

AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
2026 YILI BİRİM HEDEFLERİ

Eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme, kalite güvencesi, kurumsal kapasite ve toplumsal katkı odaklı yıllık hedefler

NO	2026 BİRİM HEDEFİ
1	Turizm Rehberliği Bölümünde genel ders başarı oranını 2026 yılı sonunda en az %85'e yükseltmek.
2	Turizm Rehberliği Bölümünde ağırlıklı ders başarı ortalamasını 2026 yılı sonunda en az 68,5'e yükseltmek.
3	Akademik başarısı düşük ve devamsızlık oranı yüksek dersleri dönemsel olarak izlemek; kritik başarı düzeyindeki ders sayısını azaltmaya yönelik iyileştirme faaliyetlerini uygulamak.
4	Öğrenci geri bildirimlerini güz ve bahar dönemlerinde sistematik olarak almak; sonuçlarını analiz etmek, raporlamak ve iyileştirme faaliyetlerine dönüştürmek.
5	Uygulamalı ve deneyimsel eğitim faaliyetlerinin niteliğini artırmak; uygulamalarda grup, rota, zaman ve kriz yönetimi ile gerçek saha koşulları, hikâye anlatımı, drama ve senaryolaştırma bileşenlerini güçlendirmek.
6	Uygulamalı ve deneyimsel eğitimlerin destinasyon çeşitliliğini artırmak amacıyla Aksaray dışındaki destinasyonlarda da saha ve uygulama faaliyetleri gerçekleştirmek.
7	Nitelikli akademik üretimi güçlendirmek amacıyla 2026 yılı sonuna kadar SSCI, SCI/SCI-E, AHCI ve/veya Scopus kapsamındaki dergilerde en az 5 bilimsel çalışmanın yayımlanmasını veya yayıma kabul edilmesini sağlamak.
8	2026 yılı sonuna kadar TR Dizin kapsamındaki dergilerde en az 5 bilimsel makalenin yayımlanmasını veya yayıma kabul edilmesini sağlamak.
9	2026 yılı sonuna kadar öğretim elemanlarımızın en az 5 kongreye katılarak en az 10 bildiri sunumu gerçekleştirmelerini sağlamak.
10	Öğretim elemanlarının araştırma-geliştirme performansını sistematik olarak izlemek ve 2026 Yılı Ar-Ge Performans Değerlendirme Raporunu hazırlamak.
11	Fakültenin akademik, mesleki ve sektörel etkileşimini güçlendirmek amacıyla 2026 yılı içerisinde en az 20 bilimsel, kültürel, sosyal ve mesleki etkinlik gerçekleştirmek.
12	Toplumsal katkı kapsamında 2026 yılı içerisinde en az 3 faaliyet/etkinlik gerçekleştirmek; sonuçlarını değerlendirmek ve raporlamak.
13	Mezunlarla ilişkileri güçlendirmek amacıyla 2026 yılı içerisinde en az 1 mezun-öğrenci buluşması veya mezun etkinliği gerçekleştirmek.
14	Mezunların istihdam, çalışılan sektör, pozisyon, eğitime devam ve memnuniyet durumlarına ilişkin verileri sistematik olarak toplamak ve 2026 Mezun İzleme Değerlendirmesini hazırlamak.
15	2026 yılı içerisinde en az 1 Danışma Kurulu/dış paydaş toplantısı gerçekleştirmek; paydaş görüşlerini, alınan kararları, sorumluları ve kararların gerçekleşme durumlarını kayıt altına almak ve izlemek.
16	Akademik insan kaynağını güçlendirmek amacıyla Turizm Rehberliği Bölümü için 1 araştırma görevlisi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü için 1 araştırma görevlisi ve 2 öğretim üyesi kadrosuna ilişkin planlama ve resmî talep süreçlerini yürütmek.
17	Fakültenin mevcut iş yükü ve hizmet gereksinimlerini esas alarak idari personel ihtiyacını gidermek (en az 2 personel).
18	Akademik, idari ve destek personelinin mesleki gelişimini desteklemek amacıyla 2026 yılı içerisinde akademik personele yönelik en az 2, idari ve destek personele yönelik en az 2 olmak üzere toplam en az 4 hizmet içi eğitim gerçekleştirmek.

NO	2026 BİRİM HEDEFİ
19	Akademik, idari ve destek personelinin performansını yılda iki kez nesnel ve kanıtlanabilir ölçütlerle değerlendirmek; sonuçlarını raporlamak ve başarılı personele yönelik ödül/takdir mekanizmasını uygulamak.
20	Akademik personelin uluslararası deneyim ve yetkinliğini artırmak amacıyla 2026 yılı içerisinde en az 3 öğretim elemanının yurt dışı değişim, eğitim alma/verme veya akademik hareketlilik programına katılımını sağlamak.
21	Fakültenin uluslararası görünürlüğünü artırmak amacıyla yabancı uyruklu öğrenciler ve/veya uluslararası paydaşlara yönelik en az 1 uluslararasılaşma faaliyeti gerçekleştirmek.
22	Fakülte iç kalite güvence sistemini güçlendirmek amacıyla Şubat, Ağustos, Eylül ve Aralık 2026 olmak üzere yılda en az 4 Fakülte Kalite Kurulu toplantısı gerçekleştirmek ve alınan kararları izlemek.
23	2026 yılı içerisinde Fakülte İç Kalite Güvencesi Rehberini hazırlamak/güncellemek ve uygulamaya almak; kalite yönetişimi, PUKÖ, karar alma, komisyon, izleme ve raporlama süreçlerini bütüncül biçimde tanımlamak.
24	Fakülte ve bölüm düzeyindeki kurul ve komisyonların toplantı, karar alma ve karar izleme süreçlerini standartlaştırmak; kararların gerçekleşme ve kapanış durumlarını dönemsel olarak takip etmek.
25	Akran değerlendirme sonucunda belirlenen gelişmeye açık yönleri sistematik olarak izlemek ve 2026 Akran Değerlendirme İzleme Raporunu hazırlamak.
26	Fakültenin hedeflerine yönelik riskleri belirlemek, etki ve olasılıklarını değerlendirmek, risk sahipleri ile kontrol faaliyetlerini tanımlamak ve 2026 Birim Konsolide Risk Raporunu hazırlamak.
27	Öğrenci, mezun, akademik ve idari personel, eğitim-öğretim, ders başarısı, bilimsel üretim, uluslararasılaşma ve toplumsal katkı göstergelerini içeren 2026 Fakülte İstatistikleri Raporunu hazırlamak ve yayımlamak.
28	Fakültede kullanılan kurul, komisyon, toplantı, karar, başvuru, kabul, değerlendirme ve izleme belgelerini gözden geçirmek; eksik belgeleri tamamlamak ve standart Fakülte Form ve Tutanak Sistemini oluşturmak, uygulamak ve izlemek.
29	Ders programı hazırlama süreçlerini dijitalleştirmek amacıyla ders, sınıf, öğretim elemanı, gün, saat ve derslik bilgilerini bütünleştiren Ders Programı ve Sınav Programı Hazırlama ve Çıkışma Kontrol Sistemini oluşturmak ve kullanıma almak.
30	Turizm Rehberliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinin ders planlarını güncellemek.
31	Fakültedeki derslik sayısını artırarak eğitim-öğretim süreçlerinde yaşanan aksaklıkları gidermek.
32	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün uygulamalı eğitim kapasitesini güçlendirmek amacıyla fakülte bünyesinde uygulama mutfağını kurmak ve eğitim-öğretim faaliyetlerinde kullanıma hazır hâle getirmek.
33	Gastronomi ve Mutfak Sanatları uygulama mutfağında eğitim faaliyetlerinin yürütülebilmesi için gerekli mutfak ekipmanı, araç-gereç, donanım ve sarf malzemelerine ilişkin ihtiyaç analizini yapmak ve tedarik süreçlerini tamamlamak.
34	Uygulamalı eğitim alanları ile ortak kullanım alanlarında hijyen ve sanitasyon standartlarını oluşturmak ve periyodik kontrol sistemini uygulamak.
35	Fakülte İş Sağlığı ve Güvenliği kapsamında akademik, idari, destek ve öğrenci kullanım alanlarına ilişkin İSG risklerini belirlemek ve gerekli önleyici/düzeltici tedbirleri uygulamak.
36	Acil durum, yangın, tahliye, ekipman güvenliği ve çalışma alanlarına ilişkin kontrolleri düzenli olarak gerçekleştirmek ve 2026 Fakülte İş Sağlığı ve Güvenliği Değerlendirme Raporunu hazırlamak.
37	Fakülte web sayfası ve sosyal medya hesaplarının güncelliğini yıl boyunca düzenli olarak sağlamak; akademik, sosyal, bilimsel ve kurumsal faaliyetleri kamuoyuna zamanında duyurmak.

NO	2026 BİRİM HEDEFİ
38	Ders Bilgi Paketlerinin tamamını güncel, eksiksiz ve doğru biçimde tutmak.
39	Öğretim elemanlarının fakülte dışında en az 3 bilimsel veya kültürel etkinlikte görev almasını sağlamak.
40	Mezuniyet ve diğer akademik veya öğrenciye yönelik törenleri planlı, standart ve sürdürülebilir bir yapıya kavuşturmak.
41	Fakültenin kalite, faaliyet, öğrenci geri bildirimi, istatistik, performans, toplumsal katkı ve benzeri değerlendirme sonuçlarını şeffaflık ve kamuoyunu bilgilendirme ilkesi doğrultusunda düzenli olarak yayımlamak.