordinatörlüğü web sitesi takip edilmekte ve öğrenci bilgilendirmesi yapılmaktadır. Fakat programımızın anlaşma yaptığı bir ortaklık bulunmamaktadır. Program geçmişinde Erasmus ve yurt dışı staj uygulaması olan Work and Travel ile ilgili örnekler bulunmaktadır.

Kanıtlar:

ÇOMÜ Dış İlişkiler Koordinatörlüğü

<https://iro.comu.edu.tr/>

1.7. Öğrenci hareketliliğini teşvik edecek/sağlayacak düzenlemeleri özetleyiniz.

Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ile kurulan ortaklıkları ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Öğrenci hareketliliğini teşvik etmek amacıyla bölüm öğretim elemanlarından bir Ersmus Kordinatörü atanmıştır.

1.8. Program hedeflediği nitelikli mezun yeterliliklerine ulaşmak amacıyla öğrenci merkezli ve yetkinlik temelli öğretim, ölçme ve değerlendirme yöntemlerini açıklayınız ve örnek uygulamaları belirtiniz.

- Öğretim yöntem ve teknikleri: Öğretim programının hedef (istenilen bilgi ve beceri) düzeylerini gerçekleştirici öğretim yöntem ve teknikleri kullanılmaktadır. Turizm İşletmeciliği bölüm web sayfasında “Ders İçerikleri” sekmesinden ulaşılan ders bilgi paketlerinde her ders için hangi öğretim yöntem ve tekniklerinin kullanıldığı (ilgili dersin “Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları” başlığı altında) belirtilmektedir.
- Tüm eğitim türleri içerisinde (örgün, uzaktan, karma) o eğitim türünün doğasına uygun; öğrenci merkezli, yetkinlik temelli, süreç ve performans odaklı disiplinler arası, bütüncü, vaka/uygulama temeline öğrenmeyi önceleyen yaklaşımlar mevcuttur.
- Ölçme ve değerlendirme: Derslerdeki başarının ölçülmesi ve değerlendirilmesi için laboratuvar, derse katılım, ara sınav, final sınavı, yazılı ödev, okuma ödevi, quiz, proje, sunum, gibi birden çok bileşen kullanılabilir. Her ders için başarının ölçülmesinde ve değerlendirmesinde hangi bileşenlerin ne ağırlıkla kullanıldığı ders bilgi paketlerinde (ilgili dersin “Değerlendirme Ölçütleri” başlığı altında) belirtilmektedir.

Kanıtlar:

Çomü Turizm ve Otel İşletmeciliği Program Eğitim Kataloğu

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=Cf8gyCiHZ8WmwugUDL9FGw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

1.9. Öğrencileri akademik gelişimi ve kariyer planlaması konularında yönlendiren ve öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlayan danışmanlık hizmetlerini özetleyiniz.

Gelibolu Piri Reis Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, üniversitenin eğitim öğretim yönetmeliğinin aşağıda yer alan ilgili maddesinde belirtilen hususlar kapsamında her sınıf için ayrı danışmanlık hizmeti sağlamaktadır.

Madde 17 - Öğrencilere, eğitim-öğretim konularında karşılaşacakları sorunların çözümünde yardımcı olmak üzere, ders yılı başlamadan önce, bölüm başkanlarının önerisi dikkate alınarak Fakülte ve Yüksekokul Yönetim Kurullarınca, ilgili bölümün öğretim üyeleri arasından, öğretim üyesi bulunmayan birimlerde ise öğretim görevlileri arasından danışmanlar görevlendirilir. Turizm ve Otel İşletmeciliği programı, 2023-2024 eğitim öğretim yılında 1 öğretim üyesi ve 1 öğretim görevlisi ile danışmanlık hizmeti vermiştir. Danışmanlık süresinde öğrenciye akademik danışmanlık dışında psikolojik rehberlik misyonu da üstlenilmektedir.

Kanıtlar:

Çomü Önlisans/Lisans Öğrenci Danışmanlık Yönergesi

<https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/mevzuat-r11.html>

GPRMYO Danışmanlık Listesi

<https://gelibolu.comu.edu.tr/arsiv/duyurular/2023-2024-egitim-ogretim-yili-danisman-listesi-r712.html>

- 1.10. Öğrencilerin derslerdeki başarı durumunu izleyecek ve onları ders planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmetlerini ve danışmanlık hizmetlerine katkılarını sayısal ve niteliksel olarak açıklayınız.

Tablo1.10 Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Akademik Danışmanlık Bilgileri

2023-2024 Akademik Yılı	Sınıf	Öğrenci Sayısı
Dr. Öğrt. Üyesi Ebru Özlem Korkutata.	1	46
Öğrt. Gör. Ayşe.Nihan Veznikli	2	82

Turizm ve otel İşletmeciliği Programı öğrencileri üniversitemize kayıt olduğu andan itibaren akademik danışmanlık hizmetinden yararlanmaya başlarlar. Akademik dönemin ilk iki haftası içinde bölüm başkanlığı tarafından oryantasyon eğitimi verilir. Bölümün tüm akademik personelinin katıldığı bu toplantıda danışman tarafından üniversite ve program hakkında bilgiler verilir. Ayrıca dönem içinde öğrencilerin elde edebileceği kariyer fırsatları ve bu fırsatlardan faydalanmak için yapması gerekenlerin bilgisi de verilmektedir. Ayrıca öğrencilere her yarı dönem başında ders kayıtlarında danışmanlık hizmeti verilmektedir.

Danışmanlar, öğrencilerin kayıt yenileme, ders ekleme bırakma işlemlerine onay vermekle birlikte öğrencilerin kayıtlı oldukları programı izlemelerinde; eğitim öğretim çalışmalarını ve üniversite yaşamıyla ilgili sorunlarında rehberlik etmektedirler.

Kanıtlar:

GPRMYO Yüksekokul Sekreterliği

GPMYO Öğrenci İşleri Verileri

- 1.11. Öğrenci geri bildirimlerine yönelik mekanizmaları belirtiniz, sürekli iyileştirme çalışmaları örnek uygulamaları belirtiniz.

Gelibolu Pir Reis MYO web sitesi ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi web sitesi üzerinden talep, öneri ve şikayetlerini iletilmektedirler. Ayrıca yüksekokulumuzda kalite elçisi öğrenci temsilcileri aracılığı ile iyileştirme çabalarına katkı vermektedirler.

Kanıtlar:

Yüksekokul Kalite Komisyonu

<https://gelibolu.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/kalite-guvencesi-alt-komisyonu-r41.html>

Kampus 7/24

<https://kampus724.comu.edu.tr/index>

GPRMYO İletişim

<https://gelibolu.comu.edu.tr/iletisim>

- 1.12. Öğrencilerin tüm derslerindeki başarılarının hangi yöntemlerle ölçüldüğünü ve değerlendirildiğini özetleyiniz. Bu yöntemlerin şeffaf, adil ve tutarlı nitelikte olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

Başarı Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi

Turizm ve Otel İşletmeciliği programında başarı değerlendirilmesi, 07.05.2014 tarihinde ve 28993 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren; 18.08.2019 tarihli ve 30862 sayılı Resmi Gazete’de değişiklik yapılan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği hükümleri çerçevesinde yapılmaktadır. Ayrıca öğrenciler teorik derslerin en az %70’ine ve uygulamalı derslerin en az %80’ine devam etmek zorundadır.

Derslerin dönem içi ve dönem sonu değerlendirilmesi; Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikleri Çerçevesi (TYYÇ) ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Bologna Bilgi Paketindeki içerik ve süreçlere bağlı olarak ara sınav, final, ödev, ders sunumları ve proje gibi araçlarla yapılmaktadır. Her dersin öğretim elemanı tarafından eğitim öğretim yılının başında öğrencilerin derslerdeki başarılarının değerlendirilmesinde hangi araç ve yöntemlerin kullanılacağı ve başarı oranlarına etkilerinin ne olacağı bologna bilgi paketinde tanımlanır ve öğrenciye ilân edilir. Öğrencinin başarısı, yarı yıl başında tanımlanmış olan başarı değerlendirme araçlarında aldığı notların belirtilen oranlar dahilinde hesaplanması ile elde edilmektedir. Yarıyıl sonunda öğrencilerin 100 üzerinden elde ettikleri notlar, genel başarı düzeyi de göz önüne alınarak, harf notuna dönüştürülerek 4’lük sisteme göre hesaplanmaktadır. Öğrenci başarısını ifade eden notların sayısal değerleri ve onlara karşılık gelen harf notları ile başarıyı tanımlayan özel koşullar yönetmelikte tanımlanmıştır. Bunun dışında öğrenciler zorunlu mesleki stajlarını tamamlamak zorundadır.

Akademik dönemde planlanmış sınavlar;

Ara Sınavlar: Turizm ve Otel İşletmeciliği Öğretim Planında yer alan derslerden yarı yıl içinde yapılan ara sınav/sınavlar ve/veya ders içinde yapılan kısa süreli sınavlar, öğrencinin becerilerine dayanan uygulamalar ve benzeri dönem içi çalışmalardır. Her yarı yılda en az bir ara sınav yapılır.

Yarıyıl Sonu / Final Sınavları: En az ondört haftalık eğitim-öğretim döneminden sonraki iki hafta içerisinde yapılır. Her ders için yarıyıl sonu sınavı yapılır. Yarıyıl sonu sınavına katılmayan öğrenciler o dersten başarısız sayılır ve başarı notu olarak FF verilir. Yarıyıl sonu sınavları ile ilgili takvim, birimlerin önerileri alınarak Üniversite Senatosu tarafından belirlenir. Yarıyıl sonu sınav programları, dekanlık ve yüksekokul müdürlükleri tarafından hazırlanır ve sınavlardan en az iki hafta önce ilân edilir. Yarıyıl sonu sınavı için mazeret sınavı açılmaz.

Mazeret Sınavları: Haklı ve geçerli nedenlere dayalı mazereti dolayısıyla ara sınava katılmayan ve sınavdan sonraki bir hafta içerisinde durumunu belgeleyen öğrencilerin mazeretlerinin ilgili yönetim kurullarınca kabul edilmesi halinde, öğrencinin katılmadığı ara sınavlar o yarıyıl içinde öğretim elemanının belirlediği tarihte yazılı olarak yapılır. Mazeret sınavlarına herhangi bir nedenle girmeyen öğrencilere, tekrar mazeret sınavı açılmaz.

Bütünleme sınavları: Dönem sonu sınavları sonucunda başarısız olanlar başarısız oldukları derslerin bütünleme sınavlarına girebilirler. Bütünleme sınavına girmeyenler başarısız sayılırlar ve bu öğrencilere ayrıca bir sınav açılmaz. Bütünleme sınavları dönem sonu sınavlarının bitiminden itibaren üçüncü haftada yapılır. Bütünleme sınavları için mazeret sınavı açılmaz.

Tek Ders Sınavı: Diğer derslerden başarılı oldukları halde sadece bir dersten başarısız olmaları sebebiyle mezun olamayan öğrencilere bir yarıyılta sadece bir defa olmak üzere, akademik birimlerin ilgili yönetim kurulu kararı ile dönem sonunda yapılan sınavdır.

Bunların dışında başarılı olamayan öğrencilerimiz 3 farklı sınav hakkı daha bulunmaktadır:

Tek Ders Sınavı: Dört yarıyılı tamamlayarak mezun olma durumuna gelen ancak yalnızca bir dersi veremeyen veya tüm dersleri verip GNO'su 2.00 olmayan öğrencilerin yararlandığı sınavdır.

Üç Ders Sınavı: Bir, iki veya üç dersten girilen 2010 ve öncesi girişli öğrencilerin yararlandığı sınavdır.

Ek Sınavlar: Azami öğrenim süresi (8 Yarıyıl- 4 Yıl) sonunda mezun olma durumundaki öğrencilerimize, başarısız oldukları (FF-FD-YS harf notlu) bütün dersler için iki ek sınav hakkı tanınır.

Bu sınavlar sonunda, mezun olabilmesi için başarması gereken toplam ders sayısını, beş derse indiremeyen öğrencilerin üniversite ile ilişkileri kesilir. Başarısız ders sayısını beş

derse indiren öğrenciye bu beş ders için üç yarıyıl, ek sınavları almadan beş derse kadar başarısız olanlara ise öğrencilik hakkından yararlanmaksızın sınırsız, başarısız oldukları dersin sınavlarına girme hakkı verilir.

Sınavların yazılı olması esastır. Ara sınav sonuçları, dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından yarıyıl sonu sınavından en az iki hafta önce, yıl sonu sınavları için ise, akademik takvimde belirtilen tarihlerde ÖBS üzerinden ilan edilir. Sınav sonuçlarının açıklanmasından itibaren sınav belgeleri iki yıl süreli saklanır. Derslerde devamsızlık sınırını aşan öğrenciler, o derse devam etmemiş sayılırlar, sınavlara alınmazlar ve o dersten başarısız kabul edilirler. Öğrenciler, ilgili kurullarca kabul edilen sağlık raporlarının kapsadığı süreler içinde de devamsız sayılırlar. Ara sınav ve dönem içi etkinliklerden alınan notların ortalamasının % 40'ı, yarıyıl sonu veya bütünleme sınav notunun % 60 katkısı alınarak ilgili öğretim elemanı tarafından belirlenir ve öğretimin ilk iki haftasında öğrencilere bildirilir.

Dersin öğretim elemanı tarafından, her ders için öğrencilerin aldıkları başarı notları 100 puan üzerinden ele alınarak başarı notu değerlendirme tablosuna uygun olarak dersin yarıyıl sonu başarı notu harfli ve katsayılı not biçiminde, aşağıdaki tablodaki gibi takdir edilir:

Başarı Notu Değerlendirmesi

BAŞARI NOTU	HARF NOTU	KATSAYI	AKTS NOTU
90-100	AA	4.00	A
85-89	BA	3.50	B
80-84	BB	3.00	B
70-79	CB	2.50	C
60-69	CC	2.00	C
55-59	DC	1.50	D
50-54	DD	1.00	E
40-49	FD	0.50	F
0-39	FF	0.00	FX
Yeterli	YE	-	S
Yetersiz	YS	-	U
Devamsız	DS	0.00(Kredili dersler için)	NA

Başarı Ölçme ve Değerlendirme Yöntemlerinin Uygulanması

Sınavlar, ilgili birim yönetim kurulu tarafından belirlenecek esaslara göre yapılır ve sınavların düzeni ilgili birimce sağlanır. Sınavlar, öğrencilerin görebileceği duyuru panolarında ve UBYS sisteminde ilân edilmekte ve gözetmen eşliğinde gerçekleştirilmektedir. Öğrencilerin derslerdeki ve diğer etkinliklerdeki başarıları ara sınav (%40) ve yıl sonu sınavları (%60) ile değerlendirilmektedir. Ara sınav ve dönem içi etkinliklerden (Seminer, uygulama, ödev, proje, laboratuvar gibi) alınan not ortalamasının %40'ı, yarı yıl sonu ve bütünleme sınav notunun %60 oranındaki katkısı alınarak ilgili öğretim elemanı tarafından belirlenir ve belirlenen bu değerlendirme ölçütleri ve ağırlıkları ÇOMÜ Eğitim Kataloğu üzerinden tüm öğrencilere duyurulur.

Yazılı sınavlarda sınav kâğıdı üzerinde her bir sorunun puan değeri yazılır. Sınavlar dersin niteliğine göre teorik ya da uygulamalı olarak yapılır. Öğrencilerin her ders için aldıkları başarı notları 100 puan üzerinden değerlendirilir ve başarı notu değerlendirme tablosuna uygun olarak harf notuna çevrilir. Öğrenciler, sınav sonuçlarının duyurulmasından itibaren en geç bir hafta içinde bağlı olduğu ilgili akademik birime dilekçe ile başvurarak sınav kâğıdının yeniden incelenmesini isteyebilir. Ayrıca üniversitemiz tarafından sınavların yürütülmesine yönelik olarak Sınav Planlama ve Uygulama Talimatı hazırlanmıştır. Yüksekokulumuz sınavları bu talimata uygun olarak planlanmakta ve yürütülmektedir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin 22. Maddesi ile Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Senatosunun 21.03.2014 tarih ve 04 sayılı toplantısında alınan 06 numaralı kararı uyarınca belirtilen sınav kuralları uygulanmaktadır.

Kanıtlar

Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı

<https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/>

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği

[https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=](https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5)

5

- 1.13. Öğrencilerin mezuniyetlerine karar vermek ve programın gerektirdiği tüm koşulları yerine getirdiklerini belirlemek için kullanılan yöntem/yöntemleri özetleyiniz. Bu

yöntem/yöntemlerin güvenilir olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

Turizm ve Otel İşletmeciliği programı öğrencilerinin mezuniyetlerine karar verilirken kullandığı yöntemin güvenilirliği, 27/09/2016 tarihli ve 29840 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan yeni Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliğine dayanmaktadır. Bir öğrencinin kayıtlı olduğu programdan mezun olabilmesi için, almakla yükümlü olduğu tüm derslerden başarılı olması, varsa zorunlu stajlardan başarılı olması, kredisiz derslerden (YE) alması ve önlisans mezuniyeti için 120 AKTS kredisi alması zorunludur. GNO’su 2.00 ve üzerinde olan öğrenciler koşullu başarılı derslerden de başarılı kabul edilirler. Bir öğrencinin GNO’su aynı zamanda mezuniyet not ortalamasıdır. Ayrıca mezun olabilmek için her öğrenci 30 günlük zorunlu stajını tamamlamak zorundadır. Bu süreçte öğrenci işleri tarafından Genel Not Ortalaması, ders kredileri, AKTS, zorunlu ve seçmeli ders kontrolleri, başarısız ders kontrolü ve staj yükümlülüklerine dair kontroller yapılır ve program mezun listesi oluşturulur. Liste transkriptleri ile birlikte danışman ve ilgili bölüm başkanlığı tarafından kontrol edilerek bölüm kurul kararı alınır. Öğrenim programlarını başarı ile tamamlayan öğrencilere, programın tamamlanmasını takip eden sınav dönemi sonunda diplomaları verilir. Mezun olan tüm öğrencilere diploma eki verilir.

Kanıtlar:

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

p=

5

Çomü Turizm ve Otel İşletmeciliği Program Eğitim Kataloğu

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=Cf8gyCiHZ8WmwugUDL9FGw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

Ölçüt 2. Program Eğitim Amaçları

- 2.1. Programın misyonu ile uygun üç eğitim amacı belirlenmiştir. Bu amaçlar Bologna Eğitim Kataloğunda ve Meslek Yüksekokul Turizm ve Otel İşletmeciliği Program sayfasında kamuoyu ile paylaşılmıştır..

Program Eğitim Amaçları	
PEA1	Turizm ve ağırlama hizmetleri ile ilgili edindikleri teorik, teknik ve mesleki bilgiyi çalışmaya hayatlarında uygular.
PEA2	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle sürekli gelişim odaklı, iletişim becerisi gelişmiş, etik değerlere sahip, insancıl, sorumluluk sahibi ve girişimci bireyler olarak topluma ve meslek yaşamına katkı sağlar.
PEA3	Bireysel ve takım çalışmalarında uyumlu, problem çözme ve inisiyatif kullanma becerileri gelişmiştir.
PEA4	Ulusal ve uluslararası turizm işletmelerinde ve kamu kurumlarında çalışabilir ve kendi işlerini kurabilirler.

Kanıt: Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Web Sitesi

<https://gelibolu.comu.edu.tr/bolumler/turizm-ve-otel-isletmeciligi-programi-r10.html>

Çomü Turizm ve Otel İşletmeciliği Program Eğitim Kataloğu Program Tanımı

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=Cf8gyCiHZ8WmwugUDL9FGw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

GPRMYO Turizm ve Otel İşletmeciliği Program Sayfası

<https://gelibolu.comu.edu.tr/bolumler/turizm-ve-otel-isletmeciligi-programi-r10.html>

- 2.2. Programın eğitim amaç ve hedeflerine yönelik tanımlanmış anahtar performans göstergeleri belirtiniz.

Programımız öğretim kadrosu turizm sektörünün ihtiyacı olan ara eleman yetiştirme misyonunu üstlendiğinin bilincindedir. Bu nedenle kendi alanında uzman sektörel deneyimi güçlü ve alana özgü araştırmalar yapan kadrosuyla sektörün bu ihtiyacını karşılayacak öğrenci yetiştirme çabası içindedir. Programımız üniversitemiz, birimimiz

ve programımız misyon ve vizyonu ile uyumlu aşağıdaki amaç ve hedefleri anahtar göstergeler Yüksekokulumuz web sayfasında yer alan ÇOMÜ Gelibolu Piri Reis Meslek Yüksekokulu Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü (2021-2025 Yılları Arasını Kapsayan) Stratejik Plan Hedefleri ve Performans Göstergeleri raporunda görülmektedir.

Kanıtlar.

Program 2021-2025 Programların Stratejik Eylem Planı

<https://gelibolu.comu.edu.tr/2021-2025-programlari-stratejik-eylem-plan-r84.html>

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Web Sitesi

<https://gelibolu.comu.edu.tr/bolumler/turizm-ve-otel-isletmeciligi-programi-r10.html>

Çomü Turizm ve Otel İşletmeciliği Program Eğitim Kataloğu Program Tanımı

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=Cf8gyCiHZ8WmwugUDL9FGw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

GPRMYO Turizm ve Otel İşletmeciliği Program Sayfası

<https://gelibolu.comu.edu.tr/bolumler/turizm-ve-otel-isletmeciligi-programi-r10.html>

2.3.1. Program eğitim amaçları MEDEK tanımıyla uyumlu olduğunu irdeleyiniz

YÖKAK, program eğitim amaçlarını, mezunların bir programı bitirmelerini izleyen birkaç yıl içinde gerçekleştirmeleri beklenenleri tanımlayan ifadeler olarak açıklamıştır. Yani program mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedefleri ve mesleki beklentilerdir. Bir programın eğitsel misyonunu nasıl planlamayı sağladığını ve paydaşlarının gereksinimlerini nasıl karşılayacağını bildiren açık ve genel ifadelerdir. Bu bağlamda programımızın eğitim amaçları bu ifadeleri karşılamaktadır.

Mesleki Eğitim Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği tarafından belirlenmiş Turizm ve Otel İşletmeciliği programına özgü ölçütler ve medek ölçütlerine karşılık gelen program eğitim amaçları aşağıda verilmiştir.

NO	Medek Program Çıktıları	Program Eğitim Amaçları
1	Konaklama işletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar	PEA1, PEA2
2	Konaklama işletmelerinin organizasyonel yapısını ve yönetim süreçlerini, ön büro, kat hizmetleri, muhasebe, satış, pazarlama, yiyecek-içecek, insan kaynakları departmanlarının birlikte işleyişini açıklar.	PEA1, PEA2, PEA3, PEA4
3	Turizm işletmelerinde müşteri ilişkileri kapsamındaki temel kavramları açıklar.	PEA1, PEA2, PEA3
4	Turizm işletmelerinin; rezervasyon alma, müşteri karşılama, müşteri kayıtlarını oluşturma, menü planlama ve sunum, oda ve genel alan temizliği, oda-koltuk satış, muhasebe kayıtlarını oluşturma işlemlerini gerçekleştirir	PEA1, PEA2, PEA3, PEA4

Kanıtlar:

MEDEK Önlisans Program ölçütleri

<https://api.medek.org.tr/file/instructions/pdf/1702494720d87e9058-a238-4ba8-bd70-8d98f1829fd4.pdf>

2.3.2. Program eğitim amaçları üniversitenin öz görevleriyle uyumlu olduğunu irdeleyiniz

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesinin Misyonu: “Alanında öncü ve girişimci bireyler yetiştiren; Ar-Ge odaklı, uygulamaya dönük, çok disiplinli ve proje tabanlı araştırmalar üreten; paydaşlarıyla sürdürülebilir ilişkiler geliştiren; “Kalite odaklı ve yenilikçi bir üniversite olmak” tır. Bu bağlamda program eğitim amaçlarının bileşenleri üniversitemiz öz görevleriyle uyumludur.

Kanıtlar:

ÇOMÜ Misyon ve Vizyon

<https://www.comu.edu.tr/misyon-vizyon>

MEDEK Önlisans Program ölçütleri

<https://api.medek.org.tr/file/instructions/pdf/1702494720d87e9058-a238-4ba8-bd70-8d98f1829fd4.pdf>

2.3.3. Program eğitim amaçları meslek yüksekokulunun öz görevleriyle uyumlu olduğunu irdeleyiniz

Gelibolu Piri Reis Meslek Yüksekokulunun Misyonu; Ahlâki ve toplumsal değerlere sahip çağdaş bir öğretim kültürü oluşturarak ekonomiye katkı sağlamak amacıyla mesleki anlamda teorik ve pratik açıdan donanımlı, sosyal sorumluluğa sahip, yenilikçi ve yaratıcı bireyler yetiştirmektir. Bu bağlamda program eğitim amaçlarının bileşenleri meslek yüksekokulumuz öz görevleriyle uyumludur.

Kanıtlar:

GPRMYO Misyon ve Vizyon

<https://gelibolu.comu.edu.tr/misyon-vizyon-r3.html>

2.4.1. Program eğitim amaçlarına nasıl ulaşılabileceğini irdeleyiniz

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi GPRMYO Turizm ve Otel Turizm ve Otel İşletmeciliği programında öğrencilere kazandırılmak istenen bilgi, beceri ve yetkinlikler doğrultusunda Üniversitemiz Bilgi Yönetim Sisteminde (UBYS); her ders için haftalık konular tanımlanmış ve açıklamalar yapılmıştır. Dersin izlencesinde dersin amacı, içeriği, kaynaklar, eğitim şekli, ölçme ve değerlendirme yöntemi, öğrenci iş yükü, program çıktıları ile ders öğrenme çıktıları verilmiştir. Zorunlu ve seçmeli derslerde öğretim elemanının ders ile ilgili sunumunun yanı sıra öğrencinin derse katılımını sağlamak amacıyla; bireysel ya da grup ödevleri, takım çalışmaları, sunumlar ve projeler vb. verilmekte ve konular tartışılmakta ve bilgi ve fikirlerini ifade etme yetenekleri geliştirilmeye çalışılmaktadır. Yiyecek içecek ile ilgili dersleri programa ait mutfak atölyesinde uygulamalı olarak yapılarak yetkinlik kazandırılmaya çalışılmaktadır. Ayrıca uygulamalı olarak yaptıkları derslerde yetenek geliştirme, bireysel ya da grup içinde sorumluluk alma, teorik bilgiyi kullanma konusundaki beceri ve yeteneklerinin geliştirilmesi amaçlanmaktadır. Yüksekokulumuz bilgisayar laboratuvarında bilgisayarlara yüklenmiş olan güncel otelcilik otomasyon programı ile öğrencilerimiz otelcilik yönetim sistemini kullanma bilgisi ve becerisi kazanmaktadır. Uygulamalı derslerle öğrencilerin özgüvenleri de artmakta ve bilgiyi nasıl kullanacakları konusunda gelişmektedirler. Ayrıca yüksekokulumuzda düzenlenen konferans ya da işletmelere yönelik teknik geziler ile onların sektör temsilcileri ile bir araya gelmeleri sağlanmaktadır. (PEA1, PEA2, PEA3, PEA)

Kanıtlar:

Çomü Turizm ve Otel İşletmeciliği Program Eğitim Kataloğu Program Çıktıları

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=Cf8gyCiHZ8WmwugUDL9FGw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

Çomü Turizm ve Otel İşletmeciliği Program Eğitim Kataloğu Ders İzlenceleri

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=Cf8gyCiHZ8WmwugUDL9FGw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR#>

Çomü Turizm ve Otel İşletmeciliği Program Eğitim Kataloğu Ders İzlenceleri Örnekleri (1) ve (2)

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=Cf8gyCiHZ8WmwugUDL9FGw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR#>

2.4.2. Program eğitim amaçlarına nasıl ulaşılabileceğinin belirlenmesi için kullanılan ölçme değerlendirme sistemini açıklayınız.

Eğitim programının amaçlarına ulaşmayı garanti altına almak üzere paydaşlardan alınan veriye dayalı ölçme-değerlendirme süreçleri tanımlanması ve işletilmesi beklenmektedir. Bu kapsamda Program, PEA'ları değerlendiren bir ölçme-değerlendirme sistemi oluşturmalıdır. Bunun için detaylı veri toplama planı olmalı, mezunlar ve diğer dış ve iç paydaşlar ile iletişim için kullanılan mekanizmalar açıklamalıdır. Örneğin paydaşlardan toplanacak verilerin kapsamı, Kimin tarafından toplanacağı, Kaydetme yöntemi, Sürekliliğinin sağlanması, ve raporlaştırma sürecinin nasıl işleyeceği gibi konuların açıklanması gerekmektedir. Bu süreçler PÜKO döngüsünü sağlamalıdır. Bu amaçla yapılacak iş süreç tanımları ve görevlendirmeler, dış ve iç paydaş yazışma ve kararları, uygulanan yönetmelik ve yönergeler, program amaçlarını değerlendiren bir ölçme-değerlendirme sisteminin tasarımına yönelik açıklama metinleri, prosedürler, görevlendirmeler ve diğer belgeler -Bu amaçla yapılmış Paydaş Toplantılarına ilişkin kanıtlar -Bu amaçla yapılan Bölüm Danışma

Kurulu toplantıları -Programda bu kapsamda alınmış Fakülte-Bölüm kurulu kararları vb. -Kurumda buna yönelik uygulanan yönetmelik, yönerge, usul ve esaslar vb. ve mezunların izlenmesi gibi süreçlerin daha sistematik ve düzenli hale getirilmesi.

Kanıtlar:

GPRMYO İç Kontrol

<https://gelibolu.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-ve-ic-kontrol-puko-dongusu-r65.html>

PÜKO Döngüsü

<https://gelibolu.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-ve-ic-kontrol-puko-dongusu-r65.html>

Mezunlarla İletişim

<https://gelibolu.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/mezun-memnuniyet-anketi-r243.html>

GPRMYO İlgili Yönetmelikler

<https://gelibolu.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/bologna-akts-ve-olcme-degerlendirme-kilavuzlari-r195.html>

2.5. Program eğitim amaçlarına hangi düzeyde ulaşıldığını kanıtlarıyla anlatınız.

2.6. Programın tanımlanmış misyon ve vizyonunu belirtiniz ve kamuoyuyla paylaşım yöntemi kanıtlayınız.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programının Misyonu; Ulusal ve uluslararası standartlarda çalışabilecek teknik ve mesleki bilgiyle donatılmış, takım çalışmasına yatkın, kendine güvenen, girişimci, yaratıcı, etik ve toplumsal değerlere sahip, kendi tarihinden ve kimliğinden güç alarak geleceğe yön verebilen, milletine ve bütün insanlığa hizmet edecek örnek bireyleri yetiştirmektir.

Program eğitim amaçları, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Eğitim Kataloğu'nda ve Yüksekokulumuz program sayfasında paylaşılmıştır.

Kanıt:

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Eğitim Kataloğu

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?culture=tr-TR>

Turizm ve Otel işletmeciliği Programı Web Sitesi

<https://gelibolu.comu.edu.tr/bolumler/turizm-ve-otel-isletmeciligi-programi-r10.html>

2.7.1. Program eğitim amaçları sistematik bir şekilde iç paydaşların gereksinimleri dikkâte alınarak, nasıl belirlendiğini kanıtlarıyla açıklayınız.²

Program iç paydaşları arasında; Üniversite Rektörlük ve birimleri, Yüksekokulu Müdürlüğü ve birimleri, program akademik personeli ve öğrencileri vardır. MYO Stratejik Plan ve hedefleri, program akademik personelinin önerileri, program öğrencilerinin doğrudan ya da temsilci aracılığı ile ilettiği görüşleri değerlendirilmektedir. Bu doğrultuda seçmeli ders havuzunun genişletilmesi, yabancı dil derslerinin çeşitlendirilmesi ve ders sayılarının artırılması konusunda güncellemeler yapılmıştır. Dinamik bir sektör için nitelikli eleman yetiştirme amacı doğrultusunda bölüm başkanlığının daha sistematik olma zorunluluğu vardır.

2.7.2. Program eğitim amaçları sistematik bir şekilde dış paydaşların gereksinimleri dikkâte alınarak, nasıl belirlendiğini kanıtlarıyla açıklayınız.

Yükseköğretim Kurulu, Milli eğitim Bakanlığı ile Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi tarafından bildirilen mevzuat ve düzenlemeleri takip ederek program ile ilgili güncellemeler yapmaktadır. Ayrıca diğer üniversitelerin ilgili programları ve özellikle akredite olmuş olan programları izlenmektedir. Programın bu konuda sistemli olma çabası ve zorunluluğu vardır.

Ölçüt 3. Program Çıktıları

3.1.1. Program çıktılarını belirleme yöntemini açıklayınız.

Turizm ve Otel İşletmeciliği program çıktıları belirlenirken; Türkiye Yükseköğrenim

Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ), Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurumu önlisans düzeyi çıktı ölçütleri ve Turizm ve Otel İşletmeciliği programı çıktı ölçütleri dikkate alınmıştır.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Program Çıktıları

PÇ1	Turizm alanındaki başlıca kuramlar, olgular, kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve bu temel bilgileri çalışma hayatında kullanabilme becerisi kazanır.
PÇ2	Konaklama Endüstrisinde işletmecilik faaliyetlerinin nasıl yürütüldüğünü bilir.
PÇ3	Turizm sektörünün işleyişini ve sistem içindeki aktörlerin rollerini dikkate alarak, turizmin barışa ve kültürlerarası diyaloga katkısını anlama, analiz etme ve sorgulama becerisi kazanır.
PÇ4	Turizm ve otel İşletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.
PÇ5	Alanı hakkında edindiği mesleki bilgiyi diğer disiplinler ile ilişkilendirir ve uygulama alanında kullanır.
PÇ6	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir
PÇ7	Mesleğini yaparken inisiyatif sahibi, yenilikçi ve yaratıcı olabilir ve mesleği ile ilgili her türlü faaliyette toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun davranabilirler.
PÇ8	Kendilerini ileri düzeyde ifade etmek için Türkçe ve İngilizce bilgilerini geliştirebilme becerisine sahip olur.
PÇ9	Turizm ve otel işletmeciliğine özgü bilişim ve iletişim teknolojilerini ve temel bilgisayar yazılımlarını kullanma becerisine sahip olur.
PÇ10	Edindiği teorik ve pratik deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.
PÇ11	Turizm alanında araştırmalar yapar ve proje üretir.
PÇ12	Tarihi ve kültürel değerlere saygılı, sosyal sorumluluk ve mesleki etik bilincine sahip olur.
PÇ13	Düşünsel, kültürel, sosyal ve bedensel gelişimini sağlar.
PÇ14	Ekip çalışmasına yatkın olmakla birlikte bağımsız çalışabilme becerisine sahip olur.
PÇ15	Yaşam boyu öğrenme ve kendini yenileme bilincine sahip olur.
PÇ16	İş sağlığı, iş güvenliği, çevre koruma bilgisi ve kalite bilincine sahip olur.

3.1.2.

Program çıktılarını belirleme yönteminin nasıl işletildiğini kanıtlarıyla açıklayınız.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programının eğitim amaç ve hedefleri, öğrenciler tarafından kazanılması beklenen bilgi, beceri, tutum ve davranışları içermekte ve mezundan beklenen yeterlik ve yetkinlikleri tanımlamaktadır. Bu özgeçmiş, amaç ve hedefler çerçevesinde program çıktıları belirlenirken; Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi, Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurumu önlisans düzeyi ortak çıktıları ve program çıktı ölçütleri dikkate alınmıştır. Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek üzere ölçme ve değerlendirme yöntemi olarak ÇOMÜ Eğitim Kataloğu ve her ders için vize, final ve bütünleme sınavlarında öğrencilerin başarı durumlarının değerlendirilmesi kullanılan yöntemler arasındadır.

Kanıtlar:

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Web Sitesi

<https://gelibolu.comu.edu.tr/bolumler/turizm-ve-otel-isletmeciligi-programi-r10.html>

Çomü Turizm ve Otel İşletmeciliği Program Eğitim Kataloğu Program Tanımı

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=Cf8gyCiHZ8WmwugUDL9FGw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR>

GPRMYO Turizm ve Otel İşletmeciliği Program Sayfası

<https://gelibolu.comu.edu.tr/bolumler/turizm-ve-otel-isletmeciligi-programi-r10.html>

3.1.3.

Program çıktıları, program öğretim amaçları ile tutarlılığını açıklayınız

Turizm ve Otel İşletmeciliği programının tanımlanan amaçları, öğrenciler tarafından kazanılması beklenen bilgi, beceri ve tutum ve davranışları içermekte ve mezundan beklenen yeterlik ve yetkinlikleri tanımlamaktadır. Program çıktıları bu yetkinliği sağlamak üzere oluşturulmuştur. Aşağıdaki tabloda görüldüğü üzere program çıktıları program eğitim amaçlarını karşılayacak şekilde oluşturulmuştur. Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek üzere ölçme ve değerlendirme yöntemi olarak ÇOMÜ Eğitim Kataloğu ve her ders için vize, final ve bütünleme sınavlarında öğrencilerin başarı durumlarının değerlendirilmesi kullanılan yöntemler arasındadır. Ayrıca bir sonraki dönem için ankete dayalı veri elde etmek için planlama çalışmaları yapılmaktadır. Bu amaçla Program Yeterlilik Mezun Değerlendirme Anketi, Program Yeterlilik İşveren Değerlendirme Anketi ve Bologna eşgüdüm çalışmaları kapsamında, AKTS hesaplamasına veri olarak kullanmak üzere iş yükü belirleme formu hazırlanması planlanmıştır.

Tablo 3.1.3. Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçları ile Uyumu

Program Çıktıları	Program Eğitim Amaçları			
	PEA1	PEA2	PEA3	PEA4
PÇ1	5	4	4	5
PÇ2	5	4	5	5
PÇ3	5	5	5	5
PÇ4	5	5	4	5
PÇ5	5	5	4	5
PÇ6	5	5	5	5
PÇ7	4	5	5	4
PÇ8	3	5	5	5
PÇ9	5	3	3	5
PÇ10	5	5	5	5
PÇ11	4	5	4	5
PÇ12	3	5	4	4
PÇ13	4	5	5	4
PÇ14	4	5	5	5
PÇ15	3	5	5	4
PÇ16	5	5	5	5

Uyum düzeyleri 5 (çok yüksek) ve 1 (çok düşük) olarak belirlenmiştir.

3.1.4. Program çıktılarının MEDEK çıktıları nasıl kapsadığını kanıtlayınız.⁴

MEDEK Turizm ve Otel İşletmeciliği Program Çıktıları

1. Konaklama İşletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.
2. Konaklama işletmelerinin organizasyonel yapısını ve yönetim süreçlerini, ön büro, kat hizmetleri, muhasebe, satış, pazarlama, yiyecek-içecek, insan kaynakları departmanlarının birlikte işleyişini açıklar.
3. Turizm işletmelerinde müşteri ilişkileri kapsamındaki temel kavramları açıklar.
4. Turizm işletmelerini; rezervasyon alma, müşteri karşılama, müşteri kayıtlarını oluşturma, menü planlama ve sunum,, oda ve genel alan temizliği, oda koltuk satış, muhasebe kayıtlarını oluşturma işlemlerini gerçekleştirir.

Program çıktılarının Medek çıktıları kapsadığı görülmektedir.

1

3.2.1. Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, mezuniyet aşamasına gelmiş olan her bir öğrencinin o program çıktısına ne düzeyde ulaştığını açıklayınız ve bu amaçla kurulmuş olan ölçme ve değerlendirme sisteminden elde edilen somut kanıtları özetleyiniz.

Program çıktıları karşılığı program müfredatlarındaki derslerdir. Bu derslerden başarılı olanların program çıktılarına ulaştığı kabul edilmektedir. Derslerin ölçme ve değerlendirme yöntemi; Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'ne göre yapılmaktadır. Buna göre öğrencilere; ara sınav, yarıyıl sınavı, bütünleme ve mazeret sınavları yapılmakta ve zorunlu stajları staj komisyonunca değerlendirilmektedir.

Diğer taraftan program öğretim planında yer alan uygulamalı derslerden bazıları için alanlar vardır. Örneğin yiyecek içecek dersleri mutfak atölyesinde ve otel yönetim sistemleri programları dersi bilgisayar laboratuvarında uygulamalı olarak yapılabilmektedir. Çevre otellere teknik geziler düzenlenmektedir.

Bazı üniversitelerde program öğretim planında bulunan her bir dersin kazanımları ders sonunda öğrenciler tarafından bir form ile değerlendirilmektedir. Sözkonusu uygulama programımızda da değerlendirilmektedir. Bu form ile hem dersin sonunda öğrencinin ne kazandığı hem de ilgili dersin program çıktısını sağlamada ne kadar etkin olduğu ölçülebilecektir.

Mezun aşamasına gelmiş öğrencilerin program çıktıları sağlamada akademik başarı en önemli ölçüttür. Eğitim niteliğini artırmak, birimimizin ve programımızın sağladığı imkânlar yanında nitelikli adaylar ile mümkün olabilir. Turizm ve Otel İşletmeciliği programına kabul edilen öğrencilerin, programın kazandırmayı hedeflediği program öğrenme çıktıları edinebilecek temel bilgi, beceri ve

yetkinliklere sahip olabilmesinde yerleşen her kişinin puanı ve başarı sırası bir ölçüt olarak değerlendirilebilir. Şüphesiz bu durum iki yıllık eğitim hayatı boyunca sınav, ödev ve proje görevlerine somut olarak etki etmektedir. Öğrenci sınav kâğıtları ile ödev-projelerin nitelik ve nicelik durumları da bir ölçüt olarak değerlendirilmeye açık görünmektedir.

Kanıtlar:

MEDEK Önlisans Program ölçütleri

<https://api.medek.org.tr/file/instructions/pdf/1702494720d87e9058-a238-4ba8-bd70-8d98f1829fd4.pdf>

- 3.2.2. Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, o çıktı ile ilişkilendirilebilecek ve o çıktının sağlandığının kanıtı olarak MEDEK program değerlendiricilerine kurum ziyareti sırasında ayrıca sunulacak belgeleri (öğrenci çalışmaları, bunlara ilişkin yapılan değerlendirmeler, vb.) listeleyiniz. Kanıt olarak sunulacak belgeler ile program çıktıları arasında nasıl bir ilişki kurulacağını örneklerle açıklayınız.⁵

Program çıktılarının öğrenme çıktıları ile uyumlu olduğu ve çıktıları karşılayıp karşılamadığını program eğitim kataloğunda program çıktıları matrisinde görülmektedir. Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek üzere ÇOMÜ Eğitim Kataloğu ve her ders için vize, final ve bütünleme sınavlarında öğrencilerin başarı durumları da değerlendirilmektedir. Ayrıca bir sonraki dönem için ankete dayalı veri elde etmek için planlama çalışmaları yapılmaktadır. Bu amaçla Program Yeterlilik Mezun Değerlendirme Anketi, Program Yeterlilik İşveren Değerlendirme Anketi ve Bologna eşgüdüm çalışmaları kapsamında, AKTS hesaplamasına veri olarak kullanmak üzere iş yükü belirleme formunun hazırlanması gerekmektedir.

Ölçüt 4. Sürekli İyileştirme

Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemleri aracılığıyla, bir önceki MEDEK genel değerlendirmesinden bu yana (ilk kez değerlendirilen programlarda son üç yıl içinde), somut verilere dayalı olarak belirlenen sorunları ve bu sorunları gidermek için programla ilgili yaptığınız sürekli iyileştirme çalışmalarını kanıtlarıyla açıklayınız. Bu kanıtlar, sürekli iyileştirme için oluşturulan çözüm önerilerinin, bu önerileri uygulamaya alan sorumluların, bu uygulamaların gerçekleştirilme zamanlarının, gerçekleştirilenlerin izlenmesinin ve yapılan iyileştirmelerin yeterlilik değerlendirilmesinin kayıtlarıdır. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği programı iyileştirme süreci, Toplam Kalite Yönetiminin Planla, Uygula, Kontrol Et, Önlem Al (PUKÖ) döngüsünü esas alınarak yapılmaktadır.

Kanıtlar:

GPRMYO İç Kontrol

<https://gelibolu.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-ve-ic-kontrol-puko-dongusu-r65.html>

PÜKO Döngüsü

<https://gelibolu.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-ve-ic-kontrol-puko-dongusu-r65.html>

Mezunlarla İletişim

<https://gelibolu.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/mezun-memnuniyet-anketi-r243.html>

GPRMYO İlgili Yönetmelikler

<https://gelibolu.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/bologna-akts-ve-olcme-degerlendirme-kilavuzlari-r195.html>

- 4.1. Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarının, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, iç ve dış paydaş geribildirimlerini dâhil ederek, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olduğunu kanıtlarıyla açıklayınız. Bu çalışmalarınızı belgeleyen yöntemlerini açıklayınız ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Programın misyon ve vizyonu doğrultusunda eğitim kalitesinin artırılması amacıyla, çağın ve sektörün rekabet koşullarıyla uyumlu hale getirilmesi ve sektörel değişimlere hızlı ayak uydurabilmesi için kapsamlı bir stratejik eylem planı oluşturulmuştur. Bu doğrultuda yapılan planlama çalışmaları; stratejik plan çalışmaları için verilerin elde edilmesi ve gerekli alt yapının sağlanması, bölümün durum analizinin yapılması ve değerlendirilmesi, misyon, vizyon, temel değerler ve politikaların belirlenmesi, fonksiyonel hedeflerin güncellenmesi ve yeni hedeflerin belirlenmesi, elde edilen sonuçların geri bildiriminin sağlanması ve gerekli düzenleme ile düzeltmelerin gerçekleştirilmesi süreçlerinden oluşmaktadır. Bölümün stratejik eylem planında detaylı bir şekilde planlama ve çözümleme konusunda bilgiler paylaşılmıştır. Turizm ve Otel İşletmeciliği programının öngördüğü stratejiler ve gerçekleşme durumları bölüm performans göstergeleri ile izlenmektedir. Bu konuda yapılan mevcut çalışmalar istenilen düzeyde olmayıp sistemli hale gelme gerekliliği ve çabası vardır.

Kanıtlar:

Gelibolu Piri Reis Meslek Yüksekokulu Stratejik Eylem Planları

<https://gelibolu.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/stratejik-eylem-planii-r103.html>

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı (2021-2025) Stratejik Plan Hedefleri ve Performans Göstergeleri

<https://gelibolu.comu.edu.tr/tum-bolumlerin-performans-gostergeleri-ve-degerlen-r106.html>

- 4.2. Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarında, mezun izleme yöntemi aracılığıyla elde ettiği bilgiler sistematik bir biçimde toplanmış olmalı ve somut verilere dayalı olduğunu kanıtlarıyla açıklayınız. Bu çalışmalarınızı belgeleyen yöntemlerini açıklayınız ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği programı iyileştirme süreci, Toplam Kalite Yönetiminin Planla, Uygula, Kontrol Et, Önlem Al (PUKÖ) döngüsünü esas alınarak yapılmaktadır.

GPRMYO İç Kontrol

<https://gelibolu.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-ve-ic-kontrol-puko-dongusu-r65.html>

PÜKO Döngüsü

<https://gelibolu.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/kalite-guvence-ve-ic-kontrol-puko-dongusu-r65.html>

Mezunlarla İletişim

<https://gelibolu.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/mezun-memnuniyet-anketi-r243.html>

Ölçüt 5. Eğitim Planı

- 5.1. Eğitim planını Tablo 5.1 ve Tablo 5.2'yi doldurarak veriniz.

Tablo 5.1. Eğitim Planı

[Programın Adı]

Ders Adı	Öğretim Dili	Kategori (Kredi/AKTS Kredisi)				
		Genel Eğitim	Matematik ve Temel Bilimler	Programa/alana özgü mesleki dersler	İç ve Dış paydaş önerilerinin dikkate alındığı dersler	İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler
1. Yarıyıl						
AIİT I	Türkçe	X				

Türk Dili I	Türkçe	X				
Yiy. İç. Servisi I	Türkçe					X
Genel Turizm	Türkçe					X
Kat Hiz. Yönetimi	Türkçe			X		X
Önbüro Yönetimi	Türkçe			X		X
Kariyer Planlama	Türkçe					
İş Sağlığı ve Güv.	Türkçe	X				
Yabancı Dil I	Türkçe	X				
Mesleki seçmeli Dersler						
II. Mesleki Yab. Dil I	Türkçe				X	
Genel Muh.	Türkçe					
MYO Ortak Seçmeli Dersler						
Dart	Türkçe	X			X	
Kent Kültürü ve Sanat	Türkçe	X			X	
Çanakkale Değerleri	Türkçe	X			X	
Sosyal Medya Yön.	Türkçe	X			X	
2. Yarıyıl						
AİİT II	Türkçe	X				
Türk Dili II	Türkçe	X				
Yiy. İç. Servisi II	Türkçe					X
Otel İşl.	Türkçe			X		
Turizm Ekonomisi	Türkçe			X		
Önbüro Otomasyon Sistemleri I	Türkçe					X
Mutfak Hiz. Yön.	Türkçe					X
Yabancı Dil II	Türkçe	X				
Mesleki seçmeli Dersler						
II. Mesleki Yab. Dil I	Türkçe				X	
Turizm Hukuku	Türkçe			X		
MYO Ortak Seçmeli Dersler						
Dart	Türkçe	X				
Kent Kültürü ve Sanat	Türkçe	X				
Çanakkale Değerleri	Türkçe	X				
Sosyal Medya Yön.	Türkçe	X				
3. Yarıyıl						
Konukla İletişim	Türkçe			X		
Mesleki staj	Türkçe					X
Seyahat Ac. ve Tur Operatörlüğü	Türkçe			X		
Mesleki Yab. Dil I	Türkçe			X		
Önbüro Otomasyon Sistemleri II	Türkçe					X
Gastronomi ve Türk Mutfağı	Türkçe					X
Kat Hizmetleri Uygulamaları	Türkçe					X
Turizm Coğrafyası	Türkçe			X		
Menü Planlama	Türkçe			X		
Turizm ve Çevre	Türkçe			X		
Mesleki Yabancı Dil II	Türkçe			X		
Turizm Pazar.	Türkçe			X		
Mesleki seçmeli Dersler						
Girişimcilik I	Türkçe			X		
Kongre ve Fuar Yönetimi	Türkçe			X		
Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü	Türkçe			X		
II. Mesleki Yabancı Dil III	Türkçe			X		
Halkla İlişkiler	Türkçe	X				
Konaklama İşl. Muhasebesi	Türkçe			X		
Sosyal Davranış. Kuralları ve Protokol	Türkçe			X		
MYO Ortak Seçmeli Dersler						
Dart	Türkçe	X				

Kent Kültürü ve Sanat	Türkçe	X				
Çanakkale Değerleri	Türkçe	X				
Sosyal Medya Yön.	Türkçe	X				
4. Yarıyıl						
Uluslararası Mutfak	Türkçe					X
Araştırma Yön. Ve Teknikleri	Türkçe	X				
Ziyafet Servis Yön.	Türkçe					X
Meslek Etiği	Türkçe			X		
Turizm ve Çevre	Türkçe			X		
Mesleki Yabancı Dil II	Türkçe			X		
Turizm Pazarlaması	Türkçe			X		
Mesleki seçmeli Dersler						
Barda Servis	Türkçe					X
II. Mesleki Yabancı Dil IV	Türkçe			X		
Girişimcilik II	Türkçe			X		
Alternatif Turizm Eğilimleri	Türkçe			X		
İnsan Kaynakları Yönetimi	Türkçe			X		
Turizm Politikası ve Planlaması	Türkçe			X		
Özel İlgi Turizmi	Türkçe			X		
MYO Ortak Seçmeli Dersler						
Dart	Türkçe	X				
Kent Kültürü ve Sanat	Türkçe	X				
Çanakkale Değerleri	Türkçe	X				
Sosyal Medya Yön.	Türkçe	X				

Kanıtlar:

Turizm ve Otel işletmeciliği Öğretim Planı

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=Cf8gyCiHZ8WmwugUDL9FGw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR#>

Tablo 5.2 Ders ve Sınıf Büyüklükleri

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı

2022-2023 GÜZ

X	Dersin Adı	Son İki Yarıyıl Dersi Seçen Öğrenci Sayısı	Dersin Türü ¹			
			Sınıf Dersi	Laboratuvar	Uygulama	Diğer
ATA-1003.1	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	39	x			
ATA-1001.6	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	4	x			
TOİ-1009.1	Bilgisayar Büro Programları	2	x		X	
GLB-1001.1	Dart	40	x			
TOİ-1033.1	Genel Muhasebe	39	x			
TOİ-1021.1	Genel Turizm	39	x			
TOİ-2017.1	Girişimcilik I	28	x			
TOİ-1031.1	II. Mesleki Yabancı Dil I	39	x			
TOİ-2023.1	II. Mesleki Yabancı Dil I	29	x			
TOİ-1029.1	İş Sağlığı ve Güvenliği	39	x			
TOİ-1027.1	Kariyer Planlama	39	x			
TOİ-1011.1	Kat Hizmetleri Yönetimi	2	x		X	
TOİ-1023.1	Kat Hizmetleri Yönetimi	39	x		X	
TOİ-2005.1	Konukla İletişim	28	x			
TOİ-1015.1	Menü Planlama	2	x		X	
TOİ-2013.1	Mesleki Staj	31			X	
TOİ-2003.1	Mesleki Yabancı Dil I	30	x			
TOİ-2007.1	Otelcilik Otomasyon Sistemleri I	30	x		X	
TOİ-1013.1	Önbüro Hizmetleri	3	x		X	
TOİ-2011.1	Önbüro Kat Hizmetleri Uygulamaları	29	x		X	
TOİ-1025.1	Önbüro Yönetimi	39	x		X	
TOİ-2001.1	Seyahat Acenteciliği ve Tur Operatörlüğü	28	x			
TOİ-2015.1	Sosyal Davranış ve Protokol	29	x			
TDİ-1003.1	Türk Dili I	39	x			
TDİ-1001.6	Türk Dili I	9	x			
YDİ-1001.6	Yabancı Dil I	11	x			
YDİ-1003.1	Yabancı Dil I (İngilizce)	28	x			
TOİ-2009.1	Yiyecek-İçecek Hizmetleri Uygulamaları	28	x		X	

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı

2022-2023 BAHAR

X	Dersin Adı	Son İki Yarıyıldaki Dersi Seçen Öğrenci Sayısı	Dersin Türü ¹			
			Sınıf Dersi	Laboratuvar	Uygulama	Diğer
ATA-1002.2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	5	x			
BED-1002.1	Beden Eğitimi	3	x			
TOİ-1012.1	Gastronomi ve Türk Mutfağı	3	x		X	
TOİ-2022.1	Girişimcilik II	30	x			
TOİ-1028.1	II. Mesleki Yabancı Dil II	35	x			
TOİ-2018.1	II. Mesleki Yabancı Dil II	29	x			
TOİ-1016.1	İş Sağlığı ve İş Güvenliği	5	x			
GLB-1002.1	Kent Kültürü ve Sanat	34	x			
TOİ-1014.1	Meslek Etiği	7	x			
TOİ-2004.1	Mesleki Yabancı Dil II	30	x			
TOİ-1026.1	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	35	x			
TOİ-1006.1	Otel İşletmeciliği	41	x			
TOİ-2008.1	Otelcilik Otomasyon Sistemleri II	32	x		X	
TOİ-1024.1	Önbüro Otomasyon Sistemleri I	35	x		X	
TOİ-2012.1	Turizm Coğrafyası	28	x			
TOİ-1022.1	Turizm Ekonomisi	35	x			
TOİ-1030.1	Turizm Hukuku	35	x			
TOİ-1010.1	Turizm Mevzuatı	10	x			
TOİ-2010.1	Turizm Pazarlaması	29	x			
TOİ-2006.1	Turizm ve Çevre	30	x			
TDİ-1004.1	Türk Dili II	35	x			
TDİ-1002.2	Türk Dili II	19	x			
TOİ-2014.1	Uluslararası Mutfak	30	x			
YDİ-1002.2	Yabancı Dil II	12	x			
YDİ-1004.1	Yabancı Dil II (İngilizce)	21	x			
TOİ-1004.1	Yiyecek İçecek Servisi II	37	x		X	
TOİ-2002.1	Ziyafet Servis Yönetimi	30	x			

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı

2023-2024 GÜZ

Dersin Kodu	Dersin Adı	Son İki Yarıyıldaki Dersi Seçen Öğrenci Sayısı	Dersin Türü ¹			
			Sınıf Dersi	Laboratuvar	Uygulama	Diğer
ATA-1003.1	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	38	x			
ATA-1001.5	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	3	x			
TOİ-1009.1	Bilgisayar Büro Programları	1	x			
GLB-1003.1	Çanakkale Değerleri	27	x			
GLB-1001.1	Dart	33	x			
TOİ-2037.1	Gastronomi ve Türk Mutfağı	27	x			
TOİ-1003.1	Genel Muhasebe	3	x			
TOİ-1033.1	Genel Muhasebe	34	x			
TOİ-1001.1	Genel Turizm	1	x			
TOİ-1021.1	Genel Turizm	39	x			
TOİ-2017.1	Girişimcilik I	29	x			
TOİ-1031.1	II. Mesleki Yabancı Dil I	40	x			
TOİ-2045.1	II. Mesleki Yabancı Dil III	27	x			
TOİ-2023.1	II. Mesleki Yabancı Dil I	2	x			
TOİ-1029.1	İş Sağlığı ve Güvenliği	32	x			
TOİ-1027.1	Kariyer Planlama	33	x			
TOİ-2039.1	Kat Hizmetleri Uygulamaları	27	x		X	
TOİ-1011.1	Kat Hizmetleri Yönetimi	1	x			
TOİ-1023.1	Kat Hizmetleri Yönetimi	32	x			
TOİ-2005.1	Konukla İletişim	30	x			
TOİ-1015.1	Menü Planlama	2	x			
TOİ-2043.1	Menü Planlama	27	x			
TOİ-2013.1	Mesleki Staj	34	x			
TOİ-2003.1	Mesleki Yabancı Dil I	1	x			
TOİ-2033.1	Mesleki Yabancı Dil I	27	x			
TOİ-1005.1	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	3	x			
TOİ-2007.1	Otelcilik Otomasyon Sistemleri I	3	x		X	
TOİ-1013.1	Önbüro Hizmetleri	2	x			
TOİ-2011.1	Önbüro Kat Hizmetleri Uygulamaları	3	x		X	
TOİ-2035.1	Önbüro Otomasyon Sistemleri II	27	x		X	
TOİ-1025.1	Önbüro Yönetimi	32	x		X	
TOİ-2001.1	Seyahat Acenteciliği ve Tur Operatörlüğü	3	x			
TOİ-2031.1	Seyahat Acenteciliği ve Tur Operatörlüğü	27	x			
TOİ-2015.1	Sosyal Davranış ve Protokol	2	x			
TOİ-2041.1	Turizm Coğrafyası	27	x			
TDİ-1003.1	Türk Dili I	55	x			
TDİ-1001.5	Türk Dili I	3	x			
YDİ-1001.5	Yabancı Dil I	2	x			
YDİ-1003.1	Yabancı Dil I (İngilizce)	36	x			
TOİ-1007.1	Yiyecek İçecek Servisi I	35	x			
TOİ-2009.1	Yiyecek-İçecek Hizmetleri Uygulamaları	3	x		X	

Dersin Kodu	Dersin Adı	Son İki Yarıylda Dersi Seçen Öğrenci Sayısı	Dersin Türü ¹			
			Sınıf Dersi	Laboratuvar	Uygulama	Diğer
TOİ-2016.1	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	1	x		X	
TOİ-2032.1	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	27	x		X	
ATA-1004.1	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	36	x			
TOİ-2022.1	Girişimcilik II	1	x			
TOİ-2048.1	Girişimcilik II	27	x			
TOİ-1028.1	II. Mesleki Yabancı Dil II	33	x			
TOİ-2046.1	II. Mesleki Yabancı Dil IV	27	x			
TOİ-2018.1	II. Mesleki Yabancı Dil II	1	x			
GLB-1002.1	Kent Kültürü ve Sanat	37	x			
TOİ-2036.1	Meslek Etiği	29	x			
TOİ-2040.1	Mesleki Yabancı Dil II	28	x			
TOİ-1026.1	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	36	x			
TOİ-1006.1	Otel İşletmeciliği	33	x			
TOİ-1024.1	Önbüro Otomasyon Sistemleri I	38	x		X	
GLB-1004.1	Sosyal Medya Yönetimi	27	x			
TOİ-1022.1	Turizm Ekonomisi	33	x			
TOİ-1030.1	Turizm Hukuku	45	x			
TOİ-2042.1	Turizm Pazarlaması	27	x			
TOİ-2038.1	Turizm ve Çevre	29	x			
TDİ-1004.1	Türk Dili II	36	x			
TOİ-2014.1	Uluslararası Mutfak	29	x		X	
YDİ-1002.5	Yabancı Dil II	2	x			
YDİ-1004.1	Yabancı Dil II (İngilizce)	32	x			
TOİ-1004.1	Yiyecek İçecek Servisi II	33	x			
TOİ-2034.1	Ziyafet Servis Yönetimi	30	x		X	
TOİ-2002.1	Ziyafet Servis Yönetimi	1	x		X	

- 5.1. En az 5 AKTS, dış paydaş önerilerini dikkate alan ders/dersleri ve eğitim planına dahil edilme sürecini açıklayınız.

Programımıza II. Mesleki Yabancı Dil I ve II dersleri paydaş kararları doğrultusunda dahil edilmiştir. Bu sayede sektörün ihtiyacını karşılamak üzere yabancı dil bilen personel sayısına katkı sağlamak amaçlanmıştır.

- 5.2. En az 15 AKTS, İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler ders/dersleri ve eğitim planına dahil edilme sürecini açıklayınız.

Programımızın eğitim planında İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren dersler olarak Zorunlu Staj ve İş Başı Mesleki Eğitim dersleri öğrencilerin sektörde uygulama fırsatı yakalamalarını sağlamak ve sektör deneyimlerini arttırmak amacıyla müfredata eklenmiştir. Önbüro Otomasyon Sistemleri Programı dersi sektörde teknolojik gelişmeler doğrultusunda bilgilerin kaydedilmesi ve depolanması ile ilgili kolaylık sağlayan yazılım programları ile ilgili bilgi ve becerilerin öğrenilmesi adına müfredata eklenmiştir.

5.3. Programa/alana özgü öğrenim çıktıları sağlayan mesleki derslerin en az 20 AKTS olduğunu Tablo 5.3'te açıklayınız.

Tablo 5.3. Programa/alana özgü öğrenim çıktıları sağlayan mesleki dersler

Ders Adı	Öğretim Dili	Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki derslerin				Program Çıktıları
		T	U	K	AKTS	
1. Yarıyıl						
Genel Turizm	Türkçe	2		2	3	1,2,3,4,5,6,10,11,12
Yiyecek İçecek Servisi I	Türkçe	2	1	3	4	1.,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16
Kat Hiz. Yön.	Türkçe	2	1	3	3	1.,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15
Önbüro Yön.	Türkçe	2	1	3	3	1.,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15
İş Sağlığı ve Güvenliği	Türkçe	2	0	2	2	10
Yabancı Dil I İngilizce	Türkçe	2	0	2	2	8
2. Yarıyıl						
Yiy. İç. Servisi II	Türkçe	2	1	3	4	1.,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16
Otel İşletmeciliği	Türkçe	3	0	3	3	1,2,3,4,5,6,7,10,12,13,
Turizm Ekonomisi	Türkç	2	0	2	3	1,2,3,4,5,7,10,11,12,13,14,
Önbüro Otomasyon s. I	Türkçe	2	1	3	4	1,2,5,8,9,10,13,14
Mutfak Hizmetleri Yön.	Türkçe	3	0	3	4	1,2,3,4,5,7,10,11,12,13,14,
3. Yarıyıl						
Konukla İletişim	Türkçe	2	0	2	2	1.,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16
Seyahat Aecn. Ve Tur Op.	Türkçe	2	0	2	2	1,2,3,4,7,10,
Mesleki Yab. Dil I2	Türkçe	2	0	2	2	8
Önbüro Ot. S. II	Türkçe	1	1	2	2	1,2,5,8,9,10,13,14
Gastronomi ve Türk Mut.	Türkçe	2	1	3	2	Ders sorumlusu tarafından boş bırakılmış.
Kat Hiz. Uyg.	Türkçe	2	1	3	2	1.,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15
Turizm Coğrafyası	Türkçe	3	0	3	2	1,3,4,5,7,10,11,12,13,14
Menü Planlama	Türkçe	3	0	3	2	1.,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16
4. Yarıyıl						
Uluslararası Mutfak	Türkçe	2	1	3	4	Ders sorumlusu tarafından boş bırakılmış
Ziyafet Servisi Yön.	Türkçe	2	1	3	4	Ders sorumlusu tarafından boş bırakılmış
Meslek Etiği	Türkçe	2	0	2	3	4,5,7,10,12,13,14,15
Turizm ve Çevre	Türkçe			2	3	1,2,3,4,5,7,8,10,11,12,13,14,15
Mesleki Yabancı Dil II	Türkçe	2	0	2	2	1,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14
Turizm Pazarlaması	Türkçe	3	0	3	4	1,2,4,5,9,10,14

Progrman Öğretim Planında yer alan derslerin yukarıda yerel kredi ve AKTS kredileri verilmiştir. Tabloda yer alan veriler Ölçür 5.3. karşılamaktadır.

- 5.4. Eğitim planında yer alan tüm derslerin izlencelerini (bölüm dışı dersler dâhil), belirtilen formata uygun olarak, **Ek I.1**'de veriniz. Kamuoyuyla paylaşım sürecini açıklayınız.

Eğitim planında yer alan tüm derslerin izlencelerini (bölüm dışı dersler dâhil), belirtilen formata uygun olarak, **Ek I.1**'de verilmiştir. Bu izlenceler üniversitenin eğitim kataloğu aracılığıyla kamuoyundan paylaşılmaktadır. Öğretim eleman ve üyeleri, dersler ile ilgili Bologna sistemini aktif olarak güncellemekte ve eksiklikleri gidermektedir.

- 5.5. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak ve sürekli gelişimini sağlamak için kullanılan yönetim sistemini anlatınız. ¹

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğretim planında yer alan dersler ve bileşenlerine göre dağılımları ve ders izlenceleri ÇOMÜ Eğitim Kataloğunda yer almaktadır. Program öğretim planı dört yarıyılık derslerden oluşmaktadır. Birinci yarıyıl; AİİT, Türk Dili I, Yiyecek İçecek Servisi I, Genel Turizm, Kat Hizmetleri Yönetimi, Önbüro Yönetimi, Kariyer Planlama, İş Sağlığı ve Güvenliği, Yabancı Dil (İngilizce) olmak üzere 19 saat teorik, 2 saat uygulamalı toplamda 21 saatlik zorunlu dersler verilmektedir. Ayrıca birinci yarıyıl mesleki seçmeli ders grubundan toplamda 4 saatlik II. Mesleki Yabancı Dil I ve Genel Muhasebe dersleri verilmektedir. Birinci yarıyıl MYO ortak seçmeli ders grubundan 2 saatlik teorik ders olarak Dart dersi verilmektedir. Birinci yarıyıl toplamda 28 yerel kredilik (30 AKTS) ders verilmektedir. İkinci yarıyıl; AİİT II, Türk Dili II, Yiyecek-İçecek Servisi II, Otel İşletmeciliği, Turizm Ekonomisi, Önbüro Otomasyon Sistemleri I, Mutfak Hizmetleri Yönetimi I, Yabancı Dil II (İngilizce) olmak üzere 18 saat teorik, 2 saat uygulamalı toplamda 20 saatlik zorunlu dersler verilmektedir. Ayrıca ikinci yarıyıl mesleki seçmeli ders grubundan toplamda 4 saatlik II. Mesleki Yabancı Dil II ve Turizm hukuku dersleri verilmektedir. İkinci yarıyıl MYO ortak seçmeli ders grubundan 2 saatlik ders verilmektedir. İkinci yarıyıl toplamda 26 yerel kredilik (30AKTS) ders verilmektedir. Üçüncü yarıyıl; Konukla İletişim, Mesleki Staj, Seyahat Acenteciliği ve Tur Operatörlüğü, Mesleki yabancı Dil I, Önbüro Otomasyon Sistemleri II, Gastronomi ve Türk Mutfağı, Kat Hizmetleri Uygulamaları, Turizm Coğrafyası, Menü Planlama olmak üzere toplamda 17 saat teorik, 3 saat uygulamalı toplamda 20 saatlik zorunlu dersler verilmektedir. Ayrıca üçüncü yarıyıl mesleki seçmeli grubundan 6 saatlik ve MYO ortak seçmeli ders grubundan 2 saatlik dersler verilmektedir. Toplamda 28 yerel kredilik (30AKTS) ders verilmektedir. Dördüncü yarıyıl; Uluslararası Mutfak, Araştırma Yöntem ve Teknikleri, Meslek Etiği, Turizm ve Çevre, Ziyafet Servisi Yönetimi, Mesleki yabancı Dil II, Turizm Pazarlaması olmak üzere 16 saat teorik 2 saat uygulamalı toplamda 18 saat zorunlu ders verilmektedir. Dördüncü yarıyıl mesleki seçmeli ders grubundan 6 saatlik ve MYO ortak seçmeli ders grubundan 2 saatlik dersler verilmektedir. Toplamda 26 saat yerel kredilik (30AKTS) ders verilmektedir.

Söz konusu yenileme ile mesleki yabancı dil derslerinde artış görülmekle birlikte otelciliğin bazı alanlarına ait mesleki derslerde ve uygulama saatlerinde bir azalma görülmektedir. Aslında son yıllarda öğretim planında çok sık değişiklik olmuş ve daha önceki yıllarda kullanılan tımdengelim yönteminden sapmalar meydana gelmiştir. Bu nedenle öğretim planının bölüm akademik personelin görüşleri doğrultusunda yeniden güncellenmesi söz konusudur. Yeni düzenlemede son yıllardaki güncellemeler program eğitim amaçları ve program çıktıları hedefine uygunluk çerçevesinde yeniden değerlendirilecek olup öğretim planında öncelikle temel dersler, sonrasında alan özgü dersler belirlenecektir. Alana özgü derslerin belirlenmesi ve öğretim planı içindeki dağılımında bilgi birikiminin aşamalı olarak sağlanmasının yanı sıra turizm sektörünü oluşturan alt işletme türleri olan konaklama, yeme içme ve seyahat işletmeleri ile öğrencilerin gerek staj gerekse mezuniyet sonrasında istihdam alanlarından olan işletmeler dikkate alınarak zorunlu ve seçmeli ders havuzundaki dersler yeniden dağıtılacaktır.

Program öğrencilerinin, son derece dinamik bir sektör olan turizmde yaşanan gelişmelere ve dijital dönüşüme hazırlanması gerekmektedir. Bu amaçla rezervasyon, konuk giriş-çıkışları konuk hesapları içerikli otomasyon programları ilk yıllardan itibaren verilmektedir. Otel yönetim sistemleri öncelikli olmak kaydıyla bilgisayarlı muhasebe ve biletleme gibi mezuniyet sonrası çalışabilecekleri alanlara özgü otomasyon eğitiminde de çeşitliliğe gitmek önem arz etmektedir. Bu amaçla yükseköğretim laboratuvar iyileştirmelerine de ihtiyaç duyulmaktadır.

Bu doğrultuda, programımız öğrencileri, öncelikle önlisans düzeyi eğitime uyum sağlayacak, sonrasında turizm sektörü ile ilgili genel bilgilere erişecek, sonrasında otel işletmeciliği alanına yönelik ihtiyaç duyacağı bilgileri belirli bir sistem dahilinde alacaklardır. Öğretim planındaki derslerin kalitesi ve kapsamı dönensel olarak bölüm kurullarından tartışılıp değerlendirilecek ve derslere ilişkin öğrenci memnuniyet anketlerinden elde edilecek veriler sonucunda ders hocalarının görüşleri alınması planlanmaktadır. Bunlar şüphesiz sürekli bölüm içinde değerlendirilmektedir ancak sistematığe dökülmemektedir. Öğretim planının etkinliği açısından iç ve dış paydaş görüşlerinin alınarak gelecek dönemlerde veri olarak kullanımının sağlanması sistemli bir döngüsü sağlayacaktır.

Ölçüt 6. Öğretim Kadrosu

6.1.1. **Tablo 6.1**'i doldurunuz. Bu tabloda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz.

Tablo 6.1. 1. Öğretim Kadrosunun Analizi

[Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı]

Öğretim Elemanının Adı ¹	Unvanı	Aldığı Son Derece	Deneyim Süresi, Yıl			Etkinlik Düzeyi (yüksek, orta, düşük, yok) ²		
			Kamu/ Sanayi Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi	Mesleki Kuruluşlarda	Araştırmada	Sanayiye Verilen Danışmanlıkta
Ebru Özlem KORKUTATA	Dr. Öğr. Üyesi							
Mesut BOZKURT	Doç. Dr.	Doç. Dr.	18	18	18			
Neşe KAFA	Doç. Dr.	Doç. Dr.	17	16	1			
Ayşe Nihan VEZNİKLİ	Öğretim Görevlisi	Öğretim Görevlisi	31 (23+8)	23	23			

6.1.2. **Tablo 6.1**'e göre öğretim kadrosunun eğitim öğretim faaliyetleri ve program eğitim planına göre yeterliliğini irdeleyiniz. Ders vermekle yükümlü olan öğretim elemanlarının özet özgeçmişlerini belirtilen formata uygun olarak **Ek I.2**'de veriniz.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, öğretim kadrosu 2 Doçent Dr., 1 Dr. Öğretim Üyesi, 1 Öğretim Görevlisinden oluşmaktadır. Program öğretim elemanlarının sözleşmeye esas görev tanımı kapsamında akademik unvanlara göre olması gereken minimum ders yükleri tamamlamaktadır. Program öğrencilerine kaliteli eğitim vermek, onlarla daha yakından ilgilenip donanımlı öğrenciler yetiştirmek için akademik kadrosunu sürekli güçlendirmektedir. Bu açıdan bölüm ve programdaki öğretim elemanlarının temel görevi ilgili programlarındaki dersleri yürütmek ve araştırma yapmaktır. Ders vermekle yükümlü olan tüm öğretim elemanlarının özgeçmişleri Akademik Veri Yönetim Sistemi (AVESİS) üzerinden sürekli olarak güncellenmektedir.

Akademik Unvan	Lisans	Yüksek Lisans	Doktora
Doç.Dr.Mesut Bozkurt	Balıkesir Ün. Turizm İşl. Ve Otelcilik Yüksekokulu 1995-1999	Balıkesir Ün. Turizm İşl. Ve Otelcilik Yüksekokulu 1999-2001	Balıkesir Ün. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşl. Ve Otelcilik 2002-2011
Doç.Dr.Neşe Kafa	Balıkesir Ün. Turizm Fakültesi, Konaklama İşl. 2010-2014	Balıkesir Ün. Sosyal Bilimler Enstitüsü. Konaklama İşl 2010	Balıkesir Ün. Sosyal Bilimler Enstitüsü. Konaklama İşl 2014
Dr. Öğr. Üyesi Ebru Özlem Korkutata	Kütahya Dumlupınar Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fak. Ültesi İşletme Bölümü 199-2003	Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Üretim Yönetimi ve Pazarlama 2004-2005	Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme 2006-2012
Öğr. Gör. Ayşe Nihan V	Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu 1990-1994	-	-

6.2. Öğretim elemanlarına yönelik teşvik ve ödüllendirilme mekanizmalarını açıklayınız ve sürecin adil ve şeffaf şekilde yürütüldüğüne dair kanıtları sununuz.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nde öğretim üyesi atama ve yükseltme, "Öğretim Üyesi Kadrolarına Başvuru, Görev Süresi Uzatımı, Atanma ve Yükseltme Kriterleri"ne göre yapılır. 2024 yılı itibarı ile bu kriterler esas alınarak atamalar gerçekleştirilmeye başlanmıştır. Söz konusu esaslar, Üniversite'nin internet sayfasında "Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğretim Elemanı Kadrolarına Başvuru, Görev Süresi Uzatımı ve Performans Değerlendirme Kriterleri" başlığı altında yayımlanmış olup 2020 itibarıyla yeni kriterler yürürlüğe girmiştir.

6.3. Öğretim elemanı atama ve yükseltme kriterlerini Ölçüt 6.3'te belirtilen hususları da göz önüne alarak, açıklayınız

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nde öğretim üyesi atama ve yükseltme, "Öğretim Üyesi Kadrolarına Başvuru, Görev Süresi Uzatımı, Atanma ve Yükseltme Kriterleri"ne göre yapılır. 2024 yılı itibari ile bu kriterler esas alınarak atamalar gerçekleştirilmeye başlanmıştır. Söz konusu esaslar, Üniversite'nin internet sayfasında "Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğretim Elemanı Kadrolarına Başvuru, Görev Süresi Uzatımı ve Performans Değerlendirme Kriterleri" başlığı altında yayımlanmış olup 2020 itibarıyla yeni kriterler yürürlüğe girmiştir.

- 6.4. **Tablo 6.2**'yi doldurunuz. Bu tabloda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır. Programda öğretim elemanlarının niteliklerine göre adil ve şeffaf ders dağılım sürecinin nasıl yürütüldüğünü açıklayınız.

Ölçüt 7. Altyapı

7.1.1. Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer araç-gereçlerin program eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olduğunu, niteliksel ve niceliksel verilere dayalı olarak gösteriniz. Burada, yalnızca programı yürüten bölümün kendi altyapısı değil, program öğrencileri için destek bölümlerinde kullanılan altyapı da irdelenmelidir.

Meslek Yüksekokulumuz Gelibolu merkezinde Gelibolu-Keşan yolu üzerinde bulunmaktadır. Binanın solunda sığınak ve kalorifer binası ve basketbol sahası bulunmaktadır. İki kattan oluşan kapalı alanı 7.000 m² olmak üzere toplam 46.330,00 m² 'den oluşmaktadır. Meslek Yüksekokulumuzun ilk katı idari, akademik ofisler, kütüphane, sınıflar ve öğrenci kantinine aittir. İkinci katta da akademik ve idari ofisler, sınıflar ve yemekhane, arşiv ve laboratuvarlar bulunmaktadır. Kesintisiz internet hizmeti vardır. Binamız katı yakıt kalorifer sistemi ile ısınmaktadır. Meslek Yüksekokulumuzda toplam 20 dersliğimiz mevcuttur.

Kanıtlar

GPRMYO Kurumsal Bilgileri

<https://gelibolu.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/kurumsal-bilgiler-r69.html>

7.1.2. Önlisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar araç-gereçlerini **Ek I.3**'te veriniz ve bu araç-gereçlerin önlisans eğitiminde nasıl kullanıldığını açıklayınız.

7.2. Öğrencilerin ders dışı etkinlik yapmalarına olanak veren alan ve altyapıları kapsamında anlatınız.

Meslek Yüksekokulumuz, 220 m² büyüklüğünde 120 kişi kapasiteli bir adet yemekhane, 220 m² büyüklüğünde bir adet kantin, 450 m² büyüklüğünde bir adet basketbol ve voleybol sahası olarak kullanılan Açık Spor Tesisleri Alanına sahiptir. Meslek Yüksekokulumuz bünyesinde bir kütüphane oluşturulmuş olmakla birlikte kitap ihtiyacı bulunmaktadır. Öğrenciler sosyal ve kültürel gereksinimlerini öğrenci etkinlikleri ile gerçekleştirmektedir. Bu kapsamda tanışma günleri, kültürel ve teknik geziler düzenlenmektedir. Öğrenciler gerçekleştirmiş oldukları bu etkinlikler ile üniversite içi ve dışı sosyal hayata katkıda bulunmaktadırlar. Öğrencilerin sosyal alan imkânları sınırlı olup temel ihtiyaçlarını ilçe merkezinde ve okul çevresindeki çeşitli restoran, kafeterya, spor merkezi, özel yurt gibi hizmet işletmelerinden temin etmektedir. Öğrencilerin ders dışı etkinlikler yapmalarına olanak veren, sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılayan, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak, mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretim üyesi ilişkilerini canlandıran uygun altyapı mevcuttur..

GPRMYO Birim Faaliyet Raporu

<https://gelibolu.comu.edu.tr/kalite-guvencesi-ve-ic-kontrol/ic-kontrol-r59.html>

GPRMYO Sosyal Olanaklar

<https://gelibolu.comu.edu.tr/genel-bilgiler/sosyal-olanaklar-r5.html>

7.3. Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında alınmış olan güvenlik, ilk yardım ve İSG önlemlerini, program türünün gerektirdiği özel önlemleri de belirterek açıklayınız.

Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarında İş Sağlığı ve Güvenliği kapsamında gerekli güvenlik önlemleri alınmıştır. Öğrencilere sertifikalı eğitimler düzenlenmiştir. Üniversitenin ilgili akademik birimlerinin iş birliği ile yurt içinde ve yurt dışında iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili her alanda eğitim, bilimsel araştırma ve uygulama çalışmaları yapmak, başta danışmanlık hizmeti olmak üzere proje yürütücülüğü hizmeti vermek amacıyla kurulan İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitim, Uygulama ve Araştırma Merkezi 2020 yılında kurulmuştur. Engelliler için ihtiyaç duyulan altyapı önlemleri Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü tarafından alınmaktadır. Engellilere yönelik olarak Sarı nokta yürüyüş yolu, yön panoları ve rampalar bulunmaktadır. Engelliler asansörü ve engelliler tuvaleti vardır. Ayrıca üniversite bünyesinde Engelsiz ÇOMÜ Öğrenci

Birimi kurulmuş olup, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nde öğrenim gören engelli öğrencilerin öğrenim hayatlarını kolaylaştırabilmek için gerekli fiziki ve akademik ortamı hazırlamak ve eğitim-öğretim süreçlerine tam katılımlarını sağlamak amacıyla gerekli çalışmaları yapmaktadır. Bilgisayar laboratuvarında tüm elektrik panelleri kapalı ve anahtar sistemi ile kontrol altına alınmıştır. Enerji odası havalandırılmalı ve bacası bulunmaktadır. Güç kaynağı vardır. Bilgisayarların donanımsal özellikleri laboratuvarında işlenen derslerde kullanılan programların sistem özelliklerini karşılamaktadır. Sürekli olarak güncellemesi yapılmaktadır.

Programımızın bulunduğu bina ve çevresinde 24 saat boyunca güvenlik personeli görev yapmaktadır. Programımızın bulunduğu binalarda, engelli öğrencilerin ve öğretim elemanlarının katlara ulaşmasını sağlayabilecek alt yapı vardır. Engelleri rampası, asansör ve engelli wc mevcuttur. Bunun yanı sıra binaların çevresindeki kaldırımlarda ve bina girişinde tekerlekli sandalye/araba geçişine olanak sağlayan rampalar bulunmaktadır.

- 7.4. Öğrencilere alan ile ilgili araçları kullanmayı öğrenmeleri için sağlanan bilgiye erişim olanakları anlatınız.

Yüksekokulumuza ait 1 adet bilgisayar laboratuvarı bulunmaktadır. Ödenek yetersizliği nedeniyle yeteri kadar cihaz alınamamıştır. Bilgisayar laboratuvarımızda 40 adet bilgisayarla öğrencilerimizin hizmetine sunulmuş durumdadır. Öğrencilerimiz kişisel bilgisayarları ile EDUROAM altyapısı sayesinde okul içerisinde ücretsiz kablosuz internet erişimine sahiptir.

- 7.5. Engelliler için alınmış olan altyapı düzenlemelerini anlatınız.

Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarında İş Sağlığı ve Güvenliği kapsamında gerekli güvenlik önlemleri alınmıştır. Öğrencilere sertifikalı eğitimler düzenlenmiştir. Üniversitenin ilgili akademik birimlerinin iş birliği ile yurt içinde ve yurt dışında iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili her alanda eğitim, bilimsel araştırma ve uygulama çalışmaları yapmak, başta danışmanlık hizmeti olmak üzere proje yürütücülüğü hizmeti vermek amacıyla kurulan İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitim, Uygulama ve Araştırma Merkezi 2020 yılında kurulmuştur. Engelliler için ihtiyaç duyulan altyapı önlemleri Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü tarafından alınmaktadır. Engellilere yönelik olarak Sarı nokta yürüyüş yolu, yön panoları ve rampalar bulunmaktadır. Engelliler asansörü ve engelliler tuvaleti vardır. Ayrıca üniversite bünyesinde Engelsiz ÇOMÜ Öğrenci Birimi kurulmuş olup, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nde öğrenim gören engelli öğrencilerin öğrenim hayatlarını kolaylaştırabilmek için gerekli fiziki ve akademik ortamı hazırlamak ve eğitim-öğretim süreçlerine tam katılımlarını sağlamak amacıyla gerekli çalışmaları yapmaktadır. Bilgisayar laboratuvarında tüm elektrik panelleri kapalı ve anahtar sistemi ile kontrol altına alınmıştır. Enerji odası havalandırılmalı ve bacası bulunmaktadır. Güç kaynağı vardır. Bilgisayarların donanımsal özellikleri laboratuvarında işlenen derslerde kullanılan programların sistem özelliklerini karşılamaktadır. Sürekli olarak güncellemesi yapılmaktadır.

Programımızın bulunduğu bina ve çevresinde 24 saat boyunca güvenlik personeli görev yapmaktadır. Programımızın bulunduğu binalarda, engelli öğrencilerin ve öğretim elemanlarının katlara ulaşmasını sağlayabilecek alt yapı vardır. Engelleri rampası, asansör ve engelli wc mevcuttur. Bunun yanı sıra binaların çevresindeki kaldırımlarda ve bina girişinde tekerlekli sandalye/araba geçişine olanak sağlayan rampalar bulunmaktadır.

7.6.1. Öğrencilerin kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.

Meslek Yüksekokulu kullanımına bir kütüphane oluşturulmuş ancak kitap ihtiyacı istenilen oranda karşılanamamıştır. Öğrenci ve öğretim elemanlarımız Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Terzioğlu Yerleşkesi'nde yer alan 7/24 kütüphane hizmetlerinden, çalışma salonu ve odalarından, online hizmetlerinden faydalanabilmektedir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi kütüphaneleri koleksiyonunda bulunmayan yayınların, kullanıcıların akademik bilgi ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla ülkemizdeki yurtiçi bilgi merkezleri ve kütüphanelerinden getirilmesi de "Kütüphaneler arası Ödünç" hizmeti ile mümkün olabilmektedir. Kütüphane, açık raf ve Dewey Decimal Classification konusal sınıflama sistemi ile kullanıcılarına hizmet vererek araştırmacılarının aradıkları kaynaklara erişimini kolaylaştırmaktadır. Kütüphanede bulunan yayınlara ait künye bilgilerine katalog tarama terminali vasıtasıyla erişilebilmektedir. Yüksekokulumuza ait 1 adet bilgisayar laboratuvarı bulunmaktadır. Bilgisayar laboratuvarımızda 40 adet bilgisayarla öğrencilerimizin hizmetine sunulmuş durumdadır. Öğrencilerimiz kişisel bilgisayarları ile EDUROAM altyapısı sayesinde okul içerisinde ücretsiz kablolu internet erişimine sahiptir.

7.6.2. Öğretim elemanlarının kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.

Ölçüt 8. Yönetim ve İdari Birimlerin Yapısı

8.1. Misyon ile uyumlu ve stratejik amaç ve hedeflerini gerçekleştirmeyi sağlayacak yönetim modeli ve organizasyonel yapılanması ile ilgili süreçleri açıklayınız.

Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile rektörlük, fakülte ve bölüm içlerindeki ve aralarındaki tüm karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde hızlı ve öğrenci odaklı olarak gerçekleştirilmektedir. Üniversitemiz yönetim ve organizasyonunda 2547 sayılı Yüksek Öğretim Kanunu hükümlerini uygulamaktadır. Üniversitenin yönetim organları Rektör, Üniversite Senatosu ve Üniversite Yönetim Kuruludur. Programın bağlı olduğu üst birim Meslek Yüksekokul Müdürlüğüdür. Programın bağlı olduğu bölüm Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümüdür. Tüm idari yazışmalar UBYS Sistemi üzerinden Elektronik Belge olarak e-imzalı olarak yapılmaktadır. Bölüm Kurulu; bölüm başkanının başkanlığında, o bölümdeki tüm öğretim elemanlarından oluşur. Bölüm kurulunun aldığı kararlar müştereken imza altına alınarak üst yazı ile Meslek Yüksekokulu Müdürlüğüne iletilir. Bölüm kurullarının fiilen toplanmasında ve toplantıların eğitim ve öğretim faaliyetleri kapsamına giren konularda periyodik olarak toplanmayı düzenli hale getirme gerekliliği vardır. Devlet üniversitesi olan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gelibolu Piri Reis Meslek Yüksekokulu bünyesinde eğitim-öğretim faaliyetlerini sürdüren programımızın akademik personel ve teçhizat giderleri merkezi yönetim bütçesinden karşılanmaktadır. Program faaliyetleri için gereken altyapı üniversitemiz İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı, Bilgi İşlem Daire Başkanlığı, Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı bütçe ve kaynaklarından sağlanmaktadır. Hedeflere ulaşmakta kısıtlı ödeneklerle üstün gayretler gösterilerek öğrencilerimize sağlıklı bir eğitim-öğretim verilmiştir.

8.2. İnsan kaynaklarının etkin ve verimli kullandığını güvence altına alan tanımlı politika ve süreçler açıklayınız

Program gereksinimlerini karşılayacak destek personeli fakültemiz idari hizmet kadrosunda bulunan Yüksekokul Sekreteri ile karşılanmaktadır. Meslek Yüksekokulumuz idari ve yardımcı kadrosunda 7 idari personel, 1 teknik servis personeli, 4 temizlik personeli ve 5

güvenlik görevlisi görev yapmaktadır. Kurumun, yönetim ve idari yapılanmasında kurumsal yönetim ve toplam kalite uygulamalarını esas almakta organizasyon yapısını, yetki ve sorumluluklarını buna göre tasarlamakta ve olabildiğince yatay ve yalın bir model sunmaktadır. Eğitim-öğretim ve araştırma süreçleri ihtiyaç halinde idari personelin desteğiyle meslek yüksekokulu sekreterliği yönlendirmesinde yürütülmektedir. Teknik altyapı problemleri ile ilgili destek hizmet Çanakkale merkez teknik personeli tarafından karşılanmaktadır. Bilgisayar donanım talepleri, yerel ağ internet bakım ve onarım gibi hizmet talepleri UBYS sistemi üzerinden online olarak iletilmekte ve süreç takip edilmektedir.

8.3. Akademik ve idari personele yönelik tanımlı hizmet içi eğitim süreçleri açıklayınız.¹

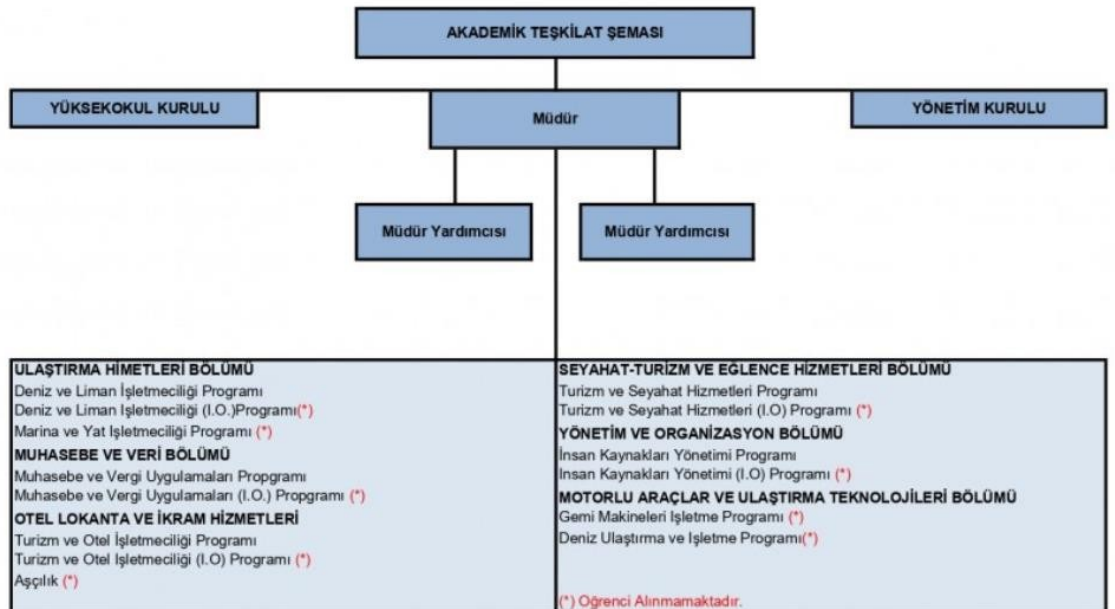
Akademik ve idari personele e-devlet üzerinden zorunlu ve isteğe bağlı hizmet içi eğitimler verilmektedir. Tüm personelin aldığı eğitimler uygulamadan listelenmektedir.

8.4. Eğitim öğretim faaliyetlerine ilişkin kamuoyunu bilgilendirmeyi ilkesel olarak benimsemek üzere bir politika tanımlanmış olmalı ve kamuoyunu bilgilendirme yöntem ve süreçlerinin işletildiğine dair kanıtları sunulmalıdır.

Ölçüt 9. Disipline Özgü Ölçütler

9.1. Program eğitim planı, dersler, ölçme-değerlendirme yöntemleri aracılığıyla programa özgü ölçütlerin nasıl sağlandığını anlatınız.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programında; programa özgü ölçütlerin sağlanmasında öğretim planında yer alan dersleri temel alınmaktadır. Bu kapsamda derslerden öğrenilen bilgi ve becerilerin ölçümü için ara sınavlar ve dönem sonu sınavları somut ölçüm yöntemi olarak kullanılmaktadır. Öğrencilerin dersler ile elde ettiği bilgi beceri ve yetkinliklerin ölçümünde sınavlara ek olarak ödev ve proje hazırlama etkinlikleri, sınıf ortamında belirli bir konunun sunumu, grup aktiviteleri, mesleki uygulamalar, il içi ve/veya dışı teknik geziler ve dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından bağımsız olarak ya da sınavlar içerisinde değerlendirilmektedir. Meslek Yüksekokulumuzun birim toplantılarında ileriye yönelik olarak alınan öğrenci yükümlüğündeki ödevlerin ara sınav ya da final sınavlarında sınav sorusu olarak yer almasına dair uygulamadır.



EK I – PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER

I.1 Ders İzlençeleri¹

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Öğretim Planındaki tüm derslerin izlençeleri Üniversitemiz Eğitim Kataloğunda bulunmaktadır. Her yıl güncellenen ders izlençeleri ders sorumlusu tarafından kontrol edilmekte ve güncellenmeden dolayı boşalan alanların bilgi girişleri yapılmaktadır. Ders izlençelerinin sorumluluğu derse giren öğretim elemanındadır.

ÇOMÜ GPRMYO Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Öğretim Planında yer alan ders izlençelerine <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=Cf8gyCiHZ8WmwugUDL9FGw!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR#> bağlantısı ile ulaşılabilir. Aşağıda bazı derslerin izlençeleri örnek olarak verilmiştir.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı / Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı / Önlisans - Normal Öğretim - Turizm ve Otel İşletmeciliği (Gelibolu)	
DersKodu	DersAdı
TOİ-1021 Ders Detayı	Genel Turizm
DersinDili	: Türkçe
DersinSeviyesi	: Önlisans
DersinTipi	: Zorunlu
ÖnKoşullar	: Yok
DersinAmacı	: Turizm Sektörüne yönelik eğitim alanların, öncelikle hakim olması gereken genel turizm kavram ve ilkelerini detaylı bir şekilde vermek ve profesyonel meslek hayatında pratiğe dönüştürülebilecek teorik bilgiyi sunmak.
Dersinİçeriği incelenecektir.	: Turizmin tanımı, özellikleri, tarihçesi, sınıflandırılması turizm arzı ve talebi, farklı turizm türleri
DersinKitabı/Malzemesi/	: Kozak Nazmi, Kozak, A. Meryem, Kozak Metin (2007) Genel Turizm (İlkeler Kavramlar), Turhan Kitabevi, Ankara USTA Öcal (2009) Turizm İlkeler ve Yönetim,
ÖnerilenKaynaklar	Detay Yayınevi, Ankara
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri : Düz Anlatım, soru-cevap, ve Öğretim Yöntemleri	
DersİçinÖnerilenDiğer Hususlar	: Genel Turizm
Dersi Veren Öğretim Elemanları : , Doç. Dr. Mesut Bozkurt (Sorumlu)	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	: Yok
Dersin Verilişi	: Yüzyüze
En Son Güncelleme Tarihi:	:

Ders Öğrenme Çıktıları
Bu dersi tamamladığında öğrenci :
1 Turizm ve turist kavramlarını ifade eder.
2 Turizmin gelişmesine etki eden unsurları açıklar.
3 Turizmin ülke için önemini yorumlar.
4 Eleştirel düşünceyle alanındaki sorunların kaynağını belirler ve bunu bağımsız olarak bilimsel düşünce pratiği içinde gerçekleştirir.
5 Turistik ürün ve bileşenlerini açıklar.
6 Turizmin toplumsal etkilerini yorumlar
7 Turizm endüstrisinin mevcut durumunu yorumlar.
8 Alternatif Turizm çeşitlerini kendi cümleleri ile ifade eder

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı / Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı / Önlisans - Normal Öğretim - Turizm ve Otel İşletmeciliği (Gelibolu)		
DersKodu	DersAdı	Teorik
TOİ-1024	Önbüro Otomasyon Sistemleri I	2,00
Ders Detayı		
DersinDili	: Türkçe	
DersinSeviyesi	: Önlisans	
DersinTipi	: Zorunlu	
ÖnKoşullar	: Yok	
DersinAmacı	: Bu ders kapsamında; örnek otomasyon programı (Micros-Fidelio) üzerinden konaklama ile ilgili işlemleri yapabilme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.	
Dersinİçeriği	: Konuk ve şirket kartlarının tanımlanması, münferit ve grup rezervasyon kayıt işlemleri rezervasyon değişiklik, iptal, bekleme listesi, overbooking işlemleri kontenjan sözleşmeleri oluşturma fiyat yönetimi misafir c-in işlemleri kasa işlemleri (konuk harcamalarının foliolara işlenmesi) harcama düzeltme ve iptal işlemleri kasa işlemleri (fatura yönlendirme) misafir c-out işlemleri odalar yönetimi işlemleri (room assignent, raporlar, blokaj, out of kullanım ve servis dışı odalar, arşiv kartlar, overbooking) raporlar (oteldeki müşterilere ait raporlar, rezervasyon raporları, arşiv raporları) gün sonu işlemleri genel değerlendirme	
DersinKitabı/Malzemesi/Notları 2004 -2011	: Kınay Hasan,Fidelio Suit 8 Hotel Management Solutions 2011, Protel Bilgisayar Otomasyon Eğitim Dersi	
Önerilen Kaynaklar		
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri : Aktif öğrenme ve Öğretim Yöntemleri		
DersİçinÖnerilenDiğerHususlar	: Yoktur	
Dersi Veren Öğretim Elemanları : Öğr. Gör. Ayşe Nihan Veznikli		
DersiVerenÖğretimElemanıYardımcıları	: Yoktur	
DersinVerilişi	: Yüzyüze	
EnSonGüncellemeTarihi:	:	

Ders Öğrenme Çıktıları
Bu dersi tamamladığında öğrenci :
1 Program üzerinden konuk ve şirket kartları tanımlayabilir.
2 Münferit ve grup rezervasyon kayıt işlemleri, rezervasyon değişiklik, iptal ve overbooking işlemlerini yapabilir.
3 Kontenjan sözleşmeleri ve fiyat oluşturma ile ilgili örnekleri kavrayabilir.
4 Program üzerinden konuk giriş işlemleri kasa işlemleri (konuk harcamalarının foliolara işlenmesi) harcama düzeltme ve iptal işlemleri kasa işlemleri (fatura yönlendirme) konuk çıkış işlemleri ve odalar yönetimi işlemlerini (room assignement, raporlar, blokaj, out of kullanım ve servis dışı odalar, arşivkartlar, overbooking) yapabilir.
5 Gün sonu işlemleri yapabilir.

I.2 Öğretim Elemanların Özgeçmişleri

Turizm ve Otel işletmeciliği Programı akademik kadrosunda yer alan personelin özgeçmişlerine aşağıdaki linklerden ulaşılabilir.

Doç. Dr. Mesut Bozkurt

<https://avesis.comu.edu.tr/mesutbozkurt>

Doç. Dr. Neşe Kafa

<https://avesis.comu.edu.tr/neseekafa>

Dr. Öğr. Üyesi Ebru Özlem Korkutata

<https://avesis.comu.edu.tr/ebruoazlemguven>

Öğr. Gör. Ayşe Nihan Veznikli

<https://avesis.comu.edu.tr/237>

I.3 Teçhizat

Önlisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar teçhizatını açıklayınız.

Meslek Yüksekokulumuz Gelibolu merkezinde Gelibolu-Keşan yolu üzerinde bulunmaktadır. Binanın solunda sığınak ve kalorifer binası ve basketbol sahası bulunmaktadır. İki kattan oluşan kapalı alanı 7.000 m² olmak üzere toplam 46.330,00 m² 'den oluşmaktadır. Meslek Yüksekokulumuzun ilk katı idari, akademik ofisler, kütüphane, sınıflar ve öğrenci kantinine aittir. İkinci katta da akademik ve idari ofisler, sınıflar ve yemekhane, arşiv ve laboratuvarlar bulunmaktadır. Kesintisiz internet hizmeti vardır. Binaımız katı yakıt kalorifer sistemi ile ısınmaktadır. Meslek Yüksekokulumuzda toplam 20 dersliğimiz mevcuttur.

Meslek Yüksekokulumuz, 220 m² büyüklüğünde 120 kişi kapasiteli bir adet yemekhane, 220 m² büyüklüğünde bir adet kantin, 450 m² büyüklüğünde bir adet basketbol ve voleybol sahası olarak kullanılan Açık Spor Tesisleri Alanına sahiptir. Meslek Yüksekokulumuz bünyesinde bir kütüphane oluşturulmuş olmakla birlikte kitap ihtiyacı bulunmaktadır. Öğrenciler sosyal ve kültürel gereksinimlerini öğrenci etkinlikleri ile gerçekleştirmektedir. Bu kapsamda tanışma günleri, kültürel ve teknik geziler düzenlenmektedir. Öğrenciler gerçekleştirmiş oldukları bu etkinlikler ile üniversite içi ve dışı sosyal hayata katkıda bulunmaktadırlar. Öğrencilerin sosyal alan imkanları sınırlı olup temel ihtiyaçlarını ilçe merkezinde ve okul çevresindeki çeşitli restoran, kafeterya, spor merkezi, özel yurt gibi hizmet işletmelerinden temin etmektedir. Öğrencilerin ders dışı etkinlikler yapmalarına olanak veren, sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılayan, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak, mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretim üyesi ilişkilerini canlandıran uygun altyapı mevcuttur.

Yüksekokulumuz Programlarına ait 1 adet bilgisayar laboratuvarı bulunmaktadır. Ödenek yetersizliği nedeniyle yeteri kadar cihaz alınamamıştır. Bilgisayar Laboratuvarımızda 40 adet bilgisayarla öğrencilerimizin hizmetine sunulmuş durumdadır. Öğrencilerimiz kişisel bilgisayarları ile EDUROAM altyapısı sayesinde okul içerisinde ücretsiz kablosuz internet erişimine sahiptir. Meslek Yüksekokul öğrencilerinin kullanımına bir kütüphane oluşturulmuş ancak kitap ihtiyacı istenilen oranda karşılanamamıştır. Öğrenci ve öğretim elemanlarımız Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Terzioğlu Yerleşkesi'nde yer alan 7/24 kütüphane hizmetlerinden, çalışma salonu ve odalarından, online hizmetlerinden faydalanabilmektedir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi kütüphaneleri koleksiyonunda bulunmayan yayınların, kullanıcıların akademik bilgi ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla ülkemizdeki yurtiçi bilgi merkezleri ve kütüphanelerinden getirilmesi de "Kütüphaneler arası Ödünç" hizmeti ile mümkün olabilmektedir. Kütüphane, açık raf ve Dewey Decimal Classification konusal sınıflama sistemi ile kullanıcılarına hizmet vererek araştırmacılarının aradıkları kaynaklara erişimini kolaylaştırmaktadır. Kütüphanede bulunan yayınlara ait künye bilgilerine katalog tarama terminali vasıtasıyla erişilebilmektedir.

I.4 Diğer Bilgiler

Kurum bu bölümü ÖDR'de yer almasını uygun göreceği bilgiler için kullanabilir.

EK II – KURUM PROFİLİ

II.1 Üniversiteye İlişkin Bilgiler

Değerlendirme takımı, programı yürüten bölüm yanında, onun bağlı bulunduğu meslek yüksekokulu ve üniversite hakkında bazı genel bilgilere de gereksinim duyacaktır. Bu bilgiler ÖDR'ye ek, ayrı bir belge olarak Ek II – Kurum Profili başlığı altında hazırlanmalıdır. Ek II belgesi birden fazla program akreditasyonu için başvuru yapılmış olsa bile, tüm programlar için ortak olmalıdır.

Üniversiteye ilişkin bilgiler	
Üniversite Adı	:Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Web adresi	: https://www.comu.edu.tr/
Adres	:Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Terzioğlu Merkez Kampüsü, Kepez Çanakkale
Yönetim statüsü (devlet, vakıf)	:Devlet
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	:1992
Üniversite yönetimi ile ilgili bilgiler	
Rektör Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:Prof.Dr.Cüneyt ERENOĞLU
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:Prof.Dr. Evren KARAYEL GÖKKAYA (Güzel Sanatlar)
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:Prof.Dr.Hüsnü Levent DALYANCI (Siyasal Bilgiler)
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:Prof.Dr. Arda AYDIN (Ziraat)
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:-
Genel sekreter Adı Soyadı (akademik unvanı /idari)	:Oğuz ÜNAL
Akreditasyon bilgileri	
Üniversitenin akredite fakülte sayısı (Kuruluşların adı)	: 22 (TEPDAG, MÜDEK, EPDAD, SPORAK ,STAR)
Üniversitenin akredite meslek yüksekokulu sayısı (Kuruluşların adı)	:-
Üniversitenin akredite program sayısı (Kuruluşların adı)	:-
Misyon, vizyon, değerler, etik ilkeler, sloganı	
Üniversitenin misyonu	: Çağdaş, sürdürülebilir ve kapsayıcı eğitim yaklaşımı ile yetkin bireyler yetiştirmek; ürettiği bilimsel bilgi ve teknolojiler ile gerçekleştirdiği kültürel, sportif ve sanatsal faaliyetlerle ulusal ve uluslararası düzeyde topluma katkı sunmaktır.
Üniversitenin vizyonu	: Yetiştirdiği yenilikçi ve girişimci bireyler ile toplumun yaşam kalitesine katkıda bulunan bilim, teknoloji, sanat, spor ve kültür alanlarında öncü bir üniversite olmak.
Üniversitenin değerleri	: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi; bulunduğu değerli coğrafya içerisinde kuruluşundan bugüne kadar elde ettiği tüm kazanımları ile yüksek değerlere sahip bir üniversite olma yolunda ilerlemektedir. Bu Değerlerimiz: • Adalet veLiyakat • Akademik Yetkinlik • Kurumsal AidiyetveKatılımcılık • Topluma ve DoğayaDuyarlılık • Etik DeğerlereBağlılık • İnsanave FarklılıklaraSaygı • Girişimcilik, YenilikçilikveYaratıcılık • Erişilebilirlik,Şeffaflıkve Hesap Verebilirlik • KaliteOdaklı KurumKültürü • Milli ve Manevi DeğerlereBağlılık • Kapsayıcı EğitimYaklaşımı
Üniversitenin etik ilkeleri	:
Üniversitenin sloganı	: Eğitimde ve Bilimde Hep Birlikte Daha İleri

İdari Destek Birimleri

Programların eğitim amaçlarına ulaşması için gerekli olan (kütüphane, bilgi işlem, öğrenci işleri, sağlık, kültür, kongre, spor, yemekhane, yurt, vb.) destek birimleri hakkında bilgi veriniz. Programların eğitim amaçlarına ulaşması için gerekli olan (kütüphane, bilgi işlem, öğrenci işleri, sağlık, kültür, kongre, spor, yemekhane, yurt, vb.) destek birimleri hakkında bilgi veriniz. Programlardaki öğrenciler için 1 adet bilgisayar laboratuvarı, hijyenik koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane, bir adet kantin, bir adet kütüphane, spor aktivitesi gerçekleştirebilmek amacıyla bir adet basketbol ve voleybol sahasından faydalanabilmektedir. Yüksekokulun bulunduğu Gelibolu ilçesinde devlete bağlı KYK yurdu bulunmamakta, öğrenciler ya özel yurtlarda ya da kiradıkları evlerde konamaktadırlar.

II.2 Meslek Yüksekokuluna İlişkin Bilgiler

Genel Bilgi

Meslek Yüksekokul (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler	
MYO Adı	Gelibolu Piri Reis Meslek Yüksekokulu
Web adresi	https://gelibolu.comu.edu.tr/
İletişim adresi	Yazıcızade Mahallesi Öğretmen Refet Angın Caddesi No:13 17500 Gelibolu / Çanakkale
Müdür Adı Soyadı (unvanı)	Dr.Öğr.Üyesi Abdülkerim DİKTAŞ
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	Doç.Dr. Yavuz Sezer Oğuzhan
Görev dağılımı	Engelli Öğrenci Birim Koordinatörü, Farabi Koordinatörü, Mevlana Koordinatörü, Erasmus Stratejik Planı Hazırlama Komisyonunda Yer Alan (Üniv.Res.Yz), Sosyal, Kültürel ve Bilimsel Faaliyetler Komisyonu, Spor Etkinlikleri Komisyonu, Burs Komisyonu, Gelibolu Piri Reis Meslek Yüksekokulu Staj ve Eğitim Uygulama Kurulu
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	Öğr.Gör. Nur Özdelibaş
Görev dağılımı	Kalite Güvencesi Alt Komisyonu, Program Kalite Güvencesi Temsilcileri, Anket Uygulama Komisyonu, Sürekli İyileştirme Komisyonu, 3+1 İşyeri Uygulama Eğitimi Komisyonu, Kalite Elçisi Öğrenciler Komisyonu, Yüksekokul Koordinatörü (Bologna), Eğitim-Öğretim Program Geliştirme Ekibi, Mezun Çalışma Grubu, Öğrenci Yaşam, Kariyer ve Mezun İlişkiler Koordinatörü
Misyon, vizyon, değerler, etik ilkeler, sloganı	
MYO misyonu	Ahlaki Ve Toplumsal Değerlere Sahip Çağdaş Bir Öğretim Kültürü Oluşturarak Ekonomiye Katkı Sağlamak Amacıyla Mesleki Anlamda Teorik Ve Pratik Açıdan Donanımlı, Sosyal Sorumluluğa Sahip Yenilikçi Ve Yaratıcı Vasıflara Sahip Bireyler Yetiştirmek.
MYO vizyonu	: Sanayi ve İş Dünyası İle İşbirliği İçerisinde Olan, Sürekli Değişen Ve Yenilenen Küresel Koşulları Eğitim Ve Öğretim Planlarına Yansıtan, Ülkeye Hizmeti, Eğitim Ve Araştırma Çalışmaları ile Saygın ve Tercih Edilen Bir Kurum Olmak.

Meslek Yüksekokulundaki Programlar

Programın Adı ¹	Türü ²		Değerlendirme için Başvuruda Bulunmuş ³		Mevcut, ancak Değerlendirme için Başvurmamış ⁴	
	Normal Öğretim	İkinci Öğretim	Akreditasyonu		Akreditasyonu	
			Var	Yok	Var	Yok
1.Muhasebe ve Vergi Uygulamaları	X			X		X
2.Turizm ve Otel İşletmeciliği	X			X		X
3.Deniz ve Liman İşletmeciliği	X			X		X
4.Turizm ve Seyahat Hizmetleri Programı	X			X		X
5.İnsan Kaynakları Yönetimi Programı	X			X		X

Personel Sayıları

Meslek yüksekokulundaki tüm personelin (tam zamanlı, yarı-zamanlı, ek görevli) ve öğrencilerin sayısını hem meslek yüksekokulu için, hem değerlendirilen her program için, **Tablo II.3**'ü kullanarak, ayrı ayrı tablolar olarak veriniz. *Kurum ziyareti başlangıcında bu tabloların güncellenmiş birer sürümleri takım üyelerine sunulmalıdır.*

Tablo II.3. Personel Sayısı ([Akademik Yıl ⁽¹⁾])

	Adet ⁽²⁾			Toplam	Haftalık Toplam Saat
	TZ	YZ	DSÜ		
Öğretim Elemanları	21	-	-	21	
Toplam	21	0	0	21	
Teknisyenler/Uzmanlar	7	-	-	7	
Diğer idari görevliler	10	-	-	10	
Diğer ⁽⁴⁾	-	-	-	-	
⁽¹⁾ Bu tabloya, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır.					
⁽²⁾ TZ: Tam zamanlı, YZ: yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli					
⁽³⁾ Ders veren öğretim elemanının toplam haftalık ders saati					
⁽⁴⁾ Farklı bir kategori söz konusuysa bunu belirtiniz veya boş bırakınız.					

II.3 Yarı Zamanlı ve Ek Görevli Öğretim Elemanlarının İzlenmesi

Meslek yüksekokulunda görevlendirilen yarı zamanlı ve ek görevli öğretim elemanlarının izlenmesi ve değerlendirilmesinden ilgili programların bölüm başkanlarınca yapılmaktadır. Öğretim elemanlarının derse giriş ve çıkış saatleri titizlikle takip edilmekte ve ek ders föyleri bu takibe göre imzalanmaktadır.

II.4 Öğrenci Kayıt ve Mezuniyet Bilgileri

Tüm meslek yüksekokulu ve değerlendirilecek her program için son üç yıla ilişkin öğrenci kayıt ve mezuniyet istatistiklerini **Tablo II.4'**de veriniz.

Tablo II-4 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Tüm Meslek Yüksekokulu İçin

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
2023-2024		270			131
2022-2023		331			116
2021-2022		338			196

Program: Muhasebe ve Vergi Uygulamaları Programı

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
2023-2024					12
2022-2023					15
2021-2022					18

Program: Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
2023-2024					20
2022-2023					18
2021-2022					24

Program: Deniz ve Liman İşletmeciliği Programı

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
2023-2024					58
2022-2023					66
2021-2022					92

II.5 Kredi Tanımı

Normal olarak, bir kredi, haftalık bir ders saatinde ya da 2 pratik uygulama saatinde yapılan çalışmaların eğitim yüküne karşılık gelmektedir. Bir akademik yıl, yarıyıl sonu sınavları hariç en az 28 haftadan oluşmaktadır. AKTS kredisi ise öğrencilerin bir dersle ilgili tüm etkinlikler için harcamaları beklenen toplam zamana endekslenmiş kredidir. Genellikle 30 saatlik bir öğrenci yükü, 1 AKTS olarak kabul edilmektedir. Programlarda farklı kredi tanımları kullanılıyorsa, bunlar hakkında bilgi verilmelidir. Bir öğrencinin öğrenimini başarı ile bitirerek İnsan Kaynakları Yönetimi programından önlisans derecesi elde edebilmesi için programda alması gereken zorunlu ve seçimlik derslerin (120 AKTS karşılığı) tümünden başarılı olması ve kredisiz ders notlarının (YE) olması zorunludur. Ayrıca her öğrenci 30 günlük stajını tamamlamak zorundadır. GNO'su 2.00 ve üzerinde

olan öğrenciler koşullu başarılı derslerden de başarılı kabul edilirler. Mezun olabilmek için öğrenciler 120 AKTS kredisini mutlaka tamamlamalıdır.

Kanıtlar:

ÇOMÜ akts Yönetmeliği

<https://meyok.comu.edu.tr/bilgi/akts-yonetmeli.html>

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=>

II.6 Kabul, Yatay Geçiş, Çift Anadal, Yandal ve Mezuniyet Koşulları

Bu bölümde verilen bilgiler, meslek yüksekokulundaki tüm programlar için geçerli olmalıdır. Değerlendirilmek üzere başvuruda bulunulan programlardan herhangi biri için bir istisna söz konusuysa, burada belirtilmeli, ayrıntıları ise, ilgili programın Öz değerlendirme Raporunda verilmelidir.

Öğrenci Kabulü

Meslek Yüksekokulumuza öğrenci kabulü; ÖSYM tarafından düzenlenen sınavlar ve yerleştirme işlemleri sonucunda kayıt yaptıрма hakkı elde edenler, ilgili mevzuat hükümlerince kayıt yaptıрма hakkı kazanan yabancı uyruklular, ilgili mevzuat hükümlerince yatay geçiş hakkı kazananlar, Üniversitemiz tarafından belirlenen ve Yükseköğretim Kurulu tarafından onaylanan esaslara göre kabul hakkı kazananlar Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen esaslar doğrultusunda Üniversitemiz tarafından yapılan sınav sonuçlarına göre kabul edilmektedir. Öğrenci kaydı, Öğrenci Seçme ve Yerleştirme (ÖSYM) tarafından uygulanan merkezi sınav sonuçlarına göre yapılmaktadır. ÖSYM tarafından yapılan sınav sonuçlarına göre ÇOMÜ'ye kesin kayıt yaptırmaya hak kazanan öğrenci adaylarının kesin kayıt işlemleri 2547 sayılı Kanunun 45 inci maddesi, ÖSYM ve/veya ÇOMÜ tarafından belirlenen esaslara göre, ilan edilen tarihlerde kayıt bürosuna şahsen veya noter tasdikli yetki belgesi verdikleri vekilleri aracılığıyla yapılır. Posta ile başvuru kabul edilmez. ÖSYM tarafından belirlenen tarihlerde kayıt işlemlerini yaptırmayan adaylar, kayıt haklarını kaybeder ve herhangi bir hak iddia edemezler. Yabancı uyruklu öğrencilerin kayıtları, Senato tarafından belirlenen esaslar ve ilgili mevzuat çerçevesinde yapılır. Öğrenciler kayıt işlemlerini E- Devlet üzerinden yapabilmektedirler. Üniversiteye kesin kayıt yaptıran öğrenciye öğrenci kimlik kartı verilir.

Yatay ve Dikey Geçiş

Kurum içi veya kurumlararası yatay geçiş, meslek yüksekokulu mezunlarının üniversite lisans programlarına ilgili sınavla geçiş yapmaları mümkündür. Bu geçişler, Resmî Gazetede yayımlanan “Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar arasında Geçiş, Çift Ana Dal, Yan Dal ile Kurumlararası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik” hükümlerine göre yapılmaktadır.

Başka yükseköğretim kurumundan üniversiteye veya üniversitenin bir programından bir başka programına yapılacak yatay geçişler, “Önceki Öğrenmenin Tanınması ve İntibak İşlemleri Yönergesi” hükümlerine göre yapılmaktadır. Öğrencinin daha önce öğrenim gördüğü üniversitede aldığı derslerin muafiyet işlemleri bu yönerge uyarınca intibak komisyonu tarafından yapılır. Muafiyet ve intibak işlemleri, ilgili Bölüm Başkanlığı ve İntibak Komisyonları tarafından yürütülür. Bölümler “Bölüm Kurul” kararı alarak Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu'na sunar. Belirlenen kontenjan ve esaslar uyarınca yatay geçiş başvurularının kabulüne ve yatay geçiş yapanların ders intibaklarına ilgili Yönetim Kurulu karar verir.

Yönetim kurulu kararında öğrencinin kayıtlı bulunduğu programda daha önce almış olduğu dersin kodu, adı, AKTS kredisi, yerel kredisi, başarı notu, ve bu derse karşılık muaf olunan dersin kodu, adı, AKTS kredisi, yerel kredisi ve harf notu belirtilir. İntibak kararında öğrencinin hangi yarı yıla intibak ettirildiği bilgisi ve mezun olmak için alması gereken tüm dersler yer alır.

Diğer bir yükseköğretim kurumunda öğrenci iken, ÖSYM tarafından yapılan merkezi yerleştirme sınavı veya başarı durumuna göre yatay geçiş ile Turizm ve Otel İşletmeciliği programına kayıt yaptırdığı takdirde daha önce kayıtlı bulundukları yükseköğretim kurumunda CC ile başarılı oldukları dersler için, öğrenimine başladıkları ilk yarıyılın ilk haftasında öğrenci işlerine başvurarak, bu derslerin muafiyeti talebinde bulunabilirler. Meslek Yüksekokulumuz Müdürlüğü muafiyet talebinde bulunan öğrencinin, daha önce almış olduğu dersleri, ilgili program danışmanının görüşünü alarak hangi derslerden denklik nedeni ile geçmiş kabul edileceğini onaylar. Bu şekilde kaydı yapılan bir öğrenci, intibak ettirildiği yarıyıldan önceki yarıyla ait olan ve muaf olmadığı dersleri tamamlamak zorundadır. Öğrencilerin Üniversite dışındaki örgün öğretim programlarında daha önceden başardığı ve muaf olduğu ders/dersler

“ÇOMÜ Önlisans-Lisans Eğitim, Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin” 22 nci maddesinde yer alan “Sınavların Değerlendirilmesi ve Notların Değerlendirilmesine” göre dönüştürülerek DNO ve GNO hesabına katılır. Bu süre azami süreden düşülür ve öğrenci programında derslerini bu kalan süre içerisinde tamamlar.

Herhangi bir yükseköğretim kurumundan mezun olan, kayıt sildiren, bir yükseköğretim kurumuna kayıtlı iken Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi tarafından yapılan sınavlar sonucu veya özel yetenek sınavları sonucu üniversitemize kayıt yaptıran ve muafiyet talebinde bulunanların, ilgili yönetim kurullarınca değerlendirilmesi yapılır ve muafiyet talebi uygun görülen öğrencilerin muaf tutulduğu derslerinin başarı notları, bu Yönetmeliğin 22 nci maddesindeki başarı notuna dönüştürülür. Bunun sonucunda genel not ortalaması 2.00 ve üzerinde olan öğrencilerden üst yarıyıldan ders almak isteyenlerin, bulunduğu yarıyıldan muaf tutulduğu derslerin toplam kredisinin programdaki o yarıyılın toplam kredisinin en az yarısı olması halinde; intibak ettirildiği yarıyıl ve önceki yarıyılarda almadığı ve başarısız olduğu dersler ile birlikte bir üst yarıyıldan ders alabilmeleri konusunda meslek yüksekokulu yönetim kurulumuz yetkilidir. Muafiyet kararının alındığı yarıyıldan başvurması halinde, muaf olduğu dersi/dersleri almak isteyen öğrenci tekrar alabilir. Öğrencinin üst yarıyıldan ders almış olması üst yarıyıldan olduğu anlamına gelmez.

Müfredatta zorunlu olan dersler için muafiyet sınavları, her dönemin başında İngilizce I ve II dersleri için de yapılmaktadır. Söz konusu sınavlardan geçer not alan öğrenciler müfredattaki ilgili dersten muaf olmakta ve notları öğrencilerin transkriptlerine işlenmektedir. Mezun olan öğrenciler Dikey Geçiş Sınavına (DGS) girerek veya sınavsız olarak şu lisans bölümlerine devam edebilmektedirler. Ekonomi ve Finans, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İşletme, Rekreasyon Yönetimi, Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği, Uluslararası İşletme Yönetimi, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği, Yönetim Bilişim Sistemleri. Ayrıca öğrencilerimiz lisans öğrenimlerini son yıllarda gelişen teknolojik yenilikler bağlamında “uzaktan eğitim” yoluyla sürdürebilmektedirler. Benzer şekilde öğrencilerimiz Açık Öğretim Fakültesi (AÖF) ilgili bölümlerinde lisans eğitimlerini tamamlama olanağına da sahiptirler. Bu yatay ve dikey geçiş uygulamaların dışında programımızda aktif biçimde uygulanan çift anadal, yan dal ve öğrenci değişim uygulamaları henüz bulunmamaktadır.

Çift Anadal

Meslek yüksekokulundaki çift anadal programlarına öğrenci kabulüne ve izlemesine ilişkin düzenlemeleri ve uygulamaları açıklayınız. Kabullerde ve izlemede kullanılan ölçütleri (minimum not ortalaması değerleri, alınmış olması gereken dersler, ders eşdeğerlikleri, vb.) yazınız.

Yandal

Meslek yüksekokulundaki yandal programlarına öğrenci kabulüne ve izlemesine ilişkin düzenlemeleri ve uygulamaları açıklayınız. Kabullerde ve izlemede kullanılan ölçütleri (minimum not ortalaması değerleri, alınmış olması gereken dersler, ders eşdeğerlikleri, vb.) yazınız.

Meslek yüksekokulumuzda yandal programlarına öğrenci kabulü bulunmamaktadır.

Mezuniyet Koşulları

Öğrencilerin, mezuniyet koşullarını sağlamalarını garanti altına almak için kullanılan süreci tanımlayınız. Bu amaçla kullanılan her türlü belgeyi sununuz. Mezuniyet için istenen not ortalamasını belirtiniz.

Turizm ve Otel İşletmeciliği programı öğrencilerinin mezuniyetlerine karar verilirken kullandığı yöntemin güvenilirliği, 27/09/2016 tarihli ve 29840 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan yeni Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliğine dayanmaktadır. Bu süreçte öğrenci işleri tarafından Genel Not Ortalaması, ders kredileri, AKTS, zorunlu ve seçmeli ders kontrolleri, başarısız ders kontrolü ve staj yükümlülüklerine dair kontroller yapılır ve program mezun listesi oluşturulur. Liste transkriptleri ile birlikte danışman ve ilgili bölüm başkanlığı tarafından kontrol edilerek bölüm yönetim kurulu kararı alınır. Bir öğrencinin kayıtlı olduğu programdan mezun olabilmesi için, almakla yükümlü olduğu tüm derslerden başarılı olması, varsa zorunlu stajlardan başarılı olması, kredisiz derslerden (YE) alması ve önlisans mezuniyeti için 120 AKTS kredisi alması zorunludur. GNO'su 2.00 ve üzerinde olan öğrenciler koşullu başarılı derslerden de başarılı kabul edilirler. Bir öğrencinin GNO'su aynı zamanda mezuniyet not ortalamasıdır. Ayrıca mezun olabilmek için her öğrenci 30 günlük zorunlu stajını tamamlamak zorundadır. Öğrencinin mezuniyetine ilgili akademik birimlerin bölüm kurullarının kararları doğrultusunda alınan ilgili Yönetim Kurulu'na karar verilir. Öğrencilerin başarı durumları, ilgili yönetmeliğin 26. Maddesine göre derslerden almış oldukları notlar ve derslerin AKTS kredileri yoluyla hesaplanan Dönem Not Ortalaması (DNO) ve Genel Not Ortalaması (GNO) değerleriyle izlenir. Öğrencilerin derslerdeki ve diğer etkinliklerdeki başarıları ara sınav (%40) ve yıl sonu sınavları (%60) ile değerlendirilmektedir. Ara sınav ve dönem içi etkinliklerden (Seminer, uygulama, ödev, proje, laboratuvar gibi) alınan not ortalamasının %40'ı, yarı yıl sonu ve bütünleme sınav notunun %60 oranındaki katkısı alınarak ilgili öğretim elemanı tarafından belirlenir ve belirlenen bu değerlendirme ölçütleri ve ağırlıkları Çomu bilgi paketi üzerinden tüm öğrencilere duyurulur. Öğrenim programlarını başarı ile tamamlayan öğrencilere, programın tamamlanmasını takip eden sınav dönemi sonunda diplomaları verilir. Mezun olan tüm öğrencilere diploma eki verilir.

Kanıtlar

Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı

<https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/>

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19649&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=>

Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=13948&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>

ÇOMÜ Önlisans ve Lisans Muafiyet ve İnbibak İşlemleri Yönergesi

<https://ogrenciisleri.comu.edu.tr/onlisans-ve-lisans-muafiyet-ve-intibak-islemleri-y.html>