

BİRİM
İÇ
DEĞERLENDİRME
RAPORU
(TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE
OTELCİLİK YÜKSEKOKULU)



2024



2024 YILI

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU

**BİRİM İÇ DEĞERLENDİRME RAPORU
(BİDR)**

ÖZET

Yükseköğretim Kalite Kurulu, Kalite politikaları kapsamında Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu 2024 yılına ait “Kurum İç Değerlendirme Raporu” ile Yüksekokulumuzun 2024 yılı içerisindeki değişimi ve gelişimi sunulmuştur. Yüksekokulumuzda hâlihazırda bir bölüm aktif olarak yürütülmektedir. Ayrıca Yüksekokulun Fakülteye dönüştürülebilmesi için Turizm Rehberliği ve Turizm İşletmeciliği bölümlerinin açılmasına yönelik dosyalar Üniversite Senatosuna sunulmuştur; ancak YÖK tarafından kabul edilmemiştir. Hâlihazırda Yüksekokulumuz eğitim-öğretim faaliyetlerine 1 bölüm, 7 akademik, 4 idari personel ile devam etmekte olup toplam 148 öğrencimiz bulunmaktadır.

Üniversitemizin değerleri kapsamında belirlediğimiz hedeflere ulaşmak amacıyla bu rapor, eğitim-öğretim, araştırma ve toplumsal katkı başlıkları altında hazırlanmıştır. Bununla birlikte raporun hazırlanması sürecinde Birim Kalite Komisyonu bir araya gelerek toplantılar gerçekleştirmiştir. Bu toplantılar neticesinde üst komisyona öneriler sunulmuş, bu öneriler doğrultusunda iyileştirme alanları vurgulanmıştır. Mevcut raporda, Yüksekokulumuzun 2024 yılı içerisindeki durumu değerlendirilmiş, 2023 yılına kıyasla Yüksekokulun gelişen yönleri vurgulanmış iyileştirmeye açık yönlerinin güçlendirilmesine ilişkin çalışmalar yapılmıştır.

Birim Kalite Komisyonu Üyeleri

İmza Tutanağı

Başkan

Doç.Dr. Ahmed MENEVŞEOĞLU

Üye

Doç. Dr. Melek ZOR

Üye

Dr. Öğr. Üyesi Kübra
FETTAHOĞLU

Üye

Dr. Öğr. Üyesi Yasemin
ASİLTÜRK OKUTAN

Üye

Öğr.Gör. Aysucan AYDIN

BİRİM HAKKINDA BİLGİLER

İletişim Bilgileri

Ulaşım Adresi: Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, 04100 Ağrı

Ulaşım Santral : 0472 –215 98 63

Fax : 0472 216 20 08

E-mail : turizmioy@agri.edu.tr

Tarihsel Gelişimi

T.C. Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu 13.11.2010 tarihli 27758 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 2010/1059 sayılı Bakanlar Kurulu kararıyla kurulmuştur.

Yüksekokulumuzda tek faal bölüm olan Gastronomi ve Mutfak Sanatlarıdır. Ayrıca Yüksekokulumuzda ki bölüm sayısını artırmak için 2024 yılı süresince Turizm Rehberliği ve Turizm İşletmeciliği bölümlerinin açılmasına yönelik dosya hazırlanmış ve senatoya sunulmuştur; ancak YÖK tarafından kabul edilmemiştir.2025 yılı içinde dosyaların güncellenerek tekrar sunulması amaçlanmaktadır. Yüksekokulumuzun derslikleri İktisadi İdari Bilimler Fakültesinde yer almaktadır. Yüksekokulumuzda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde eğitim vermek üzere 7 akademik (2 Doçent, 2 Doktor Öğretim Üyesi, 1 Öğretim Görevlisi ve 2 Araştırma Görevlisi) personel, 4 idari personel görev yapmakta olup 148 öğrenciyle eğitim-öğretim sürecini devam ettirmektedir.

Misyonu, Vizyonu, Değerleri ve Hedefleri

Misyon

Yüksekokulumuz, bilimsel ilke ve temellere uygun olarak bilgi üreten, eğitim öğretim süreçlerinde katılımcı karar alma yöntemiyle yenilenen, turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli insan kaynağını; toplumsal değerlere saygılı, öz saygısı yüksek, bugünden geleceği koruma bilincine sahip ve uluslararası düzeyde rekabet edebilecek bireyler yetiştirerek toplumsal refah ve gelişime katkı sağlama amacı taşımaktadır.

Vizyon

Akademik başarı ve eğitim-öğretim kalitesini sürekli iyileştirme ve geliştirme ilkesiyle; bölge ve ülke ihtiyaçlarını dikkate alarak katkı sağlayan; topluma ve turizm sektörüne değer katan insan kaynağı yetiştiren; uluslararası tanınırlığa sahip bir yükseköğretim kurumu olmak.

İlke ve Değerler

- Liyakat
- Bilgi
- Ahlak
- Sorumluluk
- Şeffaflık
- İşbirliği
- Hoşgörü
- Farkındalık
- Adalet
- Girişimcilik ve Yenilikçilik
- Katılımcılık
- Toplumsal Katkı
- Çevre Bilinci
- Saygı
- Dayanışma
- Çalışkanlık
- Eşitlik
- Biz Bilinci

Hedefler

1. Yüksekokulun eğitim-öğretim kalitesinin alanında uzman Öğretim Üyesi/Elemanları ile yükseltilmesi,
2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları uygulama mutfağında öğrencilerin alanlarında iyi yetişebilmelerine yönelik atölye eğitimlerinin artırılması,
3. Yüksekokulda aktif bölüm sayısının artırılması,
4. Yüksekokulun bölüm sayısının artırılarak Fakülteye dönüşüm sürecinin gerçekleştirilebilmesi,
5. Yüksekokul fiziki durumu ve alt yapısının iyileştirilmesi,
6. Gerek kendi bölüm kulüplerinin gerekse de diğer kulüplerin faaliyetlerine yönelik katılımlarının artırılarak sosyalleşmelerini desteklemek ayrıca grup içi faaliyetlerde sorumluluk duygularını teşvik etmek,
7. Eğitim-öğretim dönemi içinde öğrencilerin sempozyum, panel, söyleşi, konferans ve atölye eğitimlerine katılımlarının sağlanması,
8. Öğrencilere yönelik planlanan projelerin artırılması,
9. Bölgedeki dış paydaşlarla kurulan etkileşimi arttırmak,
10. Yüksekokulun bölgeyle olan sosyal, kültürel ve ekonomik etkileşimini arttırmak,
11. Alana ilişkin akademisyenlerin çalışmalarını desteklemek üzere yüksekokula dergi kurmak.
12. Akreditasyon başvurusu yaparak bölümün akredite olmasına yönelik çalışmaların devam ettirilmesi,

A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE

A.1. Liderlik ve Kalite

Birim, kurumsal dönüşümünü sağlayacak yönetim modeline sahip olmalı, liderlik yaklaşımları uygulamalı, iç kalite güvence mekanizmalarını oluşturmalı ve kalite güvence kültürünü içselleştirmelidir.

Bu kısımda birimin “Liderlik ve Kalite” ölçütünde 2024 yılı çalışmaları raporlanmalıdır. Raporlama yapılırken belirtilen çalışmalar kanıtlarla ilişkilendirilecek şekilde yazılmalıdır. Kanıtı sunulamayacak çalışmalardan bahsedilmemesi gerekmektedir.

A.1.1. Yönetişim modeli ve idari yapı

Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Müdür, Müdür Yardımcıları, Yüksekokul Kurulu, Yüksekokul Yönetim Kurulu, Yüksekokul Disiplin Kurulu ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı’ndan oluşan bir yönetim yapısındadır. İdari faaliyetler Yüksekokul sekreteri tarafından koordine edilmektedir. Yüksekokulumuza ait organizasyon şeması ve görev tanımları kanıtlarda yer almaktadır.

[\[OD4\]](#), [\[OD4\]](#)

Kurumdaki yönetim modeli ve idari yapı (yasal düzenlemeler çerçevesinde kurumsal yaklaşım, gelenekler, tercihler); karar verme mekanizmaları, kontrol ve denge unsurları; kurulların çok sesliliği ve bağımsız hareket kabiliyeti, paydaşların temsil edilmesi; öngörülen yönetim modeli ile gerçekleşmenin karşılaştırılması, modelin kurumsallığı ve sürekliliği yerleşmiş ve benimsenmiştir. Üst yönetimin çalışma tarzı, yetki ve sorumlulukları, kurumun akademik camiasıyla iletişimi; üst yönetim tarzının hedeflenen kurum kimliği ile uyumu yerleşmiş ve benimsenmiştir. Organizasyon şeması ve bağlı olma/rapor verme ilişkileri; görev tanımları, iş akış süreçleri vardır ve gerçeği yansıtmaktadır; ayrıca bunlar yayımlanmış ve işleyişin paydaşlarca bilinirliği sağlanmıştır. Yüksekokula ait yönetim modeli ve idari yapıya ilişkin dökümanlar web sayfasında yer almaktadır. [\[OD4\]](#)

Misyon ve vizyon ifadesi tanımlanmıştır, kurum çalışanlarınca bilinmekte ve paylaşılmaktadır. Kuruma özeldir, sürdürülebilir bir gelecek yaratmak için yol göstericidir. ISO9001 Kalite Belgesi kapsamında uygulama mutfağının gerekli standartları sağlaması adına birtakım formların düzenlemesi yapıldı. [\[1_OD4\]](#)

A.1.2. Liderlik

Yüksekokulumuzda Müdür, Müdür yardımcıları ve diğer birim sorumluları kalite güvencesi bilincine sahiptir ve kurum iç kalite güvencesi sisteminin oluşturulmasına ve sürdürülmesine liderlik etmektedirler. Akademik ve idari birimler ile yönetim arasında etkin bir iletişim ağı bulunmaktadır. Üniversite senato kararlarının birimde uygulanmasına yönelik olarak, tüm kararlar zamanında birim personeline iletilmekte, kararlar doğrultusunda gerekli düzenleme ve değişiklik gerçekleştirilmektedir.

Birimde liderlik anlayışı ve koordinasyon kültürü yerleşmiştir. Birim lideri, kurumun değerleri ve hedefleri doğrultusunda stratejilerinin yanı sıra; yetki paylaşımını, ilişkileri, zamanı, kurumsal motivasyon ve stresi de etkin ve dengeli biçimde yönetmektedir. Liderlik süreçleri ve kalite güvencesi kültürünün içselleştirilmesi sürekli değerlendirilmektedir. ISO9001 Kalite Yönetim Sistemleri kapsamında birime ait düzenlemeler yapılarak birim kalite sekmesinde yayınlanmıştır. [\[OD4\]](#)

Birimde Elektronik Bilgi Yönetim Sistemi (EBYS), akademik ve idari personel tarafından etkin bir şekilde kullanılmakta olup, kurumsal bilgi ve belge yönetimi, birim üst yönetiminin koordinasyonunda EBYS üzerinden gerçekleştirilmektedir. ISO9001 Kalite Belgesi kapsamında uygulama mutfağının gerekli standartları sağlaması adına kullanılacak formlar düzenlendi.

[\[1 OD4\]](#)

A.1.3. Kurumsal dönüşüm kapasitesi

Üniversitemizin stratejik amaçları doğrultusunda Yüksekokul yönetiminin yaklaşımı, kurumun geneline yayılmış ve bütüncül olarak yürütülmektedir. Geleceğe uyum için amaç, misyon ve hedefler doğrultusunda kurumu dönüştürmek üzere değişim yönetimi, kıyaslama, yenilik yönetimi gibi yaklaşımları kullanır ve kurumsal özgünlüğü güçlendirmektedir. Kurumsal dönüşüm kapasitemizi artırmaya yönelik hedeflerimiz birim süreç kartında gösterilmiştir.

[\[OD4\]](#)

A.1.4. İç kalite güvencesi mekanizmaları

Kalite güvence sisteminin işlerliği Müdür liderliğinde Yüksekokul Kalite Komisyonu tarafından takip edilmektedir. Bu kapsamda birimde kalite standartlarının oluşturulmasına ve kalite kültürünün yerleştirilmesine yön verecek birim kalite komisyonu kurulmuştur. Birim Kalite Komisyonu[\[OD4\]](#), üniversitenin kalite politikaları doğrultusunda birimde gerekli

düzenleme ve değişiklikleri gerçekleştirmeye yönelik çalışmalar yapmaktadır. İç kalite güvencesi hedeflerimiz birim süreç kartında gösterilmiştir. [\[OD4\]](#) Kalite güvencemizin iyileştirilmesine ilişkin yapılan toplantı tutanakları [\[2 OD4\]](#).

A.1.5. Kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik

Birimde kamuoyunu bilgilendirme, ilkesel olarak benimsenmiştir. Birim web sayfası, sade bir biçimde oluşturulmuş olup; doğru, güncel ve kolay erişilebilir bilgiyi vermektedir. İç ve dış paydaşlara hesap verme sorumluluğu doğrultusunda sistematik ve sorumlulara doğrudan hitap edebilen bir biçimde hizmet vermektedir. Akademik ve idari personelden ve öğrencilerden gelen feedback ile gerekli değişiklik ve düzenlemeler yapılmaktadır.

Akademik takvim uyarınca, öğrenci işlerine yönelik tüm duyurular zamanında yapılmaktadır. Üniversitede ve birimde gerçekleşen sosyal ve kültürel faaliyetlere yönelik duyurular birim WEB sayfasında yayınlanmaktadır. Birimin eğitim ve öğretim süreçleri ve araştırma ve geliştirme faaliyetleriyle ilgili yasal-kurumsal düzenlemeler iç ve dış paydaşlara yönelik bilgilendirme amaçlı birim WEB sitesinde yer almaktadır. Sosyal sorumluluk projeleri kapsamında dış paydaşlar ile düzenlenen etkinlikler Web sitesinde yayınlanmıştır. [\[OD5\]](#) Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Faaliyet Raporu [\[OD5\]](#)

Birim eğitim ve öğretim süreci ve araştırma-geliştirme faaliyetlerini içeren güncel verileri, duyuruları ve bilgileri birim içerisinde yer alan ilan panolarında ve WEB sayfasında yayımlamaktadır. [\[OD5\]](#)

A.2. Misyon ve Stratejik Amaçlar

A.2.1. Misyon, vizyon ve politikalar

Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu vizyonu ve misyonu [\[OD4\]](#), web sitesinde açık olarak ifade edilmiştir ve kurum çalışanlarınca özümsemiş durumdadır. Kurumun kalite politikası doğrultusunda eğitim-öğretim süreci yönetilmektedir. Birim akademik ve idari personeli ile öğrencileri ve diğer iç ve dış paydaşlarını kapsayan kurumsal değerleri ve hedefleri doğrultusunda faaliyetlerini sürdürmektedir. İç paydaşlarımızdan olan IC Otellerinde öğrencilerimizin staj yaptığına ilişkin doküman [\[OD4\]](#) ve staj değerlendirmelerine ilişkin sınav sonuç evraklarımız EBYS' de kayıt altına alınmıştır.

A.2.2. Stratejik amaç ve hedefler

Birim stratejik planı WEB [\[OD3\]](#) sayfasında yer almaktadır. Kurum stratejik plan kapsamında yıllık faaliyet raporları ve performans programları üniversite WEB sitesinde yayımlanmaktadır. Kurumda stratejik plan kültürü ve geleneği doğrultusunda birim faaliyetleri [\[OD3\]](#) gerçekleştirilmektedir. Birime ait bir stratejik plan tüm stratejik paydaşların katkılarıyla ve kalite politikası göz önünde bulundurularak oluşturulmuş ve WEB sayfasında yer almaktadır.

A.2.3. Performans yönetimi

Üniversitenin stratejik amaçları ve performans yönetim sistemleri temelinde birim faaliyetleri gerçekleştirilmektedir. Bu doğrultuda birim eğitim-öğretim süreci ve araştırma-geliştirme faaliyetleri iyileştirilmeye çalışılmaktadır. Üniversitenin stratejik bakış açısını yansıtan performans yönetimi [\[OD2\]](#) [\[OD2\]](#) birimdeki tüm akademik ve idari işleyiş sürecinde uygulanmaya çalışılmaktadır. Birimde belirlenen iç kontrol standartları kapsamında faaliyetlerin etkinliği sağlanmaktadır.

A.3. Yönetim Sistemleri

A.3.1. Bilgi yönetim sistemi

Yüksekokulumuzun fonksiyonlarını yerine getirmek için yürüttüğü faaliyetleri belgelendirme, kayıt altına alma ve saklama işlemleri Üniversitemizin “Elektronik Belge Yönetim Sistemi” (EBYS) ile yapılmaktadır. Yüksekokulumuzda, Üniversitemizde bulunan yazı işleri için EBYS, Öğrenci İşleri için Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS), Ek dersler için öğrenci bilgi sistemi ile entegre Ek Ders Otomasyonu, Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) için BAP Otomasyonu, Uzaktan Eğitim İçin UZEM kullanılmaktadır. [\[OD3\]](#)

A.3.2. İnsan kaynakları yönetimi

Yüksekokulumuzda işe alımlar ve atamalar Üniversitemiz ilgili yönetmelik ve mevzuatı esas alınarak gerçekleştirilmektedir. Bu kapsamda üniversitede atamalar “2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu”, “2809 sayılı Yükseköğretim Kurumları Teşkilatı Kanunu”, “Yükseköğretim Üst Kuruluşları ile Yükseköğretim Kurumları Personeli Görevde Yükselme ve Unvan Değişikliği Yönetmeliği”, “Öğretim Üyesi Dışındaki Öğretim Elemanı Kadrolarına Yapılacak Atamalarda Uygulanacak Merkezi Sınav ile Giriş Sınavlarına İlişkin Usul ve Esaslar

Hakkında Yönetmelik” ve “Öğretim Üyeliğine Yükseltirme ve Atanma Yönetmeliği” kapsamında yapılmaktadır.

Birimin ihtiyaç duyduğu idari personel için üniversitenin belirlediği atama, yükselme ve unvan değişikliği sınavları doğrultusunda işlem yapılmaktadır. 657 sayılı Devlet Memurları Kanunu’na tabi idari personeller kurumumuza, Kamu Personel Seçme Sınavı (KPSS) veya nakil usulüyle gelmektedir. Hizmet alımı suretiyle birimin çeşitli ihtiyaçlarının (temizlik, güvenlik vb.) karşılanması için personel temin edilmektedir. Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi İdari Kadrolar için Norm Kadro ve Yer Değiştirme Yönergesi çerçevesinde birimin idari personel ihtiyacı giderilmektedir.

Akademik ve idari personelin yetkinliklerinin iyileştirilmesine ve geliştirilmesine yönelik üniversite düzeyinde eğitimler düzenlenmektedir. Birimde de personele yönelik hizmet içi eğitimler verilmesi planlanmaktadır. Kurumsal ölçekte insan kaynakları yönetiminde personelin memnuniyetinin ölçülmesine ve insan kaynakları sürecinin etkinliğinin artırılmasına ilişkin çalışan memnuniyet anketi yapılmaktadır. Birim düzeyinde akademik ve idari çalışanların memnuniyet, şikayet ve önerilerini belirlemek ve izlemek amacıyla ilk kez bu yıl memnuniyeti anketinin yapılmış ve ilerleyen yıllarda da yapılmaya devam edilecek olup öneriler doğrultusunda geliştirici faaliyetlerde bulunulacaktır. [OD4], [OD4], [OD4], [OD4], [OD4]

A.3.3. Finansal yönetim

AİÇÜ Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu bütçesi, Hazine ve Maliye Bakanlığı tarafından Rektörlüğe tahsis edilmiş bütçe dâhilindedir. Eğitimin temel gereksinimleri bu bütçeden karşılanmaktadır. Yüksekokulumuzun bütçe bilgileri her yıl Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Birim Faaliyet Raporu içerisinde yer almaktadır. 2024 yılına ait “Yüksekokul Bütçe Gider Tablosu” [OD3] birim faaliyet raporunda yer almaktadır.

A.3.4. Süreç yönetimi

Yüksekokulumuzda eğitim-öğretim faaliyetleri üniversitemizin akademik takvimi doğrultusunda yürütülmektedir. Akademik takvim içerisinde tüm süreçler tanımlanmış ve tarihleri belirlenmiştir. Uzaktan Eğitim Sistemi ile ilgili tüm bilgiler EBYS üzerinden UZEM

[OD3] aracılığı ile iletilmektedir (ders, sınav tarih ve saatleri) [OD3]. Yüksekokul vize ve final programları öğrencilere web sitesi üzerinden ve Yüksekokul panolarından ilan edilmektedir.

A.4. Paydaş Katılımı

A.4.1. İç ve dış paydaş katılımı

Birimde iç ve dış paydaşların karar alma, yönetim ve iyileştirme süreçlerine katılım mekanizmaları tanımlanmamıştır. Birimin iç paydaşları öğrenciler, akademik, idari personel ve diğer çalışanlardır. Birimin dış paydaşları üniversitenin diğer birimleri, yerel ve bölgesel kamu kurum ve kuruluşları, sivil toplum kuruluşları, meslek kuruluşları, ortaöğretim kurumları ve yerel halktır. İç ve dış paydaşların birimin karar ve uygulama süreçlerine katılımı sağlanamamaktadır. İç ve dış paydaşların karar alma, yönetim ve iyileştirme süreçlerine katılım mekanizmaları artırılmasına ve izlencesinin oluşturulmasına yönelik çalışmalar devam etmektedir.

2024 Eğitim Dönemi başlangıcından bitimine kadar Yüksekokul bünyesinde gerçekleştirilen paydaş katılımlarına yönelik etkinlikler birim Web sayfasında yer almaktadır. [OD5]

A.4.2. Öğrenci geri bildirimleri

Üniversitemizin Öğrenci Bilgi Sistemi aracılığıyla öğrenciler dönem sonunda dersler ve dersin öğretim elemanları ile ilgili değerlendirmelerde bulunmaktadır. Kalite komisyonunda akademik personeller ile birlikte öğrenciler iş birliği içerisinde faaliyetlerini yürütmektedir. Ayrıca, danışmanlık faaliyetleri ile de öğrencilerin geri bildirimleri alınmaktadır. Öğrencilerin şikâyetleri ve önerilerine yönelik paylaşımda bulunabilecekleri farklı kanallar da bulunmakta olup bu konuda danışmanlar tarafından öğrencilerimiz bilgilendirilmektedir.[OD3]

Üniversite tarafından genel olarak yapılmaya başlanan öğrenci memnuniyet anketleri [OD3] henüz tamamlanmadığı için bu husus ile ilgili değerlendirme yapılamamıştır.

A.4.3. Mezun ilişkileri yönetimi

Yüksekokulumuzda yürütülen tek bölüm olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde formasyon alma hakkının öğrencilere verilmesi dolayısıyla 2023-2024 Eğitim Öğretim öneminde mezun vermemiştir. Ancak 2025 yılı itibarıyla Yüksekokulumuz mezun öğrencileri ile olan ilişkilerini üniversitemiz Mezun Bilgi Sistemi aracılığı ile gerçekleştirmeyi planlamaktadır. Birimimiz Kariyer Planlama ve Mezun İzleme Uygulama ve Araştırma

Merkezi aracılığıyla mezunlarını takip etmeyi planlamaktadır.[OD3], [OD3], [OD3], [OD3],[OD3]

Üniversitede mezun izleme sistemi bulunmakta ve kurum internet sitesinde yer almaktadır. Kurumumuzda mezun ilişkilerinin yönetimi, üst yönetimin gerçekleştirdiği çalışmalar öncülüğünde yönetilecektir. Bu çalışmalar da tüm ön lisans, lisans, yüksek lisans ve doktora öğrencilerini kapsayacak şekilde bir mezun izleme sistemi altyapısı oluşturulması ve Kariyer Planlama ve Mezun İzleme Uygulama ve Araştırma Merkezi aracılığıyla mezunlarını takip etmektedir. Birim özelinde ise mezun izleme sistemi henüz mezun vermediği için bulunmamaktadır.

A.5. Uluslararasılaşma

A.5.1. Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimi

Yüksekokulumuzun uluslararasılaştırma süreci işleyişi, Üniversitemiz Dış İlişkiler Ofisi, Kalite Koordinatörlüğü ile Üniversitemizin uluslararasılaşma politikasına uygun olarak yürütülmektedir. Yüksekokulumuzda uluslararasılaşma faaliyetleri bölümlerin MEVLANA, ERASMUS ve ECTS Komisyonları tarafından “Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Avrupa Birliği Hayat boyu Öğrenme Programları Erasmus Plus Çalışma Kurulu Yönergesi”ne göre yürütülmektedir. Yüksekokulumuzda 2024 yılı Eğitim-Öğretim sürecinde Esc Gönüllülük Projesi kapsamında çeşitli faaliyetlerde bulunmak üzere hem öğrenci hem de öğretim üyesi hareketliliği olmuştur. [OD3], [OD3], [OD3],[OD3],

A.5.2. Uluslararasılaşma kaynakları

Yüksekokulumuzda 2024 yılı içerisinde Erasmus ve Erasmus+ kapsamında akademik personel ve öğrenci hareketliliği söz konusu olmuştur. Dokuz öğrencimiz Erasmus+ kapsamında 2 öğretim üyemiz Erasmus kapsamında ders verme ve ders alma üzerine hareketlilik gerçekleştirmiştir. İleri ki dönemlerde Uluslararasılaşma kapsamında bu faaliyetleri gerçekleştirmeye yönelik akademik personel ve öğrenci sayılarımızı artırmayı hedeflemekteyiz.

Uluslararasılaşma süreçlerini yönetimi ve organizasyonel yapısı kurumsallaşmamıştır. Uluslararasılaşma süreçlerine ilişkin kurumda yönetsel ve organizasyonel yapılanma bulunmamaktadır. Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısı üst yönetimin gerçekleştirdiği çalışmaların öncülüğünde, Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı,

Kalite Koordinatörlüğü ve Dış İlişkiler Ofisi Yönergesi ile üniversitemizin uluslararasılaşma politikasına uygun olarak yönetilmektedir. [\[OD3\]](#), [\[OD3\]](#), [\[OD3\]](#), [\[OD3\]](#)

A.5.3. Uluslararasılaşma performansı

Yüksekokulumuzda 2024 yılı içerisinde Erasmus ve Erasmus+ kapsamında akademik personel ve öğrenci hareketliliği söz konusu olmuştur. Bunun yanı sıra öğrencilerimize bu konuda ile bilgilendirme yapılmakta ve ilerleyen yıllarda harekette bulunacak olan akademik personel ve öğrenci sayılarının artırılması hedeflenmektedir. [\[OD3\]](#), [\[OD3\]](#), [\[OD3\]](#)

B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM

B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

B.1.1. Programların tasarımı ve onayı

Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Mezuniyet Öncesi Eğitim Programı; Türkiye Yükseköğretim Program yeterlilikleri belirlenirken, birimin misyon ve vizyonu, değerleri göz önünde bulundurulmuş ve eğitim-öğretim sürecinin etkinliği esas alınmıştır. Program Bilgi Paketleri dikkatle ve özenle hazırlanmıştır. Öğrenme ve program kazanımları, öngörülen bilişsel, duyuşsal ve devinimsel seviyeyi açıkça belirtmektedir. Program kazanımlarının gerçekleşme düzeylerinin izlenme süreçleri planlanmıştır. Öğrenme kazanımlarının ve öğrenim süreçlerinin yapılandırılmasında bölüm ölçeğinde kurallar bulunmaktadır. Programların ders içerikleri bölüm WEB [\[OD3\]](#) sayfasında yayımlanmıştır. Bölüm düzeyinde gerekli görüldüğü takdirde müfredat gözden geçirilmekte ve alandaki bilimsel gelişmelerin öğrenciye aktarılabilmesi için ders içeriklerinde ve müfredatta gerekli iyileşmeler, ilgili Bölüm Kurulu tarafından yapılmaktadır. [\[OD3\]](#), [\[OD3\]](#)

B.1.2. Programın ders dağılım dengesi

Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitim programında alanında uzman akademisyenler görevli olup akademik personel sayısının eğitim-öğretim hizmetleri için öğrencilerin ihtiyaçlarını karşılayacak seviyeye getirilmesi hedeflenmektedir. Öğretim programında zorunlu-seçmeli ders, alan-alan dışı ders dengesi gözetilmektedir. Bölümün eğitim programlarında temel derslerin yanı sıra

öğrencilerin ilgi alanlarına yönelik, tamamlayıcı nitelikte, alanında yetkinlik verecek seçmeli dersler de bulunmaktadır. Ayrıca ders sayısı ve haftalık teorik ve uygulama ders saatleri öğrencinin sosyal etkinliklere de zaman ayırabileceği şekilde düzenlenmiştir. [\[OD3\]](#), [\[OD3\]](#)

B.1.3. Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu

Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü eğitim programında yer alan derslerin öğrenme kazanımları tanımlanmış, ve program çıktıları ile ders kazanımları eşleştirmesi oluşturulmuştur. Kazanımların ifade şekli öngörülen bilişsel, duyuşsal ve devinimsel seviyeyi açıkça belirtmektedir. Ders öğrenme kazanımlarının gerçekleştiğinin nasıl izleneceğine dair planlama yapılmıştır, özellikle alana özgü olmayan kazanımların irdelenme yöntem ve süreci ayrıntılı belirtilmektedir. Ders öğrenme kazanımlarının gerçekleştiğinin nasıl izleneceğine dair planlama yapılmıştır. [\[OD3\]](#)

B.1.4. Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı

Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulunda yer alan tüm derslerin AKTS değerleri bölümlerin eğitim kataloglarında yer almakta ve web sayfası üzerinden paylaşılmaktadır. Staj ve mesleğe ait uygulamalı öğrenme fırsatları mevcuttur ve öğrenci iş yükü ve kredi çerçevesinde değerlendirilmektedir. Uygulama derslerinde öğrencilere dersin ilgili sorumlu öğretim elemanları eşlik etmektedir. Bu kapsamda müfredatta değişiklik yapılmış dersler, ders saatleri ve kredileri öğrencilerin durumu ve geri bildirimleri göz önüne alınarak güncellenmiştir. [\[OD4\]](#), [\[OD4\]](#), [\[OD4\]](#)

B.1.5. Programların izlenmesi ve güncellenmesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün amaçlarının ve öğrenme çıktılarının izlenmesi bölümlerin Eğitim Komisyonları tarafından gerçekleştirilmektedir. Eğitim ve öğretim ile ilgili istatistiki göstergeler (her yarıyıl açılan dersler, öğrenci sayıları, başarı durumları, geri besleme sonuçları, ders çeşitliliği, mutfak uygulama, ilişki kesme sayıları/nedenleri, vb) periyodik ve sistematik şekilde izlenmekte, tartışılmakta, değerlendirilmekte, karşılaştırılmakta ve kaliteli eğitim yönündeki gelişim sürdürülmektedir. [\[OD4\]](#), [\[OD4\]](#), [\[OD4\]](#)

B.1.6. Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimi

Yüksekokulumuzun, eğitim ve öğretim süreçlerini etkili bir şekilde yönetmek üzere; eğitim ve öğretim komisyonu mevcuttur. Komisyon üyelerinin görev ve sorumlulukları da WEB sayfasında tanımlanmıştır. Kurumda değerlendirme sistemimiz bağıl değerlendirme yöntemidir. Ölçme-değerlendirme için ana ilke ve kurallar tanımlıdır. Kurum, ölçme-değerlendirme yaklaşım ve olanaklarını öğrenci-öğretim elemanı geri bildirimine dayalı biçimde iyileştirmektedir. Üst yönetim tarafından öğrenme kazanımı, müfredat, eğitim hizmetlerinin veriliş biçimi, eğitim yönetimi ve ölçme değerlendirme uyumu ve tüm bu süreçlerin koordinasyonu takip edilmektedir. [\[OD3\]](#), [\[OD3\]](#), [\[OD3\]](#), [\[OD3\]](#), [\[OD3\]](#), [\[OD3\]](#)

B.2. Programların Yürütülmesi (Öğrenci Merkezli Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme)

B.2.1. Öğretim yöntem ve teknikleri

Öğretim yöntemi öğrenciyi aktif hale getiren ve etkileşimli öğrenme odaklıdır. Önceliğimiz, tüm eğitim türleri içerisinde o eğitim türünün doğasına uygun; öğrenci merkezli, yetkinlik temelli, süreç ve performans odaklı disiplinler arası, bütüncü, uygulama temelinde öğrenmeyi önceleyen yaklaşımlardır. Bölümümüzdeki uygulama dersleri uygulama mutfağımızda gerçekleşmektedir. [\[OD3\]](#)

Bunun yanı sıra öğrencilerimizin profesyonel şeflerin eğitim almaları sağlanmakta ve her yıl düzenli olarak IC Otellerinden şefler gelerek workshoplar düzenlenmektedir. [\[OD5\]](#) Ayrıca bölümümüz öğrencilerine önlük giydirmeye töreni düzenlenerek uygulamalı dersler için motivasyonları güçlendirilmektedir. [\[OD5\]](#)

B.2.2. Ölçme ve değerlendirme

Kurumda değerlendirme sistemimiz bağıl değerlendirmedir. Ölçme-değerlendirme için ana ilke ve kurallar tanımlıdır. Öğrenme kazanımı, öğretim programı, eğitim hizmetinin verilme biçimi, öğretim yöntemi ve ölçme değerlendirme uyumu gözetilmektedir. Kurum, ölçme-değerlendirme yaklaşım ve olanaklarını öğrenci-öğretim elemanı geri bildirimine dayalı biçimde iyileştirmektedir. [\[OD3\]](#), [\[OD4\]](#)

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

Üniversitenin “Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği”nde öğrenci kabulüne ilişkin ilke ve kurallar tanımlanmış ve ilan edilmiştir. [\[OD3\]](#) Bu ilke ve kurallar birbiri ile tutarlı olup, uygulamalar şeffaftır. Üniversitemizin “Diploma, Mezuniyet ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesi İle İlgili Yönergesi” esas alınarak belge talepleri titizlikle takip edilmekte, önceki öğrenme tanımlanmakta ve kredilendirilmektedir. [\[OD3\]](#) Yüksekokulumuzda ise sertifika programlarının açılması ve yürütülmesi noktasında çalışmalar yapılmaktadır. Uluslararasılaşma politikasına paralel hareketlilik destekleri, öğrenciyi teşvik, kolaylaştırıcı önlemler bulunmaktadır ve hareketlilikte kredi kaybı olmaması yönünde uygulamalar vardır. Öğrenci ve öğretim elemanlarımız Mevlana, Erasmus ve Farabi değişim programı anlaşmalarımızla değişim programlarından faydalanabilmektedir. [\[OD4\]](#), [\[OD4\]](#), [\[OD4\]](#)

B.2.4. Yeterliliklerin sertifikalandırılması ve diploma

Yeterliliklerin onayı, mezuniyet koşulları, mezuniyet karar süreçleri açık, anlaşılır, kapsamlı ve tutarlı şekilde tanımlanmış ve Öğrenci Bilgi Sisteminde paylaşılmaktadır. [OD4] Sertifikalandırma ve diploma işlemleri bu tanımlı sürece uygun olarak yürütülmekte, izlenmekte ve gerekli önlemler alınmaktadır. Bölümden mezuniyet koşulları “Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinde” belirtilmiştir. [OD3]

B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

B.3.1. Öğrenme ortam ve kaynakları

Üniversitemizde sınıf, kütüphane, ders kitapları, çevrimiçi kitaplar/belgeler/videolar vb. kaynaklar erişilebilirdir ve öğrencilerin bilgisine sunulmuştur. Öğrencilerin birim WEB sitesinde ve online ders platformlarında eğitim almakta oldukları derslerin içerikleri hakkında bilgiler ve AKTS bilgi paketleri erişimlerine açıktır. [OD3] Öğretim üye ve elemanları tarafından Uzaktan eğitim merkezinde ders materyalleri öğrencilerle paylaşılmaktadır. Öğrenme ortamı ve kaynaklarının kullanımı izlenmekte ve iyileştirilmektedir. Öğrenme ortamı ve kaynakları öğrenci-öğrenci, öğrenci-öğretim elemanı ve öğrenci-materyal etkileşimini geliştirmeye yönelmektedir. [OD3]

B.3.2. Akademik destek hizmetleri

Öğrencinin akademik gelişimini takip eden, yön gösteren, akademik sorunlarına ve kariyer planlamasına destek olan danışman öğretim elamanları bulunmaktadır. Öğrencilerin danışmanlarına erişimi kolaydır ve çeşitli erişimi olanakları bulunmaktadır. Yüksekokulda her öğrenciye bir akademik danışman atanmakta, üniversite bilgi yönetim sistemi yardımıyla da hizmetin düzenli bir şekilde verilmesi sağlanmaktadır. Öğrencilerin akademik danışmanları, çalışma programlarında haftada iki saati öğrencilere verecekleri danışmanlık hizmeti için ayırmakta ve bu zamanı eğitim öğretim yılının başında ilan etmektedir. [OD4] Ayrıca “Kariyer Planlama” dersi, ders programına eklemiştir. Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Psikolojik Danışma ve Rehberlik Merkezi Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi öğrencilerine hizmet vermektedir. [OD3] Üniversitemiz bünyesinde yer alan Öğrenci Yaşam Merkezi, Kariyer Planlama ve Mezun İzleme Uygulama ve Araştırma Merkezi bulunmaktadır. [OD4] Öğrencilerimize üniversite bünyesinde yemek bursu da verilmektedir.

Akademik Danışmanlar

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Böl. 1. Sınıf	Arş. Gör. Beyza Nur Aydın
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Böl. 2. Sınıf	Arş. Gör. Okan Oğuz
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Böl. 3. Sınıf	Öğr. Gör. Aysucan Aydın
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Böl. 4. Sınıf	Arş. Gör. Okan Oğuz

B.3.3. Tesis ve altyapılar

Üniversitemizde yemekhane, yurt, çalışma alanları, sağlık, ulaşım, bilişim hizmetleri, uzaktan eğitim altyapısı erişilebilirdir ve öğrencilerin bilgisine/kullanımına sunulmuştur. [\[OD3\]](#) İlgili hizmetler, sağlık kültür ve spor daire başkanlığı tarafından yürütülmektedir. [\[OD3\]](#) 2023-2024 Eğitim-Öğretim Dönemi ile birlikte IC Vakfı tarafından yapımı tamamlanan Uygulama Mutfağında öğrencilerimiz, mutfak derslerini alanında uzman öğretim elemanlarından almaktadır. [\[OD3\]](#) Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi'nde yer almakta, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm dersleri bu binada verilmektedir. [\[OD3\]](#)

B.3.4. Dezavantajlı gruplar

Planlanan ve uygulanan engelsiz üniversite unsurları belirtilmiştir ve gerçekleşen uygulamalar irdelenmektedir. Uzaktan eğitim altyapısı, dezavantajlı öğrencilerin eğitim olanaklarına erişimini sağlamaktadır. Yine bu doğrultuda üniversitede engelli öğrenci danışma ve koordinasyon birimi faaliyetleri yürütülmeye başlanmıştır. Bu grupların eğitim olanaklarına erişimi izlenmekte ve geri bildirimleri doğrultusunda iyileştirilmektedir. Yüksekokulumuzda dezavantajlı gruplara yönelik engelli rampası, engelli WC gibi fiziki koşullara yönelik imkanlar mevcuttur. [\[OD3\]](#)

B.3.5. Sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler

Öğrenci toplulukları ve bu toplulukların etkinlikleri, sosyal, kültürel ve sportif faaliyetlerine yönelik mekân, bütçe ve rehberlik desteği vardır. Ayrıca sosyal, kültürel, sportif faaliyetleri yürüten ve yöneten idari örgütlenme mevcuttur. Kurumsal düzeyde öğrenci toplulukları oluşturma, onaylama, izleme ve değerlendirme sistemi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı tarafından yapılmaktadır. Öğrencilere yönelik yıllık sportif, kültürel, sosyal faaliyetlerin duyuruları, listesi, izleme ve değerlendirmesi de Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı web sayfasında yayınlanmaktadır. Birim genelinde sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler erişilebilirdir ve bunlardan fırsat eşitliğine dayalı olarak yararlanılmaktadır. İhtiyaçlar/talepler doğrultusunda faaliyetler çeşitlendirilmekte ve iyileştirilmektedir. Yüksekokulumuzda Gastronomi Kulübü de aktif bir şekilde organizasyonlarda yer almaktadır. [\[OD5\]](#)

B.4. Öğretim Kadrosu

B.4.1. Atama, yükseltme ve görevlendirme kriterleri

Öğretim elemanı atama, yükseltme ve görevlendirme süreç ve kriterleri belirlenmiş ve kamuoyuna açık bir şekilde sunulmaktadır. İlgili süreç ve kriterler akademik liyakati gözetip, fırsat eşitliğini sağlayacak niteliktedir. Uygulamanın kriterlere uygun olduğu kanıtlanmaktadır. [\[OD3\]](#) Öğretim elemanı ders yükü ve dağılım dengesi şeffaf olarak paylaşılır. Kurumun öğretim üyesinden beklentisi bireylerce bilinir. Öğretim elemanı seçimi ve yarıyıl sonunda performanslarının değerlendirilmesi şeffaf, etkin ve adildir; kurumda eğitim-öğretim ilkelerine ve kültürüne uyum gözetilmektedir.

Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'na atanacak olan öğretim elemanlarının atanma ve yükseltilmeleri 2547 sayılı Kanunda, "Doktor Öğretim Üyesi: Madde 23 – (Değişik: 22/2/2018-7100/4 md.), Doçentlik ve atama: Madde 24 – (Değişik: 22/2/2018-7100/5 md.), Doçentliğe atama: Madde 25 – (Mülga: 22/2/2018-7100/6 md.) Profesörlüğe yükselme ve atama: Madde 26 – (Değişik: 18/6/2008-5772/6 md.), Öğretim görevlileri: Madde 31 – (Değişik: 17/8/1983 - 2880/14 md.), Okutmanlar: Madde 32 – (Mülga: 22/2/2018- 7100/6 md.), Araştırma görevlileri: Madde 33 – ((Değişik: 17/8/1983 - 2880/16 md. ve (Değişik: 12/8/1986

- KHK 260/3 md.)), Yabancı uyruklu öğretim elemanları: Madde 34 – ((Değişik: 17/8/1983 - 2880/17 md. ve (Ek fıkra: 2/7/2018- KHK-703/43 md.))” maddeleri ile Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Akademik Atanma ve Değerlendirme Kriterleri uyarınca yapılmaktadır. [\[OD3\]](#), [\[OD3\]](#), [\[OD3\]](#). Kurum WEB sitesinde öğretim elemanı alımı, ön değerlendirme ve sonuçlar gibi atamalarla ilgili bütün aşamalar ilan edilmektedir. [\[OD5\]](#)

Kurumda ders görevlendirmelerinde Eğitim-Öğretim kadrosunun yetkinlikleri (çalışma alanı/akademik uzmanlık alanı vb.) ile ders içeriklerinin örtüşmesi akademik birimler tarafından değerlendirilmektedir. Birimde uzmanı bulunmayan bir ders için kurum içinde farklı bir birimden öğretim elemanına ders görevlendirmesi yapılabilir. İlk olarak ilgili birime alan ve ders ile alakalı görevlendirme isteği yazısı gönderilir ve ardından uygun bir öğretim elemanı bu dersi yürütmek üzere yazılı olarak görevlendirilebilir. Kuruma başka bir kurumdan ders vermek üzere öğretim elemanı seçimi ve davet edilme usulleri 2547 sayılı Kanunun 31. ve 40. maddeleri uyarınca gerçekleştirilmektedir. Bu şekilde akademik personel alımına ilişkin kurallar, üniversite WEB sitesinde ilan edilmekte, başvurular ise kurumun ilgili birimleri ve fakülte/yüksekokul yönetimi ile ortaklaşa değerlendirilmektedir. Birim, akademik personeli faaliyetlerini YÖKSİS ile uyumlu hale getirilen akademik bilgi sistemi üzerinden “yayınlar ve atıflar; proje, patent ve sanat eserleri; ödüller, üyelikler ve tanınırlık; eğitim etkinlikleri ve yönetsel faaliyetler” başlıkları altında raporlayabilmektedir. [\[OD5\]](#)

B.4.2. Öğretim yetkinlikleri ve gelişimi

Tüm öğretim elemanlarının etkileşimli-aktif ders verme yöntemlerini ve uzaktan eğitim süreçlerini öğrenmeleri ve kullanmaları için sistematik eğitimcilerin eğitimi etkinlikleri (kurs, çalıştay, ders, seminer vb) ve bunu üstlenecek/ gerçekleştirecek öğretme-öğrenme merkezi yapılanması vardır. Öğretim elemanlarının pedagojik ve teknolojik yeterlilikleri artırılmaktadır. Bu kapsamda yüksekokulumuzda görev yapan akademik personel “Dijital Çağda Yükseköğretimde Öğrenme ve Öğretme” dersini almaktadır. [\[OD3\]](#)

Ayrıca UZEP ara yüzünde tanımlanan “UZEP Tanıtım Dersi” ile öğretim elemanlarına UZEP ile ilgili tanıtıcı dersler yapılmıştır. Konu ile ilgili öğretim elemanlarının geri bildirimleri doğrultusunda anlaşılmayan veya aksaklık olan teknik konularda AİÇUZEM, gerekli bilgilendirme ve iyileştirmeleri gerçekleştirmektedir. Birim öğretim elemanlarının öğretim yetkinliğini geliştirmek üzere üniversite genelinde yapılan eğitim, seminer, toplantı vb. faaliyetlere katılım sağlanmaktadır. Ayrıca öğretim elemanları mesleki gelişimlerini ulusal ve uluslararası ölçekte kongre, sempozyum, kurslar ve seminere katılarak bildiriler sunarak sürdürmüşlerdir. [\[OD3\]](#), [\[OD3\]](#).

B.4.3. Eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme

Birimde eğitim-öğretim kadrosunun eğitsel performanslarının izlenmesi ve ödüllendirilmesine yönelik işlemler, üniversite Akademik Teşvik Yönetmeliği uyarınca yapılmaktadır. [\[OD3\]](#) [\[OD5\]](#) Çalışanların bireysel hedeflerini gerçekleştirebilmelerine destek ve akademik çalışmalarını teşvik etmek amacıyla ile ilgili (yüksek lisans, doktora, seminer vb.) konularda, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu’nun 35 ve 39. Maddeleri uyarınca üst yönetimin onayı ile çalışanlara akademik izinler verilmektedir. Birimdeki akademik kadronun yararlandığı devlet destekli akademik teşviklerin yanı sıra her yıl İbrahim Çeçen (İC) Vakfı tarafından akademik teşvik

ödülleri, [\[OD5\]](#) BAP destekleri sunulmakta ve öğretim elemanlarının nitelikli çalışmalar yapmalarına katkı sağlanmaktadır. [\[OD3\]](#)

C. ARAŞTIRMA ve GELİŞTİRME

C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları

C.1.1. Araştırma süreçlerinin yönetimi

Araştırma yönetimine ilişkin benimsenen yaklaşımlar, motivasyon ve yönlendirme işlevinin nasıl tasarlandığı, kısa ve uzun vadeli hedeflerin net ve kesin nasıl tanımlandığı, araştırma yönetimi ekibi ve görev tanımları web sayfasına işlenmiştir. [\[OD5\]](#), [\[OD5\]](#). Uygulamalar bu kurumsal tercihler yönünde gelişmektedir. Bilimsel araştırma ve sanatsal süreçlerin yönetiminin etkinliği ve başarısı izlenmekte ve iyileştirilmektedir. Birimde bu süreçler üniversite ile birlikte ilerlemektedir. Araştırma ve geliştirme süreçlerinin yönetimi üniversite Görev Dağılım Şemasında belirtilen komisyonlarca (DAP, BAP vb.) takip edilmektedir. Üniversitede araştırma geliştirme süreçlerinin yönlendirilmesi ve motivasyonu konusunda teşvik edici uygulamalar mevcuttur. Bu kapsamda Üniversite ve IC Vakfı iş birliği ile düzenlenen akademik teşvik ödülleri birimin akademik araştırma ve geliştirme süreçlerinin yönlendirilmesine ve motivasyonuna katkı sağlamaktadır. [\[OD5\]](#)

C.1.2. İç ve dış kaynaklar

Kurumun fiziki, teknik ve mali araştırma kaynaklarının misyon, hedef ve stratejilerle uyumlu ve yeterli olması için çalışmalar yapılmaktadır. Kaynakların çeşitliliği ve yeterliliği izlenerek iyileştirilmesi amaçlanmaktadır. Üniversitemiz bünyesindeki iç kaynaklar; Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı tarafından abone olunan veri tabanları ve kitaplar [\[OD3\]](#) ile BAP projeleri aracılığı ile sağlanan mali destektir. [\[OD3\]](#) Ayrıca kurum içi yapılacak araştırmalarda Merkezi Araştırma Laboratuvarı kullanılabilir. [\[OD3\]](#)

Üniversite dışı kaynaklara yönelim için BAP ve Proje Koordinasyon Ofisi birimi, Proje Geliştirme ve Koordinasyon Ofisi, Teknoloji Transfer Ofisi bünyesinde Destek Programlarından Yararlanmaya Yönelik Hizmetler Birimi ve Proje Geliştirme, Yönetim Hizmetleri ve Üniversite-Sanayi İşbirliği Faaliyetleri Birimi kurulmuş olup bu birimler TÜBİTAK, SERKA, SODES ve AVRUPA BİRLİĞİ proje desteklerinin yürütülmesi ve izlenmesi konusunda akademik ve idari personele eğitim, rehberlik ve yönlendirme hizmetleri sunmaktadır. Üniversite araştırma bileşenleri ile ilgili ihtiyaç duyulan kaynakların büyük bir kısmı yıllık merkezi bütçeden, kalan kısmı ise döner sermaye kalemlerinden sağlanmaktadır. [\[OD3\]](#), [\[OD3\]](#)

C.1.3. Doktora programları ve doktora sonrası imkanlar

Hâlihazırda üç yıldır aktif olarak eğitim ve öğretimin gerçekleştirildiği Yüksekokulumuzda doktora programı ve doktora sonrası imkânları bulunmamaktadır.

C.2. Araştırma Yetkinliği, İş Birlikleri ve Destekler

C.2.1. Araştırma yetkinlikleri ve gelişimi

2024 yılında Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulunda 2 Doçent, 2 Dr. Öğr. Üyesi, 1 Öğr. Gör., 2 Arş. Gör. bulunmaktadır. Kurumumuz genelinde öğretim elemanlarının araştırma yetkinliğinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar yürütülmektedir. Akademik personelin araştırma ve geliştirme yetkinliğini geliştirmek üzere Teknoloji Transfer Ofisi bünyesinde online/yüz yüze eğitim ve seminer faaliyetleri gerçekleştirilmiştir. [\[OD3\]](#)

Üniversitemizdeki akademik ve idari birimler her yıl birim bazında kendi stratejik planlarını hazırlayıp üst yönetime sunmakta ve böylelikle personel durumu ve personel ihtiyacı nicelik olarak takip edilmektedir. Bunun yanı sıra yıllık olarak tüm akademik birimler uzmanlık alanlarına göre norm kadro ihtiyaçlarını belirlemektedirler. 2023 yılında istihdam edilmesi planlanan akademik kadrolar web sayfasında paylaşılmıştır.

Öğretim elemanlarının akademik birikimlerinin dış paydaşlarla paylaşılmasıyla ve bu bilgi birikimin nihai kullanıcılar tarafından kullanılarak endüstriyel bir sonuca bağlanması amacıyla Teknoloji Transfer Ofisi Uygulama ve Araştırma Merkezi Üniversitemiz bünyesinde kurulmuştur. [\[OD3\]](#)

Tablo 2. 2021 Yılı Doktora Derecesine Sahip Akademik Personel

Akademik Personel	Sayı
Doçent	2
Dr. Öğr. Üyesi	2
Öğr. Gör.	1
Arş. Gör.	2

C.2.2. Ulusal ve uluslararası ortak programlar ve ortak araştırma birimleri

Yüksekokulumuzda uluslararasılaştırma süreci işleyişi Üniversitemiz Dış İlişkiler Ofisi [\[OD3\]](#) Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı, [\[OD3\]](#) Kalite Koordinatörlüğü [\[OD3\]](#) ile üniversitemizin uluslararasılaşma politikasına uygun olarak yürütülmektedir. Yüksekokulumuzda 2022 yılı içerisinde Erasmus+ kapsamında öğrenci hareketliliği söz konusu olmuştur. Ayrıca ERASMUS programından hem öğrenci hem de akademisyenlerin faydalanması teşvik edilerek akademisyenlerin alanındaki yetkinliklerinin artırılması hedeflenmektedir.

Ayrıca birim öğretim elemanlarının ÜNİP kapsamında üniversite ile iş birliği sağlanan farklı üniversitelerde öncelikli olarak lisansüstü eğitim yapmaları kolaylaştırılmaktadır. [\[OD3\]](#) Araştırma kadrosunun yetkinliklerinin artırılması için ERASMUS programı ile TÜBİTAK yurtdışı ve yurtiçi doktora öncesi ve doktora sonrası araştırma desteklerinden akademisyenlerin faydalanması teşvik edilerek akademisyenlerin alanındaki yetkinliklerinin artırılması hedeflenmektedir. [\[OD3\]](#)

C.3. Araştırma Performansı

C.3.1. Araştırma performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi

Kurumsal açıdan akademik değerlendirme toplantıları dönem sonunda gerçekleştirilmektedir. Yüksekokulumuzun stratejik amaçları ve kalite güvence sistemi doğrultusunda araştırmacıların bilimsel performanslarının izlenmesi ve ödüllendirilmesine yönelik mekanizmalar Üniversite genelinde mevcuttur. Bununla ilgili komisyonlar performans inceleme konusunda görevlendirilmekte ve IC Vakfı'nın teşviklerinden akademik personellerin yararlanabilmelerini sağlamaktadır. Ayrıca YÖK tarafından verilen yıllık teşvik primleri de araştırmacıların bilimsel performanslarının ödüllendirilmesi konusunda faydalanılan bir kaynaktır. Bilimsel araştırma bütçeleri ise BAP Projelerinin Desteklenmesinde ve Uygulanmasında Esas Alınacak Kriterler çerçevesinde performansa dayalı olarak belirlenmektedir. [OD3]

C.3.2. Öğretim elemanı/araştırmacı performansının değerlendirilmesi

Kurumumuzda öğretim elemanlarının yetkinliği, öğretim görevlisi ve araştırma görevlisi kadroları için her yıl olmakla beraber görev uzatma sürelerinin sonunda akademik özgeçmiş ve ekleri, ilgili birimlerin yönetim kurulları tarafından incelenmektedir. Dr. Öğr. Üyeleri için ise en fazla üç yılda bir yapılan görev uzatma süreleri sonunda ilgili öğretim üyesinin özgeçmiş ve ekleri uzmanlık alanları ve bilimsel birikimleri dikkate alınarak ilgili birimler tarafından belirlenen komisyonlar tarafından Öğretim Üyeliği Kadrolarına Başvuru İçin Gerekli Koşullar ve Uygulama Esaslarına göre ölçülmekte ve değerlendirilmektedir. [OD3], [OD3], [OD3], [OD3]. Ayrıca her yılsonunda müdürlük tarafından öğretim elamanlarının o yıl içinde yürüttükleri bilimsel proje sayıları, ulusal/uluslararası kongrelerde sundukları bildiri sayıları ve dergilerde yayınlanan makale sayıları talep edilmektedir. Performans takibinde akademik teşvik puanı da dikkate alınmaktadır.

Tablo 3.Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Proje Sayısı

Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu	Proje Yöneticiliği (Uluslararası)	Projede Görev Alma (Ulusal)	BAP-Proje Yöneticiliği	BAP-Projede Görev Alma
2024 yılı	0	4	2	2

Turizm İşletmeciliği ve	Proje Yöneticiliği (Uluslararası)	Projede Görev Alma (Ulusal)	BAP-Proje Yöneticiliği	BAP-Projede Görev Alma
-------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	------------------------	------------------------

Otelcilik Yüksekokulu				
2023 yılı	0	0	3	2

Tablo 4.Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Yayın Sayısı

Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu	SCI, SCI EXPAN DED	E-SCI	Diğer (Ulusal ve Uluslararası makale)	Sözlü Bildiri	Uluslararası Kitap Bölüm Yazarlığı	Ulusal Kitap Bölüm Yazarlığı	Kitap Bölümü Çevirisi
2023 yılı	6	-	6	5	5	4	-
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu	SCI, SCI EXPAN DED	E-SCI	Diğer (Ulusal ve Uluslararası makale)	Sözlü Bildiri	Uluslararası Kitap Bölüm Yazarlığı	Ulusal Kitap Bölüm Yazarlığı	Kitap Bölümü Çevirisi
2024 yılı	10	1	6	7	10	0	0

D. TOPLUMSAL KATKI

D.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi ve Toplumsal Katkı Kaynakları

Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu 2020-2021 yılında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile eğitim-öğretim süreçlerine başlamıştır. Yüksekokulumuzda hâlihazırda toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısına yönelik planlama bulunmamaktadır. İleriye dönük yıllarda, toplumsal katkı anlayışıyla küresel anlamda içinde yaşanılır bir toplum için yerel boyutta bulunduğu bölgenin beşeri, sosyal, iktisadi ve ekolojik sorunlarının çözümüne katkı sağlayacak sosyal sorumluluk çerçevesinde yürütülebilecek çalışmalarla, toplumun ve bölgenin iyiliği amaçlamaktadır.

D.1.1. Toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi

Kurumun toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısına ilişkin planlamaları bulunmaktadır. Birimin toplumsal katkı politikası ve toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi

kurumsallaşmamıştır. Ancak bu kapsamda 2023-2024 Eğitim-Öğretim süreci ile birlikte aktif hale geçen Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağında gerek sevgi evlerindeki çocukları mutlu etmek ve onların sosyalleşmesi ve hem de ileriye dönük olarak belki de meslek olarak bu bölümü tercih etmelerine vesile olacak minik şefler projesi Valilik iş birliği ile yürütülmektedir. Ayrıca Gastronomi Kulübü olarak da gerek bazı köy okullarına kitap desteği sağlamak adına kermesler gerekse de ilkokullar ile iş birliği içerisinde yardım organizasyonlarında yer alınmaktadır. [\[OD3\]](#), [\[OD5\]](#)

D.1.2. Kaynaklar

Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu ilk kez 2020-2021 öğretim yılında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne öğrenci almıştır. Öğretim Üyesi kadrosu 2020 yılında oluşturulmuştur. Konu ile ilgili personel ve finansman anlamında üniversiteye bağlıdır. Öğretim elemanlarının personel giderleri [maaş, sosyal güvenlik primi, ek ders ücretleri vb.], seyahat ödenekleri [yolluk giderleri vb.], eğitim ve bilimsel araştırmaya yönelik giderleri [projeler, yayın ödülleri vb.] ve ayrıca fiziki koşulların sağlanması ve iyileştirilmesi amacı ile gerçekleştirilen yapı işleri ve bakım-onarım giderleri, hizmet alımları, demirbaş ve makina ve teçhizat alımları, tüketim malları ve malzeme alımları da dahil olmak üzere, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi'nin Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'na ayrılan bütçesinden sağlanmaktadır. Yüksekokulumuzda araştırma faaliyetlerinin sürdürülmesi için kullanılabilecek bir kütüphane mevcut değildir. Ancak akademik personel ve öğrencilerimiz üniversitemiz merkez kütüphanesinden de faydalanabilmektedir. Yüksekokulumuzda Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin uygulamalarını gerçekleştirebileceği mutfak yapımı IC Vakfı tarafından 2023-2024 Eğitim-Öğretim sürecinde kullanılmak üzere tamamlanmıştır.

Toplumsal katkı faaliyetlerini sürdürebilmek için uygun nitelik ve nicelikte fiziki, teknik ve mali kaynakların arttırılması gerekmektedir. [\[OD3\]](#), [\[OD5\]](#)

D.2. Toplumsal Katkı Performansı

Üniversitemiz toplumsal katkı stratejileri içinde yer alan hususlar, ilgili birimlerden gelen gerçekleştirmeler sonucunda Strateji Daire Başkanlığınca hazırlanan Faaliyet raporunda konsolide edilerek, hedefleri ile izlenmektedir.

Hedef 1.1 Performansı: Sektörel bazda bölgenin ihtiyaç duyduğu nitelikli insan gücünün yetiştirilmesi için yeni bölüm/program açmak (Ulaşılamadı)

Hedef 1.2 Performansı: Akademisyen başına düşen bilimsel ulusal ve uluslararası yayın oranını (bilimsel yayın/akademisyen) yıllık %10 artırmak. (Ulaşıldı) **(Syf.23)**

Hedef 1.3 Performansı: Üniversitenin tanıtımı için yılda azami 2 uluslararası, 6 ulusal bilimsel etkinlik yapmak/düzenlemek (Ulaşılamadı)

Hedef 1.4. Performansı: Öğrencilere yönelik sosyal, kültürel, sportif ve mesleki danışmanlık hizmetlerini her yıl %8 artırmak (Ulaşıldı) **Birim Web Sayfası**

Hedef 1.5. Performansı: Ulusal-uluslararası işbirliği ve değişim programlarına katılımı her yıl %10 oranında artırmak (Ulaşılamadı) **Birim Web Sayfası**

Hedef 1.6. 2021 yılı sonuna kadar ihtiyaç duyulacak teknik altyapının oluşturulması ve 2021 yılından itibaren Tezsiz Yüksek Lisans, Lisans tamamlama ve Sertifika programlarının açılmasının ve yürütülmesinin sağlanması (Ulaşılamadı) [\[OD5\]](#), [\[OD5\]](#), [\[OD5\]](#)

SONUÇ ve DEĞERLENDİRME

Yüksekokulumuz 2023 yılı Kurum İç Değerlendirme raporu içerisinde; Liderlik, Yönetim ve Kalite, Eğitim ve Öğretim, Araştırma ve Geliştirme ve Toplumsal Katkı başlıkları altında Yüksekokulumuzun faaliyetleri belirtilmiştir. Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile 2020-2021 Eğitim-Öğretim yılında faal konuma geçmiştir. Yüksekokulumuzun hâlihazırda fiziki durum ve alt yapı eksikliklerinin giderilmesine yönelik çalışmalar devam etmektedir. Bu kapsamda,

Yüksekokulumuzun Güçlü Yönleri;

- Yüksekokulumuzda bölüme gelen öğrenci sayıları ve bölüm doluluk oranları,
- Eğitim ve Öğretim faaliyetlerinin alanında uzman akademik personel tarafından yürütülmesi,
- Paydaş katılımı ve öğretim yöntem ve tekniklerine yönelik yürütülen faaliyetlerin artış göstermesi,
- 2024-2025 yılı itibariyle Gastronomi öğrencilerinin kendi mutfaklarında ders görmesi ve çeşitli atölye eğitimlerinin gerçekleştirilmesi,
- Bölüm kulübünün 2024 döneminde yapmış olduğu organizasyon sayısını artırması,

İyileştirilmesi gereken yönlerimiz ise;

- Yüksekokulumuzda okutulan bölüm sayısının artırılması,
- Eğitim-Öğretim faaliyetlerinin fiziksel açıdan güçlendirilmesi (sınıf ve Öğretim Elemanı odaları)
- İç ve dış paydaş katılımlarını sağlayacak etkinliklerin artırılması,
- Uluslararasılaşma kapsamında Erasmus programına yönelik personel ve öğrenci hareketliliğinin artışına yönelik teşvik uygulamaları,
- Bilimsel araştırma ve yayın sayımızın artırılması,