



ALANYA TİCARET VE SANAYİ ODASI TURİZM MESLEK YÜKSEKOKULU
2025 İÇ DEĞERLENDİRME RAPORU

İçindekiler

A. BİRİM HAKKINDA BİLGİLER	
B. KALİTE GÜVENCE SİSTEMİ	
C. EĞİTİM ÖĞRETİM SİSTEMİ	
D. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME.....	
E. TOPLUMSAL KATKI.....	

A. BİRİM HAKKINDA BİLGİLER

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümümüz bünyesinde Turizm ve Otel İşletmeciliği ve Aşçılık Programları örgün öğretim olarak eğitim öğretim hayatına devam etmektedir. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, sektörün ihtiyacına cevap vermek adına uygun nitelikte eleman yetiştirilmesi ve yetiştirilen elemanların da sektörde istihdam edilmesini sağlayacak olan dört yarıyılık bir yükseköğretim programıdır. Aşçılık programımız ise; toplumsal düzeyde artan beslenme ve değişik ürünler tüketme isteği göz önüne alınarak, sektöre alanında uzman nitelikli işgücü sağlamayı amaçlamaktadır.

Seyahat, Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü altında bulunan Turizm Animasyonu programı hem Alanya Bölgesinde hem de ülkemizde turizm faaliyetleri kapsamında önemli bir yer tutan turizm animasyonu alanına dönük ihtiyaca cevap vermek üzere tasarlanmıştır. Bölgenin bu alandaki eğitilmiş personel ihtiyacını karşılamak ve özellikle turizm sektörüne yönelik turizm animasyonuna destek vermek amacı ile yüksekokulumuzda Turizm Animasyonu programı açılmıştır. Turizm Animasyonu programı, ilçedeki Turizm Eğlence Hizmetleri alanında çalışan personelin niteliklerini arttırması, müşteri memnuniyetinin ve işletme verimliliğinin artması, turizm sektörüne sağlayacağı süreklilik ve ivme açısından önem taşımaktadır. Aynı bölüm altında Turist Rehberliği programı açılmış olup öğrenci alma çalışmalarına devam edilmektedir.

A.1. Misyonu, Vizyonu, Değerleri ve Hedefleri (Stratejik Amaç ve Hedefler)

Turizm ve Otel İşletmeciliği Ön Lisans Programının misyonu, turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli ara elemanları yetiştirmek amacıyla teorik bilgi ile uygulamayı bir araya getiren, etik değerlere ve sürdürülebilir turizm anlayışına sahip bireyleri topluma kazandırmayı amaçlamaktadır. Programın vizyonu ise Uygulama odaklı eğitimi, sektörle güçlü iş birlikleri ve çağdaş yaklaşımlarıyla öne çıkan; mezunlarının istihdam edilebilirliğini artıran öncü bir ön lisans programı olmaktır. Turizm ve Otel İşletmeciliği Ön Lisans Programının stratejik hedefleri, öğrencilerin mesleki yetkinliklerini geliştirmek ve turizm sektörü ile olan bağlarını güçlendirmek üzerine odaklanmaktadır. Bu doğrultuda programın temel hedefleri aşağıdaki şekilde belirlenmiştir:

- Turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu operasyonel süreçlere (ön büro, kat hizmetleri, servis vb.) hâkim, teorik bilgilerini uygulama ile bütünleştirebilen nitelikli ara elemanlar yetiştirmek.
- Mezunların turizm sektöründe kısa sürede istihdam edilmelerini desteklemek ve zincir oteller, seyahat acenteleri ve turizm işletmeleri tarafından tercih edilen mezunlar yetiştirmek.
- Öğrencilere sürdürülebilir turizm anlayışı, çevre koruma ve mesleki etik değerler konusunda farkındalık kazandırarak çevreye duyarlı turizm profesyonelleri yetiştirmek.
- Turizm sektörü temsilcileri ve dış paydaşlarla iş birliğini geliştirerek müfredatın güncelliğini sağlamak ve öğrencilere uygulama imkânları sunmak.
- Turizm teknolojileri, otomasyon sistemleri ve dijital pazarlama araçlarını etkin kullanabilen, sektörün değişen koşullarına uyum sağlayabilen bireyler yetiştirmek.

Turizm Animasyon programının amacı; nitelikli, kültürlü, ülkesini iyi bir biçimde temsil edip tanıtabilecek animatörler yetiştirmektir. Turizm Animasyonu programında konaklama hizmeti veren tesislerde veya sahne gösterilerinde görev alabilecek animatörler yetiştirmek amacıyla bir eğitim planı yürütülmektedir. Turizm ve eğlence sektöründe müşterileri dinlendirmek ve eğlendirmek suretiyle bu kişilerin turizm işletmelerine tekrar gelmelerini sağlamak program amaçlarından biridir. turizm animasyonu ile ilgili temel kavramları tanımlayabilecek; otel işletmelerinde verilen rekreasyon, animasyon, eğlence, spor aktiviteleri gibi hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilen, en az bir yabancı dili konuşabilen, iletişim gücü yüksek, makyaj teknikleri, komedi teknikleri, hareket ritim ve dans tekniklerini bilen ve uygulayan, sahne araçları teknik bilgisi, çocuk psikolojisi, temel müzik bilgisi, konuşma sanatı ve tekniği, yönetim ve organizasyon, kültür ve halk bilimleri, çocuk animasyonu ve uyarılama teknikleri konularına hakim ve bu konularla ilgili organizasyonlarda aktif görev alabilecek ara elemanlar yetiştirmek hedeflenmektedir. Turist rehberliği programımızın misyonu; zengin kültürel mirasımızı ve doğal güzelliklerimizi dünya ile buluşturacak,

donanımlı, analitik düşünebilen ve çok yönlü turist rehberleri yetiştirmektedir. Vizyonu ise Eğitim kalitesi, saha uygulamalarındaki yetkinliği ve yetiştirdiği nitelikli mezun ağı ile Türkiye'de referans gösterilen, yenilikçi bir turist rehberliği programı olmaktadır.

Aşçılık programının temelde ziyaretçilerin yeme içme ihtiyacını karşılamasının yanında Alanya yerel mutfağının hem ulusal hem de uluslararası alanda tanıtılması ve müşteri memnuniyetinin arttırılması hususunda önemi ön plana çıkmaktadır. Bu program ile eğitilmiş, bilinçli, teknik donanım edinmiş meslek elemanları yetiştirilmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca toplumsal düzeyde artan beslenme ve değişik ürünler tüketme isteği, söz konusu olan aşçılık programına farklı bir bakış açısı kazandırmaktadır. Bu anlayış doğrultusunda; Aşçılık Programı ile temel eğitim ve öğretimi sağlayacak dersler ve faaliyetler sunulması hedeflenmektedir.

A.1.2. Eğitim-Öğretim Hizmetleri Verilen Bölümler

- Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü-Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı
- Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü-Aşçılık Programı
- Seyahat, Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü- Turizm Animasyonu Programı

B. KALİTE GÜVENCE SİSTEMİ

B.1. Birim kalite komisyonu oluşturulmuş mudur?

Birim Kalite Komisyonumuz oluşturulmuş olup, komisyonda, Prof. Dr. Özgür GÖLGE, Dr. Öğr. Üyesi Mevlüt UYAR, Dr. Öğr. Üyesi Murat YETKİN, Dr. Öğr. Üyesi Cansu SOLMAZ, Öğr. Gör. Nejdet DOKUR, Öğr. Gör. Dr. Emrullah CANSU, Öğr. Gör. Dr. Eda HAZARHUN ve Meslek Yüksekokulumuz Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğrencisi Zekiye Selda ÖZLEM okul temsilcisi olarak yer almaktadır. Buna ek olarak birimiz çatısı altında yer alan tüm programlarımız için ayrı ayrı Program Kalite Akreditasyon Komisyonları oluşturulmuş ve programlarda yer alan akademisyenlerimiz görevlendirilmiştir. İlgili komisyonlara <https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/kalite/program-kalite-akreditasyon-komisyonlari/> linkinden ulaşılabilir.

B.1.2. İşlevselliği nedir?

Komisyonlarımız, Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK) tarafından yürütülen kalite güvencesi çalışmaları doğrultusunda faaliyetlerini sürdürmekte olup, programlarımızın ilgili akreditasyon kuruluşları (MEDEK ve TURAK) tarafından akredite edilmesine yönelik süreçleri desteklemek amacıyla düzenli aralıklarla bir araya gelmektedir. Bu kapsamda komisyon toplantılarında eğitim-öğretim faaliyetleri, program çıktıları, paydaş geri bildirimleri ve kalite göstergeleri değerlendirilmekte; elde edilen bulgular doğrultusunda sürekli iyileştirme çalışmaları yürütülmektedir.

B.1.3. Kalite Güvence çalışmaları kapsamında komisyon üyelerinin ve diğer üyelerin katkıları nelerdir?

Birimimizde yürütülen kalite güvence çalışmaları kapsamında Birim Kalite Komisyonu ve program bazlı oluşturulan Program Kalite ve Akreditasyon Komisyonları aktif rol üstlenmektedir. Komisyon üyeleri; eğitim-öğretim süreçlerinin izlenmesi, program çıktılarının değerlendirilmesi, paydaş geri bildirimlerinin analiz edilmesi ve kalite göstergelerinin takip edilmesi gibi süreçlere katkı sağlamaktadır.

Komisyonlar tarafından düzenli olarak gerçekleştirilen toplantılarda programların güçlü ve geliştirilmesi gereken yönleri değerlendirilmekte, elde edilen veriler doğrultusunda iyileştirme önerileri geliştirilerek uygulamaya geçirilmektedir. Bu süreçte iç ve dış paydaş görüşleri dikkate alınarak eğitim programlarının güncelliği ve sektörel ihtiyaçlara uygunluğu sağlanmaya çalışılmaktadır. Ayrıca birimizde yürütülen kalite güvence faaliyetleri kapsamında programların ilgili akreditasyon kuruluşları tarafından değerlendirilmesine yönelik çalışmalar da sürdürülmektedir. Bu doğrultuda MEDEK akreditasyon süreçleri için gerekli dokümantasyon hazırlıkları yapılmakta,

program çıktıları ve ders içerikleri gözden geçirilmekte, sürekli iyileştirme yaklaşımı çerçevesinde eğitim-öğretim süreçleri geliştirilmektedir

C. EĞİTİM- ÖĞRETİM

C.1.1. Programların tasarımı ve onayı

Turizm ve Otel İşletmeciliği

Ders bilgi paketleri, Ulusal Çekirdek Eğitim Programı (UÇEP) ve MEDEK akreditasyon ölçütleri dikkate alınarak, her dersin öğrenme çıktılarının program çıktılarıyla eşleştirilmesiyle hazırlanmıştır. Ders bilgi paketlerinde dersin amacı, öğrenme çıktıları, haftalık içerikleri, öğretim yöntemleri ve ölçme-değerlendirme yöntemleri ayrıntılı olarak tanımlanmıştır. Program çıktılarının oluşturulmasında, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) yeterlilik alanları esas alınmış; Bilgi (Kuramsal ve Olgusal), Beceri (Bilişsel ve Uygulamalı) ve Yetkinlik (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme, Öğrenme Yetkinliği, İletişim ve Sosyal Yetkinlik) boyutları program çıktılarının oluşturulmasında belirleyici çerçeve olarak kullanılmıştır. Bu kapsamda, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programına ait öğretim çıktıları aşağıda sunulmaktadır.

1. Turizm ve turizm işletmeciliği ile ilgili tüm bilgilere genel ölçüde sahiptir.
2. Otellerdeki belge düzeniyle ilgili temel bilgilere sahiptir.
3. Türkiye'nin tarihi ve coğrafi bilgilerine sahiptir ve bunları gerektiğinde turistlere anlatabilir.
4. Otellerde ön büro departmanı ile ilgili bütün manuel ve bilgisayarlı işlemleri bilir ve kullanır.
5. Otellerde yiyecek içecek departmanı ile ilgili bütün bilgilere sahiptir.
6. Otellerde kat hizmetleri departmanındaki bütün uygulamaları bilir.
7. Turizm ve çevre ilişkisini bilir ve çevrenin korunması için gerekli uygulamaları yapar.
8. Görgü kurallarını ve etik değerleri bilir ve davranışlarında bunlara dikkat eder.
9. Turizm ve otelcilikle ilgili mevzuat bilgisine sahiptir.
10. Türkçe ve yabancı dillerde kendisini günlük hayatta ve mesleki anlamda ifade edebilir.
11. Cumhuriyetin kuruluşunu, Atatürk ilke ve inkılaplarını bilir.
12. Temel ekonomi bilgisine sahiptir.
13. Bilgisayar programları ve turizmde kullanılan bilgisayar yazılımlarına hakimdir.
14. Turizm alanında analitik düşünme yeteneğine sahiptir, çözüm odaklıdır.
15. İş sağlığı ve güvenliği, gıda ve personel hijyeni konusunda temel ilkeleri bilir ve çalışma alanında uygular.
16. Teorik alan bilgilerini uygulamada kullanabilme becerisi kazanır
17. Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini geliştirir.
18. Girişimcilik becerisi kazanır
19. Etkin iletişim kurma becerisi kazanır
20. Gereksinimleri karşılayacak bir biçimde süreçleri yönetme becerisi kazanır

Yukarıda sunulan program öğrenim çıktılarının Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ile uyumuna ilişkin eşleştirme, aşağıda Tablo 1 'de gösterilmektedir.

Tablo 1. Program Öğrenim Çıktılarının Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ile Uyumu

TYYÇ Temel Alanları	İlgili Program Çıktıları (PÇ)
BİLGİ (Kuramsal / Olgusal)	PÇ-1: Genel turizm bilgisi PÇ-2: Belge düzeni bilgisi PÇ-3: Tarih ve coğrafya bilgisi PÇ-5: Yiyecek-İçecek departmanı bilgisi PÇ-9: Turizm mevzuatı bilgisi PÇ-11: Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi

TYYÇ Temel Alanları	İlgili Program Çıktıları (PÇ)
	PÇ-12: Temel ekonomi bilgisi
BECERİ (Bilişsel / Uygulamalı)	PÇ-4: Önbüro manuel ve otomasyon işlemleri PÇ-6: Kat hizmetleri uygulamaları PÇ-13: Yazılım ve bilişim teknolojileri kullanımı PÇ-14: Analitik düşünme ve çözüm üretme PÇ-16: Teorik bilgiyi uygulamaya aktarma
YETKİNLİK (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk)	PÇ-15: İş sağlığı, güvenliği ve hijyen uygulamaları PÇ-20: Süreç yönetimi ve organizasyon becerisi
YETKİNLİK (Öğrenme Yetkinliği)	PÇ-17: Yaşam boyu öğrenme bilinci PÇ-18: Girişimcilik becerisi
YETKİNLİK (İletişim ve Sosyal Yetkinlik)	PÇ-8: Etik değerler ve görgü kuralları PÇ-10: Ana dilde ve yabancı dilde mesleki iletişim PÇ-19: Etkin iletişim kurma becerisi
YETKİNLİK (Alana Özgü Yetkinlik)	PÇ-7: Çevre koruma ve sürdürülebilirlik bilinci

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, eğitim amaçlarını ve müfredat yapısını güncel tutmak amacıyla dış paydaşların gereksinimlerini sistematik bir şekilde değerlendirme süreçlerine dahil etmektedir. Dış paydaşlarımız, yerel yönetimler, turizm sektörü profesyonelleri, seyahat acenteleri ve kamu kurum temsilcilerinden oluşmaktadır (<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/media/nykldvyk/danisma-kurul-uyeleri-listesi.pdf>). Her eğitim-öğretim yılı sonunda, dış paydaşların sektörün değişen dinamiklerine ilişkin beklenti, ihtiyaç ve önerilerini belirlemek amacıyla periyodik olarak dış paydaş anketleri uygulanmakta ve paydaş toplantıları gerçekleştirilmektedir (<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/haber/akademik-birim-danisma-kurulu-toplantisi/>). (<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/media/vgubxnc3/dis-paydas-anket-sonu-altso-turizm-myo.pdf>). Bu kapsamda, anketlerden elde edilen nicel veriler ile analiz edilerek elde edilen bulgular; program eğitim amaçları ve ders öğrenme çıktılarının sektörün güncel gereksinimleri (dijitalleşme, yeni destinasyon eğilimleri, yabancı dil yeterlilikleri vb.) ile uyum düzeyinin değerlendirilmesinde kullanılmakta, hazırlanan analiz raporları müfredat güncelleme ve sürekli iyileştirme çalışmalarına temel veri kaynağı oluşturmaktadır. Programımız, teorik eğitimi sahadaki güncel pratiklerle harmanlamak amacıyla paneller, seminerler ve teknik gezileri birer "dinamik ölçme-değerlendirme ve geliştirme" aracı olarak kullanmaktadır. (<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/haber/yat-kaptanlari-alku-lu-ogrencilerle-bulustu/>, <https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/haber/pamfilya-nin-altin-uclusu-perge-aspandos-ve-side-de-tarihe-dokunduk/>, <https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/haber/tarihin-izinde-usta-bir-rehberin-sesinde-syedra-da-unutulmaz-bir-gun/>).

Düzenlenen sektörel paneller ve teknik geziler sırasında, sektör profesyonelleriyle kurulan doğrudan etkileşim sayesinde turizm endüstrisindeki teknolojik dönüşümler, yeni destinasyon yönetim modelleri ve yasal mevzuat güncellemeleri yerinde takip edilmektedir. Bu etkinlikler sırasında elde edilen uzman görüşleri, sadece birer sosyal faaliyet olarak kalmamakta; ders içeriklerinin ve müfredatın güncellenmesi süreçlerinde temel veri kaynağı olarak kullanılmaktadır.

Turizm Animasyonu

Ders bilgi paketlerimize birim web sitemiz üzerinden <https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/bilgi-paketi/bilgi-paketi/> linki vasıtasıyla ulaşılabilir. Bilgi paketlerimiz dönem başlarında dersi veren öğretim elemanları tarafından güncellenmektedir.

Turizm Animasyonu Program çıktılarımızın Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ile uyumunu gösteren program Bologna sayfamızda kamuoyu ile paylaşılmakta olup aşağıda ekran görüntüsü sunulmaktadır (Tablo 2).

Ders bilgi paketlerimizin doluluk oranlarına ilişkin ekran görüntüsü aşağıda sunulmaktadır (Tablo 3).

Tablo 2. Program çıktıları-TYYÇ uyumu

Temel Alan	Program Yeterlilikleri																	Ulusal Yeterlilik
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Bilgi	1	■	■								■					■	■	1
	2																	
	3												■					
	4																	
	5																	
Beceriler	1				■					■	■	■				■	■	1
	2					■												2
	3																	
	4			■														
	5									■						■	■	
Yetkinlikler Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme	1							■	■		■	■	■					1
	2						■	■	■									2
	3																	3
Yetkinlikler Öğrenme	1									■								1
	2																	2
	3																	3
	4													■				
Yetkinlikler İletişim ve Sosyal	1									■	■							1
	2						■											2
	3																	3
	4			■														4
	5				■													
Yetkinlikler Alana Özgü	1															■	■	1
	2	■	■															2
	3												■					

Tablo 3. Ders doluluk oranları

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	Kredi	AKTS	Sıf	Dön.Tip	Öğretim Elemanı	Son Değişiklik Tarihi	Tamamlanma Oranı %	Tamamlandı
MATA 101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TA...	Z	2	2	1	G	Öğr. Gör. ÜLKÜ EŞ	10.06.2025 14:43	100	✓
MBIL 101	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ	Z	1,5	2	1	G	Öğr. Gör. Dr. EMRULLAH CANSU	04.12.2025 10:09	100	✓
MTAN 106	DRAMA I	Z	2	2	1	G	Öğr. Gör. BATIKAN YUNUS CAN GÜLŞEN	16.06.2020 15:28	100	✓
MTAN 107	ENGELİLER İÇİN ANİMASYON VE SR...	S	2	2	1	G	Öğr. Gör. CELAL GÖRGÜLÜER	11.09.2025 12:09	100	✓
MTUR 105	ETİK	Z	2	2	1	G	Öğr. Gör. Dr. EMRULLAH CANSU	04.12.2025 10:10	100	✓
MTUR 101	GENEL TURİZM	Z	3	4	1	G	Dr. Öğr. Üyesi CANSU SOLMAZ	25.01.2026 18:49	100	✓
MING 101	İNGİLİZCE I	Z	2	2	1	G	Öğr. Gör. ORUÇ DİM	10.06.2025 14:46	100	✓
MTAN 104	MÜZİK VE RİTİM	Z	2	4	1	G	Dr. Öğr. Üyesi MEHMET BİLGİN KARADEMİR	27.05.2025 16:13	100	✓
SGS1G	SPOR/GÜZEL SANATLAR	S	2	2	1	G				
MTAN 101	TURİZM ANİMASYONU I	Z	2	4	1	G	Öğr. Gör. BATIKAN YUNUS CAN GÜLŞEN	19.11.2025 14:11	100	✓
MTDB 101	TÜRK DİLİ I	Z	2	2	1	G	Öğr. Gör. HANDE ÜNVER ÖZDOĞAN	10.06.2025 14:45	100	✓
MTAN 105	TÜRK HALKOYUNLARI I	Z	4	4	1	G	Dr. Öğr. Üyesi MEHMET BİLGİN KARADEMİR	10.12.2018 13:40	100	✓
MATA 102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TA...	Z	2	2	1	B	Öğr. Gör. SÜLEYMAN CEYLAN	26.03.2018 10:28	100	✓
MTAN 212	BİREYSEL VE TAKIM SPORLARI	Z	2	2	1	B	Öğr. Gör. BATIKAN YUNUS CAN GÜLŞEN	14.02.2026 15:11	100	✓
MTAN 207	DRAMA II	Z	2	4	1	B	Öğr. Gör. BATIKAN YUNUS CAN GÜLŞEN	16.06.2020 15:29	100	✓
MING 102	İNGİLİZCE II	Z	2	2	1	B	Öğr. Gör. ORUÇ DİM	10.06.2025 14:48	100	✓
MSG5 183	KÜLTÜREL ETKİNLİKLER	S	2	2	1	B	Dr. Öğr. Üyesi VİLDAN YILMAZ	09.02.2026 11:28	100	✓

Tablo 4. Aşçılık programı çıktıları – TYÇ uyumu

TYÇ Temel Alanları	İlgili Program Çıktıları (PÇ)
BİLGİ (Kuramsal / Olgusal)	PÇ-1: Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisine sahiptir. PÇ-3: Türk Mutfağı, Dünya Mutfakları ve Yöresel Mutfakların bilgi ve uygulama becerisine sahiptir. PÇ-5: Yiyecek içecek işletmelerinin örgütsel yapısı hakkında bilgi sahibidir. PÇ-8: Mesleki yasal mevzuatı anlayabilme ve uygulama becerisine sahiptir.
BECERİ (Bilişsel / Uygulamalı)	PÇ-1: Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisine sahiptir. PÇ-2: Aşçılık mesleği ile ilgili fiziksel ekipman ve teknolojileri tanırlar ve kullanırlar. PÇ-3: Türk Mutfağı, Dünya Mutfakları ve Yöresel Mutfakların bilgi ve uygulama becerisine sahiptir. PÇ-10: İletişim araçları ile diğer mesleki araç ve teknikleri kullanabilme becerisine sahiptir. PÇ-11: Mesleki süreçleri planlama ve uygulama becerisine sahiptir.
YETKİNLİK (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk)	PÇ-7: Gereklerini karşılayacak biçimde bir süreci yönetme becerisine sahiptir.
YETKİNLİK (Öğrenme Yetkinliği)	PÇ-6: Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bunu gerçekleştirebilme becerisine sahiptir.

TYYÇ Temel Alanları	İlgili Program Çıktıları (PÇ)
	PÇ-14: Girişimciliğin temel ilkelerini kavrama ve uygulama becerisine sahiptir
YETKİNLİK (İletişim ve Sosyal Yetkinlik)	PÇ-4: Ekip içinde çalışma becerisine sahiptir. PÇ-12: Yabancı dilde iletişim kurma becerisine sahiptir PÇ-15: Sosyal toplumsal sorumlulukları kavrama uygulama becerisine sahiptir.
YETKİNLİK (Alana Özgü Yetkinlik)	PÇ-2: Aşçılık mesleği ile ilgili fiziksel ekipman ve teknolojileri tanır ve kullanır. PÇ-8: Mesleki yasal mevzuatı anlayabilme ve uygulama becerisine sahiptir. PÇ-13: Mesleki özgüvene sahiptir.

C.1.2. Programın ders dağılım dengesi

Turizm ve Otel İşletmeciliği

Ders dağılımı süreci, akademik liyakat, uzmanlık alanı ve kurumsal veriler esas alınarak şeffaf ve adil bir şekilde yürütülmektedir. Bu kapsamda ders görevlendirmeleri öncelikle öğretim elemanlarının akademik uzmanlık alanları, lisansüstü eğitim geçmişleri ve güncel akademik çalışmaları dikkate alınarak yapılmaktadır. Süreçte norm kadro ve yasal ders yükü dengesi gözetilerek öğretim elemanları arasında iş yükü eşitliği sağlanmaktadır. Ayrıca zorunlu ve seçmeli dersler arasında denge kurularak ders dağılımında sürdürülebilirlik hedeflenmektedir. Ders görevlendirme süreci, dönem başında alınan öğretim elemanı tercihleri ve bölüm kurulu görüşmeleri doğrultusunda katılımcı bir yaklaşımla tamamlanmakta; böylece şeffaflık ve kurumsal uzlaşa sağlanmaktadır. Aşağıda Tablo 5’de öğretim kadrosunun yük özeti yer almaktadır.

Tablo 5. 2025-2026 Dönemi Öğretim Kadrosu Yük Özeti Turizm ve Otel İşletmeciliği

Öğretim Elemanının Adı Soyadı (Unvanı)	Verdiği Dersler (Dersin Kodu/ Kredisi/ Dönemi/ Yılı) ¹	Toplam Etkinlik Dağılımı ²		
		Öğretim	Araştırma ³	Diğer
Öğr. Gör. Dr. Eda HAZARHUN	MTUR 102/ Ön Büro işlemleri/3 MTUR 105/Etik/2 MTUR 312/ Mutfak Hizmetleri/3 MTUR 206/ Yiyecek ve İçecek Hizmetleri/3 MSGs 183 Kültürel Etkinlikler/2	%100		
Öğr. Gör. Lütüye YILDIRIM	MTUR 306/3 Alternatif Turizm MTUR 104/3 Genel İşletme MTUR 101/3 Genel Turizm MTUR 301/3 Otel İşletmeciliği 2025-2026 Güz.	%100		
Dr. Öğr. Üyesi Murat YETKİN	MTUR/103 Turizm Coğrafyası/3 MTUR 302/ Yiyecek İçecek Otomasyonu/3 MTUR 402/ Ön Büro Otomasyonu/3 MTUR 404/ Turizm Pazarlaması /3	%100		

Turizm Animasyonu

Turizm Animasyonu Programında ders veren öğretim elemanları aşağıdaki tablolarda listelenmiştir. Ders dağılım süreci, öğretim elemanlarının lisans ve lisansüstü eğitimleri sırasında aldıkları dersler ve uzmanlık alanları esas alınarak yürütülmektedir. Ayrıca, öğretim elemanlarının ilgili alanlardaki akademik yayınları, sertifikaları ve katıldıkları eğitimler de yetkinliklerinin belirlenmesinde önemli bir kriter teşkil etmektedir. Adil ve şeffaf bir görevlendirme süreci adına, dönem başında öğretim elemanlarının ders tercihleri alınmaktadır. Aynı derse birden fazla talep olması durumunda, ilgili derse yönelik akademik yetkinlikler esas alınarak değerlendirme yapılmaktadır.

Tablo 6. 2025-26 Bahar Yarıyılı Ders Dağılımı

Ders Kodu	Ders Adı	Dönem Adı	T	U	L	Kredi	AKTS	Sınıf	Öğretim Elemanı
MTAN 201	TURİZM ANİMASYONU II	2025-2026 Bahar	1	1	0	2	4	1	Öğr. Gör. BATIKAN YUNUS CAN GÜLŞEN
MTAN 418	SOSYAL SORUMLULUK UYGULAMALARI	2025-2026 Bahar	1	1	0	2	2	2	Öğr. Gör. BATIKAN YUNUS CAN GÜLŞEN
MTAN 212	BİREYSEL VE TAKİM SPORLARI	2025-2026 Bahar	1	1	0	2	2	1	Öğr. Gör. BATIKAN YUNUS CAN GÜLŞEN
MTAN 207	DRAMA II	2025-2026 Bahar	2	0	0	2	4	1	Öğr. Gör. BATIKAN YUNUS CAN GÜLŞEN
MTAN 410	STEP AEROBİK II	2025-2026 Bahar	2	1	0	3	3	2	Öğr. Gör. BATIKAN YUNUS CAN GÜLŞEN
MTAN 405	SPOR VE OYUN BİLGİSİ	2025-2026 Bahar	2	0	0	2	2	2	Öğr. Gör. BATIKAN YUNUS CAN GÜLŞEN
MTAN 204	MAKYAJ TEKNİKLERİ	2025-2026 Bahar	2	0	0	2	4	1	Dr. Öğr. Üyesi CANSU SOLMAZ
MTAN 202	OTEL İŞLETMECİLİĞİ	2025-2026 Bahar	2	0	0	2	4	1	Dr. Öğr. Üyesi CANSU SOLMAZ
MYDB 401	MESLEKİ YABANCI DİL II	2025-2026 Bahar	3	0	0	3	4	2	Dr. Öğr. Üyesi CANSU SOLMAZ
MTAN 404	KONUŞMA SANATI VE TEKNİKLERİ II	2025-2026 Bahar	1	1	0	2	3	2	Öğr. Gör. CELAL GÖRGÜLÜER
MTAN 402	MİMİK VE ROL	2025-2026 Bahar	2	0	0	2	2	2	Öğr. Gör. CELAL GÖRGÜLÜER
MTAN 109	TURİZM COĞRAFYASI	2025-2026 Bahar	2	0	0	2	2	1	Öğr. Gör. Dr. EMRULLAH CANSU
MTDB 102	TÜRK DİLİ II	2025-2026 Bahar	2	0	0	2	2	1	Öğr. Gör. HANDE ÜNVER ÖZDOĞAN
MTAN 414	MESLEKİ ALMANCA II	2025-2026 Bahar	2	0	0	2	2	2	Öğr. Gör. MEHMET GEZMEN
MTAN 407	SAHNE TEKNİKLERİ VE KOREOĞRAFI	2025-2026 Bahar	1	1	0	2	3	2	Dr. Öğr. Üyesi MEHMET BİLGİN KARADEMİR
MTAN 401	SALON DÂNSLARI	2025-2026 Bahar	1	1	0	2	3	2	Dr. Öğr. Üyesi MEHMET BİLGİN KARADEMİR
MTAN 206	TÜRK HALK OYUNLARI II	2025-2026 Bahar	2	2	0	4	4	1	Dr. Öğr. Üyesi MEHMET BİLGİN KARADEMİR
MTAN 412	MESLEKİ RUSÇA II	2025-2026 Bahar	2	0	0	2	2	2	Öğr. Gör. SİRRI SOYTÜRK
MSGs 183	KÜLTÜREL ETKİNLİKLER	2025-2026 Bahar	2	0	0	2	2	1	Dr. Öğr. Üyesi VİLDAN YILMAZ
MTUR 404	TURİZM PAZARLAMASI	2025-2026 Bahar	3	0	0	3	4	2	Dr. Öğr. Üyesi VİLDAN YILMAZ

Tablo 7. 2025-2026 Güz Yarıyılı Ders Dağılımı

Ders Kodu	Ders Adı	Dönem Adı	T	U	L	Kredi	AKTS	Sınıf	Öğretim Elemanı
MTAN 309	STEP AEROBİK I	2025-2026 Güz	2	1	0	3	3	2	Öğr. Gör. BATIKAN YUNUS CAN GÜLŞEN
MTAN 106	DRAMA I	2025-2026 Güz	2	0	0	2	2	1	Öğr. Gör. BATIKAN YUNUS CAN GÜLŞEN
MTAN 101	TURİZM ANİMASYONU I	2025-2026 Güz	2	0	0	2	4	1	Öğr. Gör. BATIKAN YUNUS CAN GÜLŞEN
MTAN 302	MALZEME BİLGİSİ	2025-2026 Güz	2	0	0	2	3	2	Öğr. Gör. BATIKAN YUNUS CAN GÜLŞEN
MTUR 101	GENEL TURİZM	2025-2026 Güz	3	0	0	3	4	1	Dr. Öğr. Üyesi CANSU SOLMAZ
MYDB 301	MESLEKİ YABANCI DİL I	2025-2026 Güz	3	0	0	3	4	2	Dr. Öğr. Üyesi CANSU SOLMAZ
MTAN 307	TURİZM SOSYOLOJİSİ	2025-2026 Güz	2	0	0	2	2	2	Dr. Öğr. Üyesi CANSU SOLMAZ
MTAN 308	MİTOLOJİ	2025-2026 Güz	2	0	0	2	2	2	Dr. Öğr. Üyesi CANSU SOLMAZ
MTAN 107	ENGELİLER İÇİN ANİMASYON VE SPOR	2025-2026 Güz	2	0	0	2	2	1	Öğr. Gör. CELAL GÖRGÜLLÜER
MTUR 105	ETİK	2025-2026 Güz	2	0	0	2	2	1	Öğr. Gör. Dr. EMRULLAH CANSU
MBİL 101	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ	2025-2026 Güz	1	1	0	1,5	2	1	Öğr. Gör. Dr. EMRULLAH CANSU
MTAN 303	KONUŞMA SANATI VE TEKNİĞİ I	2025-2026 Güz	1	1	0	2	3	2	Özel/Bağımsız Çalışan GAMZE BULUT
MTAN 313	MESLEKİ ALMANCA I	2025-2026 Güz	2	0	0	2	2	2	Öğr. Gör. MEHMET GEZMEN
MTAN 306	ÇOCUK ANİMASYONU	2025-2026 Güz	2	0	0	2	2	2	Dr. Öğr. Üyesi MEHMET BİLGİN KARADEMİR
MTAN 105	TÜRK HALKOYUNLARI I	2025-2026 Güz	2	2	0	4	4	1	Dr. Öğr. Üyesi MEHMET BİLGİN KARADEMİR
MTAN 304	KOMEDİ TEKNİĞİ	2025-2026 Güz	1	1	0	2	4	2	Dr. Öğr. Üyesi MEHMET BİLGİN KARADEMİR
MTAN 104	MÜZİK VE RİTİM	2025-2026 Güz	2	0	0	2	4	1	Dr. Öğr. Üyesi MEHMET BİLGİN KARADEMİR
MTAN 301	MODERN DANS	2025-2026 Güz	1	1	0	2	3	2	Dr. Öğr. Üyesi MEHMET BİLGİN KARADEMİR
MTAN 311	MESLEKİ RUSÇA I	2025-2026 Güz	2	0	0	2	2	2	Öğr. Gör. SİRRI SOYTÜRK

Aşçılık Programı

Tablo 8. Aşçılık Programı Ders Dağılım Tablosu

Ders Adı	Öğretim Dili	Zorunlu/Seçmeli (Z/S)	Kategori			
			Programa/alana özgü mesleki dersler (AKTS)	Dış paydaş önerilerinin dikkate alındığı dersler (AKTS)	İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler (AKTS)	Diğer Dersler (AKTS)
1. Yarıyıl						
MUTFAK HİZMETLERİ	Türkçe	Z	3/5			
YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I	Türkçe	Z	3/5			
GIDA VE PERSONEL HİJYENİ	Türkçe	Z	2/3			
İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	Türkçe	Z	2/3			
PİŞİRME YÖNTEMLERİ I	Türkçe	Z	3/4			
ETİK	Türkçe	Z	2/2			
TÜRK DİLİ I	Türkçe	Z				2/2
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	Türkçe	Z				2/2
İNGİLİZCE I	Türkçe	Z				2/2
TEMEL İLK YARDIM VE ACİL EĞİTİMİ	Türkçe	S				2/2
SAĞLIKLI YAŞAM	Türkçe	S				2/2

2. Yarıyıl						
YİYECEK İÇECEK SERVİSİ II	Türkçe	Z	3/4			
MUTFAK ÜRÜNLERİ	Türkçe	Z	3/4			
SOSLAR, BAHARATLA R VE OTLAR	Türkçe	Z	3/3			
GASTRONO Mİ	Türkçe	Z	3/3			
PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	Türkçe	Z	4/6			
BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ	Türkçe	Z				2/2
TÜRK DİLİ II	Türkçe	Z				2/2
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	Türkçe	Z				2/2
İNGİLİZCE II	Türkçe	Z				2/2
MİTOLOJİ	Türkçe	S				2/2
KÜLTÜREL ETKİNLİKLER	Türkçe	S				2/2
3. Yarıyıl						
MUTFAK UYGULAMAL ARI I	Türkçe	Z	5/7			
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	Türkçe	Z	3/6			
BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	Türkçe	Z	3/4			
MESLEKİ YABANCI DİL I	Türkçe	Z	3/4			
YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ	Türkçe	S	2/3			
YİYECEK İÇECEK OTOMASYO NU	Türkçe	S	3/3			
YEMEK SÜSLEME SANATI	Türkçe	S	3/3			

4. Yarıyıl						
MUTFAK UYGULAMALARI II	Türkçe	Z	5/7			
DÜNYA MUTFAKLARI	Türkçe	Z	4/5			
PASTANE ÜRÜNLERİ	Türkçe	Z	3/5			
MESLEKİ YABANCI DİL II	Türkçe	Z	3/4			
KONUK İLİŞKİLERİ VE İLETİŞİMİ	Türkçe	S	2/3			
GIDA MEVZUATI	Türkçe	S	2/3			
YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI	Türkçe	S	3/3			

B.1.3. Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu

Turizm ve Otel İşletmeciliği

Program çıktılarının belirlenmesi ve güncellenmesi sürecinde, her eğitim-öğretim yılı sonunda gerçekleştirilen iç ve dış paydaş toplantıları ile anket uygulamalarından elde edilen veriler değerlendirme ve karar alma süreçlerine yön vermektedir (<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/haber/dis-paydas-toplantisi/>, <https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/haber/turizm-fakultesi-ile-dis-paydas-toplantisi/>, <https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/media/vgubxnc3/dis-paydas-anket-sonu-altso-turizm-myo.pdf>)

Toplanan paydaş verileri, Bölüm Akademik Kurulu tarafından Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) kriterleri doğrultusunda analiz edilmekte ve mevcut 20 program çıktısının sektörün güncel gereksinimlerini karşılama düzeyi değerlendirilmektedir. Yapılan değerlendirme sonucunda ihtiyaç duyulması hâlinde program çıktıları revize edilmekte veya yeni yeterlilikler eklenerek sürekli iyileştirme süreci işletilmektedir.

Turizm Animasyonu

Program çıktıları; programda görevli akademisyenlerimizin görüş ve tecrübelerine dayalı olarak hazırlanmış olup, öğrenci ve yine akademisyenlerden alınan geri dönüşler doğrultusunda ihtiyaç halinde güncellenmektedir. Üniversitemiz Bologna sisteminde kamuya paylaşılmaktadır. Ayrıca Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) kapsamında program yeterlilikleri ve program çıktılarımız Bologna sistemi üzerinden kamuoyu ile paylaşılmaktadır

(<https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=23&curSunit=10099#>).

Sektör paydaşlarıyla animasyon programı müfredatının güncellenmesi ve sektör ihtiyaçlarının tespit edilerek buna uygun hale getirilmesi amacıyla toplantı yapılmıştır. Bu toplantıdan elde edilen veriler doğrultusunda müfredatın güncellenmesine karar verilmiştir. Söz konusu toplantıda güncel ders planı olduğu haliyle kabul edilmiş olup önümüzdeki dönemlerde dış paydaşlardan gelen öneriler ile ders planına dersler eklenmesi de planlanmaktadır.

Aşçılık

Program çıktıları ve ders kazanımlarının uyumluluğunu belirleyen mesleki derslerin program çıktılarıyla uyumu aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 9. Program çıktıları ve ders kazanımlarının uyumu

Ders Adı	Öğretim Dili	Zorunlu/Seçmeli (Z/S)	Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki derslerin				Program Çıktısı ¹
			T	U	K	AKTS	
1. Yarıyıl							
Mutfak Hizmetleri	Türkçe	Z	3	0	3	5	PÖÇ1. Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisine sahiptir. PÖÇ2. Aşçılık mesleği ile ilgili fiziksel ekipman ve teknolojileri tanır ve kullanır. PÖÇ5. Yiyecek içecek işletmelerinin örgütsel yapısı hakkında bilgi sahibidir.
Yiyecek İçecek Servisi I	Türkçe	Z	3	0	3	5	PÖÇ15. Temel mutfak ve servis tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığını, pişirilmesini, süslemesini, sunumunu ve servisini yapma becerisine sahiptir. PÖÇ16. Mutfak ve servis yapısının hiyerarşisini bilir.
Gıda ve Personel Hijyeni	Türkçe	Z	2	0	2	3	PÖÇ18. İş sağlığı ve güvenliği, gıda ve personel hijyeni ve temel ilk yardım konularında temel ilkeleri bilir ve çalışma alanında uygular.
İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	Türkçe	Z	2	0	2	3	PÖÇ18. İş sağlığı ve güvenliği, gıda ve personel hijyeni ve temel ilk yardım konularında temel ilkeleri bilir ve çalışma alanında uygular.
Pişirme Yöntemleri I	Türkçe	Z	2	1	3	4	PÖÇ1. Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisine sahiptir. PÖÇ4. Ekip içinde çalışma becerisine ve sorumluluk alma bilincine sahiptir. PÖÇ15. Temel mutfak ve servis tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığını, pişirilmesini, süslemesini, sunumunu ve servisini yapma becerisine sahiptir.
Etik	Türkçe	Z	2	0	2	2	PÖÇ14. Mesleki çalışmalarda kültürel ve etik değerleri uygular

Temel İlk Yardım ve Acil Eğitimi	Türkçe	S	2	0	2	2	PÖÇ18. İş sağlığı ve güvenliği, gıda ve personel hijyeni ve temel ilk yardım konularında temel ilkeleri bilir ve çalışma alanında uygular.
İngilizce I	Türkçe	Z	2	0	2	2	PÖÇ12. Yabancı dilde iletişim kurma becerisine sahiptir.
2. Yarıyıl							
Yiyecek İçecek Servisi II	Türkçe	Z	3	0	3	4	PÖÇ15. Temel mutfak ve servis tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığını, pişirilmesini, süslemesini, sunumunu ve servisini yapma becerisine sahiptir. PÖÇ16. Mutfak ve servis yapısının hiyerarşisini bilir.
Mutfak Ürünleri	Türkçe	Z	2	1	3	4	PÖÇ1. Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisine sahiptir. PÖÇ13. Alanına özgü ürünleri tanır. Menü planlaması ve maliyet hesaplamasını yapar. Standart reçete oluşturma ve uygulama becerisine sahiptir.
Soslar, Baharatlar ve Otlar	Türkçe	Z	2	1	3	3	PÖÇ13. Alanına özgü ürünleri tanır. Menü planlaması ve maliyet hesaplamasını yapar. Standart reçete oluşturma ve uygulama becerisine sahiptir. PÖÇ17. Çalışmalarını çevre bilinci ve sürdürülebilirlik ilkeleri çerçevesinde gerçekleştirir. PÖÇ3. Türk Mutfağı, Dünya Mutfakları ve Yöresel Mutfakların bilgi ve uygulama becerisine sahiptir.
Gastronomi	Türkçe	Z	3	0	3	3	PÖÇ1. Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisine sahiptir.
Pişirme Yöntemleri II	Türkçe	Z	3	2	4	6	PÖÇ1. Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisine sahiptir. PÖÇ4. Ekip içinde çalışma becerisine ve sorumluluk alma bilincine sahiptir. PÖÇ15. Temel mutfak ve servis tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığını, pişirilmesini, süslemesini, sunumunu ve servisini yapma becerisine sahiptir.
İngilizce II	Türkçe	Z	2	0	2	2	PÖÇ12. Yabancı dilde iletişim kurma becerisine sahiptir.
3. Yarıyıl							
Mutfak Uygulamaları I	Türkçe	Z	3	3	5	7	PÖÇ2. Aşçılık mesleği ile ilgili fiziksel ekipman ve teknolojileri tanır ve kullanır.

							PÖÇ4. Ekip içinde çalışma becerisine ve sorumluluk alma bilincine sahiptir. PÖÇ6. Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bunu gerçekleştirebilme becerisine sahiptir.
Türk Mutfak Kültürü	Türkçe	Z	2	1	3	6	PÖÇ3. Türk Mutfağı, Dünya Mutfakları ve Yöresel Mutfakların bilgi ve uygulama becerisine sahiptir.
Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	Türkçe	Z	3	0	3	4	PÖÇ13.Alanına özgü ürünleri tanır. Menü planlaması ve maliyet hesaplamasını yapar. Standart reçete oluşturma ve uygulama becerisine sahiptir.
Mesleki Yabancı Dil I	Türkçe	Z	3	0	3	4	PÖÇ12. Yabancı dilde iletişim kurma becerisine sahiptir.
Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	Türkçe	S	2	0	2	3	PÖÇ13.Alanına özgü ürünleri tanır. Menü planlaması ve maliyet hesaplamasını yapar. Standart reçete oluşturma ve uygulama becerisine sahiptir
Yiyecek İçecek Otomasyonu	Türkçe	S	2	1	3	3	PÖÇ7.Alanında analitik ve eleştirel düşünme yetisine ve bir süreci yönetme becerisine sahiptir. PÖÇ10. İletişim araçları ile diğer mesleki araç ve teknikleri kullanabilme becerisine sahiptir.
Yemek Süsleme Sanatı	Türkçe	S	2	1	3	3	PÖÇ6.Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bunu gerçekleştirebilme becerisine sahiptir.
4. Yarıyıl							
Mutfak Uygulamaları II	Türkçe	Z	3	3	5	7	PÖÇ2. Aşçılık mesleği ile ilgili fiziksel ekipman ve teknolojileri tanır ve kullanır. PÖÇ4. Ekip içinde çalışma becerisine ve sorumluluk alma bilincine sahiptir. PÖÇ6. Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bunu gerçekleştirebilme becerisine sahiptir
Dünya Mutfakları	Türkçe	Z	3	1	4	5	PÖÇ3. Türk Mutfağı, Dünya Mutfakları ve Yöresel Mutfakların bilgi ve uygulama becerisine sahiptir.
Pastane Ürünleri	Türkçe	Z	2	1	3	5	PÖÇ4.Ekip içinde çalışma becerisine ve sorumluluk alma bilincine sahiptir.
Mesleki Yabancı Dil II	Türkçe	Z	3	0	3	4	PÖÇ12. Yabancı dilde iletişim kurma becerisine sahiptir.
Konuk İlişkileri Ve İletişimi	Türkçe	S	2	0	2	3	PÖÇ9, Etkin iletişim kurma becerisine sahiptir.
Gıda Mevzuatı	Türkçe	S	2	0	2	3	PÖÇ8.Mesleki yasal mevzuatı anlayabilme ve uygulama becerisine sahiptir.

Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	Türkçe	S	2	1	3	3	PÖÇ11. Mesleki süreçleri planlama ve uygulama becerisine sahiptir. PÖÇ17. Çalışmalarını çevre bilinci ve sürdürülebilirlik ilkeleri çerçevesinde gerçekleştirir.
------------------------------	--------	---	---	---	---	---	---

B.1.4. Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı

Turizm ve Otel İşletmeciliği

Programımızın eğitim planı, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) 5. Düzey (Ön Lisans) yeterlilikleri esas alınarak yeterlilik temelli bir yaklaşımla oluşturulmuştur. Eğitim planı; teorik dersler, uygulamalar ve bireysel çalışma süreçlerini kapsayan öğrenci iş yükü temelli bir yapı üzerine kurulmuştur. Programda yer alan temel alan dersleri, mesleki dersler ve seçmeli dersler program çıktıları ile ilişkilendirilerek tasarlanmış olup eğitim-öğretim faaliyetleri her dönem ilan edilen ders programları doğrultusunda yürütülmektedir. Program kapsamındaki tüm derslerin güncel ders izlenceleri hazırlanmış olup bu izlencelerde dersin amacı, haftalık içerikleri, ölçme-değerlendirme yöntemleri, kaynaklar ve öğrenci iş yükü bilgileri yer almaktadır. Şeffaflık ilkesi doğrultusunda eğitim planları ve ders izlenceleri üniversitenin Bilgi Paketi / AKTS Kataloğu sistemi üzerinden kamuoyunun ve paydaşların erişimine sunulmaktadır

(<https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=23&curSunit=201#>)

Turizm Animasyonu

Ders planında yer alan tüm derslere ilişkin bilgi paketleri ve ders izlencelerine birimimiz Bologna sayfasında erişilebilmektedir

(<https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=23&curSunit=10099#>).

Turizm Animasyon I dersine ilişkin örnek bir AKTS hesaplama içeriği aşağıda sunulmaktadır (Tablo 10).

Tablo 10. Turizm Animasyonu I dersi AKTS hesaplama tablosu

Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katı	
Ara Sınav	1	% 40	
Uygulama	1	% 10	
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50	
Toplam :	3	% 100	
AKTS Hesaplama İçeriği			
İş Yüğü	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi	4	14	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	7	1	7
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	10	2	20
Proje	2	3	6
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yüğü	AKTS Kredisi : 4		120

Tablo 11. Aşçılık programı Mutfak Ürünleri dersi AKTS hesaplama tablosu

AKTS Hesaplama İçeriği			
İş Yüğü	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Sunum/Seminer Hazırlama	2	3	6
Ara Sınavlar	1	8	8
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	12	12
Toplam İş Yüğü			AKTS Kredisi : 4 110

B.1.5. Programların izlenmesi ve güncellenmesi

Programların şeffaflık ve hesap verebilirlik ilkeleri doğrultusunda, her eğitim-öğretim yılı sonunda hazırlanan Program Öz Değerlendirme Raporları (ÖDR), tüm paydaşların erişimine açık olacak şekilde birimimizin resmî web sayfasında yayımlanmaktadır (<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/kalite/program-degerlendirme-raporlari/>). Söz konusu raporlar; program amaçları, program öğrenme çıktıları, öğrenci başarı durumları, akademik kadronun niteliği ve kurumsal destek hizmetleri gibi alanlara ilişkin veriye dayalı değerlendirmeleri içermekte olup programların güçlü yönleri ile geliştirilmesi gereken yönlerinin belirlenmesine katkı sağlamaktadır. Bu raporlar aracılığıyla programların kalite güvencesi süreçleri izlenmekte ve sürekli iyileştirme çalışmaları yürütülmektedir.

B.2.1. Öğretim yöntem ve teknikleri

Turizm ve Otel İşletmeciliği

Programda öğrenci merkezli eğitim yaklaşımı temel ilke olarak benimsenmekte olup, öğrencilerin öğrenme sürecine aktif katılımını teşvik eden uygulamalar sistematik biçimde yürütülmektedir. Bu doğrultuda teorik bilginin uygulamayla bütünleştirilmesi amacıyla Alanya ve çevresindeki turizm işletmelerine teknik geziler düzenlenmekte ve öğrencilerin sektörle doğrudan etkileşim kurmaları sağlanmaktadır (<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/haber/pamfilya-nin-altin-uclusu-perge-aspandos-ve-side-de-tarihe-dokunduk/>, <https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/haber/tarihin-izinde-usta-bir-rehberin-sesinde-syedra-da-unutulmaz-bir-gun/>). Öğrenme stillerindeki bireysel farklılıklar dikkate alınarak öğretim materyalleri çeşitlendirilmekte; görsel, işitsel ve uygulamaya dayalı öğrenmeyi destekleyen videolar, interaktif sunumlar ve uygulamalı etkinlikler ders süreçlerine entegre edilmektedir. Ayrıca seçmeli ders havuzu aracılığıyla öğrencilerin ilgi ve kariyer hedefleri doğrultusunda bireysel öğrenme yollarını şekillendirmelerine imkân tanınmaktadır. Öğrenci gelişimi, akademik danışmanlık sistemi aracılığıyla düzenli olarak izlenmekte ve öğrencilerin akademik başarıları ile kariyer planlamaları bireysel rehberlik yoluyla desteklenmektedir. Bunun yanı sıra öğrencilerin eleştirel düşünme, takım çalışması ve problem çözme becerilerini geliştirmek amacıyla bireysel ve grup projeleri ile yaygın olarak kullanılmaktadır (https://docs.google.com/document/d/14qMdeLkWxjYO7Yrji_BiWQiuLXbMw4HU/edit?usp=sharing&ouid=106599449413868445193&rtpof=true&sd=true). Bu uygulamalar, programın öğrenci merkezli eğitim anlayışını güçlendiren temel bileşenler arasında yer almaktadır. Öğrencilerin bilgiye hızlı erişimini sağlamak amacıyla yerleşke genelinde ve ortak alanlarda kesintisiz internet hizmeti sağlanmaktadır. Kütüphane, derslikler, kantin ve diğer sosyal alanlarda öğrencilerin kullanımına açık, yüksek hızlı kablosuz internet ağı bulunmaktadır. Ders saatleri dışında da öğrencilerin ödev, araştırma ve projeleri için kullanabileceği, güncel yazılımlarla donatılmış bilgisayar laboratuvarları erişime açıktır.

Turizm Animasyonu

Programımızda eğitim-öğretim süreçleri, öğrenciyi merkeze alan bir yaklaşımla yapılandırılmıştır. Ders bilgi paketlerinde her dersin “Eğitim-Öğretim Yöntem ve Teknikleri” kısmında yer alan etkileşimli yöntemler kamuoyuyla paylaşılmaktadır. Turizm Animasyonu programında verilen “MTUR101 Genel Turizm” dersine ilişkin yöntem ve teknikleri içeren Bologna çıktısına bir örnek aşağıda sunulmaktadır (Tablo 12). Teorik ağırlıklı derslerde beyin fırtınası,

vaka analizi, soru-cevap ve tartışma gibi teknikler kullanılırken, spor, dans ve drama gibi uygulamalı derslerde ise gösterip yaptırma, rol oynama gibi yöntem ve tekniklere başvurulmaktadır. Bunların dışında sunum ve proje ödevleri ile öğrencilerin bireysel ve takım içinde çalışma yetkinliklerinin güçlenmesi sağlanmaktadır.

Tablo 12. MTUR101 Genel Turizm dersine ilişkin öğrenme yöntem ve teknikleri

1	MTUR 101	GENEL TURİZM	3+0+0	3	4	25.01.2026
Dersin Detayları						
Dersin Dili	Türkçe					
Dersin Düzeyi	Ön Lisans					
Bölümü / Programı	TURİZM ANİMASYONU					
Öğretim Türü	Örgün Öğretim					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin Öğretim Şekli	Yüz Yüze					
Dersin Amacı	Bu dersle, turizm ve otel işletmeciliği programında turizm ve seyahat ile ilgili kavramları açıklamak ve turizmde yeni eğilimler hakkında yeterliliğin kazandırılması amaçlanmaktadır.					
Dersin İçeriği	Programda öğrenim gören öğrenciler turizm alanında temel bir turizm bilgisine sahip olacaklardır.					
Dersin Yöntem ve Teknikleri	Anlatım, Beyin fırtınası, Soru-cevap, Tartışma					
Ön Koşulları	Yok					
Dersin Koordinatörü	Yok					
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi CANSU SOLMAZ					
Dersin Yardımcıları	Yok					
Dersin Staj Durumu	Yok					

Aşçılık Programı

Öğretim planında yer alan tüm derslerin bilgi paketleri Üniversitemiz Bologna sistemi üzerinden (<https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=23&curSunit=10099#>) kamuoyu ile doğrudan paylaşılmaktadır.

B.2.2. Ölçme ve değerlendirme

Turizm ve Otel İşletmeciliği

Programda ölçme ve değerlendirme yöntemleri dersin niteliğine göre çeşitlendirilmekte ve öğrenme çıktılarıyla uyumlu şekilde uygulanmaktadır. Teorik derslerde ara sınav ve yarıyıl sonu sınavlarının yanı sıra kısa sınavlar, dönem ödevleri ve sunumlar aracılığıyla öğrencilerin bilgi düzeyi ve analitik düşünme becerileri ölçülmektedir. Uygulamalı derslerde (kat hizmetleri vb.) performans temelli değerlendirme yaklaşımı benimsenmekte; öğrencilerin teknik becerileri uygulama ortamında doğrudan gözlemlenerek puanlanmaktadır. Otomasyon derslerinde (ön büro, yiyecek-icecek vb.) bilgisayar destekli değerlendirme yöntemleri kullanılmakta ve öğrenciler gerçek zamanlı senaryolar üzerinden sistem kullanım yeterliliklerine göre değerlendirilmektedir. Ölçme ve değerlendirme süreçleri şeffaflık, adalet ve tutarlılık ilkeleri doğrultusunda yürütülmektedir. Şeffaflık kapsamında, ders değerlendirme yöntemleri ve başarı ölçütleri dönem başında ders bilgi paketleri aracılığıyla öğrencilere ilan edilmekte ve tüm değerlendirme süreçleri erişilebilir hâle getirilmektedir (<https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=23&curSunit=201>). Adalet ilkesini sağlamak amacıyla özellikle uygulamalı derslerde rubrik temelli puanlama anahtarları kullanılmakta ve değerlendirmelerde nesnel ölçütler esas alınmaktadır. Buna ek olarak, sınav sonuçlarının ilan edilmesinin ardından öğrencilerin not itiraz haklarını kullanabilmeleri, ölçme ve değerlendirme süreçlerinde adaletin sağlanmasına katkı sunmaktadır. Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca öğrenciler, sınav sonuçlarının ilanını takip eden iki iş günü içerisinde maddi hata itirazında bulunabilmekte; ilgili öğretim elemanı ise üç iş günü içinde gerekli incelemeyi yaparak sonucu öğrenciye bildirmektedir. Bu mekanizma, olası değerlendirme hatalarının düzeltilmesine imkân tanıyarak ölçme sürecinin hakkaniyetini güçlendirmektedir. Tutarlılık ise sınav ve uygulama içeriklerinin ders öğrenme çıktılarıyla doğrudan ilişkilendirilmesi ve tüm süreçlerin ALKÜ Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği' hükümleri doğrultusunda standart biçimde yürütülmesiyle güvence altına alınmaktadır (<https://www.alanya.edu.tr/media/kskp3dpr/egitim-ogretim-ve-sinav.pdf>)

Turizm Animasyonu

Program çıktılarımız ile müfredat dersleri matrisi üniversitemiz Bologna sisteminde Türkçe ve İngilizce olarak kamuoyu ile paylaşılmaktadır. Derslerin hangi program çıktısını ne düzeyde karşıladığı bu matris üzerinden görülebilmektedir

(<https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=23&curSunit=10099#>).

Program çıktılarının ölçülmesi, ders içi sınavlar (vize/final), ödevler ve uygulamalı performans sınavları ile yapılmaktadır. Meslek Yüksekokulumuzda yapılan sınavlar, Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim ve Öğretim ve Sınav Yönetmeliği (<https://www.alanya.edu.tr/media/kskp3dpr/egitim-ogretim-ve-sinav.pdf>) çerçevesinde belirlenen usullere göre yapılmaktadır. Programlarımızda ara sınav ve final sınavlarında ders veren öğretim elemanları tarafından klasik, çoktan seçmeli, boşluk doldurma ya da buna benzer alternatiflerin birkaçının bir arada olduğu ölçme yöntemleri kullanılmaktadır. Uygulamalı derslerin sınavları teori + uygulama şeklinde gerçekleştirilebilmektedir. Derslerden başarılı olan öğrencilerin bu çıktılara ulaştıkları düşünülmektedir.

Ders bilgi paketlerinde tanımlanan öğrenme çıktılarının öğrenci düzeyindeki kazanım başarısını ölçümlemek adına en temel mekanizma, dönem içi ölçme ve değerlendirme faaliyetleridir. Öğretim elemanları, bu süreçleri dersin kazanımlarıyla ilişki kuracak biçimde yapılandırmaktadır. Ders Bilgi paketleri, her akademik yarıyıl öncesinde öğretim elemanları tarafından güncellenmektedir. Böylece program çıktıları ve ders kazanımları arasındaki uyumun sağlanmasındaki temel ilişki olan ölçme ve değerlendirme esasları her ders için güncel olarak düzenlenmektedir. Öğretim elemanları sınavlarda sordukları her soruyu ders kazanımları ve program yeterlikleri ile ilişkilendirmekte ve bunu da sınav kağıtları üzerinde öğrenci ile paylaşmaktadırlar. Bu sistemde; sınavlardaki her soru, belirli bir ders kazanımı ve program yeterliliği ile doğrudan ilişkilendirilmektedir. Sınav kağıdında hangi sorunun hangi kazanımı ölçtüğü bilgisi öğrencilerle şeffaf bir şekilde paylaşılmaktadır. Bu yöntem, öğretim elemanlarının dersin hedeflerine ne ölçüde ulaşıldığını analiz etmesine olanak tanır.

Soru formu Turizm Animasyonu programında verilen Genel Turizm dersi final sınavına ilişkin dersin öğrenme çıktıları ve sorulan soruların ilişkisini gösterir tablo aşağıda örnek olarak sunulmaktadır (Tablo 13). Bu tablo sınav soru formunun bir parçası olup her bir ders ve sınavda öğrencilerle şeffaf şekilde paylaşılmaktadır.

Tablo 13. MTUR101 Genel Turizm final sınavına ilişkin dersin öğrenme çıktıları ve sorulan soruların ilişkisi

Test soruları 3,75 puan, klasik soru 25 puan değerindedir.

NOT: Aşağıdaki tablo ders öğrenme çıktısı ve soruların ilişkisini göstermekte olup bilgilendirme amacı taşımaktadır.

Dersin Öğrenme Çıktıları	Soru-Öğrenme Çıktısı İlişkisi	Etkisi%
Ö.Ç-1 Temel turizm kavramlarını ve sınıflandırmalarını açıklama.	5 6 7 No.lu sorular	11,25
Ö.Ç-2 Farklı turizm çeşitlerini açıklama	Vize	-
Ö.Ç-3 Turizmin diğer disiplinlerle olan ilişkisini açıklama	Vize	-
Ö.Ç-4 Turizm faaliyetlerinin tarihsel gelişimini açıklama	10 19 20 21 No.lu sorular	36,25
Ö.Ç-5 Turizm endüstrisinin yapısını açıklama	11 15 16 18 No.lu sorular	15
Ö.Ç-6 Turizmin etkileri, sürdürülebilirlik ve kültürel mirası ilişkilendirme	1 2 3 4 8 9 12 13 14 17 No.lu sorular	37,5

Turizm Animasyonu programımızda verilen uygulamalı derslerde ve öğrenci sunumlarını değerlendirmede akademisyenler tarafından oluşturulan değerlendirme araçları kullanılmaktadır. Türk Halk Oyunları, Step ve Aerobik ve Drama sınavlarında yapılan uygulamalara ilişkin örnek değerlendirme araçları aşağıda sunulmaktadır. Teorik derslerden Turizm Sosyolojisi dersinde öğrenci sunumlarını değerlendirmede kullanılan akademik sunum değerlendirme formu da aşağıda görülebilir.

Tablo 14. Akademik sunum değerlendirme formu

AKADEMİK SUNUM DEĞERLENDİRME FORMU

Konu Başlığı: Tarih: .. / .. / 20..

BÖLÜM 1: ORTAK PUAN

Bu bölümdeki puanlar (Toplam 65), her iki öğrencinin not hanesine eşit olarak yazılacaktır.

A. İÇERİK VE MATERYAL (Ortak Üretim)	Maks.	Puan
1. Bilimsel Derinlik ve Kurgu	40	
- Giriş-Gelişme-Sonuç bütünlüğü (Akademik akış) - Ülteratör ve bulguların sentezlenmesi (Yorumlama gücü) - Kaynakça ve atıf etilmesine uyum		
2. Görsel Tasarım ve Materyal	15	
- Veri görselleştirme (Tablo/Grafik okunabilirliği) - Tasarım tutarlılığı ve profesyonellik - Slaytlarda metin yoğunluğunun azlığı (Okunabilirlik)		
3. Süreç Yönetimi ve Koordinasyon	10	
- Söreye riayet (15-20 dk.) ve bölümler arası denge - Paskajmaların (Söz devri) akıcılığı ve teknik sorunsuzluk		
GRUP PUANI TOPLAMI (A)	65	

BÖLÜM 2: BİREYSEL PUAN

Bu bölümdeki puanlar (Toplam 35), her öğrenci için ayrı ayrı değerlendirilecektir.

B. SUNUM PERFORMANSI	Maks	1. ÖĞR.	2. ÖĞR.
		Adı:	Adı:
1. Sunum Tekniği ve İletişim	25		
• Akıcılık: Diksiyon, terminoloji.			
• Bağımsızlık: Kağıttan okumama.			
• İletişim: Göz teması, beden dili.			
2. Soru - Cevap Yetkinliği	10		
• Doğru anlama ve tatmin edici yanıt.			
• Savunmacı olmayan akademik üslup.			
• Konuya hakimiyet.			
BİREYSEL PUAN (B)	35	(B1).....	(B2).....

NİHAİ PUAN HESAPLAMASI

ÖĞRENCİ ADI	ORTAK (A)	BİREYSEL (B)	TOPLAM (100)
1.		+	=
2.		+	=

Değerlendirici Notları / Eksiklikler

Tablo 15. Türk Halk Oyunları uygulama değerlendirme tablosu

Toyçular	1. Toplu uyum 2. Adım-ezgi uyumu 3. Hareket bütünlüğü 4. Yöresel tavır 5. Doğru icra (10 P)
Çibikli	1. Adım cümlesinin doğru uygulanışı 2. Toplu uyum 3. Duruş ve ritmik süreklilik 4. Tavrı ve jest-mimik uyumu 5. Figür geçişlerinin bütünlüğü (10 P)
Kırıkhan	1. Dört adım cümlesinin eksiksiz uygulanışı 2. Figürler arası geçiş akıcılığı 3. Ezgiyle senkron

	4. Toplu ritim uyumu 5. Yöresel duruş ve jest uyumu (10 P)
Havarışko	1. İki adım cümlesinin doğru uygulanışı 2. Tavrı ve yöresel karakteristiklerin korunması 3. Toplu uyum 4. Ezgiyle hareket bütünlüğü 5. Duruş ve tempo sürekliliği (10 P)
Koseri	1. İki adım cümlesi uygulaması 2. Grup içi uyum 3. Adım senkronizasyonu 4. Yöresel ifade 5. Figürlerde bütünlük (10 P)

Tablo 16 Drama dersi uygulama değerlendirme tablosu

Adı Soyadı	
Liderlik (30)	
Yaratıcılık (20)	
Zaman Kullanımı (10)	
Teknik Kullanımı (10)	
İçerik (30)	

Tablo 17. Step-aerobik uygulama değerlendirme tablosu

Adı Soyadı	Öğrenci No	Giyim	Müzik Uyumu	Adım Tekniği	Genel Etki	Koreografi	Motivasyon	Not
1.								

Aşçılık Programı

Programda ölçme ve değerlendirme yöntemleri dersin niteliğine göre çeşitlendirilmekte ve öğrenme çıktılarıyla uyumlu şekilde uygulanmaktadır. Teorik derslerde ara sınav ve yarıyıl sonu sınavlarının yanı sıra kısa sınavlar, dönem ödevleri ve sunumlar aracılığıyla öğrencilerin bilgi düzeyi ve analitik düşünme becerileri ölçülmektedir. Uygulamalı derslerde (Mutfak Uygulamaları vb.) performans temelli değerlendirme yaklaşımı benimsenmekte; öğrencilerin teknik becerileri uygulama mutfağında doğrudan gözlemlenerek puanlanmaktadır. Otomasyon derslerinde (yiyecek- içecek otomasyonu.) bilgisayar destekli değerlendirme yöntemleri kullanılmakta ve öğrenciler gerçek zamanlı senaryolar üzerinden sistem kullanım yeterliliklerine göre değerlendirilmektedir. Ölçme ve değerlendirme süreçleri şeffaflık, adalet ve tutarlılık ilkeleri doğrultusunda yürütülmektedir. Şeffaflık kapsamında, ders değerlendirme yöntemleri ve başarı ölçütleri dönem başında ders bilgi paketleri aracılığıyla öğrencilere ilan edilmekte ve tüm değerlendirme süreçleri erişilebilir hâle getirilmektedir. Adalet ilkesini sağlamak amacıyla özellikle uygulamalı derslerde rubrik temelli puanlama anahtarları kullanılmakta ve değerlendirmelerde nesnel ölçütler esas alınmaktadır. Buna ek olarak, sınav sonuçlarının ilan edilmesinin ardından öğrencilerin not itiraz haklarını kullanabilmeleri, ölçme

ve değerlendirme süreçlerinde adaletin sağlanmasına katkı sunmaktadır. Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca öğrenciler, sınav sonuçlarının ilanını takip eden iki iş günü içerisinde maddi hata itirazında bulunabilmekte; ilgili öğretim elemanı ise üç iş günü içinde gerekli incelemeyi yaparak sonucu öğrenciye bildirmektedir. Bu mekanizma, olası değerlendirme hatalarının düzeltilmesine imkân tanıyarak ölçme sürecinin hakkaniyetini güçlendirmektedir. Tutarlılık ise sınav ve uygulama içeriklerinin ders öğrenme çıktılarıyla doğrudan ilişkilendirilmesi ve tüm süreçlerin ALKÜ Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği' hükümleri doğrultusunda standart biçimde yürütülmesiyle güvence altına alınmaktadır.

Tablo 18. Pişirme yöntemleri II örnek sınav değerlendirme tablosu

		T.C. .../.../2025
ALANYA ALADDIN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ ALTSO TURİZM MESLEK YÜKSEKOKULU		Adı : Soyadı : Numara :
Program : AŞÇILIK PROGRAMI I SINIF Ders : PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	FİNAL SINAVI	
Malzemeler:		
Hazırlanışı:		
Hiyzen (10) Grup uyumu (5) Tüm dönem değerlendirilecektir. Düzen (5) Ozgünlük (5) Sunum, Porasyon Miktarı ve Tabak Bütünlüğü(10) Pişirme Yöntemi Doğru Kullanımı ve Ürün İşleme(10) Tabak Bütünlüğü(15) Lezzet (20)		
Kazanım Değerlendirmesi(20):		

B.2.3. Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesi

Öğrencilerimizin mezun olma sürecinde mağduriyet yaşamaması için önceki müfredatları ile muafiyet ve intibak işlemlerinin usul ve esasları ALKÜ Muafiyet ve İntibak İşlemleri Yönergesi' ne göre yapılmaktadır (<https://www.alanya.edu.tr/media/2godqwzw/yo-011-muafiyet-ve-intibak-islemleri-yonergesi.pdf>). Öğrenci kabulünde önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin süreçler izlenmekte ve iyileştirilmekte olup gerekli bilgiler ve duyurular web sayfalarından ilan edilmektedir.

Yatay geçiş ve İntibak komisyonu; Dr. Öğr. Üyesi Cansu Solmaz, Dr. Öğr. Üyesi M. Bilgin Karademir, Dr. Öğr. Üyesi Vildan Yılmaz, Öğr. Gör. Dr. Emrullah Cansu, Öğr. Gör. Dr. Eda Hazarhun, Öğr. Gör. Lütfiye Yıldırım, Öğr. Gör. Neslihan Özçira'dan oluşmaktadır. Komisyonumuz yatay geçiş başvurularını OBS sistemi üzerinden değerlendirip sonuçlandırmakta ardından sonuçlar web sitemizden ilan edilmektedir. Bununla birlikte yatay geçiş veya ikinci üniversite okuyan öğrencilerin önceki öğrenimlerinin kredilendirilmesi yine komisyonumuz tarafından incelenerek karara bağlanmaktadır.

Örnek bir yatay geçiş sonuç raporuna <https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/media/qk4m5n0b/ek-madde-1-ile-basvuranlar.pdf> linkinden erişebilir.

2025-2026 ORTAK YABANCI DİL I/II MUAFİYET SINAVI DUYURUSU 15 Eylül, 2025

<https://ydy.alanya.edu.tr/duyuru/2025-2026-ortak-yabanci-dil-i-ii-muafiyet-sinavi-duyurusu/>

<https://oidb.alanya.edu.tr/duyuru/2025-yks-ek-yerlestirme-sonucu-universitemizi-yeni-kazanan-ogrencilerin-dikkatine/> ek yerleşme ile gelen öğrencileri yeterlilik ve muafiyet sınavlarını açıklayan duyuru

<https://muhendislik.alanya.edu.tr/duyuru/2025-2026-donemi-zorunlu-bilgi-teknolojileri-dersleri-sorumluluk-kaldirma-sinavi-guncellendi/> 2025-2026 DÖNEMİ ZORUNLU BİLGİ TEKNOLOJİLERİ DERSLERİ SORUMLULUK KALDIRMA SINAVI 15 Eylül, 2025

B.2.4. Yeterliliklerin sertifikalandırılması ve diploma

Mezuniyet aşamasına gelen öğrencilerimizin mezuniyet işlemleri, öğrencinin danışman öğretim elemanının mezuniyete onay vermesiyle başlamakta, birim öğrenci işleri, yüksekokul sekreteri, Bölüm başkanı ve kütüphane, bilgi işlem ve sağlık kültür daire başkanlığı yetkililerin otomasyon sisteminden onay verilmesi ise devam etmektedir. Öğrencilerin mezuniyet için sağlamaları gereken kredi ve AKTS değerleri kontrol edilmektedir. Mezun edilen öğrencilerin işlemlerine yönelik ilgili yönetim kurulu kararına linkten ulaşılabilir (<https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1hHAE8H6x6HVSAUWn4sPJIMY41RRx8ckq>)

B.3.1. Öğrenme ortam ve kaynakları

Birimimizde eğitim-öğretim faaliyetlerinin etkin bir şekilde yürütülebilmesi amacıyla öğrencilerin kullanımına sunulan çeşitli öğrenme ortamları ve kaynaklar bulunmaktadır. Derslikler, uygulama alanları, bilgisayar laboratuvarları ve Alaiye Dans Stüdyosu öğrencilerin akademik gelişimini destekleyecek şekilde düzenlenmiştir (Bkz. Fotoğraf 1, Fotoğraf 2, Fotoğraf 3). Bunun yanı sıra öğrenciler, ders materyallerine ve akademik kaynaklara üniversitenin dijital öğrenme platformları, çevrim içi veri tabanları ve kütüphane kaynakları aracılığıyla erişim sağlayabilmektedir.

Fotoğraf 1. Alaiye Dans Stüdyosu



Fotoğraf 2. Kat Hizmetleri Dersi Uygulama Odası



Fotoğraf 3. Bilgisayar Laboratuvarı



B.3.2. Akademik destek hizmetleri

Turizm ve Otel İşletmeciliği

Turizm ve Otel İşletmeciliği Ön Lisans Programında akademik danışmanlık hizmetleri, Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Danışmanlık Yönergesi doğrultusunda yürütülmektedir. Bu kapsamda her öğrenciye, programa kayıt yaptırdığı ilk yarıyıldan itibaren bir akademik danışman atanmakta ve danışmanlık süreci mezuniyete kadar kesintisiz olarak devam etmektedir. Danışman atamaları bölüm başkanlığının önerisi ve ilgili birim yöneticisinin onayıyla gerçekleştirilmektedir. Danışmanlar, her eğitim-öğretim dönemi başında sorumlu oldukları öğrencilerle bireysel ve grup görüşmeleri yaparak ders seçimi, akademik gelişim ve kariyer planlaması konularında rehberlik sağlamaktadır. Ayrıca danışmanlık saatleri öğretim elemanlarının kapılarına asılarak duyurusunun yapılması sağlanmalıdır.

Turizm Animasyon

Programımızda eğitim veren hocalarımız öğrencilerimize danışmanlık yapmaktadır. Danışman hocalarımız öğrencileri, ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirmekte ve öğrencinin gelişimini izlenmektedir. Danışmanlık listeleri web sitemizde ilan edilmektedir. Ayrıca her hocamız öğrenci görüşme saati belirlemekte (Tablo 18) ve öğrencilere

duyurmaktadır. Öğretim elemanlarının kapı bilgilendirme panolarında paylaştığı öğrenci görüşme saatlerine bir örnek aşağıda sunulmaktadır. Bu kapsamda dönem içinde iki kez öğrencilerle bir araya gelinmekte ve “Danışman İlk Değerlendirme Formu” ve “Danışman Takip Değerlendirme Formu” doldurulmaktadır.

Danışman ilk değerlendirme formu <fr-025-akademik-danisman-ilk-degerlendirme-formu.doc>

Danışman takip değerlendirme formu <fr-026-akademik-danisman-takip-degerlendirme-formu.docx>

Birim bünyesinde öğrencilerin akademik ve sosyo-kültürel yetkinliklerini desteklemek amacıyla yürütülen danışmanlık hizmetleri, öğretim elemanları tarafından verilmektedir. Öğrenciler, güncel danışman bilgilerine Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden erişebilmekte; gereksinim duyulması halinde gerek fiziki ortamda gerekse dijital altyapı aracılığıyla danışmanlarıyla etkileşim kurabilmektedirler. Özellikle kayıt sürecini yeni tamamlayan öğrencilerimizin kurum kültürüne uyum süreçlerine yardımcı olmak adına oryantasyon programları düzenlenmektedir. Bu programlar vasıtasıyla öğrencilerin danışmanlarıyla tanışmaları sağlanırken, eğitim programı ve ilgili mevzuat hükümlerine dair kurumsal farkındalık kazanmaları hedeflenmektedir. Oryantasyon dokümanımız web sitemizde de ilan edilmektedir (<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/media/cgwmuf1j/oryantasyon-2-1.pdf>).

Tablo 19. Örnek akademisyen kapı bilgilendirme formu örneği

Tarih veya Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:30-09:15					
09:30-10:15	MTAN202 Otel İşletmeciliği D204				
10:30-11:15			Öğrenci Görüşme *		
11:30-12:15	ING202 Mesleki İngilizce II A206	ING302 Mesleki İngilizce IV D103			
12:30-13:15					
13:30-14:15			MSG147 Mitoloji D204	MTAN204 Makyaj Tekniği D204	
14:30-15:15		MYDB402 Mesleki Yabancı Dil II D208			
15:30-16:15				MSG147 Mitoloji D204	
16:30-17:15					

Aşçılık Programı

Aşçılık Ön Lisans Programında akademik danışmanlık hizmetleri, Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Danışmanlık Yönergesi doğrultusunda yürütülmektedir. Bu kapsamda her öğrenciye, programa kayıt yaptırdığı ilk yarıyıldan itibaren bir akademik danışman atanmakta ve danışmanlık süreci mezuniyete kadar kesintisiz olarak devam etmektedir. Danışman atamaları bölüm başkanlığının önerisi ve ilgili birim yöneticisinin onayıyla gerçekleştirilmektedir. Danışmanlar, her eğitim-öğretim dönemi başında sorumlu oldukları öğrencilerle bireysel ve grup görüşmeleri yaparak ders seçimi, akademik gelişim ve kariyer planlaması konularında rehberlik sağlamaktadır. Ayrıca danışmanlık saatleri öğretim elemanlarının kapılarına asılarak duyurusunun yapılması sağlanmalıdır.

B.3.4. Dezavantajlı gruplar

Görme engelli öğrencilerin yön bulmalarını kolaylaştırmak ve potansiyel riskleri fark edebilmelerini sağlamak amacıyla bina içi ve açık alanlarda hissedilebilir yüzeyler (sarı takip şeritleri ve uyarıcı yüzeyler) uygulanmıştır (Bkz. Fotoğraf 4). Bu yüzeyler, giriş noktalarından dersliklere ve ortak kullanım alanlarına kadar kesintisiz bir erişim rotası sunmaktadır. Katlar arası erişimin kolaylaştırılması amacıyla asansör sistemlerine kartlı geçiş (çipli erişim) uygulaması entegre edilmiştir. Bu sistem, asansörlerin öncelikli olarak özel gereksinimli öğrenciler tarafından kullanılmasını sağlayarak

erişim önceliği oluşturmakta ve yoğunluk kaynaklı olası mağduriyetlerin önüne geçmektedir Binamızda engelli öğrencilerimiz için engelli asansörü ve görme engelliler için yürüme yolu bulunmaktadır. Ayrıca özel gereksinimli öğrencilerimiz için Öğr. Gör. Nejdet Dokur “Engelli Öğrenci Danışmanı” olarak görevlendirilmiştir.

Fotoğraf 4. Sarı Şerit



B.3.5. Sosyal, kültürel, sportif faaliyetler

Birimimizde öğrencilerin akademik gelişimlerinin yanı sıra sosyal, kültürel ve sportif yönlerinin desteklenmesi amacıyla çeşitli etkinlikler düzenlenmektedir. Teknik geziler, söyleşiler ve kültürel faaliyetler aracılığıyla öğrencilerin mesleki ve kişisel gelişimlerine katkı sağlanmaktadır.

<https://www.alanya.edu.tr/haberler/alku-lu-ogrenciler-uzakdogu-mutfagini-uzmanindan-ogreniyor/>

<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/haber/dim-magarasi-nda-kesif-zamani/>

<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/haber/seyahat-acentalarinda-ve-turizmde-guncel-gelismeler-konulu-seminer-gerceklestirildi-1/>

<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/haber/turizm-haftasi-etkinlikleri/>

<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/haber/gastronomi-egitimi-ve-gastronomi-ogrencilerine-seflerin-bakisi/>

B.4.1. Atama, yükseltme ve görevlendirme kriterleri

Programın atama ve yükseltme kriterleri “Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Akademik Yükseltme ve Atama Kriterleri”ne göre belirlenmektedir (<https://www.alanya.edu.tr/media/ng1lwjv/akademik-y%C3%BCKseltme-ve-atama-kriterleri.pdf>). Atama ve yükseltmelerde ulusal ve uluslararası indekslerde yer alan bilimsel yayınlar ve akademik performans ölçütleri esas alınarak nitelikli akademik kadronun sürekliliği sağlanmaktadır. Ayrıca kriterlerin belirli aralıklarla güncellenmesi, sistemin değişen akademik standartlara uyum sağlayabilen dinamik bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir. Atama ve yükseltme süreçleri, üniversitenin kalite güvencesi anlayışı doğrultusunda sürekli izleme ve iyileştirme döngüsü içinde yürütülmektedir. Bu kapsamda beklentiler ilgili yönergelerle tanımlanmakta, atama süreçleri akademik ve idari kurullar aracılığıyla yürütülmekte, görev süresi uzatma ve performans değerlendirme uygulamalarıyla akademik gelişim izlenmekte ve elde edilen veriler doğrultusunda kriterler güncellenmektedir. Sistemin sürdürülebilirliğini destekleyen bir diğer unsur şeffaflık ve öngörülebilirliktir. Standartlaştırılmış puanlama tabloları ve açık biçimde yayımlanan yönergeler sayesinde adaylar akademik kariyerlerini planlayabilmekte; tüm süreçlerin mevzuata dayalı yürütülmesi ise kurumsal adalet ve güvenilirliği güçlendirmektedir. Bu bütüncül yapı, akademik kadronun niteliğinin korunmasına ve kurumsal kalite kültürünün sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır.

B.4.2. Öğretim yetkinlikleri ve gelişimi

Hizmet içi eğitimler üniversitemiz rektörlüğü personel daire başkanlığı tarafından planlanmakta ve bilgi işlem daire başkanlığı ile eşgüdümlü gerçekleştirilmektedir.

Hizmet İçi Eğitim Yönergesi

<https://pdb.alanya.edu.tr/media/Op2bec1d/hizmet-i%C3%A7i-e%C4%9Fitim-y%C3%B6nergesi.pdf>

Aday Memurların Yetiştirilmelerine İlişkin Genel Yönetmelik

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=836061&MevzuatTur=3&MevzuatTertip=5>

Kamu Kurum ve Kuruluşlarında Görevde Yükselme Ve Unvan Değişikliği Esaslarına Dair Genel Yönetmelik

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=9912647&MevzuatTur=21&MevzuatTertip=5>

Yükseköğretim Üst Kuruluşları ile Yükseköğretim Kurumları Personeli Görevde Yükselme ve Unvan Değişikliği Yönetmeliği

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19573&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>

2025 Yılı Hizmet İçi Eğitim Programı

<https://pdb.alanya.edu.tr/media/isvcovkm/2025-y%C4%B1l%C4%B1-hizmet-i%C3%A7i-e%C4%9Fitim-program%C4%B1-ve-takvimi-2.pdf>

C- ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

Akademik personelin bilimsel araştırma faaliyetlerini desteklemek amacıyla proje başvuruları, kongre katılımları ve yayın çalışmaları teşvik edilmekte, bu süreçlerde kurum tarafından sağlanan imkânlar hakkında bilgilendirme yapılmaktadır. Araştırma performansına ilişkin elde edilen veriler doğrultusunda gerekli iyileştirme çalışmaları planlanarak araştırma kültürünün güçlendirilmesi hedeflenmektedir.

D-TOPLUMSAL KATKI

Yüksekokulumuzda gerçekleştirilen tüm etkinlikler (sektör toplantısı, teknik gezi, akademik toplantılar, oryantasyon toplantıları vb.) web sitemizin haber sekmesinden görselleri ile ilan edilmekte ve kamuoyuyla paylaşılmaktadır. <https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/haber/> linkinden 2025 yılında Yüksekokulumuzda düzenlenen tüm faaliyetlere ulaşılabilir.