



T.C.  
HARRAN ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ  
Şanlıurfa Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü  
Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı

Sayı : E-47590328-109.04-307166  
Konu : Bölüm Öz Değerlendirme Raporu

04.02.2024

ŞANLIURFA SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU  
MÜDÜRLÜĞÜNE

Müdürlük makamınca talep edilen bölüm öz değerlendirme raporları Aşçılık Programı ve Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı için ayrı ayrı oluşturularak ekte bilginize sunulmuştur.  
Gereğini bilgilerinize arz ederim

Öğr. Gör. Dr. Hülya ERASLAN  
Bölüm Başkanı

**Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Belge Doğrulama Kodu : \*BSDLUJC8K7\* Pin Kodu : 77462

Belge Takip Adresi :  
[https://ebys.harran.edu.tr/envision/Validate\\_Doc.aspx?eD=BSDLUJC8K7&eS=30716](https://ebys.harran.edu.tr/envision/Validate_Doc.aspx?eD=BSDLUJC8K7&eS=30716)

Adres:Eyyubiye Kampüsü - Şanlıurfa  
Telefon:420 318 3995 Faks:0414 318 3996  
e-Posta:sosbilmyo@harran.edu.tr Web:sosbilmyo.harran.edu.tr  
Kep Adresi:harranuniversitesi@hs01.kep.tr

Bilgi için: Hülya ERASLAN  
Unvanı: Bölüm Başkanı



**TC.  
HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
ŞANLIURFA SOSYAL BİLİMLER MESLEK  
YÜKSEKOKULU**



**OTEL LOKANTA VE İKRAM  
HİZMETLERİ BÖLÜMÜ  
AŞÇILIK PROGRAMI  
ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU**

**2023**

## GENEL BİLGİLER

### Giriş

Öz Değerlendirme Raporu (ÖDR), birim yönetimine sunulmak üzere ilgili bölüm başkanı tarafından hazırlanır. Bu belgede ÖDR hazırlanırken uyulacak kurallar, açıklamalar, öneriler ve ÖDR şablonu yer almaktadır. ÖDR bölümün niteliksel ve niceliksel değerlendirmesi için gereken bilgileri sağlamaya yöneliktir. ÖDR bu belgede verilen şablona göre yazılmalı ve istenilen bilgileri içermelidir. Bölümde birden fazla program bulunduğu durumlarda, ilgili kısımlar her program için ayrı ayrı yazılmalıdır. Her rapor iki bölümden oluşmalıdır:

- 1) Ana Bölüm
- 2) Ek I (Bölüme İlişkin Ek Bilgiler)

### Format ve Hazırlık

ÖDR'de kullanılan tablolardaki tüm kutular geçerli verilerle doldurulmalıdır. Veri girişi yapılması gereken kutulardaki veriler tanımlı değilse (örneğin, o yıl mezun verilmemişse) "-" işareti kullanılarak belirtilmelidir.

### Raporun Teslimi

Hazırlanan ÖDR ve ekleri Şanlıurfa Sosyal Bilimler MYO müdürlüğüne ilgili üst yazıda belirtilen tarih aralığında EBYS üzerinden ulaştırılmalıdır.

## ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

### A. Programa İlişkin Genel Bilgiler

Programla ilgili bilgiler	
Bölüm Adı	: Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri
Program Adı	: Aşçılık
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: 2000
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	: 2003
Bölüm Başkanının Adı Soyadı (unvanı)	: Hülya ERASLAN(Öğr.Gör.Dr.
Program Başkanının Adı Soyadı (unvanı)	: Şükran TAŞKIN(Öğr.Gör.)
Program öğretim türü	: Örgün
Eğitim dili	: Türkçe
Programa öğrenci kabul şekli	: OSYM TYT Puanı
Diplomada yazılan derecenin adı	:
Program akredite mi?	: Hayır

### Programın kısa tarihçesi ve değişiklikler

Programın kısa bir tarihçesini veriniz ve programda yapılan büyük çaplı değişiklikleri açıklayınız.

Yüksekokulumuzun temeli olan Şanlıurfa Meslek Yüksekokulu, 1976 yılında Milli Eğitim Bakanlığına bağlı olarak kurulmuş, 1982 yılında 2809 sayılı Yüksek Öğretim Kurumları teşkilatı hakkındaki 41 sayılı kanun hükmünde kararname uyarınca Dicle Üniversitesi'ne bağlanmıştır.

Hazır Yemek ve Aşçılık Programı Eğitim –Öğretime 2000-2001 yılında başlamıştır.

Yüksekokulumuz ile birlikte bölümümüz de 2021-2022 eğitim-öğretim yılında 3+1 uygulamalı eğitim modeline geçiş yapmıştır.

## B. Değerlendirme

### Ölçüt 1. Öğrenciler

Programa hangi süreçle öğrenci kabul edildiğini açıklayınız.

(1) Akademik birimlere kayıt için aşağıdaki şartlar aranır:

a) Lise veya lise dengi meslek okulu mezunu olmak, yurt dışından alınan lise diplomalarının denkliğinin Millî Eğitim Bakanlığınca onaylanmış olması,

b) Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezince (ÖSYM) yapılan yerleştirme sonucunda, o eğitim-öğretim yılında Üniversitenin akademik birimlerine kayıt hakkı kazanmış olmak veya özel yetenek sınavı ile öğrenci alınacak akademik birimlerde, o eğitim-öğretim yılı içinde geçerli olan puana ve şartlara sahip olmanın yanı sıra yapılacak özel yetenek sınavında başarılı olmak.

(2) Yabancı uyruklu öğrencilerin Üniversiteye kayıtları, ilgili mevzuat ile Senato tarafından belirlenen ilke ve şartlar çerçevesinde yapılır.

(3) Öğrencilerin akademik birimlere kayıtları, YÖK tarafından belirlenen esaslara göre yapılır. Üniversiteye kesin kayıt e-Devlet üzerinden veya istenen belgeler ile Öğrenci İşleri Daire Başkanlığına şahsen yapılır. Ancak, adaylar vekâlet verdikleri kişiler aracılığı ile de kayıt yaptırabilirler. Posta yoluyla kesin kayıt yapılmaz.

(4) Kayıt için sahte veya tahrif edilmiş belge kullanan veya ÖSYM tarafından yapılan sınavlarda sahtecilik yaptığı belirlenen kişilerin kayıt işlemleri iptal edilir. Hakkında ilgili mevzuata göre işlem başlatılır.

(5) Eksik belge ile kayıt yapılmaz. Kayıt süresi içinde kesin kaydını yaptırmayan aday, hakkını kaybeder.

(6) Üniversiteye kayıt olan her öğrenci için ilgili akademik birim tarafından, Senatonun belirlediği esaslara göre akademik danışman atanır.

1.1.1. **Tablo 1.1**'i son iki yıl için doldurunuz.

1.2. Kontenjanlar ve programa kabul edilen öğrenci sayılarıyla, bu öğrenciler ile ilgili göstergelerin yıllara göre değişiminin değerlendirmesini yapınız. **Tablo 1.2**'yi son iki yıl için doldurunuz.

1.3. Program yatay geçişle öğrenci almakta mıdır? Evet ise **Tablo 1.3**'ü son iki yıl için doldurunuz.

1.4. Eğitim öğretim süreçlerine ilişkin öğrenci merkezli yaklaşım süreçlerini ve nasıl işletildiğini açıklayınız.

Özellikle son yıllarda dünyadaki eğitim anlayışının değişmesiyle birlikte ders kitaplarındaki bilginin aktarılmasına dayanan ve öğretmeni merkeze alan geleneksel eğitim, yerini bilgiyi farklı kaynaklardan edinen, sürekli gelişimi öngören, öğrenciyi merkeze alan eğitim yaklaşımına bırakmaya başlamıştır. Böylece çevreden gelen uyarıcıları bireyin kendisinin anlamlandırıldığı, bu anlamlandırma işleminde ön bilgilerin büyük öneminin bulunduğu ve öğrenenin aktif rol oynadığı bir eğitim anlayışı ve öğrencinin gerçek hayatta kullanacağı bilgiyi teorik ve uygulamalı eğitimlerle birbirinden farklı konularda her öğrenci kendi hızında farklı öğrenmeler yaşamaktadırlar .

1.5. Program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ile kurulan ortaklıkları ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Öğrenci değişimi kapsamında Şanlıurfa Sosyal Bilimler MYO açılılık programı öğrencilerinin, ERASMUS öğrenci hareketliliklerinden yararlanma hakları bulunmaktadır. Bu kapsamda açılılık programı öğrencilerinden değişim programlarına katılım olmamıştır.3+1 iş yeri uygulamalı eğitim kapsamında kamu kurum ve kuruluşları (Adliye,Gap Taem) ve özel sektörde olan işletmelerle (Osmanlı Hazır Yemekçilik,Cake Rex, Kasr-i Ala Restaurant ...) anlaşmalar gerçekleştirilmiştir.

1.6. Program hedeflediği nitelikli mezun yeterliliklerine ulaşmak amacıyla öğrenci merkezli ve yetkinlik temelli öğretim, ölçme ve değerlendirme yöntemlerini açıklayınız ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Otel, Lokanta ve İkram hizmetleri Bölümünde programa özgü ölçütlerin sağlanmasında öğretim planı dersleri temel alınmaktadır. Bu kapsamda derslerden öğrenilen bilgi ve becerilerin ölçümü için ara sınavlar ve dönem sonu sınavları somut ölçüm yöntemi olarak kullanılmaktadır. Öğrencilerin dersler ile elde ettiği bilgi beceri ve yetkinliklerin ölçümünde sınavlara ek olarak ödev ve proje hazırlama etkinlikleri, sınıf ortamında belirli bir konunun sunumu, grup aktiviteleri, mesleki uygulamalar, il içi ve/veya dışı teknik geziler ve dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından bağımsız olarak ya da sınavlar içerisinde değerlendirilmektedir.

Programa özgü ölçütlerin sağlanmasında destekleyici diğer unsurlar ise;

- Öğrencilerin belirli aralıklarla sektör temsilcileri ile buluşturulması,
- Öğrencilere yönelik istihdam ve kariyer günü etkinliklerine katılımların sağlanması,
- Derslerden bağımsız olarak organize edilen il dışı geziler,

1.7. Öğrencilere sunulan danışmanlık hizmetlerini özetleyiniz.

Aşçılık programı öğrencileri üniversiteye kayıt oldukları andan itibaren akademik danışmanlık hizmetlerinden yararlanmaktadırlar. Danışman olarak belirlenen öğretim elemanları birinci sınıf öğrencilerine oryantasyon eğitimi vermektedirler. Bu kapsamda, öğrencilere üniversite, Şanlıurfa Sosyal Bilimler MYO ve aşçılık programı ile ilgili bilgiler verilmektedir. Bununla birlikte öğrencilerin mezun olduktan sonra elde edebileceği kariyer fırsatları ve bu fırsatlardan faydalanmak için yapması gerekenlerin bilgisi de verilmektedir. Öğrencilere staj yeri bulma, ders seçimi, kampüs yaşamı vb konularda danışmanlık hizmeti sunulmaktadır. Ayrıca öğrencilerin mesleki anlamda gelişimine katkı sağlayacak, alanında uzman şefler davet edilerek seminerler düzenlenmektedir. Öğrencilerin sektörü tanınması açısından, bölgede faaliyet gösteren, otel ve lokantalar oryantasyon dersi kapsamında ziyaret edilmektedir.

1.8. Öğrenci geri bildirimlerine yönelik mekanizmaları belirtiniz, sürekli iyileştirme çalışmalarıörnek uygulamaları belirtiniz.

Aşçılık programında eğitim öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır. Bu kapsamda, öncelikli olarak iç ve dış paydaşlardan görüşler alınmaktadır. Aşçılık programının iç paydaşlarından olan bölüm öğrencileri, mezun durumda olan öğrenciler, program öğretim elemanlarından program özevleri, program öğretim amaçları ve program çıktılarının belirlenmesi hususlarında görüş ve önerileri alınmaktadır. Ayrıca, iç paydaşlardan olan Şanlıurfa Sosyal Bilimler MYO müdürlüğü ve Rektörlükten alınan bilgi ve talimatlar doğrultusunda programda yapılan/yapılacak olan faaliyet ve uygulamalara yönelik düzenlemeler ve değişiklikler yapılmaktadır. Dış paydaşlar olarak belirlenen bölüm mezunları, sektör temsilcileri, diğer üniversitelerdeki akademisyenler ve yerel yönetimlerden bölüm program çıktılarının ve program öğretim amaçlarının belirlenmesi konularında görüş ve önerileri alınmaktadır..

1.9. Öğrencilerin derslerdeki başarılarının hangi yöntemlerle ölçüldüğünü ve değerlendirildiğini özetleyiniz. Bu yöntemlerin şeffaf, adil ve tutarlı nitelikte olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

Öğrencilerin derslerdeki başarıları; uygulamalar, sınav, ödev, sunum ve proje ödevleri gibi araçlarla ölçülmektedir. Öğrencilerin derslerdeki başarılarının değerlendirilmesinde hangi araçların kullanılacağı ve ağırlıklarının ne kadar olacağı, dersi verecek öğretim elemanı tarafından her yarıyıl başında sistemde tanımlanarak öğrenciye ilan edilmektedir. İlgili ders için öğrencilerin sorumlu olacakları yarıyıl içi sınavı, kısa sınavlar, uygulamalar, ödevler, projeler, sunumlar, yarıyıl sonu sınavı vb. araçlar ve başarı oranlarına etkileri tanımlanmaktadır. Yarıyıl içerisinde yapılması gereken tüm sınavların programları bölüm başkanları tarafından hazırlanmakta önce taslak olarak hazırlanmakta, öğrencilerden ve öğretim elemanlarından gelen geribildirimler doğrultusunda son halini almakta Şanlıurfa Sosyal Bilimler MYO Yönetim Kurulu onayını aldıktan sonra kesinleşmekte ve herkese duyurulmaktadır. Öğrencinin başarısı, yarıyıl başında tanımlanmış olan başarı değerlendirme araçlarında aldığı notların belirtilen oranlar dâhilinde hesaplanması ile elde edilmektedir. Yarıyıl sonunda öğrencilerin 100 üzerinden

elde ettikleri notlar, genel başarı düzeyi de göz önüne alınarak, harf notuna dönüştürülmekte ve dörtlük sistemdeki karşılıkları hesaplanmaktadır. Başarı ölçme ve değerlendirme yöntemleri Harran Üniversitesi Ön lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği esaslarına göre değerlendirilmektedir. Öğrenci başarısını ifade eden notların sayısal değerleri ve onlara karşılık gelen harf notları ile başarıyı tanımlayan özel koşullar yönetmelik çerçevesinde tanımlıdır.

1.10. Öğrencilerin, mezuniyet koşullarını açıklayınız. Mezuniyet için istenen not ortalamasını belirtiniz.

Bir öğrencinin mezun olabilmesi için kayıtlı olduğu diploma programının bütün çalışmalarını (ders, staj, bitirme ödevi, seminer vb.) başarması ve mezuniyet derecesinin en az 2.00 olması gerekir.

**Tablo 1.1. Öğrencilerin Üniversite Giriş Sınav Derecelerine İlişkin Bilgi**

Akademik Yıl	Öğrenci sayısı		Yerleşme puanı		Sınav başarı sırası	
	Kontenjan	Kayıt yaptırılan	En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
Geçerli Yıl	79	62		294,54677		949.486
Bir önceki yıl	62	62		271,43091		1.162.143

**Tablo 1.2. Kayıtlı Öğrenci ve Mezun Sayıları**

Akademik Yıl	Kayıtlı Öğrenci		Mezun Öğrenci Sayısı
	1.Sınıf	2.Sınıf	
Geçerli Yıl	59		19
Bir önceki yıl	52		23

**Tablo 1.3 Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayıları**

Akademik Yıl	Yatay Geçiş
Geçerli Yıl	2
Bir önceki yıl	5

## Ölçüt 2. Program Eğitim Amaçları

2.1. Program eğitim amaç ve hedeflerini listeleyiniz ve kamuoyuyla paylaşım yöntemini açıklayınız.

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü altında yer alan Aşçılık Programdan mezun olan öğrencilerimiz turizm sektöründeki konaklama işletmeleri ve yiyecek-içecek işletmelerinin mutfak bölümlerinde nitelikli eleman olarak görev alırlar.Otel, lokanta, yemek fabrikası, fast-food, pastane vb yerlerde yiyecek-içecek hazırlayan ve sunumunu sağlayan, bir iş planını uygulayabilen, koku ve tat alma duyusu gelişmiş, çabuk ve düzenli çalışabilen, dikkatli ve titiz, sorumluluk duygusu yüksek, hijyen ve sağlık konularına dikkat eden, yurt içi ve yurt dışı yiyecek içecek işletmelerinde aranan insan gücü yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Başta meslek liseleri olmak üzere diğer kamu kurumlarına ait meslek edindirme kurslarında usta öğretici olarak görev alabilirler. DGS ile lisans ve sonrasında lisansüstü eğitim ile akademik gelişimlerine devam ederek üniversitelerin ilgili

bölümlerinde akademik personel olarak ve Milli Eğitim Bakanlığına bağlı meslek liselerinde öğretmen olarak görev alırlar. Yiyecek İçecek sektöründe ve diğer alanlarda sahip olduğu Türk ve Dünya mutfağı bilgi ve becerisiyle girişimci olarak kendi işletmelerini açar ve yönetebilirler. Öğrenciler, öğrenimleri boyunca ikram hizmetleri alanının temel ilkelerini ve mesleği ile ilgili çağdaş teknolojilerin önemini kavrayacak, alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini, ikram hizmetleri işletmecisi olarak hukuki sorumluluğunu bilecek bir eğitim programı ile yetiştirileceklerdir

2.2. Programın eğitim amaç ve hedeflerine yönelik tanımlanmış anahtar performans göstergeleri belirtiniz. Bölümde/Programda performans yönetim sistemleri bütünsel bir yaklaşımla ele alınmaktadır. Bu sistemler birimin stratejik amaçları doğrultusunda sürekli iyileşmesine ve geleceğe hazırlanmasına yardımcı olur.

2.3. Programın eğitim amaçlarına nasıl ulaşılabileceğini belirtiniz.

Programın Eğitim Amaçları: Program mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedefleri ve mesleki beklentilerdir Bir programın eğitsel misyonunu nasıl planlamayı sağladığını ve paydaşlarının gereksinimlerini nasıl karşılayacağını bildiren açık ve genel ifadelerdir. Programın eğitim amaçları, mezunların bir programı bitirmelerini izleyen birkaç yıl içinde gerçekleştirmeleri beklenenleri tanımlayan ifadelerdir.

PEA1:Programdan mezun olan öğrencilerimiz turizm sektöründeki konaklama işletmeleri ve yiyecek-içecek işletmelerinin mutfak bölümlerinde nitelikli eleman olarak görev alırlar

PEA2 :Başta meslek liseleri olmak üzere diğer kamu kurumlarına ait meslek edindirme kurslarında usta öğretici olarak görev alabilirler.

PEA3 DGS ile lisans ve sonrasında lisansüstü eğitim ile akademik gelişimlerine devam ederek üniversitelerin ilgili bölümlerinde akademik personel olarak ve Milli Eğitim Bakanlığına bağlı meslek liselerinde öğretmen olarak görev alırlar.

PEA4 Yiyecek İçecek sektöründe ve diğer alanlarda sahip olduğu Türk ve Dünya mutfağı bilgi ve beceriyle girişimci olarak kendi işletmelerini açar ve yönetebilirler.

2.4. Programın tanımlanmış misyon ve vizyonunu belirtiniz ve kamuoyuyla paylaşım yöntemini açıklayınız.

Programın vizyonu, Dünyada gün geçtikçe daha da büyüyen turizm ve yiyecek içecek sektörüne, çevresindeki değişim ve gelişimi algılayıp yorumlayabilen, evrensel ve etik değerlere sahip, teori, uygulama, teknoloji ile bütünleşmiş, girişimci, araştırmacı, toplumsal sorumluluk sahibi turizmciler yetiştirerek bölgede lider konumunda olmak. paylaşım yöntemini açıklayınız.

Programın misyonu, Turizm ve yiyecek içecek sektörüne ulusal ve uluslararası alanda katkıda bulunmaya hazır, temel bilgi, beceri ve araştırma teknikleri ile donatılmış, kaliteli mezunlar yetiştirmektir.

### **Ölçüt 3. Program Çıktıları**

3.1. Program çıktılarını yazınız.

1.Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular, kavramlar, ilkeler ve mesleki etik değerler konusunda bilgi sahibi olur.

2- Sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma beceresine sahip olur.

3- Arkadaşlarıyla ekip kurabilen, sorumluluk sahibi bireyler olarak yetişir.

4- Temel düzey yabancı dil bilgisine sahip olur.

5- Yiyecek-içecek maliyet kontrol yöntemlerini uygular

6- Aşçılık mesleğindeki yasal düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgi sahibi olur.

7- Temel pişirme ve servis teknikleri ile ilgili ön bilgiye ve altyapıya sahip olur.

8- Sağlıklı, hijyenik ve besleyici malzemeler kullanarak her türlü yiyecek ve içeceği hazırlayabilir, sunabilir ve yeni ürünler tasarlayabilir; farklı beslenme şekillerine göre menü hazırlar.

9- Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında önemli prensipleri öğrenir ve uygular.

10-Çevre koruma ilkelerine uygun hareket eder.

11- Sağlık, güvenlik önlemleri olarak mutfak organizasyonunu yapar; ikram etkinliklerini yönetir.



12- Alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler, yorumlar ve kendini sürekli geliştirir.

#### **Ölçüt 4. Sürekli İyileştirme**

Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemleri ve kalite çalışmaları aracılığıyla program ile ilgili yaptığımız sürekli iyileştirme çalışmalarını kanıtlarıyla açıklayınız.

Aşçılık programında eğitim öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır. Paydaşların katılımının sağlanması çalıştay, anket, yüzyüze görüşme, internet ortamında yapılan görüşmeler ve toplantılarla sağlanmaktadır. bu yöntemlerle elde edilen geri dönüşler sürekli iyileştirme sistemlerinde kullanılmaktadır. Programların sürekli iyileştirilmesi sürecine, programda ders veren tüm öğretim elemanları program grubunda, diğer öğretim elemanları stratejik planlama döngüsü sırasında, öğrenciler ders değerlendirme anketleri aracılığıyla, mezuniyet aşamasındaki öğrencileri çıkış mülakatları ile, mezunlar çeşitli anketlerin yanı sıra tüm dış paydaşlar (işveren, STK, kamu vb.) ile birlikte katkı sağlamaktadır.

Bu kapsamda, öncelikli olarak iç ve dış paydaşlardan görüşler alınmaktadır. Aşçılık programının iç paydaşlarından olan bölüm öğrencileri, mezun durumda olan öğrenciler, program öğretim elemanlarından program özevleri, program öğretim amaçları ve program çıktılarının belirlenmesi hususlarında görüş ve önerileri alınmaktadır. Ayrıca, iç paydaşlardan olan Şanlıurfa Sosyal Bilimler MYO müdürlüğü ve Rektörlükten alınan bilgi ve talimatlar doğrultusunda programda yapılan/yapılacak olan faaliyet ve uygulamalara yönelik düzenlemeler ve değişiklikler yapılmaktadır. Dış paydaşlar olarak belirlenen bölüm mezunları, sektör temsilcileri, diğer üniversitelerdeki akademisyenler ve yerel yönetimlerden bölüm program çıktılarının ve program öğretim amaçlarının belirlenmesi konularında görüş ve önerileri alınmaktadır.

#### **Ölçüt 5. Eğitim Planı**

5.1. Eğitim planını Tablo 5.1'i doldurarak veriniz.

5.2. Dış paydaş önerilerini dikkate alan ders/dersleri ve eğitim planına dahil edilme sürecini açıklayınız.

Yasal Kuruluşlar (Milli Eğitim Bakanlığı, Yüksek Öğretim Kurumu, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi) Mezunlar Şanlıurfa'daki Sektör İşletmeleri Meslek Odaları/Birlikler Şanlıurfa Profesyonel Aşçılar Derneği (ŞAPADER) Diğer Üniversitelerin Aşçılık Programları Aşçılık programı dış paydaşları ile etkinlikler başta olmak üzere farklı iletişim kanalları yoluyla iletişim kurulmakta ve bu süreçte program ile ilgili görüşleri alınmaktadır.

5.3. İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler ders/dersleri ve eğitim planına dahil edilme sürecini açıklayınız.

Aşçılık programı öğrencileri üniversiteye kayıt oldukları zaman diliminden başlamak üzere akademik danışman kontrolünde eğitimlerine devam etmektedir. Akademik danışman, öğrencilerin kariyer hedefleri doğrultusunda öğrencilere yardımcı olmaktadır. Şanlıurfa Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu tarafından her yıl güz döneminin ilk haftasında oryantasyon etkinliği düzenlenerek; üniversite, meslek yüksekokulu ve kendi bölümleri ile ilgili bilgiler verilmektedir. Bu kapsamda öğrencilerin mezun olduktan sonra elde edebileceği kariyer fırsatları ve bu fırsatlardan faydalanmak için yapması gerekenlerin bilgisi de verilmektedir. Ayrıca öğrencilere staj yeri bulmak için fırsat sunan kariyer günleri düzenlenmekte, 30 iş günü zorunlu staj eğitimi kapsamında sektörü yakından tanıtmak için fırsatlar verilmektedir.

Kredi: Bir kredi, yarıyıl boyunca her hafta düzenli olarak verilen bir saatlik teorik dersin ya da yapılan iki ya da üç saatlik uygulama veya pratik / laboratuvar çalışmalarının öğretim yüküne eşdeğerdir.

AKTS Kredisi: Avrupa Kredi Transfer Sisteminde tanımlanan kredi.

5.4. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki dersleri Tablo 5.2'de açıklayınız.

5.5. Eğitim planında yer alan derslerin izlencelerini **Ek I.1**'de veriniz. Kamuoyuyla paylaşım sürecini açıklayınız. (İzlenceler web sayfasında güncel olarak yayınlanıyorsa, linki eklemeniz yeterlidir). <https://sosbilmyo.harran.edu.tr/tr/ogrenci/izlenceler/>

5.6. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak ve sürekli gelişimini sağlamak için kullanılan yönetim sistemini anlatınız.

Harran Üniversitesi, Açıcılık programı kuruluşundan bugüne kadarki süreçte öğretim planını sürekli iyileştirme ve geliştirme çabası içinde olmuştur. Öğretim Planı, Bölüm Başkanı ve bölüm öğretim elemanları tarafından sürekli olarak incelenmektedir. Bu yolla, tüm bölüm öğretim elemanları Öğretim planı konusunda bilgilendirmekte ve gerek Şanlıurfa Sosyal Bilimler MYO yönetim kurulundan ve gerekse dönem başında ve dönem ortasında yapılan akademik kurul toplantılarında alınan kararlar doğrultusunda çalışmalarını yürütmektedir. Güz ve bahar yarıyılları sonunda yapılan bölüm öğretim elemanları tarafından, o yarıyılın değerlendirilmesi yapılmakta ve gelecek yarıyıl için de görüş ve öneriler alınmaktadır. Yapılan bu toplantılarda, öğretim planında yer alan derslerin içerik, değerlendirme, öğrenim çıktıları, ders planı vb. bilgilerinin standart bir şekilde sunumu ve uygulama birliği için her derse ait ders planı Bologna Bilgi Sistemine tanımlanmaktadır. Açıcılık programı öğretim planı HRÜ Bologna Bilgi Sistemi ile yürütülmektedir. Bölüm öğretim planında yer alan tüm bilgiler (ders çıktıları, ders içerikleri, ders kaynakları vb.) dönem başında bu sistem yardımı ile güncellenmektedir. Ayrıca Açıcılık programı ders içeriklerini paylaşma, duyurular vb. için fakülte web sayfası ve HRÜ Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) ders yönetim sistemi kullanılmaktadır

**Tablo 5.1. Eğitim Planı**

### AŞÇILIK PROGRAMI

Ders Adı	Öğretim Dili	Kategori (Kredi/AKTS Kredisi)				
		Genel Eğitim	Matematik ve Temel Bilimler	Programa/alana özgü mesleki dersler	Dış paydaş önerilerinin dikkate alındığı dersler	İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler
<b>1. Yarıyıl</b>						
Pişirme Yöntemleri II	Türkçe			5,5/6		
Mutfakta Kalite Yönetimi	Türkçe			4/4		
Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	Türkçe			4/4		
Mutfak Organizasyonu	Türkçe			4/4		
Yabancı Dil-I	Türkçe	2/2				
Atatürk İlke Türkçe ve İnkılap Tarihi-I	Türkçe	2/2				
Türk Dili-I	Türkçe	2/2				
Alan Seçmeli Ders	Türkçe			2/3		
MYO Seçmeli Ders	Türkçe	2/3				
<b>2. Yarıyıl</b>						
Pişirme Yöntemleri -II	Türkçe			5,5/6		
Soğuk Mutfak	Türkçe			4/4		

Mutfak ürünleri	Türkçe			4/4		
MutfakÇeşitleri	Türkçe			4/4		
Yabancı Dil-II	Türkçe	2/2				
Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi-II	Türkçe	2/2				
Türk Dili-II	Türkçe	2/2				
Alan Seçmeli Ders	Türkçe			2/3		
MYO Seçmeli Ders	Türkçe	2/3				
<b>3. Yarıyıl</b>						
Yöresel Mutfaklar	Türkçe			5,5/6		
Dünya Mutfakları	Türkçe			5,5/6		
Pastane Ürünleri	Türkçe			5,5/6		
Ziyafet Mutfağı	Türkçe			4/4		
Mesleki İngilizce	Türkçe			2/2		
Alan Seçmeli Ders	Türkçe			2/3		
MYO Seçmeli Ders	Türkçe	2/3				
<b>4. Yarıyıl</b>						
İş Yeri Eğitimi ve Uygulamaları	Türkçe					22,5/24
Staj	Türkçe					1/6

**NOT:** Ders sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz

**Tablo 5.2. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki dersler**

Ders Adı	Öğretim Dili	Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki derslerin				Program Çıktısı <sup>2</sup>
		T	U	K	AKTS	
<b>1. Yarıyıl</b>						
Pişirme Yöntemleri II	Türkçe	5	1	5,5	6	
Mutfakta Kalite Yönetimi	Türkçe	4	0	4	4	
Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	Türkçe	4	0	4	4	
Mutfak Organizasyonu	Türkçe	4	0	4	4	
Baharat ve İçecekler(AS)	Türkçe	2	0	2	3	
Gastronomi Tarihi(AS)	Türkçe	2	0	2	3	
<b>2. Yarıyıl</b>						
Pişirme Yöntemleri II	Türkçe	5	1	5,5	6	
Soğuk Mutfak	Türkçe	4	0	4	4	
Mutfak	Türkçe	4	0	4	4	

Ürünleri						
Mutfak Çeşitleri	Türkçe	4	0	4	4	
Türk Mutfağı(AS)	Türkçe	2	0	2	3	
Yiyecek İçecek Servisi(AS)	Türkçe	2	0	2	3	
3. Yarıyıl						
Yöresel Mutfaklar	Türkçe	5	1	5,5	6	
Dünya Mutfakları	Türkçe	5	1	5,5	6	
Pastane Ürünleri	Türkçe	5	1	5,5	6	
Ziyafet Mutfağı	Türkçe	4	0	4	4	
Mesleki İngilizce	Türkçe	2	0	2	2	
Yemek Süsleme Sanatı	Türkçe	2	0	2	3	
Yönlendirilmiş Çalışma	Türkçe	2	0	2	3	
4. Yarıyıl						
İş Yeri Eğitimi ve Uygulamaları	Türkçe	5	35	22,5	24	
Staj	Türkçe	0	2	1	6	

**Ölçüt 6. Öğretim Kadrosu**

- 6.1.1. **Tablo 6.1**'i doldurunuz. Bu tabloda, bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz.
- 6.1.2. **Tablo 6.1**'e göre öğretim kadrosunun eğitim öğretim faaliyetleri ve program eğitim planına göre yeterliliğini irdeleyiniz. Ders vermekle yükümlü olan öğretim elemanlarının özet özgeçmişlerini belirtilen formata uygun olarak **Ek I.2**'de veriniz.
- 6.2. Öğretim elemanlarına yönelik teşvik ve ödüllendirilme mekanizmalarını açıklayınız ve sürecin adil ve şeffaf şekilde yürütüldüğüne dair kanıtları sununuz.
- 6.3. **Tablo 6.2**'yi doldurunuz. Bu tabloda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır. Programda öğretim elemanlarının niteliklerine göre adil ve şeffaf ders dağılım sürecinin nasıl yürütüldüğünü açıklayınız.

**Tablo 6.1. Öğretim Kadrosunun Analizi****AŞÇILIK**

Öğretim Elemanının Adı <sup>1</sup>	Unvanı	Aldığı Son Derece	Deneyim Süresi, Yıl			Etkinlik Düzeyi (yüksek, orta, düşük, yok) <sup>2</sup>	
			Kamu/ Sanayi Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi	Mesleki Kuruluşlarda	Araştırmada
Şükran Taşkın	Öğr.Gör.	1/2	5	18	18		
Hafize Özbudun	Öğr.Gör.	1/4	15	35	20		
Dilek Koçak	Öğr.Gör.	1/4	-	28,5	13,5		

**Tablo 6.2. Öğretim Kadrosu Yük Özeti****AŞÇILIK**

Öğretim Elemanının Adı Soyadı (Unvanı)	Her İki Dönemde Verdiği Ders Sayısı (Bahar / Güz)	Toplam Etkinlik Sayısı		
		Akademik Yayın	Ders Etkinliği	Diğer (Belirtiniz)
Öğr.Gör.Şükran Taşkın	5/6			Teknik gezi(1)
Öğr.Gör.Hafize Özbudun	5/7			
Öğr.Gör.Dilek Koçak	6/4			

## **Ölçüt 7. Altyapı**

- 7.1. Ön lisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar araç-gereçlerini **Ek I.3**'te veriniz ve bu araç-gereçlerin ön lisans eğitiminde nasıl kullanıldığını açıklayınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.
- 7.2. Öğrencilerin ders dışı etkinlik yapmalarına olanak veren alan ve altyapıları kapsamında anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.  
Şanlıurfa Sosyal Bilimler MYO bünyesinde öğrencilerin ders aralarında sosyalleşebilmeleri için, atıştırma ve çeşitli sıcak soğuk içeceklerle ulaşabilecekleri ve vakit geçirebilecekleri MYO kantini bulunmaktadır. Öğlen yemeklerine yiyebilmeleri için yemekhane mevcuttur. Ayrıca kampüs içerisinde yer alan üniversite öğrencilerinin kullanımına açık 1 adet futbol sahası,1 adet basketbol sahası ve tenis kortu mevcut olup, öğrencilerin sosyalleşmesi için hizmet vermektedir. Ders dışı sosyal ve bilimsel etkinlikler için ise bir adet konferans salonu mevcuttur.
- 7.3. Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında alınmış olan güvenlik, ilk yardım ve İSG önlemlerini, program türünün gerektirdiği özel önlemleri de belirterek açıklayınız.  
Kampüs girişinde güvenlik görevlileri bulunmaktadır. Ayrıca bina içi ve çevresi güvenlik kameraları ile 24 saat izlenmektedir. Uygulama alanlarında yangın söndürme cihazları bulunmaktadır. Ayrıca ocakların kullanım dışında kapalı tutulması ve ocaklar için kullanılan tüplerin güvenlik kuralları gereği bina dışında tutularak güvenliği sağlanmaktadır.
- 7.4. Öğrencilere alan ile ilgili araçları kullanmayı öğrenmeleri için sağlanan bilgiye erişim olanakları anlatınız.  
Öğrencilere mesleki uygulama becerisi kazandırma açısından Şanlıurfa Sosyal Bilimler MYO bünyesinde modern mutfak ekipmanlarıyla uygulama mutfağı bulunmaktadır. Uygulama mutfağında teorik ve uygulamalı dersler sürdürülmektedir.
- 7.5. Engelliler için alınmış olan altyapı düzenlemelerini anlatınız.
- 7.6. Öğrencilerin kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.
- 7.7. Öğretim elemanlarının kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.

## **Diğer Bilgiler**

Bölüm bu kısmı ÖDR'de yer almasını uygun göreceği bilgiler için kullanabilir.

## EK I – PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER

### I.1 Ders İzlençeleri<sup>1</sup>

Ders izlençelerini burada veriniz. Ders izlençeleri için kullanılacak format her ders için aynı olmalıdır. <https://sosbilmyo.harran.edu.tr/tr/personel/akademik-personel/>

### I.2 Öğretim Elemanların Özgeçmişleri

Programı yürüten bölümdeki tüm öğretim üyelerinin, öğretim görevlilerinin ve ek görevli öğretim elemanlarının özgeçmişlerini veriniz. Özgeçmişler aynı formatta olmalı, verilen bilgi kişi başına iki sayfayı geçmemeli ve aşağıdaki hususları içermelidir

<https://sosbilmyo.harran.edu.tr/tr/personel/akademik-personel/>

- Adı, soyadı ve unvanı
- Aldığı dereceler (alan, kurum ve tarih bilgisi ile)
- Kurumdaki hizmet süresi, ilk atama tarihi ve terfi, unvan ve tarihleri
- Diğer iş deneyimi (eğitim, sanayi, vb.)
- Danışmanlıkları, patentleri, vb.
- Son üç yıldaki belli başlı yayınları
- Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar
- Aldığı ödüller
- Son üç yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler
- Son üç yıldaki mesleki gelişim etkinlikleri

### I.3 Önlisans Eğitiminde Kullanılan Başlıca Eğitim ve Laboratuvar Araç-Gereçleri

Bu araç-gereçlerin ön lisans eğitiminde nasıl kullanıldığını açıklayınız ve bunların yeterliliğini irdelleyiniz.

Aşçılık programı öğrencilerinin uygulama derslerinde kullanabilecekleri bir adet uygulama mutfağı mevcuttur Mutfak Uygulama Alanı: Mutfak uygulama alanımız 120m<sup>2</sup> olup, içerisinde 9 adet ocaklı çalışma tezgâhı bulunmaktadır. Mutfak uygulama alanında yaklaşık 30 öğrenci aynı anda uygulama yapabilmektedir. Bununla birlikte, atölyemizde bulaşık yıkama evyeleri, dondurucular ve buzdolapları, pişirme amaçlı konveksiyonlu fırınlar ve mikro dalga fırınlar, mutfak robotları, karıştırma, çırpma ve dilimleme makineleri, yangın söndürme sitemleri gibi çok sayıda ekipmana sahiptir.

---

<sup>1</sup> Bu bölümde eğitim bilgi sistemi altyapısı olan yükseköğretim kurumlarının ilgili web sayfasının adresini paylaşması yeterlidir.

**TC.  
HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
ŞANLIURFA SOSYAL BİLİMLER MESLEK  
YÜKSEKOKULU**



**(OTEL, LOKANTA ve İKRAM  
HİZMETLERİ BÖLÜMÜ)  
ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU**

**2023**



## GENEL BİLGİLER

### Giriş

Öz Değerlendirme Raporu (ÖDR), birim yönetimine sunulmak üzere ilgili bölüm başkanı tarafından hazırlanır. Bu belgede ÖDR hazırlanırken uyulacak kurallar, açıklamalar, öneriler ve ÖDR şablonu yer almaktadır. ÖDR bölümün niteliksel ve niceliksel değerlendirmesi için gereken bilgileri sağlamaya yöneliktir. ÖDR bu belgede verilen şablona göre yazılmalı ve istenilen bilgileri içermelidir. Bölümde birden fazla program bulunduğu durumlarda, ilgili kısımlar her program için ayrı yanıtlanmalıdır. Her rapor iki bölümden oluşmalıdır:

- 1) Ana Bölüm
- 2) Ek I (Bölüme İlişkin Ek Bilgiler)

### Format ve Hazırlık

ÖDR'de kullanılan tablolardaki tüm kutular geçerli verilerle doldurulmalıdır. Veri girişi yapılması gereken kutulardaki veriler tanımlı değilse (örneğin, o yıl mezun verilmemişse) "-" işareti kullanarak belirtilmelidir.

### Raporun Teslimi

Hazırlanan ÖDR ve ekleri Şanlıurfa Sosyal Bilimler MYO müdürlüğüne ilgili üst yazıda belirtilen tarih aralığında EBYS üzerinden ulaştırılmalıdır.

**ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU****A. Programa İlişkin Genel Bilgiler**

<b>Programla ilgili bilgiler</b>	
Bölüm Adı	: Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri
Program Adı	: Turizm ve Otel İşletmeciliği
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	:1999
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	:2001
Bölüm Başkanının Adı Soyadı (unvanı)	: Öğr. Gör. Dr. Hülya ERASLAN
Program Başkanının Adı Soyadı (unvanı)	: Öğr. Gör. Fırat ÖZBERK
Program öğretim türü	: Örgün
Eğitim dili	: Türkçe
Programa öğrenci kabul şekli	: TYT
Diplomada yazılan derecenin adı	: Önlisans
Program akredite mi?	: -

**Programın kısa tarihçesi ve değişiklikler**

Yüksekokulumuzun temeli olan Şanlıurfa Meslek Yüksekokulu, 1976 yılında Milli Eğitim Bakanlığına bağlı olarak kurulmuş, 1982 yılında 2809 sayılı Yüksek Öğretim Kurumları teşkilatı hakkındaki 41 sayılı kanun hükmünde kararname uyarınca Dicle Üniversitesi'ne bağlanmıştır. İlk yıllarında İşletmecilik, Muhasebe, Harita-Kadastro, Elektrik ve İnşaat olmak üzere 5 programla eğitim-öğretime başlamıştır.

1987 yılında Yüksekokulumuz Dünya Bankası Endüstriyel Eğitim Projesi kapsamına alınarak 1988 yılında da Eyyübiye Kampüsüne taşınmıştır. İnşaat laboratuvarı binası, Elektrik Atölyesi, Makine Atölyesi, Gıda Laboratuvarı, İklimlendirme-Soğutma Laboratuvarı, Tarım Alet ve Makineleri Atölyesi 1991 yılında tamamlanarak Eğitim hizmetine sunulmuştur.

Şanlıurfa Meslek Yüksekokulu 09/07/1992 tarih ve 3837 sayılı kanunla Dicle Üniversitesi'nden alınarak yeni kurulan Harran Üniversitesi'ne bağlanmıştır. Adıyaman ili Kahta ilçesinde bulunan Kahta Meslek Yüksekokuluna Bağlı Turizm ve Otelcilik programı 1999-2000 Eğitim -Öğretim yılında Şanlıurfa Meslek Yüksekokulumuza bağlanmıştır. 2005-2006 Eğitim-Öğretim yılında İşletme( İ.Ö.) ve Turizm ve Otel İşletmeciliği ( İ.Ö.) Programı öğrenci almıştır.

Yükseköğretim Genel Kurulu'nun 13/04/2007 tarihli toplantısıyla Milli Eğitim Bakanlığı Projeler Koordinasyon Merkezi Başkanlığı'nın finansmanı Avrupa Birliği 2006 yılı Katılım Öncesi Mali İşbirliği Programı hibesi ile karşılanan ve faydalanıcıları Milli Eğitim Bakanlığı ile Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı olan " İnsan Kaynaklarının Mesleki Eğitim Yoluyla Geliştirilmesine Destek Projesi İKMEP Kapsamına Yüksekokulumuzun iki programı ( Turizm ve Otel İşletmeciliği ve Makine ) proje kapsamına alınmıştır. Proje kapsamında adı geçen programlara donanım desteği sağlanmış 2009/2010 eğitim-öğretim yılından itibaren yeni müfredatlarıyla eğitime devam etmişlerdir.

**Üniversitemiz Senatosunun 15/06/2011 tarih ve 2011/09 sayılı oturumunda alınan kararı ile Şanlıurfa Meslek Yüksekokulu'nun Şanlıurfa Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu ve Şanlıurfa Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu olarak ikiye ayrılması teklifi 25/08/2011 tarihli Yükseköğretim Genel Kurul toplantısında incelenmiş ve 2547 sayılı Kanun'un 2880 sayılı Kanun'la değişik 7/d-2 maddesi uyarınca söz konusu teklif uygun görülmüştür. Bu Ayrılma işlemi fiilen 01/01/2012 tarihi itibarıyla gerçekleşmiştir.**

Şanlıurfa Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, 2020-2021 Eğitim-Öğretim yılından itibaren programların ikinci öğretimleri kapanmıştır. Yüksekokulumuz ile birlikte bölümümüz de 2021-2022 eğitim-öğretim yılında 3+1 uygulamalı eğitim modeline geçiş yapmıştır.

## B. Değerlendirme

### Ölçüt 1. Öğrenciler

- 1.1.1. Programa hangi süreçle öğrenci kabul edildiğini açıklayınız  
Öğrenci kabulü merkezi yerleştirme ile kabul edilmektedir. Merkezî yerleştirme; Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından gerçekleştirilen Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) ile yapılmaktadır. İki aşamadan oluşan sınavın birinci aşaması Temel Yeterlilik Testi (TYT), ikinci aşaması ise Alan Yeterlilik Testi (AYT) olup, adaylar TYT'den aldıkları puan ve Ortaöğretim başarı puanı ortalamalarının birleşimiyle oluşan bir puanla girebilmektedirler
- 1.1.2. **Tablo 1.1**'i son iki yıl için doldurunuz.
- 1.2. Kontenjanlar ve programa kabul edilen öğrenci sayılarıyla, bu öğrenciler ile ilgili göstergelerin yıllara göre değişiminin değerlendirmesini yapınız. **Tablo 1.2**'yi son iki yıl için doldurunuz.
- 1.3. Program yatay geçişle öğrenci almakta mıdır? Evet ise **Tablo 1.3**'ü soniki yıl için doldurunuz.  
Evet.
- 1.4. Eğitim öğretim süreçlerine ilişkin öğrenci merkezli yaklaşım süreçlerini ve nasıl işletildiğini açıklayınız.  
Yönetim sürecinde öğrencilerin bir paydaş olarak yer alması planlanmaktadır. Müfredat değişikliği sürecine dahil edilecektir. Yapılana anketler sonucunda öğrencilerin görüşleri dikkate alınarak eğitim sürecine yöne verilmektedir.
- 1.5. Program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ile kurulan ortaklıkları ve örnek uygulamaları belirtiniz.
- 1.6. Program hedeflediği nitelikli mezun yeterliliklerine ulaşmak amacıyla öğrenci merkezli ve yetkinlik temelli öğretim, ölçme ve değerlendirme yöntemlerini açıklayınız ve örnek uygulamaları belirtiniz.  
Öğrenci diplomalarının Uluslararası tanınırlık sağlaması açısından TYÇ ve AYÇ standartları çerçevesinde akreditasyon kuruluşlarına başvuruda bulunmak üzere akreditasyon hazırlıkları yapılmaktadır.
- 1.7. Öğrencilere sunulan danışmanlık hizmetlerini özetleyiniz.  
1. sınıf ve 2. sınıf olmak üzere her ayrı yılda eğitim gören öğrencilerin danışman atamaları yapılmaktadır. Haftalık 2 saat olmak üzere ders programında yer almaktadır. Öğrenciler ilgili gün ve saatte danışmanıyla eğitim öğretim sürecine yönelik talep ve şikayetlerini görüşmeler neticesinde dile getirmektedirler.
- 1.8. Öğrenci geri bildirimlerine yönelik mekanizmaları belirtiniz, sürekli iyileştirme çalışmalarıörnek uygulamaları belirtiniz.  
Anket uygulanmaktadır. İş yerleri ile protokol sayısını artırarak, öğrencilerin memnuniyet duyduğu ve istihdam alanı sağlayacak nitelikli işletme havuzu oluşturulması sağlanmaktadır.
- 1.9. Öğrencilerin derslerdeki başarılarının hangi yöntemlerle ölçüldüğünü ve değerlendirildiğini özetleyiniz. Bu yöntemlerin şeffaf, adil ve tutarlı nitelikte olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.  
Her yarıyıl, dönem içinde biri ara sınav olmak üzere en az iki sınav ile bir yarıyıl sonu sınavı yapılır. Yapılacak olan dönem içi sınav sayısı ve değerlendirme oranı ve sınav tarihleri dersin öğretim elemanı tarafından ders izlenice formunda belirtilir ve ilgili yönetim kurulları tarafından karara bağlanır. Yarıyıl/yıl içi çalışmaları, ölçme ve değerlendirme faaliyetlerinin toplam oranı %50 ile %70 aralığında hesaplanır. Kalan oran yarıyıl/yıl sonu sınavının oranı olarak belirlenir. Bu uygulamalar Harran Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğine uygun olarak gerçekleştirilir.
- 1.10. Öğrencilerin, mezuniyet koşullarını açıklayınız. Mezuniyet için istenen not ortalamasını belirtiniz.

Önlisans ve lisans diploması verilebilmesi için, dört yarıyıl sonunda toplam 120 AKTSnin tamamlanması, mezuniyet ortalamasının en az 2.0 olması ve 30 iş günü zorunlu stajını tamamlaması gerekmektedir.

**Tablo 1.1. Öğrencilerin Üniversite Giriş Sınav Derecelerine İlişkin Bilgi**

Akademik Yıl	Öğrenci sayısı		Yerleşme puanı		Sınav başarı sırası	
	Kontenjan	Kayıt yaptıran	En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
2023	67	53	318,5030	248,94546	-	1.632.673
2022	52	15	324,2350	241,74087	-	1.670.532

**Tablo 1.2. Kayıtlı Öğrenci ve Mezun Sayıları**

Akademik Yıl	Kayıtlı Öğrenci		Mezun Öğrenci Sayısı
	1.Sınıf	2.Sınıf	
2023	118	82	20
2022			23

**Tablo 1.3 Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayıları**

Akademik Yıl	Yatay Geçiş
2023	2
2022	1

## **Ölçüt 2. Program Eğitim Amaçları**

- 2.1. Program eğitim amaç ve hedeflerini listeleyiniz ve kamuoyuyla paylaşım yöntemini açıklayınız.

Temel turizm bilgilerini, çağdaş eğitim yöntemleriyle aktararak, ulusal ve uluslararası alanda mesleğini icra edebilen, sektörün ihtiyaçlarına cevap verebilecek yetkinlikte, her yönüyle donanımlı Turizm Meslek Elemanı yetiştirmektedir. Atölye ve uygulama sahası imkânlarıyla buluşturulan öğrencilerimize, öğrenimleri sürecinde sektörde aktif olarak çalışma olanağı sağlamaktadır.

Bölümümüzün başlıca hedefleri ülkemizin ihtiyaç duyduğu ara eleman yetiştiren bölümleri arasında tercih edilen bir bölüm konumuna gelmektir. Gerekli bilimsel ve sosyal yetilerle donatılmış, bir üst seviyedeki eğitimleri takip edebilen, çalışacakları ortamlarda kritik düşünme ve liderlik becerilerine sahip, disiplinler arası işbirliği sağlayabilen, yönetici özelliklerine sahip, yenilikçi, özgün çözümler üretebilen Turizm Meslek Elemanı yetiştirmektedir.

<https://sosbilmyo.harran.edu.tr/tr/turizm-ve-otel-isletmeciligi/turizm-ve-otel-isletmeciligi-programi-hakkinda/>

- 2.2. Programın eğitim amaç ve hedeflerine yönelik tanımlanmış anahtar performans göstergeleri belirtiniz.

- 2.3. Program eğitim amaçlarına nasıl ulaşılacağını belirtiniz.

(1) Bir dersteki başarı durumu yarıyıl sonu harf notu ile belirlenir. Öğrencinin bir dersten aldığı harf notu, o derste yaptığı yarıyıl içi çalışmalar (ara sınavlar, ödevler, uygulama gibi) ve yarıyıl sonu sınavında aldığı notlar birlikte değerlendirilerek elde edilir.

(2) Yarıyıl/yıl içi çalışmaları, ölçme ve değerlendirme faaliyetlerinin toplam oranı %50 ile %70 aralığında hesaplanır. Kalan oran yarıyıl/yılsonu sınavının oranı olarak belirlenir.

(3) Bitirme tezi, bitirme projesi, bitirme ödevi, staj, saha çalışması, laboratuvar, tez, proje çalışması, sunum ve benzeri dersler ile entegre sistemdeki derslerde birim kurulu kararı ve Senatonun onayıyla ara sınav ve/veya yarıyıl/yıl sonu sınavı uygulanması şartı aranmaz ve değerlendirmeler %0 ile %100 aralığında hesaplanır.

(4) Uzaktan öğretim yöntemi ile verilen derslerde, gözetimsiz yapılan ölçme değerlendirme faaliyetlerinin genel başarıya etkisi %20, yarıyıl/yılsonu sınavının etkisi %80'dir.

(5) Yarıyıl/yıl içi değerlendirme ağırlığı, ilgili öğretim elemanı tarafından ders izlence formunda belirtilir.

(6) Öğrencinin bir dersteki başarısı, bağıl değerlendirme yöntemi ile belirlenir. Bu değerlendirme, öğrencinin yarıyıl içi çalışmalarında gösterdiği başarı ve yarıyıl sonu sınavında aldığı not birlikte değerlendirilerek ve sınıfın genel başarı düzeyi göz önünde bulundurularak saptanır. Bağıl değerlendirme sistemi ile ilgili usul ve esaslar Senato tarafından belirlenir.

- 2.4. Programın tanımlanmış misyon ve vizyonunu belirtiniz ve kamuoyuyla paylaşım yöntemini açıklayınız.

**Vizyonu:** Temel turizm bilgilerini, çağdaş eğitim yöntemleriyle aktararak, ulusal

ve uluslararası alanda mesleğini icra edebilen, sektörün ihtiyaçlarına cevap verebilecek yetkinlikte, her yönüyle donanımlı Turizm Meslek Elemanı yetiştirmektir.

**Misyonu:** Alanında yeterli temel bilgiye sahip, bilişim teknolojilerini belirleyip etkin kullanabilen takım ruhuna, iletişim bilgisine ve becerisine, alanındaki yenilikleri takip edebilecek düzeyde yabancı dil bilgisine sahip; tarihi ve toplumsal değerlere saygılı, sosyal sorumluluk sahibi, evrensel ve mesleki etik bilinci olan, yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ile bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleyen ve kendini sürekli yenileyen, alanıyla ilgili yapılan işleri yerinde takip ederek mesleğine yönelik uygulama becerisine sahip bireyler yetiştirmektir.

<https://sosbilmyo.harran.edu.tr/tr/turizm-ve-otel-isletmeciligi/turizm-ve-otel-isletmeciligi-programi-hakkinda/>

### **Ölçüt 3. Program Çıktıları**

#### 3.1. Program çıktıları yazınız.

1. Turizm ve Otel İşletmeciliği alanı ile ilgili temel düzeyde kurumsal ve uygulamalı olarak bilgi sahibidir.
2. Turizm ve Otel İşletmeciliği alanı ile ilgili yasal düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgi sahibidir.
3. Turizm ve Otel İşletmeciliği alanı ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanma becerisine sahiptir.
4. Turizm ve Otel İşletmeciliği alanında temel düzeydeki bir çalışmayı yerine getirebilir, uygulamada karşılaşılan sorunlarda sorumluluk alır.
5. Sorumluluğu altında çalışanların mesleki bilgi ve becerilerini geliştirir.
6. Turizm ve Otel İşletmeciliği mesleği ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinlikleri yaşam boyu öğrenme bilinciyle sürekli günceller ve geliştirir.
7. Alanındaki bilgileri takip edebilecek ve meslektaşları ile iletişim kurabilecek kadar yabancı dil bilgisine sahiptir.
8. Alanında edindiği bilgi ve becerileri yazılı veya sözlü iletişim yoluyla doğru bir şekilde aktarır ve paylaşır.
9. Temel bilgisayar kullanımı bilgisi ile birlikte Turizm ve Otel İşletmeciliği alanındaki yazılım ve donanımı kullanabilir.
10. Mesleği ile ilgili çalışmalarda çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği, sosyal adalet ve kalite konularında yeterli bilince sahiptir.
11. Mesleği ile ilgili çalışmalarda toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun davranır.

### **Ölçüt 4. Sürekli İyileştirme**

- 4.1. Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemleri ve kalite çalışmaları aracılığıyla program ile ilgili yaptığınız sürekli iyileştirme çalışmalarını kanıtlarıyla açıklayınız.

### **Ölçüt 5. Eğitim Planı**

- 5.1. Eğitim planını Tablo 5.1'i doldurarak veriniz.
- 5.2. Dış paydaş önerilerini dikkate alan ders/dersleri ve eğitim planına dahil edilme sürecini açıklayınız.  
3+1 eğitim müfredatına geçiş sürecinde paydaş ve uzman görüşleri alınarak çalıştay düzenlenmiştir. Bu çerçevede çalıştay kapsamında elde edilen veriler doğrultusunda eğitim müfredatlarının çerçevesi belirlenmiştir.
- 5.3. İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler ders/dersleri ve eğitim planına dahil edilme sürecini açıklayınız.

Paydaş ve uzman görüşleri alınarak hazırlanan 3+1 eğitim müfredatına geçiş ile birlikte zorunlu mesleki eğitim ve staj dersi müfredata eklenmiştir. Öğrenciler bir dönem iş yeri eğitimi dersi kapsamında uygun iş yerine gönderilmektedir. Yaz döneminde zorunlu staj dersi kapsamında 30 iş günü yaz stajlarını tamamlamaktadır.

- 5.4. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki dersleri Tablo 5.2’de açıklayınız.
- 5.5. Eğitim planında yer alan derslerin izlencelerini **Ek I.1**’de veriniz. Kamuoyuyla paylaşım sürecini açıklayınız. (İzlenceler web sayfasında güncel olarak yayınlanıyorsa, linki eklemeniz yeterlidir).  
<https://sosbilmyo.harran.edu.tr/tr/ogrenci/izlenceler/>
- 5.6. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak ve sürekli gelişimini sağlamak için kullanılan yönetim sistemini anlatınız.

### Tablo 5.1. Eğitim Planı

[Turizm ve Otel İşletmeciliği]

Ders Adı	Öğretim Dili	Kategori (Kredi/AKTS Kredisi)				
		Genel Eğitim	Matematik ve Temel Bilimler	Programa/alana özgü mesleki dersler	Dış paydaş önerilerinin dikkate alındığı dersler	İşletme Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler
<b>1. Yarıyıl</b>						
Ön Büro Hizmetleri	Türkçe			3/3		
Kat Hizmetleri	Türkçe			2/3		
Yiyecek İçecek Servisi-I	Türkçe			2/3		
Bilgi ve İletişim Teknolojisi	Türkçe			2/3		
Mesleki Yabancı Dil-I	Türkçe			3/3		
Genel Turizm	Türkçe			2/3		
Yabancı Dil-I	Türkçe	2/2				
Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi-I	Türkçe	2/2				
Türk Dili-I	Türkçe	2/2				
Alan Seçmeli Ders	Türkçe			2/3		
MYO Seçmeli Ders	Türkçe				2/3	
<b>2. Yarıyıl</b>						
Konuk Giriş Çıkış İşlemleri	Türkçe			3/3		
Yiyecek İçecek Servisi-II	Türkçe			2/3		
Mesleki Yabancı Dil-II	Türkçe			3/3		
İkinci	Türkçe			2/3		

Yabancı Dil-I (Almanca)						
Satış Yönetimi	Türkçe			3/3		
Konukla İletişim	Türkçe			2/3		
Yabancı Dil- II	Türkçe	2/2				
Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi-II	Türkçe	2/2				
Türk Dili-II	Türkçe	2/2				
Alan Seçmeli Ders	Türkçe			2/3		
MYO Seçmeli Ders	Türkçe				2/3	
<b>3. Yarıyıl</b>						
Mutfak Yönetimi	Türkçe			3/4		
İkinci Yabancı Dil- II (Almanca)	Türkçe			4/4		
Mesleki Yabancı Dil- III	Türkçe			3/4		
Turizm Coğrafyası	Türkçe			4/4		
Otelcilik Otomasyon Sistemleri	Türkçe			3/4		
Turizm Pazarlaması	Türkçe			3/4		
Alan Seçmeli Ders	Türkçe			2/3		
MYO Seçmeli Ders	Türkçe				2/3	
<b>4. Yarıyıl</b>						
İş Yeri Eğitimi ve Uygulamaları	Türkçe					22,5/ 24
Staj	Türkçe					1/ 6

**NOT:** Ders sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz

**Tablo 5.2. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki dersler**

Ders Adı	Öğretim Dili	Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki derslerin				Program Çıktısı <sup>2</sup>
		T	U	K	AKTS	
<b>1. Yarıyıl</b>						
Ön Büro Hizmetleri	Türkçe	3	0	3	3	PÇ1, PÇ3 PÇ4, PÇ5, PÇ8
Kat Hizmetleri	Türkçe	2	0	2	3	PÇ1, PÇ2, PÇ3 PÇ4, PÇ5, PÇ6, PÇ7, PÇ8, PÇ9
Yiyecek İçecek Servisi-I	Türkçe	1	2	2	3	PÇ1, PÇ3 PÇ4, PÇ5, PÇ8
Bilgi ve İletişim Teknolojisi	Türkçe	1	2	2	3	PÇ9
Mesleki Yabancı Dil-I	Türkçe	3	0	3	3	PÇ5, PÇ7
Genel Turizm	Türkçe	2	0	2	3	PÇ1, PÇ5, PÇ6 PÇ10, PÇ11



Yabancı Dil-I	Türkçe	2	0	2	2	
Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi-I	Türkçe	2	0	2	2	
Türk Dili-I	Türkçe	2	0	2	2	
Alan Seçmeli Ders	Türkçe	2	0	2	3	PÇ1, PÇ2, PÇ3 PÇ4, PÇ6, PÇ10, PÇ11
MYO Seçmeli Ders	Türkçe	2	0	2	3	PÇ3 PÇ4, PÇ5, PÇ6
2. Yarıyıl						
Konuk Giriş Çıkış İşlemleri	Türkçe	3	0	3	3	PÇ1, PÇ2, PÇ3 PÇ4, PÇ6, PÇ8
Yiyecek İçecek Servisi-II	Türkçe	1	2	2	3	PÇ1, PÇ2, PÇ3 PÇ4, PÇ5, PÇ6, PÇ8, PÇ11
Mesleki Yabancı Dil-II	Türkçe	3	0	3	3	PÇ5, PÇ7
İkinci Yabancı Dil-I (Almanca)	Türkçe	2	0	2	3	PÇ5, PÇ7
Satış Yönetimi	Türkçe	3	0	3	3	PÇ1, PÇ2, PÇ3 PÇ4, PÇ5, PÇ6, PÇ7, PÇ8, PÇ9, PÇ10, PÇ11
Konukla İletişim	Türkçe	2	0	2	3	PÇ1, PÇ2, PÇ3 PÇ4, PÇ5, PÇ6, PÇ8, PÇ11
Yabancı Dil-II	Türkçe	2	0	2	2	
Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi-II	Türkçe	2	0	2	2	
Türk Dili-II	Türkçe	2	0	2	2	
Alan Seçmeli Ders	Türkçe	2	0	2	3	PÇ1, PÇ2, PÇ3 PÇ4, PÇ5, PÇ6, PÇ7, PÇ8, PÇ9, PÇ11
MYO Seçmeli Ders	Türkçe	2	0	2	3	PÇ3 PÇ4, PÇ5, PÇ6
3. Yarıyıl						
Mutfak Yönetimi	Türkçe	2	2	3	4	PÇ2, PÇ3 PÇ4, PÇ5, PÇ8, PÇ10
İkinci Yabancı Dil-II (Almanca)	Türkçe	4	0	4	4	PÇ5, PÇ7
Mesleki Yabancı Dil-III	Türkçe	3	0	3	4	PÇ5, PÇ7
Turizm Coğrafyası	Türkçe	4	0	4	4	PÇ1, PÇ2, PÇ3, PÇ5, PÇ8
Otelcilik Otomasyon Sistemleri	Türkçe	2	2	3	4	PÇ1, PÇ3 PÇ4, PÇ5, PÇ7, PÇ8, PÇ9
Turizm Pazarlaması	Türkçe	3	0	3	4	PÇ1, PÇ2, PÇ3 PÇ4, PÇ5, PÇ8
Alan Seçmeli Ders	Türkçe	2	0	2	3	PÇ1, PÇ2, PÇ5, PÇ8
MYO Seçmeli Ders	Türkçe	2	0	2	3	PÇ3 PÇ4, PÇ5, PÇ6
4. Yarıyıl						
İş Yeri Eğitimi ve Uygulamaları	Türkçe	5	35	22,5	24	PÇ1, PÇ2, PÇ3 PÇ4, PÇ5, PÇ6, PÇ7, PÇ8, PÇ9, PÇ10, PÇ11
Staj	Türkçe	0	2	1	6	PÇ1, PÇ2, PÇ3 PÇ4, PÇ5, PÇ6, PÇ7, PÇ8, PÇ9, PÇ10, PÇ11

**Ölçüt 6. Öğretim Kadrosu**

- 6.1.1. **Tablo 6.1**'i doldurunuz. Bu tabloda, bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz.
- 6.1.2. **Tablo 6.1**'e göre öğretim kadrosunun eğitim öğretim faaliyetleri ve program eğitim planına göre yeterliliğini irdeleyiniz. Ders vermekle yükümlü olan öğretim elemanlarının özet özgeçmişlerini belirtilen formata uygun olarak **Ek 1.2**'de veriniz.
- 6.2. Öğretim elemanlarına yönelik teşvik ve ödüllendirilme mekanizmalarını açıklayınız ve sürecin adil ve şeffaf şekilde yürütüldüğüne dair kanıtları sununuz.
- 6.3. **Tablo 6.2**'yi doldurunuz. Bu tabloda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır. Programda öğretim elemanlarının niteliklerine göre adil ve şeffaf ders dağılım sürecinin nasıl yürütüldüğünü açıklayınız.

**Tablo 6.1. Öğretim Kadrosunun Analizi**

[Turizm ve Otel İşletmeciliği]

Öğretim Elemanının Adı <sup>1</sup>	Unvanı	Aldığı Son Derece	Deneyim Süresi, Yıl			Etkinlik Düzeyi (yüksek, orta, düşük, yok) <sup>2</sup>	
			Kamu/Sanayi Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi	Mesleki Kuruluşlarda	Araştırmada
Hülya ERASLAN	Öğr. Gör. Dr.	Doktora	8	10	6		
Fırat ÖZERK	Öğr. Gör.	Yüksek Lisans		12	12		
Barış ALAY	Öğr. Gör.	Yüksek Lisans	5	22	22		
Hasan KIRMIZI	Öğr. Gör.	Yüksek Lisans	5	31	15		

**Tablo 6.2. Öğretim Kadrosu Yük Özeti**

[Turizm ve Otel İşletmeciliği]

Öğretim Elemanının Adı Soyadı (Unvanı)	Her İki Dönemde Verdiği Ders Sayısı (Bahar / Güz)	Toplam Etkinlik Sayısı		
		Akademik Yayın	Ders Etkinliği	Diğer (Belirtiniz)
Öğr. Gör. Dr. Hülya ERASLAN	10	25	1	4
Öğr. Gör. Fırat ÖZERK	32			
Öğr. Gör. Barış ALAY	35			
Öğr. Gör. Hasan KIRMIZI	26			1

### **Ölçüt 7. Altyapı**

- 7.1. Önlisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar araç-gereçlerini **Ek I.3**'te veriniz ve bu araç-gereçlerin önlisans eğitiminde nasıl kullanıldığını açıklayınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.
- 7.2. Öğrencilerin ders dışı etkinlik yapmalarına olanak veren alan ve altyapıları kapsamında anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.
- 7.3. Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında alınmış olan güvenlik, ilk yardım ve İSG önlemlerini, program türünün gerektirdiği özel önlemleri de belirterek açıklayınız.
- 7.4. Öğrencilere alan ile ilgili araçları kullanmayı öğrenmeleri için sağlanan bilgiye erişim olanakları anlatınız.
- 7.5. Engelliler için alınmış olan altyapı düzenlemelerini anlatınız.
- 7.6. Öğrencilerin kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.
- 7.7. Öğretim elemanlarının kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.

### **Diğer Bilgiler**

Bölüm bu kısmı ÖDR'de yer almasını uygun göreceği bilgiler için kullanabilir.

## EK I – PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER

### I.1 Ders İzlenceleri<sup>1</sup>

Ders izlencelerini burada veriniz. Ders izlenceleri için kullanılacak format her ders için aynı olmalıdır.

<https://sosbilmyo.harran.edu.tr/tr/ogrenci/izlenceler/>

### I.2 Öğretim Elemanların Özgeçmişleri

Programı yürüten bölümdeki tüm öğretim üyelerinin, öğretim görevlilerinin ve ek görevli öğretim elemanlarının özgeçmişlerini veriniz. Özgeçmişler aynı formatta olmalı, verilen bilgi kişi başına iki sayfayı geçmemeli ve aşağıdaki hususları içermelidir:

- Adı, soyadı ve unvanı
- Aldığı dereceler (alan, kurum ve tarih bilgisi ile)
- Kurumdaki hizmet süresi, ilk atama tarihi ve terfi, unvan ve tarihleri
- Diğer iş deneyimi (eğitim, sanayi, vb.)
- Danışmanlıkları, patentleri, vb.
- Son üç yıldaki belli başlı yayınları
- Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar
- Aldığı ödüller
- Son üç yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler
- Son üç yıldaki mesleki gelişim etkinlikleri

Akademik personel özgeçmişleri;

<https://sosbilmyo.harran.edu.tr/sosbilmyo/tr/personel/akademik-personel/>

### I.3 Önlisans Eğitiminde Kullanılan Başlıca Eğitim ve Laboratuvar Araç-Gereçleri

Bu araç-gereçlerin önlisans eğitiminde nasıl kullanıldığını açıklayınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.

---

<sup>1</sup> Bu bölümde eğitim bilgi sistemi altyapısı olan yükseköğretim kurulmalarının ilgili web sayfasının adresini paylaşması yeterlidir.

Evrak Tarih ve Sayısı: 04.02.2024-307166