



**TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU  
KURUM İÇ DEĞERLENDİRME RAPORU**

**2021**

**KURUM İÇ DEĞERLENDİRME RAPORU**

**(2021 YILI)**

**AĞRI İBRAHİM ÇEÇEN ÜNİVERSİTESİ**

**TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU**

**Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi**

**Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu 04100 Ağrı**

**AĞRI İBRAHİM ÇEÇEN ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM İŞLETMECİLİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU**  
**KALİTE KURUL KOMİSYONU**

**Ad- Soyad**

**Görev**

**İmza**

Doç. Dr.Alperen KAYSERİLİ

Müdür

Dr. Öğr. Üyesi Kübra FETTAHOĞLU

TİOY Kalite Komisyon Başkanı

## İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	5
KURUM HAKKINDA BİLGİLER .....	6
KURUM İLETİŞİM BİLGİLERİ .....	6
KURUMUN TARİHSEL GELİŞİMİ .....	6
Tarihçe.....	6
Misyon.....	7
Vizyon .....	7
Değerler.....	7
Hedefler.....	8
A. LİDERLİK, YÖNETİM VE KALİTE.....	8
A.1. LİDERLİK VE KALİTE.....	8
A.1.1. Yönetim Modeli ve İdari Yapı.....	8
A.1.2. Liderlik .....	8
A.1.3. Kurumsal dönüşüm kapasitesi .....	9
A.1.4. İç kalite güvencesi mekanizmaları .....	9
A.1.5. Kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik .....	9
A.2. MİSYON VE STRATEJİK AMAÇLAR .....	10
A.2.1. Misyon, vizyon ve politikalar .....	10
A.2.2. Stratejik amaç ve hedefler .....	10
A.2.3. Performans yönetimi .....	10
A.3. YÖNETİM SİSTEMLERİ .....	11
A.3.1. Bilgi yönetim sistemi.....	11
A.3.2. İnsan kaynakları yönetimi .....	11
A.3.3. Finansal yönetim .....	12
A.3.4. Süreç yönetimi.....	12
A.4. PAYDAŞ KATILIMI.....	13
A.4.1. İç ve dış paydaş katılımı .....	13
A.4.2. Öğrenci geri bildirimleri.....	13
A.4.3. Mezun ilişkileri yönetimi.....	13
A.5. ULUSLARARASILAŞMA .....	14
A.5.1. Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimi .....	14
A.5.2. Uluslararasılaşma kaynakları.....	14
A.5.3. Uluslararasılaşma performansı .....	14
B. EĞİTİM VE ÖĞRETİM.....	15
B.1. PROGRAM TASARIMI, DEĞERLENDİRMESİ VE GÜNCELLENMESİ.....	15
B.1.1. Programların tasarımı ve onayı.....	15
B.1.2. Programın ders dağılım dengesi .....	15

B.1.3. Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu .....	16
B.1.4. Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı .....	16
B.1.5. Programların İzlenmesi ve Güncellenmesi .....	17
B.1.6. Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimi .....	17
<b>B.2. PROGRAMLARIN YÜRÜTÜLMESİ .....</b>	<b>17</b>
B.2.1. Öğretim yöntem ve teknikleri.....	17
B.2.2. Ölçme ve değerlendirme .....	18
B.2.3. Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesi .....	19
B.2.4. Yeterliliklerin sertifikalandırılması ve diploma.....	19
<b>B.3.ÖĞRENME KAYNAKLARI VE AKADEMİK DESTEK HİZMETLERİ .....</b>	<b>20</b>
B.3.1. Öğrenme ortam ve kaynakları.....	20
B.3.2. Akademik destek hizmetleri .....	20
B.3.3. Tesisler ve altyapılar.....	21
B.3.4. Dezavatajlı gruplar.....	21
B.3.5. Sosyal, kültürel, sportif faaliyetler.....	21
<b>B.4.ÖĞRETİM KADROSU.....</b>	<b>22</b>
B.4.1. Atama, yükseltme ve görevlendirme kriterleri .....	22
B.4.2. Öğretim yetkinlikleri ve gelişimi .....	22
B.4.3. Eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme .....	23
<b>C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME.....</b>	<b>23</b>
<b>C.1. ARAŞTIRMA SÜREÇLERİNİN YÖNETİMİ VE ARAŞTIRMA KAYNAKLARI .....</b>	<b>23</b>
C.1.1. Araştırma süreçlerinin yönetimi .....	23
C.1.2. İç ve dış kaynaklar .....	23
C.1.3. Doktora programları ve doktora sonrası imkanlar .....	24
<b>C.2. ARAŞTIRMA YETKİNLİĞİ, İŞ BİRLİKLERİ VE DESTEKLER.....</b>	<b>24</b>
C.2.1. Araştırma yetkinlikleri ve gelişimi .....	24
C.2.2. Ulusal ve uluslararası ortak programlar ve ortak araştırma birimleri .....	25
<b>C.3. ARAŞTIRMA PERFORMANSI.....</b>	<b>25</b>
C.3.1. Araştırma performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi .....	25
C.3.2. Öğretim elemanı/araştırmacı performansının değerlendirilmesi .....	25
<b>D. TOPLUMSAL KATKI.....</b>	<b>27</b>
<b>D.1. TOPLUMSAL KATKI SÜREÇLERİNİN YÖNETİMİ VE TOPLUMSAL KATKI KAYNAKLARI .....</b>	<b>27</b>
D.1.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi.....	27
D.1.2. Kaynaklar .....	27
<b>D.2. TOPLUMSAL KATKI PERFORMANSI .....</b>	<b>28</b>
D.2.1. Toplumsal Katkı Performansının İzlenmesi ve Değerlendirilmesi.....	28

## ÖZET

Yükseköğretim Kalite Kurulu, Kalite politikaları kapsamında Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu 2021 yılına ait “Kurum İç Değerlendirme Raporu” ile Yüksekokulumuzun 2021 yılı içerisindeki değişimi ve gelişimi sunulmuştur. Eğitim-öğretim faaliyetlerine ilk kez 2020-2021 döneminde başlayan Yüksekokulumuz, pandemi sürecinde bu faaliyetleri mümkün olan en iyi şekilde tamamlamaya çalışmıştır. Yüksekokulumuzda hâlihazırda bir bölüm aktif olarak yürütülmekte olup gerek yürütülen bölümün eksiklikleri giderilmeye çalışılmakta gerekse de farklı bölüm/bölmelerin açılmasına yönelik çalışmalar yapılmaktadır. Yüksekokulumuz eğitim-öğretim faaliyetlerine 1 bölüm, 4 akademik, 4 idari personel ile başlamış olup toplam 58 öğrenci bulunmaktadır.

Yüksekokulumuzun misyonu, vizyonu ve Üniversitemizin değerleri kapsamında belirlediğimiz hedeflere ulaşmak amacıyla bu rapor, eğitim-öğretim, araştırma ve toplumsal katkı başlıkları altında hazırlanmıştır. Mevcut raporda, Yüksekokulumuzun 2021 yılı içerisindeki durumu değerlendirilmiş, ortaya konulan sonuçların henüz yeni bir kurum olması sebebiyle iyileştirmeye açık yönlerinin güçlendirilmesine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

## **KURUM HAKKINDA BİLGİLER**

### **KURUM İLETİŞİM BİLGİLERİ**

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

### **KURUMUN TARİHSEL GELİŞİMİ**

#### **Tarihçe**

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 Sanatları 2020-2021 Eğitim – Öğretim Yılında 31 öğrenci alarak eğitim öğretim faaliyetine başlamıştır.Ayrıca Yüksekokulumuzda ki bölüm sayısını artırmak için 2021 yılı süresince Turizm Rehberliği Bölümünün açılmasına yönelik çalışmalar yapılmış ve halen devam etmektedir. Yüksekokulumuzda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde eğitim vermek üzere 4 akademik (1 Doçent ve 3 Doktor Öğretim Üyesi) personel, 4 idari personel görev yapmakta olup 58 öğrenciyle eğitim-öğretim sürecini devam ettirmektedir.

## **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, özsaygısı 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 yükseltilmesi,
2. Yüksekokulda aktif bölüm sayısının artırılması,
3. Akademik personelin sayılarının eğitim-öğretim hizmetleri için öğrencilerin ihtiyaçlarını karşılayacak seviyeye getirilmesi,
4. Yüksekokul fiziki durumu ve alt yapısının iyileştirilmesi,
5. Kampüs içerisinde öğrencilerin vakitlerini geçirebilecekleri sosyal alanların çoğaltılması,
6. Eğitim-öğretim dönemi içinde öğrencilerin sempozyum, panel ve konferanslara katılımlarını sağlanması,
7. Öğrencilere yönelik yapılması planlanan projelerin desteklenmesi.

## **A. LİDERLİK, YÖNETİM VE KALİTE**

### **A.1. LİDERLİK VE KALİTE**

#### **A.1.1. Yönetim Modeli ve İdari 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 kanıtlarda yer almaktadır. Yüksekokulumuza ait birim organizasyon şeması kurum web sitesinde yer almakta olup iş akış süreçleri ve görev tanımları, kısmı henüz tamamlanmamıştır.

#### ***Kanıtlar***

[Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Organizasyon Şeması](#)

[Yüksekokul Web Adresi](#)

[Yüksekokul İç Kontrol Mekanizması Kapsamında 2021 Faaliyet Raporu](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 2

#### **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.

***Kanıtlar***

[Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Organizasyon Şeması](#)

[Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Kalite Komisyonu Üyeleri](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 3

**A.1.3. Kurumsal dönüşüm kapasitesi**

Üniversitemizin stratejik amaçları doğrultusunda Yüksekokul yönetiminin yaklaşımı, kurumun geneline yayılmış ve bütüncül olarak yürütülmektedir. Pandemi sürecinde uzaktan eğitime geçiş, dönüşümün göstergelerinden biridir.

***Kanıtlar***

[Uzaktan Eğitim Merkezi \(UZEM\)](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 3

**A.1.4. İç kalite güvencesi mekanizmaları**

Kalite güvence sisteminin işlerliği Müdür liderliğinde Yüksekokul Kalite Komisyonu tarafından takip edilmektedir. İç kalite güvencesi sistemi henüz web sayfasında tamamlanmamıştır. Komisyon iç kalite güvencesi sisteminin oluşturulması ve geliştirilmesine yönelik çalışmalar yapmaktadır.

***Kanıtlar:***

[Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Kalite Komisyonu](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 1

**A.1.5. Kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik**

AİÇÜ Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu 2020-2021 Eğitim-Öğretim döneminde aktif olan bir bölüm olması sebebiyle kurum iç değerlendirme raporunu ve bütçe analiz raporlarını hâlihazırda web sitesinde paylaşımına açmamıştır. 2021 yılına ait birim faaliyet raporu, web sitesinde iç kontrol sekmesi altında yer almaktadır. Takip eden yılda diğer raporların oluşturularak “Kalite” ve “İç Kontrol” sekmesi altında web sitesinde paylaşımına açılması planlanmaktadır.

*Kanıtlar:*

[Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Faaliyet Raporu](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 2

## **A.2. MİSYON VE STRATEJİK AMAÇLAR**

### **A.2.1. Misyon, vizyon ve politikalar**

Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu vizyonu ve misyonu, web sitesinde açık olarak ifade edilmiştir ve kurum çalışanlarınca özümsemiş durumdadır.

*Kanıtlar*

[Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Misyon ve Vizyonu](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 2

### **A.2.2. Stratejik amaç ve hedefler**

Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu aktif olarak 2020-2021 Eğitim-Öğretim döneminde faaliyetlerine başlaması sebebiyle stratejik amaç ve hedefleri henüz belirlenmemiştir. Dolayısıyla kaliteli hizmet verebilmek ve hedeflere ulaşabilmek için geleceğe yönelik uygun bir yol haritası çizmesi açısından stratejik plan önem arz etmektedir. Yüksekokulumuzun stratejik amaçları Üniversitemiz [2019-2023 yılı Stratejik Planı](#) dâhilinde planlanıp uygulanacaktır. Stratejik plan düzenli olarak gözden geçirilerek, değişen şartlara göre uyarlanacak ve eksiklikleri giderilecektir. Uygulama Yüksekokulumuzca desteklenecek, denetlenecek ve etkin bir şekilde izlenecektir.

*Kanıtlar*

Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Üniversitemiz İç Kontrol Standartlarına Uyum Eylem Planı (Henüz Hazırlanmadı)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 1

### **A.2.3. Performans yönetimi**

Yüksekokulumuz faaliyetlerine 2020-2021 yılı itibariyle başlaması sebebiyle henüz gelişmekte ve fiziki durumu ve alt yapısı iyileştirilmeye çalışılmaktadır. Stratejik amaçları ve kalite güvence sistemi doğrultusunda kuruma ait personelin yeterliliği, performansı ve yetkinlik bazlı performans değerlendirme formu hâlihazırda oluşturulup web sayfasına yüklenmemiştir. Performans değerlendirme formları hazırlanarak performans göstergelerinin

yıllar içinde değişiminin takip edilmesi hedeflenmektedir. Araştırmacıların bilimsel performanslarının izlenmesi ve ödüllendirilmesine yönelik mekanizmalar 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.

***Kanıtlar:***

Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Personelin Yeterliliği ve Performansı ve Yetkinlik Bazlı Performans Değerlendirmesi (Henüz Hazırlanmadı)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 1

### **A.3. YÖNETİM SİSTEMLERİ**

#### **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 olan Ek Ders Otomasyonu, Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) için BAP Otomasyonu, Uzaktan Eğitim İçin UZEM kullanılmaktadır.

***Kanıtlar***

[Elektronik Belge Yönetim Sistemi \(EBYS\)](#)

[Uzaktan Eğitim Merkezi \(UZEM\)](#)

[Öğrenci Bilgi Sistemi \(OBS\)](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 4

#### **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 Yükseltme ve Atama Yönetmeliği” kapsamında yapılmaktadır.

***Kanıtlar***

[AİÇÜ Öğretim Üyeliği Kadrolarına Başvuru İçin Gerekli Koşullar ve Uygulama Esasları](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 4

**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. 2021 yılına ait “Yüksekokul Bütçe Gider Tablosu” kanıtlarda yer almaktadır.

***Kanıtlar***

[Finansal Bilgilerin Yer Aldığı Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Birim Faaliyet Raporu](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 3

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

***Kanıtlar***

[AİÇÜ Akademik Takvim](#)

[Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Sınav Tarihlerinin İlanı](#)

[Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Ders Programlarının İlanı](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 4

## A.4. PAYDAŞ KATILIMI

### A.4.1. İç ve dış paydaş katılımı

Kurumun iç kalite güvencesi sistemine paydaş katılımını sağlayacak mekanizmalar bulunmamaktadır. Bu bağlamda 2022 yılı içerisinde iç ve dış paydaş katılımına yönelik faaliyetler planlanmaktadır.

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 1

### A.4.2. Öğrenci geri bildirimleri

Üniversitemizin Öğrenci Bilgi Sistemi aracılığıyla öğrenciler dönem sonunda dersler ve dersin öğretim elemanları ile ilgili değerlendirmelerde bulunmaktadır. Bazı komisyonlara akademik personeller ile birlikte öğrencilerin de katılımının sağlanması hedeflenmektedir. 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.

#### *Kanıtlar*

[Öğrenci Bilgi Sistemi \(OBS\)](#)

[Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Komisyonları](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 3

### A.4.3. Mezun ilişkileri yönetimi

Yüksekokulumuz eğitim-öğretim faaliyetlerine 2020-2021 yılında başlamasından ötürü henüz mezun ilişkileri izleme ve yönetimi gerçekleştirilmemektedir. Ancak ileriye dönük yıllarda Yüksekokulumuz mezun öğrencileri ile olan ilişkilerini üniversitemiz Mezun Bilgi Sistemi aracılığı ile gerçekleştirmeyi planlamaktadır. 2024-2025 yılları itibariyle Kariyer Planlama ve Mezun İzleme Uygulama ve Araştırma Merkezi aracılığıyla mezunlarını takip edecektir.

#### *Kanıtlar*

[AİÇÜ Mezun Bilgi Sistemi](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 2

## **A.5. ULUSLARARASILAŞMA**

### **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 gerek 2020-2021 yılı itibariyle eğitim-öğretim faaliyetlerine başlaması gerekse de 2021 yılı içerisinde pandemi süreci nedeniyle öğrenci ve personel hareketliliği olmamıştır.

#### ***Kanıtlar***

[AİÇÜ Dış İlişkiler Ofisi](#)

[Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Bölüm Erasmus, Mevlana ve ECTS Komisyon Üyeleri](#)

[Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Avrupa Birliği Hayatboyu Öğrenme Programları Erasmus Plus Çalışma Kurulu Yönergesi](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 2

### **A.5.2. Uluslararasılaşma kaynakları**

Yüksekokulumuzda Mevlana, Erasmus+ Yükseköğretim Programı 2021 dönemi kapsamında, öğrenci ve personel hareketliliği başvurusu olmamıştır. Ancak ileriye dönük öğrenci ve personel hareketliliğine ilişkin olarak kaynaklarının dağılımının iyileştirilmesi ve izlenmesine yönelik çalışmalar yapılacaktır.

#### ***Kanıtlar***

[Finansal Bilgilerin Yer Aldığı Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Birim Faaliyet Raporu](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 1

### **A.5.3. Uluslararasılaşma performansı**

Yüksekokulumuzda uluslararasılaştırma faaliyetlerini yürütmek üzere MEVLANA, ERASMUS ve ECTS Komisyonları oluşturulmuştur. Ancak hem yeni kurumsallaşan bir

birim olmamız hem de pandemi sebebiyle hareketlilik faaliyetlerine başlanamamıştır. Bununla birlikte, öğrencilerimize bu konuda bilgilendirme yapılmakta ve teşvik edilmektedir.

### ***Kanıtlar***

[AİÇÜ Dış İlişkiler Ofisi](#)

[Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Erasmus ve ECTS Komisyon Üyeleri](#)

[Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Avrupa Birliği Hayatboyu Öğrenme Programları Erasmus Plus Çalışma Kurulu Yönergesi](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 1

## **B. EĞİTİM VE ÖĞRETİM**

### **B.1. PROGRAM TASARIMI, DEĞERLENDİRMESİ VE GÜNCELLENMESİ**

#### **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 Yeterlilikleri Çerçevesi ile uyumlu olarak yapılandırılmıştır. Covid-19 kapsamında dönem başında uzaktan eğitime uygun olan dersler belirlenerek bölüm kurulu kararı alınmaktadır. 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.

### ***Kanıtlar***

[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü-Eğitim Kataloğu](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 4

#### **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.

### ***Kanıtlar***

[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü-Eğitim Kataloğu](#)

YÖKAK Dereceli Değerlendirme Anahtarı: 4

#### **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.

### ***Kanıtlar***

[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü-Eğitim Kataloğu](#)

[Lisans Eğitim Programının Ders ve Program Çıktılarının İlişkilendirilmesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü](#)

YÖKAK Dereceli Değerlendirme Anahtarı: 4

#### **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.

### ***Kanıtlar***

[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü-Eğitim Kataloğu](#)

[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü-Staj Yönergesi](#)

YÖKAK Dereceli Değerlendirme Anahtarı:4

### **B.1.5. Programların İzlenmesi 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.

#### ***Kanıtlar***

[Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Öğrenci Bilgi Sistemi](#)

[Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Eğitim Komisyonu](#)

YÖKAK Dereceli Değerlendirme Anahtarı: 3

### **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 henüz tanımlanmamıştır. 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 verilmiş biçimi, eğitim yönetimi ve ölçme değerlendirme uyumu ve tüm bu süreçlerin koordinasyonu takip edilmektedir.

#### ***Kanıtlar***

[Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#)

[Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Eğitim ve Öğretim Komisyonları](#)

[Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Öğrenci Bilgi Sistemi](#)

[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü-Eğitim Kataloğu](#)

YÖKAK Dereceli Değerlendirme Anahtarı: 4

## **B.2. PROGRAMLARIN YÜRÜTÜLMESİ**

### **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, bütünleyici, uygulama temelinde öğrenmeyi önceleyen yaklaşımlardır. Ancak Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün kendi bünyesinde uygulama derslerini gerçekleştirebileceği bir mutfağı bulunmamaktadır. Uygulama dersleri Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü mutfağında yürütülmektedir. Bu amaçla üniversite destekli ya da SERKA işbirliğiyle mutfak kurulmasına yönelik çalışmalar yapılmaktadır. Fiziki ve teknik yönden öğrencilerin amacına hizmet edecek mutfak kurulması ileriye dönük eğitim amaçlarımızın gerçekleştirilmesine çok önemli katkı sağlayacaktır. Bunun yanı sıra pandemi süreci ile birlikte uzaktan eğitim sistemi aktif bir şekilde yürütülmektedir. Öğretim elemanlarıçağımızın getirmiş olduğu dijitalleşme süreci nedeniyle “Dijital Çağda Yükseköğretimde Öğrenme ve Öğretme Dersi”ni almaktadırlar. Öğrencilerinin araştırma süreçlerine katılımı müfredat, yöntem ve yaklaşımlarla desteklenmektedir. Bölümün eğitim planında araştırma ile ilgili dersler verilmektedir.

### ***Kanıtlar***

[Gastronomi 1. Sınıf Öğrencilerimizin Güzel Sanatlar Dersi Kapsamında Yaptığı Sunum Çalışması.](#)

[Oryantasyon Programı](#)

[Üniversitene Hoş geldin Etkinliği](#)

[Dijital Çağda Yükseköğretimde Öğrenme ve Öğretme](#)

[Uzaktan Eğitim Merkezi](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 3

### **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.

### ***Kanıtlar***

[Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#)

[Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Öğrenci Bilgi Sistemi](#)

[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü-Eğitim Kataloğu](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 3

### **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. Bu ilke ve kurallar birbiri ile tutarlı olup, uygulamalar şeffaftır. Üniversitemizin “Diploma, Mezuniyet ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesi İle İlgili Yönerge’si” esas alınarak belge talepleri titizlikle takip edilmekte, önceki öğrenme tanımlanmakta ve kredilendirilmektedir. Yüksekokulumuzda ise sertifika programlarının açılması ve yürütülmesinin sağlanması planlanan hedefler arasında yer almaktadır. 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.

#### ***Kanıtlar***

[Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#)  
[Diploma, Mezuniyet ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesi İle ilgili Yönerge](#)

[Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Bilgi Sistemi](#)

[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü-Eğitim Kataloğu](#)

[Erasmus+ Programı Öğrenci Öğrenim Hareketliliği](#)

[Mevlana+ Programı Öğrenci Öğrenim Hareketliliği](#)

[Farabi Değişim Programı](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 3

### **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. Sertifikalandırma ve diploma işlemleri bu tanımlı sürece uygun olarak yürütülmekte, izlenmekte ve gerekli önlemler alınmaktadır. Bölümden mezuniyet koşulları “Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği’nde” belirtilmiştir.

#### ***Kanıtlar***

[Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#)

[Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Bilgi Sistemi](#)

[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü-Eğitim Kataloğu](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 3

## **B.3.ÖĞRENME KAYNAKLARI VE AKADEMİK DESTEK HİZMETLERİ**

### **B.3.1. Öğrenme ortam ve kaynakları**

Üniversitemizde sınıf, kütüphane, ders kitapları, çevrimiçi kitaplar/belgeler/videolar vb. kaynaklar erişilebilirdir ve öğrencilerin bilgisine sunulmuştur. 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. Öğrenme kaynaklarının yönetimi alana özgü koşullar, erişilebilirlik ve birimler arası denge gözetilerek gerçekleştirilmekte, gerekli izleme ve iyileştirilme yapılmaktadır.

#### ***Kanıtlar***

[Uzaktan Eğitim Merkezi](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 2

### **B.3.2. Akademik destek hizmetleri**

Öğrencinin akademik gelişimini takip eden, yön gösteren, akademik sorunlarına ve kariyer planlamasına destek olan bir danışman öğretim üyesi 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. Ayrıca “Kariyer Planlama” dersi ders programına eklemiştir. Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Psikolojik Danışma ve Rehberlik Merkezi Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi öğrencilerine hizmet vermektedir. Üniversitemiz bünyesinde yer alan Öğrenci Yaşam Merkezi, Kariyer Planlama ve Mezun İzleme Uygulama ve Araştırma Merkezi bulunmaktadır. Öğrencilerimize üniversite bünyesinde yemek bursu da verilmektedir.

#### ***Kanıtlar***

[Psikolojik Danışma ve Rehberlik Merkezi](#)

[Kariyer Planlama ve Mezun İzleme Uygulama ve Araştırma Merkezi](#)

[Danışmanlık Yönergesi](#)

Akademik Danışmanlar

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Böl. 1. Sınıf	Dr. Öğr. Üyesi Kübra FETTAHOĞLU
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Böl. 2. Sınıf	Dr. Öğr. Üyesi Melek Zor

### [Oryantasyon Programı](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı:4

#### **B.3.3.Tesisler ve altyapılar**

Üniversitemizde yemekhane, sağlık, ulaşım, bilişim hizmetleri, uzaktan eğitim altyapısı erişilebilirdir ve öğrencilerin bilgisine/kullanımına sunulmuştur. 2020-2021 yılı itibariyle aktif hale geçen Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bünyesinde uygulama derslerinin yürütüldüğü mutfak bulunmamakta ancak bu amaçla çalışmalar devam etmektedir. Uygulama dersleri hâlihazırda Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü uygulama mutfağında işlenmektedir. Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi'nde yer almakta, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm dersleri bu binada verilmektedir.

#### ***Kanıtlar***

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı:2

#### **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. Yüksekokulumuzda dezavantajlı gruplara yönelik engelli rampası, engelli WC gibi fiziki koşullara yönelik imkanlar mevcuttur.

#### ***Kanıtlar***

### [Engelsiz Erişim Ödülleri](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 3

#### **B.3.5.Sosyal, kültürel, 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. Gerçekleşen uygulamalar takip edilmekte ve irdelenmektedir. Birim genelinde sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler erişilebilirdir ve bunlardan fırsat eşitliğine dayalı olarak yararlanılmaktadır. İhtiyaçlar/talepler doğrultusunda

faaliyetler çeşitlendirilmekte ve iyileştirilmektedir. Yüksekokulumuzda 2022 yılı itibariyle Gastronomi Kulübü'nün de aktif hale geçmesi beklenmektedir.

### ***Kanıtlar***

Öğrenci Kulüplerimiz (Henüz faal değil)

[Oryantasyon Programı](#)

[Gastronomi 1. Sınıf Öğrencilerimizin Güzel Sanatlar Dersi Kapsamında Yaptığı Sunum Çalışması.](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 2

## **B.4.ÖĞRETİM 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. 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 adilidir; kurumda eğitim-öğretim ilkelerine ve kültürüne uyum gözetilmektedir.

### ***Kanıtlar***

[Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Personel Daire Başkanlığı](#)

[Akademik Kadro Atama Kriterleri](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 3

### **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. Yüksekokulun kalite birim personelinin “Üniversite Personeli/Akademisyenler için Bilgilendirme Günleri” etkinliğine çevrimiçi katılımı sağlanmıştır.

### ***Kanıtlar***

[Dijital Çağda Yükseköğretimde Öğrenme ve Öğretme](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 2

### **B.4.3.Eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme**

Öğretim kadrosuna yönelik teşvik ve ödüllendirilme mekanizmaları bulunmamaktadır.

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 1

## **C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME**

### **C.1. ARAŞTIRMA SÜREÇLERİNİN YÖNETİMİ VE ARAŞTIRMA KAYNAKLARI**

#### **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 belirlenmiş ancak görev tanımları web sayfasına işlenmemiştir. Araştırma yönetiminin etkinliği ve başarısı iyileştirilmeye çalışılarak ilerleyen süreçte takibi sağlanacaktır.

#### ***Kanıtlar***

[Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Organizasyon Şeması](#)

[Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Komisyonları](#)

[AİÇÜ UZEM](#)

[AİÇÜ Stratejik Plan](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 3

#### **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 ile BAP projeleri aracılığı ile sağlanan mali destektir. Ayrıca kurum içi yapılacak araştırmalarda laboratuvarlar kullanılabilir. Birimde araştırma ve geliştirme faaliyetlerinde üniversite dışı kaynakların kullanımını TÜBİTAK, SERKA, SODES gibi kurumlarla araştırma projeleri ile gerçekleştirmektedir.

#### ***Kanıtlar***

[BAP Koordinatörlüğü](#)

[Kütüphane](#)



## Proje Geliştirme ve Koordinasyon Ofisi

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 4

### C.1.3. Doktora programları ve doktora sonrası imkanlar

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

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 1

## C.2. ARAŞTIRMA YETKİNLİĞİ, İŞ BİRLİKLERİ VE DESTEKLER

### C.2.1. Araştırma yetkinlikleri ve gelişimi

2021 yılında Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulunda 4 tane doktoralı öğretim elemanı 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.

**Tablo 1.** 2021 Yılı Doktora Derecesine Sahip Akademik Personel

Akademik Personel	Sayı
Doçent	1
Dr. Öğr. Üyesi	3

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. 2021 yılında istihdam edilmesi planlanan akademik kadrolar web sayfasında paylaşılmıştır.

### ***Kanıtlar***

[Teknoloji Transfer Ofisi](#)

[2021 Yılı Akademik Kadro Planlaması](#)

[İnfografiklerle Yüksekokulumuz](#)

[BAP Koordinatörlüğü](#)

[Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 3

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

Yüksekokulumuzda uluslararasılaştırma süreci işleyişi Üniversitemiz Dış İlişkiler Ofisi Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı, Kalite Koordinatörlüğü ile üniversitemizin uluslararasılaşma politikasına uygun olarak yürütülmektedir. Yüksekokulumuz 2020-2021 eğitim-öğretim süreciyle aktif sürecine başlamış olup eğitimin verilmeye başlandığı yıl pandemi süreci nedeniyle öğrenci ve personel hareketliliği söz konusu olmamıştır. Fakat 2022 yılı içerisinde personel ve öğrenci hareketliliğinin sağlanması yönünde adımlar atılacaktır. ERASMUS programı ile akademisyenlerin faydalanması teşvik edilerek akademisyenlerin alanındaki yetkinliklerinin artırılması hedeflenmektedir.

### ***Kanıtlar***

[AİÇÜ Dış İlişkiler Ofisi](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 2

## **C.3. ARAŞTIRMA PERFORMANSI**

### **C.3.1. Araştırma performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi**

Kurumsal açıdan akademik değerlendirme toplantıları dönem sonunda gerçekleştirilmektedir. Yüksekokulumuzun stratejik amaçları ve kalite güvence sistemi doğrultusunda kuruma ait personelin yeterliliği ve performansını gösterir yetkinlik bazlı performans değerlendirme formu yer almamaktadır. Bundan sonraki süreçte personelin yeterlilik ve performans takibini sağlamak amacıyla performans değerlendirme formları düzenlenecek ve web sayfasına işlenecektir. Araştırmacıların bilimsel performanslarının izlenmesi ve ödüllendirilmesine yönelik mekanizmalar 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.

### ***Kanıtlar***

[2021 yılı Akademik Teşvik Listesi](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 1

### **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 dört 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. Ayrıca her yıl sonunda 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
2021 yılı	0	0	1	1

**Tablo 4.**Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Yayın Sayısı

Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu	SCI, SCI EXPEN DED	E-SCI	Diğer (Ulusal ve Uluslararası makale)	Sözlü Bildiri	Uluslararası Kitap Bölüm Yazarlığı	Ulusal Kitap Bölüm Yazarlığı	Kitap Bölümü Çevirisi
2021 yılı	6	2	1	3	3	0	0

### **Kanıtlar**

[BAP Koordinatörlüğü](#)

[2021 yılı Akademik Teşvik Listesi](#)

[AİÇÜ Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönetmeliği](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 2

## D. TOPLUMSAL KATKI

### D.1. TOPLUMSAL KATKI SÜREÇLERİNİN YÖNETİMİ VE TOPLUMSAL KATKI KAYNAKLARI

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 amaçlanmaktadır.

#### D.1.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi

Kurumda toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısına ilişkin bir planlama bulunmamaktadır.

#### *Kanıtlar*

[AİÇÜ Kurum İçi Değerlendirme Raporu](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 1

#### 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 bulunmaması sebebiyle 2022-2023 yılında bu eksikliğin giderilmesi yönünde çalışmalar yapılmaktadır.

Toplumsal katkı faaliyetlerini sürdürebilmek için uygun nitelik ve nicelikte fiziki, teknik ve mali kaynakların arttırılması gerekmektedir.

### ***Kanıtlar***

[Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Birim Faaliyet Raporu](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 1

## **D.2. TOPLUMSAL KATKI PERFORMANSI**

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 %50 artırmak. (Ulaşılamadı)

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 (Ulaşılamadı)

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

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)

### ***Kanıtlar***

[Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Birim Faaliyet Raporu](#)

[Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi 2019-2023 Dönemi Stratejik Planı](#)

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 2

### **D.2.1. Toplumsal Katkı Performansının İzlenmesi ve Değerlendirilmesi**

Kurumda toplumsal katkı performansının izlenmesine ve iyileştirilmesine yönelik mekanizmalar bulunmamaktadır. Ancak ilerleyen yıllarda 2019-2023 Dönemi Stratejik Planı kapsamında yürütülmesi planlanmaktadır.

## ***Kanıtlar***

### **Ağrı İbrahim een Üniversitesi 2019-2023 Dönemi Stratejik Planı**

YÖKAK dereceli değerlendirme anahtarı: 1

## **SONUÇ**

Yüksekokulumuz 2021 yılı Kurum İç Değerlendirme raporu içerisinde; Liderlik, Yönetim ve Kalite, Eğitim ve ğretim, Araştırma ve Geliştirme ve Toplumsal Katkı başlıkları altında Yüksekokulumuzun faaliyetleri belirtilmiştir. Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm' ile 2020-2021 Eğitim-ğretim 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 ğrenci sayıları ve bölüm doluluk oranları,
- Eğitim ve ğretim faaliyetlerinin alanında uzman akademik personel tarafından yürütülmesi,

İyileştirilmesi gereken yönlerimiz ise;

- Yüksekokulumuzda okutulan bölüm sayısının artırılması,
- Eğitim-ğretim faaliyetlerinin fiziksel açıdan güçlendirilmesi (sınıf ve uygulama mutfağı olanakları vb.)
- İ ve dış paydaş katılımlarını sağlayacak etkinlikler düzenlenmesi,
- Uluslararasılaşma kapsamında Erasmus programına yönelik personel ve ğrenci hareketliliğinin teşvik edilmesi,
- Bilimsel araştırma ve yayın sayımızın artırılması
- Bölüm kulübünün açılarak akademik personel desteği ile topluma hizmet faaliyetlerinin yürütülmesidir.