

AKSARAY ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ FAALİYET TUTANAĞI

Faaliyet No (Sayı): 2025/38 **Tarihi :** 30 Aralık 2025 **Yeri:** Turizm Fakültesi **Saati :** 10.00-12.00

FAALİYET: Fakülte Kalite Sisteminin Planlanması (2026)

İÇERİK: Fakültemizde kalite güvence sisteminin etkin biçimde yürütülmesi, PUKÖ döngüsünün sistematik olarak işletilmesi, iç değerlendirme, BÖDR ve ilgili dış değerlendirme süreçlerine ilişkin iş ve işlemlerin koordinasyonunun sağlanması amacıyla toplantı gerçekleştirilmiştir. Toplantıda gündem maddeleri görüşülmüş; kalite yönetiminin kurumsal bir yapıya kavuşturulması, stratejik yönelimlerin netleştirilmesi ve eğitim-öğretim süreçlerinin standartlaştırılması doğrultusunda kararlar oy birliğiyle alınmıştır. Bu kapsamda; Fakülte Kalite Kurulu'nun güncellenmesi, görev dağılımı ve 2026 yılı yıllık toplantı takvimi doğrultusunda düzenli toplantıların yapılması; alınan kararların izlenmesi ile faaliyet-izleme-iyileştirme sonuçlarının dönemsel olarak Fakülte Kurulu ve/veya ilgili üst birimlere raporlanması karara bağlanmıştır. Ayrıca fakülte ve bölümlerin misyon, vizyon ve değerleri kabul edilmiş; 2026 yılı stratejik eksenleri, performans yönetim çerçevesi, uluslararasılaşma kaynak yönetim planı ve uluslararasılaşma performans izleme planı onaylanmıştır. Bunun yanında 2026 hizmet içi eğitim planı ve paydaş katılım takvimi kabul edilmiş; eğitim-öğretim süreçlerinde tutarlılık ve kalite standardizasyonu amacıyla ders dağılım ilkeleri ve süreç kılavuzu ile öğrenme çıktısı yazma ilkeleri kılavuzu yürürlüğe alınmıştır.

İlgili YÖKAK Ölçütleri

- Liderlik, Yönetişim ve Kalite
- A.1.4 İç kalite güvencesi mekanizmaları (PUKÖ, iç değerlendirme, BÖDR, dış değerlendirme koordinasyonu; izleme-raporlama)
- A.1.1 Yönetişim modeli ve idari yapı (Kalite Kurulu güncellemesi, görevlendirmeler, yıllık toplantı takvimi)
- A.2.1 Misyon, vizyon ve politikalar (misyon, vizyon, değerlerin kabulü)
- A.2.2 Stratejik amaç ve hedefler (2026 stratejik eksenlerinin kabulü)
- A.2.3 Performans yönetimi (2026 performans yönetim çerçevesi)
- A.5.2 Uluslararasılaşma kaynakları (uluslararasılaşma kaynak yönetim planı)
- A.5.3 Uluslararasılaşma performansı (uluslararasılaşma performans izleme planı)
- A.4.1 İç ve dış paydaş katılımı (2026 paydaş katılım takvimi)
- B. Eğitim ve Öğretim
- B.1.2 Programın ders dağılım dengesi (ders dağılım ilkeleri)
- B.1.6 Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimi (ders dağılım süreç kılavuzu; uygulama standardı)
- B.1.3 Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu + B.1.1 Programların tasarımı ve onayı (öğrenme çıktısı yazma ilkeleri kılavuzu; program tasarımının standardizasyonu)

İzlenen Çıktılar ve Kazanımlar:

- Kalite yönetimi güçlendi: Fakülte Kalite Kurulu güncellenmiş, görev dağılımı netleşmiş ve 2026 yılı toplantılarının yıllık takvimle düzenli yürütülmesi güvence altına alınmıştır.
- PUKÖ ve raporlama mekanizması kurumsallaştı: Alınan kararların izlenmesi, faaliyet-izleme-iyileştirme sonuçlarının dönemsel raporlanması kararıyla iç kalite güvencesi işleyişi sistematik hale getirilmiştir.
- Stratejik yönetim ve performans yaklaşımı netleşti: Misyon-vizyon-değerler ile 2026 stratejik eksenleri ve performans yönetim çerçevesi kabul edilerek hedef odaklı yönetim altyapısı güçlendirilmiştir.
- Eğitim-öğretimde standartlar ve uygulama birliği sağlandı: Ders dağılım ilkeleri/süreç kılavuzu ve öğrenme çıktısı yazma ilkeleri kılavuzu ile program yürütme ve öğrenme çıktısı tasarımında ortak standart oluşturulmuştur.

Faaliyet Sorumlusu	Prof. Dr. Aysu Altaş	Dekan	İMZA
Faaliyet İzleme Sorumlusu	Doç. Dr. Yusuf Acar	Turizm Fakültesi Dekan Yrd.	İMZA

FAKÜLTE KURULU TOPLANTI VE KARAR NO

Tarih	Toplantı Sayısı	Karar No	Saat	Özü
30/12/2025	2025/08	2025/08-01	10:00	Kalite Konuları

PROF. DR. AYSU ALTAŞ

DEKAN

TARİH-İMZA

30.12.2025

GÜNCELLENMİŞ FAKÜLTE KALİTE KURULU

- **Başkan:**
 - Prof. Dr. Aysu Altaş (Dekan)
- **Üyeler:**
 - Doç. Dr. Neşe Çullu Kaygısız (Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı)
 - Doç. Dr. Mehmet Tuncer (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı)
 - Dr. Öğr. Üyesi Burak Murat Demirçivi (Turizm İşletmeciliği Bölümü Başkanı)
- **Bölüm Kalite İşlem Temsilcileri:**
 - Doç. Dr. Alaattin Başoda (Turizm Rehberliği Bölümü)
 - Doç. Dr. Mehmet Tuncer (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü)
 - Dr. Öğr. Üyesi Burak Murat Demirçivi (Turizm İşletmeciliği Bölümü)
- **Fakülte Kalite Dokümantasyon ve Arşiv Sorumlusu:**
 - Yıldırım Karakuş (Fakülte Sekreteri)
- **Fakülte Kalite Süreci İşlem Sorumlusu:**
 - Doç. Dr. Alaattin Başoda (Dekan Yardımcısı)
- **Fakülte Kalite Süreci İzleme Sorumlusu:**
 - Doç. Dr. Yusuf Acar (Dekan Yardımcısı)

Kalite Kurulu Görev Dağılımları:

Başkan

- Fakülte kalite politikasını, hedeflerini ve yıllık kalite çalışma planını (PUKÖ) onaya sunar ve yürütür.
- Kurul toplantılarını planlar, gündemi oluşturur, kararların alınmasını ve takibini sağlar.
- Bölümler arası koordinasyonu sağlar; birim içi risk/fırsat ve iyileştirme önceliklerini belirler.
- Üst yönetim (Dekanlık/Üniversite Kalite Kurulunu) ile iletişimi yürütür; raporlama ve temsil görevini üstlenir.

Üyeler (Bölüm Başkanları)

- Bölüm düzeyindeki kalite faaliyetlerini koordine eder; bölüm verilerinin doğruluğunu ve zamanında iletilmesini sağlar.
- Eğitim-öğretim, araştırma, toplumsal katkı ve yönetim süreçlerinde bölüm iyileştirme aksiyonlarını planlar ve izler.
- Program çıktıları, ölçme-değerlendirme, ders bilgi paketleri ve paydaş geri bildirimlerinin kaliteye entegrasyonunu sağlar.
- Kurul kararlarının bölümde uygulanmasını sağlar; gerçekleştirmeleri ve kanıtları kurula raporlar.

Bölüm Kalite İşlem Temsilcileri

- Bölümün kalite veri girişleri, kanıt dosyaları ve süreç kayıtlarını (toplantı tutanağı, anket sonuçları, iyileştirme formları vb.) düzenli tutar.
- Performans göstergeleri ve izleme verilerinin toplanması/derlenmesi için bölüm içinde operasyonel koordinasyonu yürütür.
- İç değerlendirme, öz değerlendirme ve dış değerlendirme hazırlıklarında gerekli doküman akışını sağlar.
- Kurul tarafından istenen düzeltme/iyileştirme aksiyonlarının takibinde bölüm başkanına destek olur.

Fakülte Kalite Dokümantasyon ve Arşiv Sorumlusu

- Fakülte kalite dokümantasyon sistemini (prosedürler, formlar, raporlar, kanıtlar) standart bir yapı ile yönetir.
- Doküman versiyon kontrolünü, erişim yetkilerini, arşivleme ve saklama sürelerini uygular.
- BÖDR/İDR ve benzeri raporların kanıt eşleştirmesini (kanıt-madde) düzenler; denetime hazır arşiv oluşturur.

- Kurul toplantı tutanakları ve kararlarının resmi kayıt altına alınmasını sağlar.

Fakülte Kalite Süreci İşlem Sorumlusu

- Kalite süreçlerinin işletimini (takvim, iş akışları, görev atamaları) koordine eder; işlerin zamanında tamamlanmasını sağlar.
- Bölümlerden gelen veri ve dokümanların format uygunluğu/eksiksizlik kontrolünü yapar, geri bildirim verir.
- Kalite faaliyetlerine ilişkin yıllık iş planı ve eylem listelerinin hazırlanmasını destekler.
- Süreçlerin standardizasyonu için şablon, kontrol listesi ve uygulama rehberi geliştirir.

Fakülte Kalite Süreci İzleme Sorumlusu

- Performans göstergelerinin izlenmesini (hedef–gerçekleşme) takip eder; sapmaları ve nedenlerini raporlar.
- İyileştirme aksiyonlarının gerçekleşme durumunu izler; gecikme/riski erken uyarı olarak kurula sunar.
- İç tetkik/öz değerlendirme bulgularını derler; düzeltici–önleyici faaliyet (DÖF) önerileri geliştirir.
- PUKÖ döngüsünün “kontrol et–önlem al” aşamalarına veri sağlar; iyileştirme etkisini izler

EK-2:

FAKÜLTE KALİTE KURULU TOPLANTI TAKVİMİ

Toplantı No	Tarih	Yer	Gündem	
1	OCAK	Fakülte Toplantı Salonu	Yıl açılışı, kalite hedefleri, yıllık iş planı (PUKÖ)	Ocak (Planla): Yıllık kalite hedefleri, süreç takvimi, sorumluluklar ve gösterge seti.
2	ŞUBAT		Göstergeler 1. izleme, veri/kanıt planı, bölüm koordinasyonu	Şubat–Mayıs (Uygula + ara izleme): Bölüm verilerinin toplanması, paydaş geri bildirimleri, süreçlerin işletimi; sapma/risklerin erken tespiti.
3	MART		DÖF/iyileştirme aksiyonları, risk-fırsat güncelleme	
4	NİSAN		Paydaş geri bildirimleri, ders/program iyileştirmeleri	
5	MAYIS		Bahar dönem sonu izleme, kanıt kontrolü, raporlama hazırlığı	
6	HAZİRAN		Dönem kapanışı, performans sapmaları ve önlem planı	Haziran (Kontrol Et): Dönem sonu performans değerlendirmesi, kanıtların bütünlüğü, DÖF ihtiyaçlarının belirlenmesi
7	EYLÜL		Güz dönemi açılışı, güncel hedefler, takvim revizyonu	Eylül–Kasım (Kontrol Et + Önlem Al): Güz dönemi ile birlikte izleme derinleştirme, iç değerlendirme bulguları, iyileştirmelerin etki takibi, rapor hazırlıklarının olgunlaştırılması.
8	EKİM		BÖDR hazırlıkları, kanıt–madde eşleştirme kontrolü	
9	KASIM		İç değerlendirme bulguları, iyileştirme etki izleme	
10	ARALIK		Yıl kapanışı, gerçekleştirmeler, 2027 taslak hedef ve planı	Aralık (Önlem Al + yeni Planla'ya köprü): Yıl kapanışı, gerçekleşme–hedef analizi, 2027 için revizyon ve yeni plan taslağı.

ASÜ TURİZM FAKÜLTESİ MİSYON, VİZYON VE DEĞERLERİ**Tarihçe**

Fakültemiz, Aksaray Üniversitesi bünyesinde 14.11.2011 tarihli ve 2011/2471 sayılı Kararname ile kurulan Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulunun kapatılmasını takiben; 22/4/2013 tarihli ve 2013/4711 sayılı Kararname ile kurulmuş ve söz konusu karar, 24 Mayıs 2013 tarihli Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Fakültemiz, 2011–2025 yılları arasında İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi ile ortak binada eğitim-öğretim faaliyetlerini sürdürmüş; Kasım 2025 itibarıyla kendi hizmet binasına taşınarak fiziki altyapısını güçlendirmiştir.

Vizyon

Turizm Rehberliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Rekreasyon Yönetimi ve Turizm İşletmeciliği disiplinlerini bütüncül bir yaklaşımla bir araya getirerek; destinasyon deneyimini tasarlayan, yöneten ve dönüştüren insan kaynağını yetiştiren; sürdürülebilirlik, dijital dönüşüm, kültürel mirasın korunması ve ziyaretçi/yerel iyi oluşu odağında ulusal ve uluslararası ölçekte referans gösterilen öncü bir Turizm Fakültesi olmak.

Misyon

- Turizm ekosisteminin güncel ve geleceğe dönük ihtiyaçları doğrultusunda;
- Turizm rehberliği alanında kültürel miras okuryazarlığı yüksek, yorumlama ve anlatı tasarımı güçlü, çok kültürlü ortamlarda etik ve etkili iletişim kurabilen,
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yerel ürün ve mutfak mirasını yaratıcı biçimde geliştiren; hijyen-gıda güvenliği, sürdürülebilir mutfak ve yenilikçi üretim yaklaşımlarını uygulayabilen,
- Rekreasyon yönetimi alanında yaşam kalitesi, iyi oluş, spor/etkinlik ve serbest zaman deneyimlerini planlayan; erişilebilir ve kapsayıcı programlar tasarlayabilen,
- Turizm işletmeciliği alanında hizmet yönetimi, gelir yönetimi, dijital pazarlama, müşteri deneyimi ve veri temelli karar verme becerilerine sahip nitelikli, etik ve girişimci mezunlar yetiştirmek.

Bunu; uygulamalı, öğrenci merkezli ve sektörle bütünleşik eğitim (saha uygulamaları, staj, atölye/laboratuvar, proje tabanlı öğrenme), bilimsel araştırma ve proje üretimi, kamu–özel sektör–STK–yerel yönetimler ile paydaş iş birlikleri aracılığıyla hayata geçirerek; destinasyonların rekabet gücü, sürdürülebilirliği ve toplumsal refahı için ölçülebilir katkı üretmek.

Eğitim İçeriği

Fakültemizin eğitim-öğretim faaliyetleri, Turizm Rehberliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm İşletmeciliği ve Rekreasyon Yönetimi bölümleri üzerinden yürütülmektedir. Mevcut durumda öğrenci kabulü yapmış ve aktif öğrencisi bulunan bölümler Turizm Rehberliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatlarıdır. Akademik insan kaynağı bakımından Turizm Rehberliği Bölümü kadrosunda 1 Profesör, 3 Doçent, 1 Dr. Öğretim Üyesi ve 1 Araştırma Görevlisi görev yapmaktadır. Turizm İşletmeciliği Bölümünde ise 1 Doçent ve 1 Dr. Öğretim Üyesi istihdam edilmektedir. Fakülte bünyesindeki programlar, ilgili bölüm kadrolarının uzmanlık alanları ve eğitim çıktılarıyla uyumlu şekilde planlanmakta; öğrenci odaklı ve kalite güvencesi yaklaşımıyla eğitim içeriğinin sürekliliği ve geliştirilmesi esas alınmaktadır. Ayrıca, fakültemizde görev yapan öğretim elemanlarının tamamı lisans, yüksek lisans ve doktora düzeylerinde eğitimlerini turizm alanında tamamlamış olup, Doçent unvanına sahip öğretim elemanlarının tamamı Turizm alanında doçentlik unvanına sahiptir. Turizm Rehberliği bölümümüzde ayrıca 3 öğretim elemanımız Profesyonel Turist Rehberliği ruhsatnamesine sahip olup eylemli rehberlerdir. Bu niteliksel yetkinlik, bölümlerin eğitim içeriklerinin alan uzmanlığıyla uyumlu biçimde yürütülmesini ve program çıktılarının akademik yeterlilik temelinde sürdürülebilir şekilde geliştirilmesini desteklemektedir.

Fakülte Kimliğini Güçlendiren Temel Vurgular

- Deneyim Odaklı Turizm: Rehberlik + gastronomi + rekreasyon + işletmecilik entegrasyonu ile “uçtan uca deneyim yönetimi”

- Kültürel ve Gastronomik Mirasın Korunması: yerel değerlerin yaşatılması, hikayeleştirilmesi ve ekonomik değer üretmesi
- İyi Oluş ve Yaşam Kalitesi: Rekreasyon ve deneyim tasarımı üzerinden sürdürülebilir destinasyon yaklaşımı
- Dijital ve Veri Temelli Yönetim: akıllı turizm, dijital pazarlama, CRM, analitik
- Kalite Güvencesi ve Sürekli İyileştirme:  ıktı odaklı program tasarımı, paydaş geri bildirimi, PUKÖ

Yerel Değerlerimiz

- Kültürel ve Doğal Mirasın Korunması: Bölgenin somut/somut olmayan mirasını koruma, yaşatma ve turizmde doğru yorumlama sorumluluğu.
- Yerel Kimlik ve  zg nl k: Destinasyonun  zg n hik yesini, kültürünü ve yaşam biçimini bozmadan görünür kılma ve geliştirme.
- Yöresel Gastronomi ve  r nler: Yerel  r n, üretici ve mutfak kültürünü destekleme; coğrafi işaret ve yerel tedarik yaklaşımını güçlendirme.
- Toplumla Birlikte  retim (Paydaşlık): Yerel yönetimler, STK'lar, sektör ve halkla birlikte planlama, uygulama ve izleme kültürü.
- Bölgesel Kalkınma ve Sosyal Fayda: Turizmi yerel refahı artıran, kapsayıcı istihdam ve girişimcilik yaratan bir araç olarak konumlandırma.
- Misafirperverlik ve Hizmet Kültürü: Yerel misafirperverlik geleneğini profesyonel hizmet standartlarıyla bütünleştirme.
- Yerelde Sürdürülebilirlik: Su/enerji verimliliği, atık yönetimi, taşıma kapasitesi ve çevresel hassasiyetlerle uyumlu turizm yaklaşımı.
- Yerel Deneyim Tasarımı ve Rekreasyon: Yerel yaşamı, doğayı ve kültürü deneyime dönüştüren nitelikli rekreasyon ve etkinlik tasarımı.

Evrensel Değerlerimiz

- Etik ve Akademik Dürüstlük: Bilimsel  retimde şeffaflık, güvenilirlik ve etik kurallara tam uyum.
- İnsan Hakları, Eşitlik ve Kapsayıcılık: Ayrımcılığa karşı duruş; erişilebilirlik ve kapsayıcı eğitim–hizmet anlayışı.
- Sürdürülebilirlik ve Sorumlu Turizm: İklim duyarlılığı, çevresel etkilerin azaltılması ve gelecek kuşaklara karşı sorumluluk.
- Kalite Güvencesi ve Sürekli İyileştirme: Kanıta dayalı yönetim,  l me-değerlendirme, geri bildirim ve PUKÖ odaklı gelişim.
- Bilimsellik ve Eleştirel Düşünme: Veriye dayalı karar verme, yöntemsel titizlik, analitik ve sistem düşüncesi.
- Yenilikçilik ve Dijital Dönüşüm: Akıllı turizm, veri analitiği, dijital pazarlama ve yeni teknolojilere uyum.
- Uluslararasılaşma ve çok Kültürlülük: K lt rl rarası iletişim, küresel standartlara uyum ve uluslararası akademik/mesleki ağlar.
- Öğrenci Merkezli ve Yaşam Boyu  ğrenme: Deneyim temelli öğrenme, yetkinlik gelişimi ve mezuniyet sonrası gelişimi destekleme.
- İş Sağlığı, Güvenliği ve Gıda Güvenliği: Özellikle gastronomi alanında hijyen, güvenli üretim ve risk yönetimi bilinci.
- Topluma Karşı Sorumluluk ve Hizmet: Bilginin toplum yararına kullanımı; yerel–küresel ölçekte sosyal etki  retimi.

TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ MİSYON, VİZYON VE DEĞERLERİ**Tarihçe**

Turizm Rehberliği Bölümü, Aksaray Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde 25.10.2017 tarihinde kurulmuş olup 2018–2019 akademik yılından itibaren lisans düzeyinde öğrenci kabul etmeye başlamıştır. Bölümümüz; 1 Profesör, 3 Doçent, 1 Doktor Öğretim Üyesi ve 1 Araştırma Görevlisinden oluşan güçlü akademik kadrosu ile eğitim–öğretim ve araştırma faaliyetlerini sürdürmektedir.

Misyon

Turizm Rehberliği Bölümünün misyonu; ülkemizi ve kültürel mirasımızı nitelikli biçimde temsil edebilen, yüksek iletişim becerilerine sahip, etik değerleri içselleştirmiş, yabancı dil yeterliliği güçlü, mesleki bilgi ve becerilerle donatılmış profesyonel turist rehberleri yetiştirmektir. Bölümümüz; öğrenci merkezli eğitim anlayışıyla hoşgörü, sorumluluk sahibi, problem çözme ve liderlik becerileri gelişmiş, kültürel miras aktarımında yetkin bireyler yetiştirmeyi hedeflemektedir.

Vizyon

Bölümümüzün vizyonu; ulusal ve uluslararası turizm sektöründe tercih edilen, yenilikçi uygulamalı eğitim modelleri geliştiren, güçlü akademik kadrosu ve paydaş iş birlikleriyle tanınan örnek bir bölüm olmaktır.

Yerel Değerlerimiz

- Kültürel ve Doğal Mirasın Doğru Yorumlanması: Somut/somut olmayan mirası koruma bilinciyle, ziyaretçilere bilimsel ve etik temelde doğru aktarım.
- Yerel Kimlik ve Hikâye Anlatıcılığı: Destinasyonun özgün kimliğini bozmadan görünür kılan, yerel anlatıları güçlendiren rehberlik yaklaşımı.
- Paydaşlık ve Yerel İş Birliği: Rehberler, müzeler, yerel yönetimler ve sektörle ortak planlama ve uygulama kültürü.
- Yerel Deneyim Tasarımı: Kültür rotaları, etkinlikler ve saha uygulamalarıyla yerel yaşamı nitelikli deneyime dönüştürme.

Evrensel Değerlerimiz

- Etik, Mesleki Dürüstlük ve Sorumluluk: Rehberlik meslek etiği, akademik dürüstlük ve kamuya karşı sorumluluk.
- Kalite Güvencesi ve Sürekli İyileştirme: Kanıta dayalı izleme, geri bildirim mekanizmaları ve PUKÖ odaklı gelişim.
- Çok kültürlülük ve İletişim Yetkinliği: Kültürlerarası iletişim, kapsayıcı anlatım ve misafir deneyimi odağı.
- Yenilikçilik ve Dijital Uyum: Dijital içerik, yönlendirme ve iletişim araçlarını rehberlik süreçlerine entegre etme.

Programın Amaçları

Turizm Rehberliği Bölümünün temel hedefleri şunlardır:

- Turizm rehberliğine ilişkin temel kavram, kuram ve uygulamaları öğretmek,
- Turizm sektörünün yapısı, işleyişi ve aktörlerine ilişkin kapsamlı bilgi kazandırmak,
- Öğrencilerin araştırma, analiz, iletişim ve problem çözme becerilerini geliştirmek,
- Birincil ve ikincil yabancı dil eğitimini güçlendirerek uluslararası rekabet gücü sağlamak,
- Sosyal, kültürel ve mesleki gelişimi destekleyen uygulamalı eğitim ortamları sunmak,
- Turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli turist rehberleri, yöneticiler ve araştırmacılar yetiştirmek

Program Profili

Turizm Rehberliği Programı, kuramsal bilgi ile uygulamalı eğitimi bir araya getiren ve sektörle sürekli iş birliği içinde yürütülen bir lisans programıdır. Programın öne çıkan özellikleri:

- Güçlü bir mesleki yabancı dil eğitimi,
- Uygulamalı arazi çalışmaları ve teknik geziler,
- Sektörle iş birliği içinde yürütülen staj uygulamaları,
- DEMEF (Deneyimsel Mesleki Farkındalık) temelli yenilikçi uygulamalar,
- Kültürel miras, tur güzergâhları, tur yönetimi, organizasyon, iletişim ve rehberlik tekniklerine yönelik kapsamlı ders içerikleri.

Mezunların Sahip Olacağı Yetkinlikler

Program mezunları:

- 6326 sayılı Profesyonel Turist Rehberliği Meslek Kanunu kapsamındaki bilgi ve becerilere sahip olur,
- En az bir yabancı dili ileri düzeyde kullanır; ikinci yabancı dilde yeterlilik kazanır,
- Tur yönetimi, misafir ilişkileri, tur planlama ve kriz yönetimi alanlarında yetkinlik geliştirir,
- Turizm işletmelerinde (acente, konaklama, müze, marina vb.) yönetici veya uzman olarak çalışabilecek donanıma sahip olur,
- Kültür ve Turizm Bakanlığı ile bağlı birimlerde görev alabilir,
- Akademik kariyer yapabilecek bilimsel altyapıyı kazanır.

İstihdam Olanakları

Mezunlarımız geniş bir çalışma yelpazesine sahiptir:

a) Profesyonel Turist Rehberliği

- YDS'den en az 75 puan alıp zorunlu uygulama gezilerini tamamlayan mezunlar, Kültür ve Turizm Bakanlığı'na başvurarak "Profesyonel Turist Rehberi" unvanı alabilirler.

b) Turizm İşletmelerinde Yönetici ve Uzman Pozisyonları

- Seyahat acenteleri, oteller, restoranlar, kruvaziyer işletmeleri, marina işletmeleri, destinasyon yönetim ofisleri ve daha birçok alanda görev alabilirler.

c) Kamu Kurumları

- Kültür ve Turizm Bakanlığı
- İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri
- Enformasyon ofisleri
- Müzeler ve öğrenim yerleri

d) Akademik Kariyer

- Gerekli koşulları sağlayan mezunlar üniversitelerde araştırma görevlisi veya öğretim elemanı olarak akademik hayata devam edebilirler.
- Nitelikli rehber ihtiyacının dünya genelinde artması, bölüm mezunlarının istihdam olanaklarını önemli ölçüde güçlendirmektedir.

Kabul Koşulları

- Bölümümüz DİL puan türünden öğrenci kabul etmektedir.
- Yurtdışından öğrenci kabulü, üniversitenin belirlediği esaslar ve ÖSYM kriterleri doğrultusunda yapılır.

Mezuniyet Koşulları

Turizm Rehberliği Lisans Programından mezun olabilmek için:

- 240 AKTS'lik ders yükünün tamamlanması,
- Üniversite Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği hükümlerinin sağlanması,
- 45 iş günü zorunlu stajın tamamlanması gerekmektedir.

- Staj yapmayacak öğrenciler için, belirlenen işletmelerde 45 iş günü sigortalı çalışma belgelendirildiğinde staj yerine sayılmaktadır.

EK-5

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ MİSYON, VİZYON VE DEĞERLERİ

Tarihçe

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Aksaray Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde kurulmuş; 2025 yılında aktif edilerek lisans düzeyinde ilk öğrencilerini kabul etmiştir. Bölümün akademik yapılanması kadro planlaması kapsamında yürütülmekte olup, mevcut durumda bölüm bünyesinde öğretim elemanı kadrosu bulunmamaktadır. Bölümün eğitim-öğretim ve akademik faaliyetlerinin sürdürülebilir biçimde yürütülmesi amacıyla 2026 yılı itibarıyla öğretim elemanı istihdamına yönelik kadro tahsis ve atama süreçlerinin başlatılması planlanmaktadır.

Misyon

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün misyonu; gıda güvenliği ve hijyen standartlarına hâkim, yerel ve uluslararası mutfak kültürünü analiz edebilen, yaratıcı ve yenilikçi üretim becerileri gelişmiş, etik değerlere bağlı, sürdürülebilirlik perspektifine sahip ve sektörde liderlik üstlenebilecek nitelikli gastronomi profesyonelleri yetiştirmektir. Bölümümüz, öğrenci merkezli eğitim anlayışıyla; uygulama becerisi güçlü, problem çözebilen, takım çalışmasına yatkın ve girişimcilik potansiyeli taşıyan bireyler yetiştirmeyi hedefler.

Vizyon

Bölümümüzün vizyonu; ulusal ve uluslararası gastronomi ve yiyecek-içecek sektöründe tercih edilen, uygulama temelli eğitim altyapısı ve güçlü paydaş iş birlikleriyle öne çıkan, akademik üretimi ve toplumsal katkısı yüksek, örnek gösterilen bir bölüm olmaktır.

Yerel Değerlerimiz

- Yöresel Gastronomi ve Yerel Ürün: Yerel ürün, üretici ve mutfak mirasını destekleme; yerel tedarik yaklaşımını güçlendirme.
- Yerel Kimlik ve Otantik Mutfak Kültürü: Bölgenin yemek kültürünü bozmadan görünür kılma, tarif ve teknikleri kayıt altına alma.
- Toplumla Birlikte Üretim: Yerel işletmeler, üreticiler ve kurumlarla uygulamalı eğitim ve etkinlik temelli iş birlikleri.
- Sürdürülebilir Mutfak Yaklaşımı: Atık azaltımı, kaynak verimliliği ve mevsimsellik ilkelerini mutfak uygulamalarına entegre etme.

Evrensel Değerlerimiz

- Gıda Güvenliği ve İş Sağlığı-Güvenliği: Hijyen, güvenli üretim, risk yönetimi ve standartlara uyum bilinci.
- Etik ve Akademik Dürüstlük: Şeffaf, güvenilir ve sorumlu akademik/mesleki tutum.
- Kalite Güvencesi ve Sürekli İyileştirme: Uygulama derslerinde standartlaştırma, kontrol listeleri ve geri bildirim temelli gelişim.
- Yenilikçilik ve Yaratıcılık: Ürün geliştirme, sunum tasarımı ve çağdaş gastronomi trendlerine uyum

Programın Amaçları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün temel hedefleri şunlardır:

- Gastronomi bilimi ve mutfak sanatlarına ilişkin temel kavram, kuram ve uygulamaları kazandırmak,
- Öğrencilere profesyonel mutfak süreçleri, üretim teknikleri ve servis-sunum standartları konusunda yetkinlik kazandırmak,
- Gıda güvenliği, hijyen, kalite, maliyet kontrolü ve sürdürülebilir mutfak yönetimi konusunda farkındalık ve uygulama becerisi geliştirmek,
- Yerel mutfak mirası ile dünya mutfaklarını birlikte ele alarak kültürlerarası gastronomi okuryazarlığı sağlamak,

- Araştırma, analiz, yaratıcılık, iletişim ve problem çözme becerilerini güçlendirmek,
- Sektörle iş birliği içinde staj ve uygulamalı eğitim ortamları sunarak istihdam edilebilirliği artırmak.

Program Profili

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, kuramsal bilgi ile uygulamalı mutfak eğitimini bütünleştiren ve sektörle sürekli etkileşim içinde yürütülen bir lisans programıdır. Programın öne çıkan özellikleri:

- Temel ve ileri düzey pişirme teknikleri, ürün bilgisi ve üretim süreçleri,
- Türk mutfakları, dünya mutfakları ve yöresel mutfak kültürü odaklı içerikler,
- Hijyen–sanitasyon, gıda güvenliği ve kalite standartları (HACCP yaklaşımı vb.) farkındalığı,
- Menü planlama, menü mühendisliği, maliyet kontrolü ve yiyecek–içecek yönetimi,
- Uygulamalı dersler, atölye çalışmaları, etkinlikler ve sektör iş birlikleri,
- Staj ve saha uygulamalarıyla desteklenen mesleki deneyim kazanımı.

Mezunların Sahip Olacağı Yetkinlikler

Program mezunları:

- Profesyonel mutfak organizasyonu, üretim planlama ve mutfak ekip yönetimi konularında yetkinlik kazanır,
- Gıda güvenliği, hijyen, sanitasyon ve kalite süreçlerini uygulayabilir; riskleri analiz edebilir,
- Menü tasarımı, reçete standardizasyonu, porsiyonlama, maliyet kontrolü ve satın alma süreçlerinde temel uzmanlık geliştirir,
- Türk ve dünya mutfaklarına ilişkin teknik ve kültürel bilgi birikimiyle yaratıcı ürün geliştirebilir,
- Gastronomi turizmi, yerel ürünler ve sürdürülebilir mutfak uygulamalarını bir arada değerlendirebilir,
- İletişim, ekip çalışması, liderlik ve kriz yönetimi becerilerini profesyonel ortama aktarabilir,
- Akademik kariyer için gerekli bilimsel altyapı ve araştırma kültürünü edinir.

İstihdam Olanakları

Mezunlarımız geniş bir çalışma yelpazesine sahiptir:

a) Yiyecek–İçecek ve Mutfak Operasyonları

- Otellerin, restoranların, zincir işletmelerin ve gastronomi işletmelerinin mutfaklarında (chef de partie, sous chef, mutfak şefi vb.) görev alabilirler.
- Pastacılık, ekmekçilik ve tatlı üretimi alanlarında uzmanlaşabilirler.

b) Yönetim ve Uzman Pozisyonları

- Yiyecek–içecek müdürlüğü, üretim planlama, maliyet kontrol, satın alma, kalite ve operasyon yönetimi alanlarında görev alabilirler.
- Menü planlama, ürün geliştirme (R&D) ve konsept mutfak danışmanlığı gibi uzmanlık rollerini üstlenebilirler.

c) Girişimcilik ve Yaratıcı Endüstriler

- Kendi işletmesini kurabilir; catering, atölye/akademi, ürün markası geliştirme gibi girişimcilik alanlarında ilerleyebilirler.
- Gastronomi iletişimi, içerik üretimi, yemek fotoğrafçılığı/stilizmi ve etkinlik yönetimi gibi alanlarda çalışabilirler.

d) Kamu Kurumları ve Yerel Yönetimler (alanla ilişkili birimler)

- Belediyelerin gastronomi–kültür projeleri, yerel ürün geliştirme ve etkinlik organizasyonları gibi birimlerinde görev alabilme imkânı bulunmaktadır (pozisyonlar ve alım koşulları ilgili mevzuata bağlıdır).

e) Akademik Kariyer

- Gerekli koşulları sağlayan mezunlar lisansüstü eğitimle üniversitelerde araştırma görevlisi/öğretim elemanı olarak akademik hayata devam edebilirler.

Kabul Koşulları

Bölümümüz YKS SÖZEL puan türünden öğrenci kabul etmektedir. Yurtdışından öğrenci kabulü, üniversitenin belirlediği esaslar ve ÖSYM kriterleri doğrultusunda yapılır.

Mezuniyet Koşulları

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programından mezun olabilmek için:
- 240 AKTS'lik ders yükünün tamamlanması,
- Üniversite Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği hükümlerinin sağlanması,
- Son dönem işbaşı eğitimi (ve/veya programın öngördüğü uygulama yükümlülüklerinin yerine getirilmesi) gerekmektedir.

EK-6

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ MİSYON, VİZYON VE DEĞERLERİ

Tarihçe

Turizm İşletmeciliği Bölümü, Aksaray Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde 22.04.2013 tarihinde kurulmuştur. 2014–2018 eğitim-öğretim yılından itibaren lisans düzeyinde aktif eğitim-öğretime başlayan bölüm, son 7 yıldır öğrenci kabul etmemektedir. Bölümümüz; 1 Doçent, 1 Doktor Öğretim Üyesinden ayrıca görevlendirme 1 Doktor Öğretim Üyesinden oluşan akademik kadrosu ile eğitim-öğretim faaliyetlerini sürdürmekte; programın yeniden öğrenci alımına açılmasına yönelik planlama ve hazırlık süreçleri ilgili kurumsal değerlendirmeler doğrultusunda izlenmektedir.

Misyon

Turizm İşletmeciliği Bölümünün misyonu; turizm endüstrisinin değişen ihtiyaçlarını gözetken, yönetim ve organizasyon yetkinlikleri gelişmiş, etik değerlere bağlı, analitik düşünebilen, sürdürülebilirlik ve kalite odaklı yaklaşımı benimsemiş, iletişim ve problem çözme becerileri güçlü nitelikli turizm yöneticileri ve uzmanları yetiştirmektir. Bölümümüz; öğrenci merkezli eğitim anlayışıyla, sektörel uygulamalarla entegre bir öğrenme ortamı sunarak mezunların istihdam edilebilirliğini ve kariyer uyum yetkinliğini güçlendirmeyi hedeflemektedir.

Vizyon

Bölümümüzün vizyonu; ulusal ve uluslararası turizm sektörünün beklentileriyle uyumlu, uygulama temelli ve yenilikçi öğretim yöntemleri kullanan, güçlü paydaş iş birlikleriyle tanınan, akademik üretimi ve toplumsal katkısı yüksek örnek bir bölüm olmaktır.

Yerel Değerlerimiz

- Bölgesel Kalkınma ve Hizmet Ekonomisi: Turizmi yerel refahı artıran, istihdam ve girişimciliği destekleyen bir kalkınma aracı olarak konumlandırma.
- Yerel Kimlik ve Marka Değeri: Destinasyonun özgün değerlerini koruyarak marka yönetimi, pazarlama ve kalite yaklaşımı geliştirme.
- Paydaşlarla Birlikte Yönetim: Yerel yönetimler, işletmeler ve STK'larla ortak planlama ve saha odaklı iş birlikleri.

Evrensel Değerlerimiz

- Etik Yönetim ve Kurumsal Sorumluluk: Şeffaflık, kalite, hesap verebilirlik ve paydaş odaklı yönetim anlayışı.
- Kalite Güvencesi ve Süreç Yönetimi: Hizmet kalitesi, ölçme-değerlendirme ve sürekli iyileştirme kültürü.
- Yenilikçilik ve Dijital Dönüşüm: Dijital pazarlama, veri odaklı karar verme ve akıllı turizm uygulamalarına uyum.
- Öğrenci Merkezli ve Yaşam Boyu Öğrenme: Yetkinlik temelli gelişim, kariyer hazırlığı ve mezun izleme yaklaşımı.

Programın Amaçları

Turizm İşletmeciliği Bölümünün temel hedefleri şunlardır:

- Turizm işletmeciliğine ilişkin temel kavram, kuram ve uygulamaları öğretmek,
- Turizm endüstrisinin yapısı, işleyişi ve paydaşlarına ilişkin kapsamlı bilgi kazandırmak,
- Yönetim, organizasyon, liderlik, stratejik planlama ve karar verme becerilerini geliştirmek,
- Pazarlama, finans, muhasebe, insan kaynakları ve hizmet yönetimi alanlarında temel yönetsel yetkinlik kazandırmak,
- Araştırma, veri analizi, iletişim ve problem çözme becerilerini güçlendirmek,
- Sektörle iş birliği içinde yürütülen staj ve uygulamalarla mesleki deneyimi artırmak,
- Sürdürülebilir turizm ve kalite yönetimi anlayışını program çıktılarıyla bütünleştirmek.

Program Profili

Turizm İşletmeciliği Programı, kuramsal bilgiyi sektör uygulamalarıyla bütünleştiren ve paydaşlarla iş birliği içinde yürütülen bir lisans programıdır. Programın öne çıkan özellikleri:

- Turizm işletmelerinde yönetim ve organizasyon odaklı kapsamlı ders içerikleri,
- Turizm pazarlaması, hizmet kalitesi, müşteri deneyimi ve marka yönetimi ekseninde uygulamalı öğrenme,
- Finansal yönetim, maliyet ve gelir yönetimi, temel muhasebe altyapısı,
- İnsan kaynakları yönetimi, örgütsel davranış ve liderlik becerileri,
- Sektörle entegre staj uygulamaları ve saha temelli çalışmalar,
- Sürdürülebilirlik, etik, kalite güvencesi ve risk yönetimi perspektifi.

Mezunların Sahip Olacağı Yetkinlikler

Program mezunları:

- Turizm işletmelerinin temel yönetim fonksiyonlarını (planlama, örgütleme, yürütme, koordinasyon, kontrol) uygulayabilir,
- Hizmet kalitesi, müşteri memnuniyeti ve deneyim tasarımı süreçlerini analiz edebilir ve iyileştirme geliştirebilir,
- Turizm pazarlaması ve satış yönetimi süreçlerinde strateji geliştirebilir,
- Finansal okuryazarlık, maliyet–gelir yönetimi ve temel raporlama becerilerine sahip olur,
- İnsan kaynakları süreçleri, ekip yönetimi, iletişim ve çatışma yönetimi becerilerini profesyonel ortama aktarabilir,
- Sürdürülebilir turizm ve etik yönetim ilkelerini işletme kararlarına entegre edebilir,
- Akademik kariyer için gerekli bilimsel altyapı ve araştırma becerilerini kazanır.

İstihdam Olanakları

Mezunlarımız geniş bir çalışma yelpazesine sahiptir:

a) Turizm İşletmelerinde Yönetici ve Uzman Pozisyonları

- Konaklama işletmeleri, seyahat acenteleri, yiyecek–içecek işletmeleri, destinasyon yönetim birimleri, etkinlik yönetimi şirketleri ve turizmle ilişkili birçok alanda yönetici/uzman olarak çalışabilirler.

b) Kamu Kurumları ve Yerel Yönetimler

- Kültür ve Turizm Bakanlığı ve bağlı birimler, il müdürlükleri, turizm enformasyon birimleri ve yerel yönetimlerin turizm birimlerinde (pozisyonlar ve alım koşulları mevzuata bağlıdır) görev alabilirler.

c) Girişimcilik

- Turizm ve hizmet sektöründe kendi işletmesini kurabilir; danışmanlık, organizasyon ve turizm teknolojileri gibi alanlarda girişimcilik geliştirebilirler.

d) Akademik Kariyer

- Gerekli koşulları sağlayan mezunlar lisansüstü eğitimle üniversitelerde araştırma görevlisi/öğretim elemanı olarak akademik hayata devam edebilirler.

Kabul Koşulları

- Bölümümüz YKS EA puan türünden öğrenci kabul etmektedir.
- Yurtdışından öğrenci kabulü, üniversitenin belirlediği esaslar ve ÖSYM kriterleri doğrultusunda yapılır.

Mezuniyet Koşulları

Turizm İşletmeciliği Lisans Programından mezun olabilmek için:

- 240 AKTS'lik ders yükünün tamamlanması,
- Üniversite Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği hükümlerinin sağlanması,
- 60 iş günü zorunlu stajın tamamlanması gerekmektedir.
- (Varsa) staj yerine sayılan uygulama esasları, fakülte/üniversite yönergeleri doğrultusunda yürütülür.

EK-7

TURİZM FAKÜLTESİ 2026 YILI İÇİN TEMEL STRATEJİK EKSENLER

1. Eğitim ve Öğretim Kalitesinin Artırılması

Turizm Rehberliği Bölümü

- DEMEF'in içerik ve ölçme bileşenlerinin güncellenerek uygulamalı eğitimde standardın yükseltilmesi.
- Ders içeriklerinin yıllık gözden geçirilmesi ve saha/rota temelli uygulamalarla güçlendirilmesi.
- Ölçme-değerlendirme süreçlerinde rubrik ve kontrol listeleriyle standardizasyon.

Turizm İşletmeciliği Bölümü

- Programın yeniden öğrenci alımına açılmasına dönük içerik ve personel güncellemesi: yönetim, pazarlama, gelir yönetimi, hizmet kalitesi ve dijital turizm odağının güçlendirilmesi. Ayrıca bir öğretim üyesi daha alınarak öğrenci alımının önü açılacaktır.
- Ders-program çıktısı uyumunun yeniden kurulması ve ders dosyalarının standartlaştırılması.
- Uygulama ve vaka analizlerinin artırılarak sektör gerçekliğiyle bağın güçlendirilmesi.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

- Uygulamalı mutfak eğitiminde hijyen-gıda güvenliği-İSG standartlarının kontrol listeleriyle izlenmesi.
- Menü planlama, reçete standardizasyonu ve maliyet kontrolü bileşenlerinin program hedefleriyle bütünleştirilmesi.
- Uygulama çıktılarının (ürün, sunum, süreç) rubriklerle ölçülmesi ve dönem sonu iyileştirme raporu üretilmesi.
- Bölüm öğretim elemanlarının alınması ve tam kapasite ile eğitim-öğretime devam edilmesi.

2. Öğrenci Deneyimi ve Katılımının Güçlendirilmesi

Turizm Rehberliği Bölümü

- Öğrenci temsilcisi görüşlerinin her dönem çevrimiçi formlarla alınması ve karar/iyileştirme kayıtlarına işlenmesi.
- Turizm ve Kariyer Topluluğu ile saha uygulamaları ve mesleki gelişim etkinliklerinin birlikte planlanması.
- Öğrenci-mezun-akademisyen etkileşimini artıran mentorluk/deneyim paylaşım etkinlikleri.

Turizm İşletmeciliği Bölümü

- Programın yeniden öğrenci alımına hazırlık sürecinde mevcut öğrencisiz dönemde “mezun ve paydaş geri bildirimleri” üzerinden öğrenci deneyimi tasarımının yapılması.
- Kariyer farkındalığı ve sektörel yönelim için çevrimiçi seminer/atölye serisinin planlanması (mezun/işveren katılımı).
- Ders materyallerinin erişilebilirliği ve standart ders dosyası yapısının oluşturulması.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

- Uygulama derslerinde öğrenci performansının süreç temelli geri bildirimle izlenmesi (haftalık kısa değerlendirmeler).
- Öğrenci katılımını artıracak atölye/ustalık sınıfı ve ürün geliştirme etkinliklerinin planlanması.
- Mezun ve sektör profesyonelleriyle düzenli deneyim aktarım buluşmaları.

3. Dış Paydaş İşbirliklerinin Derinleştirilmesi

Turizm Rehberliği Bölümü

- Rehberler, acenteler, müzeler ve mezunlarla yılda en az iki paydaş toplantısı yapılması.
- Toplantı çıktılarının tutanak/eylem planı olarak kayda alınması ve ders-program iyileştirmelerine yansıtılması.
- Aksaray Üniversitesi Turizm Mezunları Derneğinin başvurusunun yapılması ve Turizm Mezunları Federasyonuna bağlanma işlemlerinin başlatılması.

Turizm İşletmeciliği Bölümü

- Konaklama, acente, F&B ve etkinlik yönetimi temsilcileriyle “program güncelleme ve yeniden öğrenci alımı” odaklı paydaş çalıştayı yapılması.
- Staj/işbaşı uygulamaları için işletmelerle protokol ve kontenjan planlamasının oluşturulması (yeniden açılışa hazırlık).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

- Yerel restoranlar, otellerin mutfakları, üreticiler ve şeflerle yılda en az iki sektör toplantısı/atölyesi yapılması.
- Yerel ürün tedariki ve uygulama dersleri için paydaş iş birliklerinin çerçevelenmesi (etkinlik, atölye, teknik gezi).

4. Araştırma, Yenilik ve Uygulama Kapasitesinin Artırılması

Turizm Rehberliği Bölümü

- DEMEF’in yeni etabının geliştirilmesi ve çıktıların araştırma/raporlama ile görünür kılınması.
- Saha araştırmaları ve uygulamalı etkinliklerin planlı bir yıllık takvimle yürütülmesi.
- SSCI, SCOPUS, ESCI ve TR Dizin indeksli nitelikli yayın sayısının artırılması.
- Kapadokya Turizm Araştırmaları Dergisi’nin kurulması ve yönetilmesi.

Turizm İşletmeciliği Bölümü

- Hizmet kalitesi, dijital turizm, sürdürülebilirlik ve destinasyon yönetimi temalarında uygulamalı araştırma gündeminin oluşturulması.
- Bölümün yayın ve proje görünürlüğünü artıracak çalışma planı (proje, makale, bildiri, sektör raporu).
- SSCI, SCOPUS, ESCI ve TR Dizin indeksli nitelikli yayın sayısının artırılması.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

- Yöresel ürünler, sürdürülebilir mutfak ve gıda atığı yönetimi ekseninde uygulamalı araştırma ve proje geliştirme.
- Ürün geliştirme ve reçete standardizasyonu çıktıların dokümanite edilerek program geliştirmeye veri sağlaması.
- SSCI, SCOPUS, ESCI ve TR Dizin indeksli nitelikli yayın sayısının artırılması.

5. Uluslararasılaşma ve Bölgesel Kalkınmaya Katkı

Turizm Rehberliği Bölümü

- Uluslararası misafir ve kurumlara yönelik profesyonel rehberlik desteğinin sürdürülmesi ve kurumsal kayda alınması.
- ERASMUS ile yurtdışı eğitimi alacak öğrenci sayısının artırılması.
- Aksaray turizmine yönelik projelerde aktif rol alınması; MTCN ve UTRK gibi organizasyonlardaki katkının sürdürülebilirleştirilmesi.

Turizm İşletmeciliği Bölümü

- Bölgesel turizm paydaşlarıyla işletmecilik odaklı kapasite geliştirme (kalite, sürdürülebilirlik, dijital pazarlama) etkinlikleri planlanması.
- Uluslararası eğilimlerle uyumlu ders içerikleri ve sektör bağlantıları üzerinden programın yeniden konumlandırılması.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

- Yöresel ürün ve gastronomi mirasını görünür kılan etkinlikler ve iş birlikleriyle bölgesel kalkınmaya katkı (festival, atölye, tanıtım).
- Uluslararası gastronomi trendleri ve standartlarıyla uyumlu uygulama çerçevesi (gıda güvenliği, sürdürülebilirlik, kalite) geliştirilmesi.

EK-8

FAKÜLTE 2026 YILI İÇİN PERFORMANS YÖNETİM ÇERÇEVESİ

Performans Alanı (YÖKAK uyumlu)	Stratejik Amaç	Çekirdek Gösterge (Bölüm Bazlı Alt Kırılım)	2026 Taslak Hedef	İzleme Sıklığı	Sorumlu	Veri Kaynağı / Kanıt
Eğitim-Öğretim	Programların kalite ve güncelliğini güçlendirmek	Ders dosyası/materyal güncelleme oranı (bölüm bazlı)	Her dönem kontrol + kayıt	Dönemlik	Bölüm Bşk. + Bölüm Kalite Temsilcisi	Ders dosyaları, kontrol listesi, güncelleme kayıtları
Eğitim-Öğretim	Program çıktılarıyla uyumu izlemek	Ders-PÇ uyum matrisi güncelleme (bölüm bazlı)	Yılda 1 güncelleme + kurul kararı	Yıllık	Fakülte Kalite Kurulu + Bölüm Kurulları	Uyum matrisi, bölüm kurulu tutanağı
Eğitim-Öğretim	Bologna/TYYÇ uyumunu sürdürmek	Bologna Bilgi Paketi güncelleme düzeyi: PÇ-DÖÇ eşleştirme + AKTS/iş yükü + ders bilgi formları güncelliği	Yılda 1 kapsamlı güncelleme + dönemlik kontrol	Yıllık/Dönemlik	Bologna Koordinatörü + Bölüm Kurulları	Bologna bilgi paketi kayıtları, AKTS anketleri, kurul tutanakları
Ölçme-Değerlendirme	Standardizasyon ve şeffaflığı sağlamak	Rubrik/kriter seti kullanılan ders oranı (Rehberlik: saha/rota; İşletmecilik: vaka/proje; Gastronomi: ürün/süreç)	Uygulama derslerinde rubrik standardı	Dönemlik	Eğitim Komisyonu + Bölümler	Rubrik örnekleri, ders izlenceleri, değerlendirme dosyaları
Öğrenci Deneyimi	Öğrenci geri bildirimini karara bağlamak	Öğrenci geri bildirim toplama oranı (bölüm bazlı)	Her dönem toplama + “iyileştirme maddesi” üretimi	Dönemlik	Fakülte Kalite Kurulu + Öğrenci Temsilcisi	Online formlar, özet rapor, karar/aksiyon listesi
Öğrenci Deneyimi	Mezun bağı ve izlemeyi güçlendirmek	Mezun etkileşim faaliyeti sayısı (bölüm bazlı)	Yılda en az 1 etkinlik	Yıllık	Mezun İlişkileri Sorumlusu	Etkinlik tutanağı, katılım listesi, görsel kanıt
Uygulamalı Eğitim & Staj	Uygulama niteliğini izlemek	Uygulamalı eğitim çıktısı sayısı (bölüm bazlı): Rehberlik: DEMEF/saha uygulaması; İşletmecilik: işletme projesi/vaka analizi/sektör uygulaması; Gastronomi: mutfak uygulaması/ürün geliştirme-reçete standardı	Dönemlik çıktı kaydı + iyileştirme notu	Dönemlik	Uygulamalı Eğitim Koordinat. + Bölümler	Uygulama kayıtları, rubrik sonuçları, etkinlik dosyaları
Uygulamalı Eğitim & Staj	Stajın niteliğini izlemek	Staj izleme/geri bildirim sayısı (bölüm bazlı)	Düzenli izleme + kısa	Dönemlik/Yıllık	Staj Koordinatörlüğü	Ziyaret formu, işletme geri

			Rapor			Bildirimi, tutanak
Paydaş İş Birlikleri	Dış paydaş katkısını kurumsallaştırmak	Dış paydaş toplantısı sayısı (bölüm bazlı çıktı)	Fakülte düzeyi en az 2 + bölüm bazlı çıktı özeti	Yıllık	Danışma Kurulu Sekr. + Bölümler	Toplantı tutanağı, karar/aksiyon listesi
Araştırma-Geliştirme	Araştırma üretkenliği ve görünürlüğü artırmak	Yayın/proje/etkinlik çıktısı envanteri	Yıllık envanter + değerlendirme	Yıllık	Araştırma Komisyonu	YÖKSİS, proje listeleri, yayın kayıtları
Toplumsal Katkı	Bölgesel kalkınma ve etkiyi güçlendirmek	Toplumsal katkı faaliyeti + etki özeti (<i>Rehberlik: miras/rota; İşletmecilik: kapasite/kalite; Gastronomi: yerel ürün/atölye</i>)	En az 2 faaliyet + 1 sayfa etki notu	Yıllık	Toplumsal Katkı Komisyonu	Faaliyet raporu, iş birliği yazıları, kanıt dosyası
Uluslararasılaşma	Uluslararası ağ ve görünürlüğü artırmak	Hareketlilik/uluslararası etkinlik/iş birliği	Yıllık izleme + eylem planı	Yıllık	Uluslararasılaşma Komisyonu	Erasmus kayıtları, etkinlik belgeleri, protokoller
Kamuoyu Bilgilendirme	Şeffaflık ve erişilebilirliği güçlendirmek	Web güncelleme düzeni (bölüm sayfaları dahil) + sosyal medya–web uyum kontrolü	Aylık kontrol listesi + dönemlik içerik güncelleme	Aylık/Dönemlik	Web/İletişim Sorumlusu + Kalite Kurulu	Güncelleme logu, ekran görüntüsü, duyuru listesi
Yönetim Sistemi & Kalite	PUKÖ'yü görünür kılmak	PUKÖ aksiyon kapanış oranı (fakülte+bölüm)	Dönem sonunda kapanış raporu	Dönemlik	Fakülte Kalite Kurulu	Aksiyon takip çizelgesi, kurul tutanakları
Yönetim Sistemi & Kalite	Performansı raporlayıp karara bağlamak	Fakülte Performans İzleme Raporu (<i>bölüm bazlı ekler ile</i>)	Dönem sonu izleme + yıl sonu rapor	Dönemlik/Yıllık	Fakülte Kalite Temsilcisi	Rapor, kurul değerlendirme tutanağı, kanıt listesi

EK-9

2026 ULUSLARARASILAŞMA KAYNAK YÖNETİM PLANI

İnsan Kaynakları

- Fakültede bir Uluslararasılaşma Sorumlusu/Koordinatörü görevlendirilecek ve organizasyon şemasında tanımlanacaktır.
- Öğrenciler arasında Uluslararasılaşma Öğrenci Elçileri belirlenerek hareketlilik süreçlerine yönelik bilgilendirme ve akran desteği güçlendirilecektir.
- Öğretim elemanlarına yönelik uluslararası proje ve hareketlilik bilgilendirmeleri, Dış İlişkiler Koordinatörlüğü ile düzenlenecek ortak toplantılarla desteklenecektir.

Fiziksel ve Dijital Kaynaklar

- Uluslararası misafirlerin ağırlanmasına uygun fakülte salonlarının kullanım planı standardize edilecektir.
- Profesyonel kamera ve drone ekipmanları, uluslararası etkinliklerin kayıt altına alınması ve tanıtım materyallerinin üretilmesi amacıyla sistematik biçimde kullanılacaktır.
- Çevrimiçi uluslararası toplantılar için dijital altyapı (sunum cihazları, görüntü sistemleri, bağlantı teknolojileri) iyileştirilecektir.

Mali Kaynakların Kullanımı (Rektörlük ile Koordineli)

- Fakülte, uluslararası etkinlik ve hareketliliklerde ihtiyaç duyulan mali kalemleri rektörlük birimlerine resmî talep mekanizmaları üzerinden düzenli biçimde iletecek ve süreçlere sistematik katkı sağlayacaktır.
- Erasmus+ ve benzeri hareketliliklerde öğrenci/öğretim elemanlarına sunulan üniversite desteklerinin bilinirliği artırılacaktır.

İzleme ve Değerlendirme

- Uluslararası hareketlilik ve etkinliklere ilişkin tüm çıktılar (katılım sayıları, iş birliği teması, etkinlik türü vb.) yıllık bir rapor hâlinde ilgili kurul/komisyonlarda değerlendirilecektir.
- İnsan ve fiziksel kaynakların uluslararasılaşmaya katkısı düzenli olarak izlenecek ve kalite güvencesi (PUKÖ) döngüsüne entegre edilecektir.

EK-10

FAKÜLTE 2026 ULUSLARARASILAŞMA PERFORMANS İZLEME PLANI

1) Performans Göstergelerinin Tanımlanması

- Fakülte düzeyinde aşağıdaki göstergeler resmî olarak tanımlanacak ve yıllık bazda izlenecektir:
- Öğrenim, staj ve öğretim hareketliliğine katılan öğrenci sayısı
- Ders verme veya ders alma hareketliliğine katılan öğretim elemanı sayısı
- Uluslararası etkinliklerde görev alan öğretim elemanı ve öğrenci sayısı
- Fakültede ağırlanan uluslararası misafir sayısı (akademisyen, kurum temsilcisi, öğrenci vb.)
- Öğretim elemanlarının katıldığı uluslararası konferanslar, projeler ve iş birliği toplantıları
- Uluslararası yayın, ortak çalışma veya proje çıktısı sayısı
- Fakültede yabancı dilde sunulan ders/ders modülü sayısı

Bu göstergeler, fakültenin yıllık uluslararasılaşma kapasitesini ölçülebilir hâle getirmeyi amaçlayacaktır.

2) İzleme ve Raporlama

- Belirlenen göstergeler her dönem ilgili sorumlu birim/kalite temsilcisi tarafından derlenecek ve Yıllık Uluslararasılaşma Performans Raporu hazırlanacaktır.
- Polonya ders verme hareketliliği, uluslararası rehberlik desteği ve öğrenci topluluklarının katkıları gibi örnekler raporda iyi uygulama/örnek olay olarak yer alacaktır.
- Rapor sonuçları ilgili kurul/komisyonlarda değerlendirilerek eğitim-öğretim, dış paydaş ilişkileri, uygulamalı eğitim ve proje geliştirme süreçlerinde kullanılacaktır.
- Performans verileri, fakülte web sayfasında uygun formatta paylaşılacak; böylece uluslararasılaşma görünürlüğü artırılacaktır.

3) İyileştirme Adımları

- Öğrenci ve öğretim elemanı hareketliliğini artırmak üzere dönemlik Erasmus+ ve uluslararasılaşma bilgilendirme toplantıları düzenlenecektir.
- Dış İlişkiler Koordinatörlüğü iş birliğiyle Yıllık Erasmus+ Bilgilendirme Günü gerçekleştirilecektir.
- Uluslararası proje yazma kapasitesini geliştirmek amacıyla öğretim elemanlarına yönlendirme ve danışmanlık desteği sağlanacaktır.
- Uluslararası performans göstergelerinin gerçekleşme düzeyi, yıllık kalite döngüsü içinde değerlendirilerek gerekçeleriyle birlikte BÖDR'ye yansıtılacaktır.

EK-11

FAKÜLTE 2026 YILI İÇİN HİZMET İÇİ EĞİTİM PLANI

Şubat

- Eğitim 1: Kalite Güvencesi, Süreç Yönetimi ve Kanıt Arşivleme (PUKÖ) (Akademik + İdari ortak)
- İçerik: Süreç envanteri, süreç kartı, KPI mantığı, kanıt türleri, dijital arşiv standardı
- Çıktı/Kanıt: 1 süreç kartı taslağı + kanıt listesi, kısa değerlendirme raporu

Mart

- Eğitim-2: Ölçme-Değerlendirme ve Rubrik Uygulamaları (Akademik personel)
- İçerik: OBE/Bologna uyumu, rubrik geliştirme, ortak değerlendirme standardı, madde yazımı ve temel analiz mantığı
- Çıktı/Kanıt: 1 ders için rubrik + değerlendirme planı, memnuniyet/kazanım anketi
- Eğitim-3: Protokol, Karşılama, Kurumsal İletişim ve İdari İşlerde İşlevsellik (İdari personel, isteyen akademik personel)
- İçerik: Protokol karşılama ve yönlendirme, yazışma dili, telefon/e-posta iletişimi, kriz anında iletişim, dosyalama-takip, iş akışı hızlandırma (EBYS pratikleri)

- Çıktı/Kanıt: “Protokol Karşılama Kontrol Listesi” + “İletişim Standartları Kısa Rehberi”, uygulama senaryosu, katılım listesi

Haziran

- Eğitim-4: Güncel Araştırma Yöntemleri ve İstatistiksel Yazılımlar Uygulaması (Akademik personel)
- İçerik: SmartPLS (PLS-SEM temel akış), AMOS (CFA/SEM temel raporlama), MAXQDA (kodlama mantığı ve çıktı raporu), örnek veri-analiz iş akışı
- Çıktı/Kanıt: “Araştırma Analiz İş Akışı” (1 sayfa) + örnek çıktı seti (ekran görüntüsü/rapor), katılım listesi, kısa kazanım değerlendirme

Ekim

- Eğitim-5: Staj/Uygulamalı Eğitim ve Paydaş Süreçlerinde İzleme–Değerlendirme (Akademik + İdari ortak)
- İçerik: Staj iş akışı ve formlar, paydaş toplantısı kayıtları, geri bildirimlerin iyileştirmeye dönüştürülmesi, raporlama
- Çıktı/Kanıt: Staj/paydaş form seti + izleme çizelgesi, toplantı tutanağı şablonu

Uygulama ve Belgelendirme

- Her eğitim için: EBYS duyuru + katılım listesi + sunum/doküman + kısa memnuniyet/kazanım formu + “çıkış dosyası” dijital arşive yüklenir.
- Yıl sonunda: 2026 Hizmet İçi Eğitim Değerlendirme Raporu hazırlanarak PUKÖ döngüsüne kanıt olur.

EK-12

FAKÜLTE 2026 YILI İÇİN PAYDAŞ KATILIM TAKVİMİ

Dönem	Zaman Aralığı	Ana Paydaş Etkileşimi / Program	Paydaş Grubu	Amaç	PUKÖ	Sorumlu	Çıktı / Kanıt
Dönem-1: Planlama	Ocak–Mart	Danışma Kurulu Toplantısı-1	Valilik/İl KTB, sektör, mezun, akademik temsil	Önceliklerin belirlenmesi, yıllık paydaş öncelikleri ve eylem başlıklarının netleştirilmesi	P	Dekanlık + Kalite Kom.	Tutanak, karar listesi, eylem maddeleri
		Öğrenci Temsilcileri Toplantısı (dönem başı ihtiyaç analizi)	Öğrenciler	Eğitim-öğretim, uygulamalı eğitim, staj ve öğrenci hizmetleri için ihtiyaçların belirlenmesi	P	Bölüm Bşk. + Danışmanlar	Görüş formu, ihtiyaç/öneri özeti
		Sektör/Staj Koordinasyon Görüşmesi (kısa oturum)	Acenteler/işletmeler/müze vb.	Staj kontenjanı ve beklentilerin netleştirilmesi	P/U	Staj Kom. + Dış Paydaş Kom.	Toplantı notu, kontenjan/iş birliği listesi
Dönem-2: Uygulama ve Ara İzleme	Nisan–Ağustos	Uygulamalı Eğitim–Staj Paydaş Geri Bildirim Toplama (paket)	Öğrenci + işveren + öğretim elemanı	Uygulama/staj süreçlerinden sistematik geri bildirim almak	U/K	Uyg. Eğitim Kom. + Staj Kom.	Formlar, kısa analiz özeti, iyileştirme önerileri
		Mezun Buluşması / Kariyer Semineri (1 etkinlik)	Mezunlar + öğrenciler	Program-kariyer uyumunun değerlendirilmesi, istihdam geri bildirimi	K	Mezun Kom.	Tutanak, mezun geri bildirim özeti
		Uluslararasılaşma Buluşması (Erasmus deneyim paylaşımı)	Gelen/giden öğrenciler	Yurtdışı fırsat farkındalığı ve öğrenci motivasyonu	U	Uluslararasılaşma Sorumlusu	Katılım listesi, kısa geri bildirim
Dönem-3: Kontrol–Önlem ve Stratejik Karar	Eylül–Aralık	Danışma Kurulu Toplantısı-2 (yıl sonu izleme/değerlendirme)	Valilik/İl KTB, sektör, mezun, akademik temsil	Uygulamaların değerlendirilmesi, 2027 için stratejik kararlar	K/Ö	Dekanlık + Kalite Kom.	İzleme tutanağı, kararlar, revize eylem

		Öğrenci Memnuniyeti (anket + kısa odak grup)	Öğrenciler	Eğitim-öğretim ve hizmetlerin yıl sonu değerlendirmesi	K	Kalite Kom. + Öğrenci Temsilcisi	maddeleri Anket raporu, odak grup notu
		Yıllık Paydaş Katılım ve İyileştirme Raporu	Tüm paydaş çıktıları	Kanıtların konsolidasyonu, BÖDR girdisi, iyileştirme kararlarının kayıt altına alınması	Ö	Kalite Kom.	Yıllık rapor + dijital arşiv indeks listesi

EK-13

DERS DAĞILIM İLKELERİ VE SÜREÇ KILAVUZU

1) Amaç ve Kapsam

Bu kılavuzun amacı; Turizm Fakültesi bölümlerinde derslerin öğretim elemanlarına dağıtımını adil, şeffaf, öngörülebilir ve kalite güvencesiyle uyumlu biçimde yürütmek; planlama–uygulama–izleme adımlarını standartlaştırmaktır. Kılavuz lisans/yüksek lisans dersleri, uygulama/saha dersleri, laboratuvar–atölye dersleri ve ortak dersleri kapsar.

2) Temel İlkeler

- Yetkinlik ve alan uyumu: Dersler öncelikle öğretim elemanının uzmanlık alanı, akademik geçmişi ve dersin öğrenme çıktılarıyla uyumlu biçimde atanır.
- İş yükü dengesi: Ders yükü; teori–uygulama, şube sayısı, danışmanlık, koordinatörlükler ve idari görevler dikkate alınarak dengelenir.
- Süreklilik ve kalite: Aynı dersi sürdürülebilir biçimde yürüten öğretim elemanının ders bütünlüğünü koruması gözetilir; ancak kaliteyi artırmak için rotasyon yapılabilir.
- Öğrenci yararı ve program bütünlüğü: Çakışma, aşırı yığılma, derslerin ardışıklığı ve uygulama kapasitesi öğrenci merkezli planlanır.
- Şeffaflık ve kayıt: Dağıtım kararları gerekçeli olarak bölüm kurulu tutanağına işlenir; karar–uygulama–revizyon izlenebilir biçimde arşivlenir.
- Mevzuata uygunluk: YÖK/üniversite/fakülte ilgili yönetmelik, yönerge ve ders yükü esaslarına uyulur.

3) Roller ve Sorumluluklar

- Bölüm Başkanı: Süreci koordine eder, taslağı hazırlar/teklif eder, kurul gündemine taşır.
- Bölüm Kurulu: Ders dağılımını görüşür, gerekçeli karar alır.
- Program/Alan Koordinatörleri: Ders içerik uyumu, uygulama kapasitesi ve program bütünlüğü açısından teknik görüş sunar.
- Kalite Temsilcisi: Sürecin kayıt/kanıt düzenini ve dönemsel değerlendirme çıktısını takip eder.
- Öğretim Elemanları: Tercih/uygunluk bilgilerini zamanında iletir; ders bilgi paketi ve materyal güncellemelerini sağlar.

4) Süreç Adımları (Standart Akış)

Ön Hazırlık (Dönem başlamadan):

- Açılacak dersler, AKTS, şube sayıları, uygulama gereksinimleri ve ihtiyaçlar çıkarılır.
- Öğretim elemanlarından uzmanlık ve tercih formu alınır (kısa beyan).

Taslak Dağıtım:

- Alan uyumu + iş yükü dengesi + uygulama kapasitesi esas alınarak taslak plan oluşturulur.

Kurul Görüşmesi ve Karar:

- Taslak bölüm kurulunda değerlendirilir; gerekli revizyonlarla gerekçeli karar alınır.

Resmîleştirme ve Duyuru:

- Karar EBYs/kurul tutanağı ile kayıt altına alınır; OBS/ılgılı sistemlere işlenir; öğretim elemanlarına duyurulur.

Uygulama ve Değişiklik Yönetimi:

- Zorunlu değişiklikler (izin, görevlendirme, kontenjan/şube artışı vb.) “değişiklik gerekçesi + kurul/onay” ile yürütülür.

Dönem Sonu Değerlendirme:

- Ders yürütümü, öğrenci geri bildirimleri, ders materyali güncelleme durumu ve iş yükü dengesi kısa raporlanır; bir sonraki döneme iyileştirme notu düşülür.

5) Karar Kriterleri (Uygulamada Kullanım)

- Alan/uzmanlık uyumu (birincil kriter)
- Zorunlu derslerin kritikliği ve süreklilik ihtiyacı
- Uygulama/saha gereksinimi ve kapasite (DEMEF, mutfak, saha, laboratuvar vb.)
- Şube ve öğrenci sayısına bağlı iş yükü
- Danışmanlık, koordinatörlük, idari görevler
- Yeni öğretim elemanlarının ders havuzuna kontrollü entegrasyonu
- Gerekli durumlarda ders rotasyonu (kalite ve sürdürülebilirlik için)

6) Kanıt ve Dokümantasyon (Asgari Set)

- Ders dağılım çizelgesi (dönemlik)
- Bölüm kurulu gündem–tutanak–karar (gerekçeli)
- Ders tercih/uygunluk beyanları (kısa form)
- Dönem sonu “Ders Dağılımı Değerlendirme Notu” (1–2 sayfa)
- Değişiklik kayıtları (neden–tarih–onay)

EK-14

ÖĞRENME ÇIKTISI YAZMA İLKELERİ KILAVUZU

Amaç: Program ve ders düzeyinde öğrenme çıktılarının; TYÇ/TYYÇ ve Bologna yaklaşımıyla uyumlu, ölçülebilir, öğrenci merkezli ve kanıt üretmeye elverişli biçimde yazılmasını standartlaştırmak.

1) Temel Tanımlar

- Program Öğrenme Çıktısı (PÖÇ): Mezunun programı tamamladığında ne yapabildiğini gösteren, geniş kapsamlı yetkinlik ifadeleri.
- Ders Öğrenme Çıktısı (DÖÇ): Ders sonunda öğrencinin neyi, hangi düzeyde yapabildiğini gösteren, ölçülebilir ifadeler.
- Eşleştirme: DÖÇ’ler PÖÇ’leri destekler; her DÖÇ en az bir PÖÇ ile ilişkilendirilir.

2) Yazım formatı

- Her çıktı şu kalıpla yazılır: “Ders/Program sonunda öğrenci, [eylem fiili] + [içerik/konu] + [koşul/bağlam] + [ölçüt/performans düzeyi] yapabilir.” Tek bir eylem belirtilmelidir.
- Örnek: “Turizm işletmelerinde mali tabloları yorumlayabilir”

3) Ölçülebilir fiil kullanımı

- Tercih edilen fiiller: tanımlar, açıklar, sınıflandırır, uygular, analiz eder, karşılaştırır, değerlendirir, tasarlar, raporlar, sunar, geliştirir.
- Kaçınılacak ifadeler (ölçülemez): bilir, öğrenir, kavrar, farkında olur, anlar.
- Bir çıktı tek ana davranış içersin (gerekirse 2 fiil, aynı düzeyde ve aynı ölçme aracıyla ölçülebilir olmalı).

4) Düzey ve kapsam ilkeleri

- DÖÇ sayısı: Ders başına genelde 4–8.
- PÖÇ sayısı: Program başına genelde 8–12.
- Çıktılar; bilgi–beceri–yetkinlik boyutlarını dengeli kapsar; yalnızca “bilgi” düzeyinde kalmaz.

5) Ölçme–değerlendirme ile bağ kurma (kanıt üretimi)

- Her DÖÇ için en az bir ölçme aracı tanımlanır:
- Yazılı sınav, uygulama, proje, rapor, sunum, vaka analizi, saha uygulaması, performans görevi vb.
- Çıktı “analiz/değerlendirme/tasarım” düzeyindeyse rubrik veya açık kriter seti kullanılması esastır.

6) TYÇ/TYYÇ ve PÖÇ eşleştirme

- PÖÇ’ler ilgili TYÇ alan yeterlilikleri ve varsa mesleki standartlar ile eşleştirilir.
- DÖÇ–PÖÇ eşleştirmesi matris halinde gösterilir (DÖÇ’ler satır, PÖÇ’ler sütun).

7) Dil ve yazım ilkeleri

- Öğrenci merkezli, açık, kısa ve tek anlamlı yazın.
- Gereksiz teknik jargon ve uzun yan cümlelerden kaçının.
- Aynı fiil ve içerik tekrarını azaltın; her çıktı özgün katkı sunsun.

8) Kontrol listesi (hızlı kalite kontrol)

- Her öğrenme çıktısı için:
- Ölçülebilir fiil var mı?
- İçerik net mi?
- Düzey uygun mu (ders/program seviyesine)?
- Ölçme aracıyla ilişkilendirildi mi?
- En az bir PÖÇ’ye bağlandı mı?
- Kanıt üretmeye elverişli mi?

9) Onay ve güncelleme (fakülte işleyişi önerisi)

- Çıktılar Bologna bilgi paketlerinde yer alır; bölüm/program kurulu tarafından gözden geçirilir.
- Yıllık/yarıyıllık izleme sonuçlarına göre revizyonlar kurul kararıyla yapılır ve Bologna bilgi paketine yansıtılır.