



ALTSO TURİZM MESLEK YÜKSEKOKULU
2024 İÇ DEĞERLENDİRME RAPORU

İçindekiler

A. BİRİM HAKKINDA BİLGİLER	3
B. KALİTE GÜVENÇE SİSTEMİ	4
C. EĞİTİM ÖĞRETİM SİSTEMİ	4
D. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME.....	5
E. TOPLUMSAL KATKI.....	5

A. BİRİM HAKKINDA BİLGİLER

Meslek Yüksekokulumuz Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü içerisinde yer alan Aşçılık Programı ve Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı (birinci ve ikinci öğretim) ve Seyahat, Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü içerisinde yer alan Turizm Animasyonu Programı ile eğitim öğretime devam etmektedir. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programımız, 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 toplumsal düzeyde artan beslenme ve değişik ürünler tüketme isteği göz önüne alınarak, sektöre alanında uzman nitelikli işgücü sağlamayı amaçlamaktadır. Turizm Animasyonu programımız ise 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 eğitimli 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.

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

Yerel, ulusal ve uluslararası ölçekte hizmet veren turizm işletmelerinde çalışacak; donanımlı ve kendini geliştirmeye istekli, sorumluluk sahibi ve sorun çözme becerisine sahip meslek elemanları yetiştirmeyi amaçlamaktayız. Ayrıca turizmde evrensel değerleri ve global etik ilkeleri benimsemiş, turizm sektöründe istihdam edilebilecek uluslararası nitelikte kalifiye eleman yetiştirmek de ana hedeflerimiz arasında yer almaktadır.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı; turizm ve konaklama sektöründe hizmet ve üretim süreçlerinde görev alabilecek ve yönetime yardımcı nitelikli ara insan yetiştirmeyi hedeflemektedir. Aşçılık Programı; önemli bir turizm destinasyonu olan bölgemizdeki modern turizm tesisleri ve yiyecek içecek işletmelerinde eğitimli, teknik donanıma sahip, bölge mutfağının turistik ürün olarak sunulmasına katkıda bulunabilecek profesyonel hizmet anlayışına sahip mezunlar yetiştirmeyi hedeflemektedir.

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 uyarlama teknikleri konularına hakim ve bu konularla ilgili organizasyonlarda aktif görev alabilecek ara elemanlar yetiştirmek 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. Nejdett DOKUR, Öğr. Gör. Lütfiye YILDIRIM, Öğr. Gör. Batıkan Yunus Can GÜLŞEN ve Meslek Yüksekokulumuz Aşçılık Programı öğrencisi Çıngı KOÇ yer almaktadır. Buna ek olarak birimimiz çatısı altında yer alan tüm programlarımız için ayrı ayrı Program Kalite Akreditasyon Komisyonları oluşturulmuş ve programlarda yer alan akademisyenlerimiz görevlendirilmiştir.

B.1.2. İşlevselliği nedir?

Komisyonlarımız Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK) çalışmaları ve programlarımızın ilgili akreditasyon kuruluşlarınca (MEDEK VE TURAK) akredite edilmesi için belirli periyotlarda bir araya gelerek çalışmalarını sürdürmektedir.

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

Bölümler düzeyinde oluşturulan kalite komisyonlarımızda her bir bölüm ve programımızda görev yapan akademisyenlerimiz, program koordinatörlerimiz ve bölüm başkanlarımız görevlendirilmiştir. Komisyonlarımız program öz değerlendirme raporları, iç değerlendirme raporları gibi raporların hazırlanmasında program koordinatörleri ve bölüm başkanlarının yürütücülüğünde kolektif olarak çalışmaktadır. Ayrıca kalite komisyonumuzda bulunan yukarıda adı verilen öğrencimiz akademik toplantılarımıza dahil olarak öğrencilerimizin görüş ve dileklerini yansıtmaktadır.

C. EĞİTİM- ÖĞRETİM

Turizm Animasyonu Programı öz değerlendirme raporumuz web sitemizde (<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/media/yvfbmtrj/turizm-animasyonu-program-degerlendirme-raporu.pdf>) yayımlanmıştır.

Turizm ve otel işletmeciliği Programı öz değerlendirme raporumuz web sitemizde (<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/media/ijannhoh/turizm-ve-otel-isletmeciligi-program-degerlendirme-raporu-13-02-2025.pdf>) yayımlanmıştır.

Aşçılık Programı öz değerlendirme raporumuz web sitemizde (<https://altsoturizmmyo.alanya.edu.tr/media/zdpfxjil/ascilik-programi-degerlendirme-raporu.pdf>) yayımlanmıştır.

D. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

Bu bölüme ilişkin bir kanıtımız bulunmamaktadır.

E. TOPLUMSAL KATKI

1. Yüksekokuluz, Turizm Animasyonu Öğrencilerine 23.10.2024 tarihinde, Profesyonel Turist Rehberi ve Öğr. Gör. Dr. Emrullah CANSU rehberliğinde Syedra Antik Kenti'ne gezi düzenlenmiştir. Uzm. Sanat Tarihçi ve Syedra Kazı Başkan Yrd. Sercan TUNTAY'ın da katılımı ile gerçekleştirilen gezide ALKÜ öğrencilerine yönelik kentle ilgili değerli bilgiler paylaşıldı. Öğrenciler tarafından yoğun ilgi gösterilen gezide kültürel bilinçlendirme yapılırken aynı zamanda rehberli gezilerin turizmde önemine de değinilmiştir.

Fotoğraf 1. Syedra gezisinden bir kare



2. “Turizm Haftası Etkinlikleri” dolayısıyla 26 Nisan 2024 Cuma günü “Turist Rehberi Kimdir? Neden Önemlidir?” isimli söyleşi düzenlenmiştir. Moderatörlüğünü Profesyonel Turist Rehberi olan Öğr. Gör. Dr. Emrullah CANSU’nun yaptığı programda Profesyonel Turist Rehberleri Mehmet Özdemir mesleğin zorluklarını ve yapılması gerekenleri sunum eşliğinde anlatmışlardır.

Fotoğraf 2. “Turist Rehberi Kimdir? Neden Önemlidir?” isimli söyleşiden bir kare



3. 20 Şubat 2024 tarihinde Dr. Öğr. Gör. Vildan Yılmaz tarafından Sunpark Hotels grubu çalışanlarına yönelik "Misafirle İletişim" konulu bir eğitim verilmiştir.

Fotoğraf 3. “Misafirle İletişim” eğitiminden bir kare



4. Turist Rehberliği Programında görevli Öğr. Gör. Dr. Emrullah CANSU, Alanya Kalesi ve İlişkili Yapıları Yönetim Planı ve Arama Toplantıları (12-13 Kasım 2024) - Rehber - Akademisyen olarak dış paydaş katılımı ile UNESCO kalıcı listesine hazırlık sürecine katkı sağlamıştır.

Fotoğraf 4. UNESCO toplantısından bir kare



5. Turist Rehberliği Programında görevli Öğr. Gör. Dr. Emrullah CANSU, Tazelenme Üniversitesi projesi kapsamında 2 hafta ders vermiştir. Dersin içeriğini seramiğin tarihi ve günlük hayatımızdaki gerçek yeri konuları oluşturmuştur.

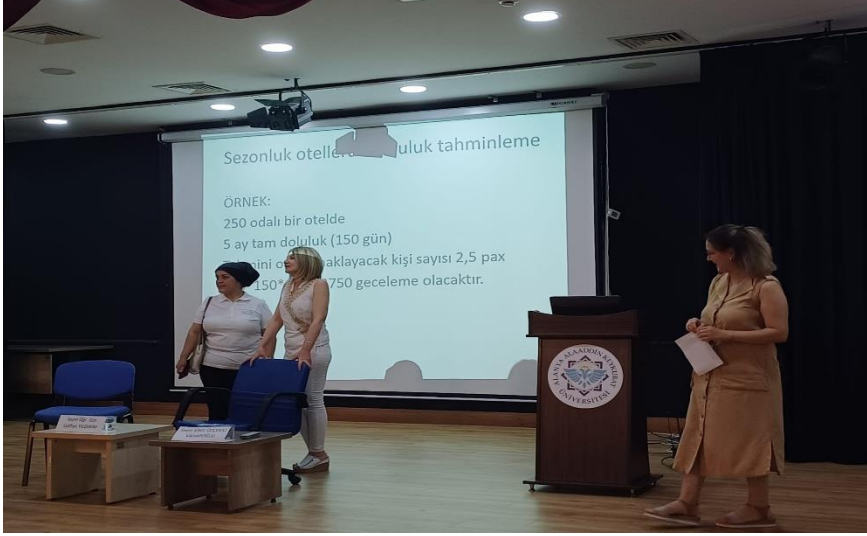
6. Turizm Haftası Etkinlikleri programlarının ilki, “Otelcilik Sektör Buluşması” ismiyle 25 Nisan Perşembe günü düzenlendi. Moderatörlüğünü Dr. Öğr. Üyesi Murat Yetkin’in yaptığı programda, Kirman Hotels İnsan Kaynakları Direktörü Memet Nuri Özsoy, Kirman Arycanda Genel Müdürü Sacit Tümkaya, Kirman Leodikya Genel Müdür Yardımcısı Hakan Şekerler, Kirman Arycanda Aşçıbaşı Mustafa Pelit, Kirman Leodikya Yiyecek İçecek Müdürü Hanifi Mavi; tecrübelerini öğrencilerle paylaştılar.

Fotoğraf 5. Etkinlikten bir kare



7. 3 Mayıs 2024 tarihinde Kat Hizmetleri Yönetimi dersi kapsamında Öğr.Gör. Lütfiye Yıldırım'ın organize ettiği "Konaklama İşletmelerinde Kat Hizmetleri Yönetimi" isimli söyleşi Avena Otel Kat Hizmetleri Müdürü Sibel Vahapoğlu'nun katılımıyla gerçekleşmiştir.

Fotoğraf 6. Etkinlikten bir kare



8. Kongre Fuar Organizasyonu dersinde Grand Barhan Otel Satış ve Pazarlama Müdürü Sadullah Türkmen davetli konuşmacı olarak katılmıştır.

Fotoğraf 7. Etkinlikten bir kare



9. Moderatörlüğünü Öğr. Gör. Necdet Dokur'un yaptığı "Geçmişten Günümüze: Keşkek" isimli programda Halk Bilimci ve Araştırmacı Yazar Gonca Tokuz, keşkek yemeğinin tarihsel sürecini ve Anadolu'daki yörelere göre farklılıklarını ele aldı.

Fotoğraf 8. Etkinlikten bir kare



10. 1 Mart 2024 Mutfak Uygulamaları Dersi kapsamında Şef Kıvanç Karagöl ile Deniz Ürünleri Workshop'u düzenlenmiştir.

Fotoğraf 9. Etkinlikten bir kare



11. 29 Mart 2024 Pastane Ürünleri Dersi kapsamında Şef Yusuf Firtına ile Pastacılık Workshopu düzenlenmiştir.

Fotoğraf 10. Etkinlikten bir kare



12. Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi (ALKÜ) öğrencileri; katıldıkları “8. Gastro Alanya Uluslararası Yemek Yarışması” nda 5 altın, 7 gümüş, 1 bronz madalya ve bir kupa alarak yarışmaya damga vurdular. (7 Şubat 2024)

Fotoğraf 11. Etkinlikten bir kare

